

Wir bilden aus!



STIRNERSINN

GENUSSMETZGEREI



Seit Jahrzehnten erhalten wir
regelmäßig höchste
Qualitätsprämierungen
für unser Sortiment.

Wussten Sie schon?



Transparenz ist uns wichtig: Schweine und Rinder werden von uns grundsätzlich nur bei Bauern aus unserer Region, dem Strohgäu, dem Gäu, in Tauber-Franken und von Lorch bis Göppingen sowie im angrenzenden Bayern gekauft. Bei Rindern bevorzugen wir weibliche Jungrinder unter 24 Monaten, also feinstes Färsenfleisch.



Die Bauern lassen ihre Tiere im nächstgelegenen, regionalen Metzgerschlachthof schlachten. Von dort gelangt das Fleisch in unseren Gerlinger EU-Betrieb, wo wir es zerlegen, veredeln, verarbeiten und zu unseren vielfach prämierten Spezialitäten machen. Die edelsten Stücke gehen roh, gewürzt oder als küchenfertiges Produkt in den Ladenverkauf und in unsere **Metzgerei-Küche für unseren Mittagstisch**, den Sie in 4 unserer Fachgeschäfte verzehrfertig abholen können. In Hochdorf und Weillimdorf gibt es unsere Mittagessen (1 Tag Vorbestellung) zum Selbsterwärmen daheim oder z.B. am Arbeitsplatz.



Familie StirnerSinn forderte, längst vor Krisen und Skandalen, von den Landwirten die artgerechte Haltung ihrer Tiere. Auch für die ordnungsgemäße Fütterung der Tiere garantieren die Landwirte. Unsere Partner in der **regionalen Landwirtschaft** füttern ihre Tiere weitestgehend mit Erträgen aus eigener Ernte, wie Gerste, Mais, Weizen.

In unserer laufend modernisierten Wurstküche arbeitet ein **qualifiziertes, motiviertes Team** an Metzgermeistern, Metzgergesellen und Azubis für **Frische und Geschmack**.



Aus bestem, ausgewähltem Fleisch stellen wir, nach unseren Hausrezepten, unser Sortiment her. In **Handarbeit** und in ausgezeichneter **StirnerSinn-Qualität**.

Wir stellen unsere Produkte nach ihrem **Genusswert** her, nicht nur nach wirtschaftlichen Kriterien. In der Herstellung gehen wir deutlich über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinaus und optimieren damit unsere **Produktqualität und ihren Geschmack**.

Wir verwenden nur hervorragende Naturgewürze, Mischgewürze, Salz und frisches Gemüse, **bevorzugt aus heimischem Anbau**.

Bei uns kommt nur in die Wurst, was dort hineingehört. Wir verzichten auf die Zugabe von Gluten, Laktose und Milcheiweiß sowie auf Farbstoffe!

Jeden Tag frisch aus unserer Wurstküche gibt's unser Brühwurstsortiment wie z.B. Saitenwürstchen, Oberländer, Weißwürste, Fleischkäse u.v.m.

Wir setzen auf **Tradition**, nicht auf Zeitdruck: Unser Rauchfleisch ist über 4 bis 5 Monate **natürlich gereift**, unser prämiertes **Strohgäu-Schinken** reift natürlich bis zu 6 Monate, damit er sein perfektes **Aroma** erhält.

Übrigens: Weißer Salzausschlag auf Rohschinken und Rohwurst entsteht durch den Trockenvorgang und ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal für diese Produkte.

STIRNERSINN **Wir produzieren umweltbewusst:**

Hohe CO2-Einsparung durch unsere PV-Anlagen

Energieeinsparung durch moderne Gebäudetechnik

Energieeinsparung durch Wärmerückgewinnung

Energieeinsparung durch neue Trinkwassertechnik

Nachhaltige Verpackungen mit hoher Recyclingquote

In der **Region**, für die Region: Wir bieten **Arbeitsplätze und Ausbildungsplätze** in Wohnortnähe. Unsere Mitarbeiter/innen und ihre Familien sowie die Familien der Firmen, mit denen wir zusammenarbeiten und die uns beliefern, profitieren davon.

Wir sichern die **Bürgernahversorgung** in sieben Gemeinden unserer Region. Wir fühlen uns den Menschen, den Firmen und Gemeinden unserer Gegend eng verbunden. Und wir bezahlen Steuern in Baden-Württemberg.

Unser Betrieb unterwirft sich, zusätzlich zu den regelmäßigen amtlichen Kontrollen, laufend freiwilligen Qualitätskontrollen und betreibt ein aufwändiges und **ausgefeiltes Hygiene-Management** zur Sicherung unseres hohen Lebensmittelstandards. Auch unsere jahrzehntelangen Prämierungen dienen nicht nur der eigenen Qualitätskontrolle, sondern auch der Produktsicherheit laut HACCP-Konzept und dem erforderlichen „Betrieblichen Qualitätsmanagement“.

Durch einen großen Um- und Ausbau unseres Stammhauses in Gerlingen, haben wir eine Optimierung für unsere Arbeitsabläufe und zahlreiche **energetische Verbesserungen** erreicht. Unser Ziel war und ist es, **umweltbewusst und effizient** zu arbeiten und unseren Betrieb für die nächste Generation adäquat auszustatten.

