

Für die Zukunft gerüstet

Stirner-Sinn in Gerlingen mit kräftiger Investition in moderne Anlagen.

BADEN-WÜRTTEMBERG

PETRA GÖTZ

Gerlingen Erstmals finden sich im Jahr 1807 Aufzeichnungen über Gasthof und Metzgerei „Zur Krone“ im Gerlinger Stadtarchiv. Von Generation zu Generation wurde die Metzgerei seitdem übergeben und weitergeführt.

Die heutige Kronenmetzgerei ist rechtlich die „Stirner-Sinn GmbH“, geführt von Ulrich Stirner-Sinn und dessen Sohn Gunther. Beide haben in den letzten Jahren weitreichende Entscheidungen getroffen und zukunftsorientiert modernisiert. Nach mehr als drei Jahren sind die Umbaumaßnahmen im Gerlinger Handwerksbetrieb bis auf kleine Details abgeschlossen.

Das spannende Finish war der Einzug von zwei neuen Rauchanlagen mit Reiberaucherzeuger von Maurer-Atmos. Sie verfügen über elektrische Beheizung, ein Klimareifepaket sowie eine Innendusche. Die automatische Türöffnung ist mit dem hausinternen Netzwerk inklusive Datenaufzeichnung verbunden. Die Planung und Realisierung des Einzugs der Anlagen, über die, so Gunther Stirner-Sinn, jetzt fast alles läuft, lag in den Händen der Firma Lorz Service GmbH. Die Nürnberger übernahmen die zen-



Nach mühevoller Zentimeterarbeit endlich am Platz: die neuen Rauchanlagen des Hauses Stirner-Sinn. Foto: pgö

trale Organisation und Koordination aller am Projekt beteiligten Gewerke. Aufgrund der baulichen Gegebenheiten der Häuser in der Haupt- und Querstraße, in und vor allem unter denen sich die Produktionsräume befinden, erwies sich das als echte Herausforderung. Die beiden Rauchanlagen mussten in mühevoller Zentimeterarbeit mit einem speziell abgewinkelten Autokran nach unten gelassen werden. Der Grund: Über dem zur Wurstküche führenden Schacht befinden sich Gebäudeteile, die die Höhe stark einschränken. Weil die Tür unten am Schacht ebenfalls zu niedrig war, mussten die Anlagen

beim Herunterlassen auf den Rücken gelegt, nach innen gezogen und dann an ihrem endgültigen Platz wieder aufgerichtet werden. Trotz der Schwierigkeiten bewerkstelligte das Serviceteam den „Einzug“ der Rauchanlagen bei einem verlängerten Wochenendeinsatz und nahm sie in Betrieb. Sie ermöglichen eine gleichmäßigere und schnellere Produktion bei geringerem Energieverbrauch.

Davon profitieren die eigenen fünf Verkaufsstellen der Stirner-Sinns sowie die Kollegenbetriebe, die in Gerlingen zukaufen. Diese Kunden schätzen die kompromisslose Qualität und können jetzt –

wenn sie den Zukauf offen kommunizieren – auch noch über die Energiespar- und Umweltschutzmaßnahmen des Herstellers berichten.

Bereits früher hatten die Stirner-Sinns auf zwei Gebäuden Fotovoltaik-Anlagen installieren lassen. Allerdings darf laut baden-württembergischer Gesetzgebung nur der Strom von dem Dach genutzt werden, das direkt zum Betrieb gehört. „In anderen Bundesländern ist das anders“, ärgert sich Gunther Stirner-Sinn und will weiter darum kämpfen, dass ihm die Nutzung der Anlagen auf dem Nebengebäude für den Betrieb erlaubt wird.

Investiert wurde auch in neue Kühlmaschinen, Gasheizung, Wasseraufbereitung und eine neue Wärmepumpe. Mit der Abluftwärme der Kühlmaschinen holt die Wärmepumpe so viel Energie aus dem Raum, dass die Fußbodenheizungen in allen Gebäuden versorgt werden kann. Genügend Warmwasser für den Betrieb wird ebenfalls erzeugt. Erst wenn das nicht reicht, heizt die Gasheizung auf die notwendige Temperatur hoch. Ein weiterer Modernisierungsschritt galt der Metzgerei-Küche, die vergrößert und mit neuen Geräten und Maschinen ausgestattet wurde. „Die wichtigste Aufgabe eines Unternehmers ist es, die bestmögliche Ausgangsposition für die nächste Generation, in diesem Fall meine Tochter Anna, zu schaffen, damit der Betrieb weiter existieren kann. Das ist nachhaltig“, so Gunther Stirner-Sinn. | atz 37/2022