



STIRNERSINN

GENUSSMETZGEREI



Wussten Sie schon?

Wir erzielen:

- Seit Jahrzehnten regelmäßig höchste **SÜFFA-Qualitätsauszeichnungen** für unser Sortiment.



Wir sind **STROHGÄU-Fans!**



In jedem unserer Fachgeschäfte liegt ein umfangreicher Ordner aus, der Ihnen Auskunft über alle Inhaltsstoffe unserer Produkte gibt. Bitte informieren Sie sich, wenn Sie unter Allergien oder Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten leiden.



Wir beziehen Tiere aus dem **Strohgäu** und **Gäu/Heckengäu**, vom Regional-Schlachthof Huber in Hemmingen und von der Firma Haag in Möglingen, die am Metzgerschlachthof in Gärtingen schlachtet. Wir tragen damit aktiv zum Erhalt der heimischen Agrarstrukturen und der lokalen Vermarktungskreisläufe bei.

Unsere Partner in der **regionalen Landwirtschaft** füttern ihre Tiere weitestgehend mit Erträgen aus eigener Ernte, wie Gerste, Mais, Weizen. Bei Rindern bevorzugen wir weibliche Jungrinder unter 24 Monaten, also feinstes Färsenfleisch.

Wir gewinnen daraus das Edelste für den Ladenverkauf und Fleisch für unsere **vielfach prämierten Wurst- und Schinken-Spezialitäten**.

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

Wir stellen unsere Produkte nach ihrem **Genusswert** her, nicht 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.

Wir bilden aus!

Qualität ist kein Zufall, sondern das Ergebnis unseres täglichen Engagements und unseres konsequenten Strebens nach dem Besseren.

- 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 **Bürger Nahversorgung** in fünf Gemeinden unserer Region. Wir fühlen uns den Menschen, den Firmen und Gemeinden unserer Gegend eng verbunden. Und wir bezahlen Steuern in Baden-Württemberg.
- In unserer laufend modernisierten Wurstküche arbeitet ein **qualifiziertes, motiviertes Team** an Metzgermeistern, Metzgergesellen und Azubis für **frische und Geschmack**.
- Unser Betrieb setzt auf **Nachhaltigkeit und sorgsamem Umgang mit den Ressourcen**: Seit Jahrzehnten nutzen wir Wärmerückgewinnung, setzen auf CO2-Reduzierung in der Abwärme und investieren in energieeffiziente Techniken.
- 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.

Unser Wurstküchen-Team:



...im täglichen Einsatz für Frische und unser vielfach prämiertes Sortiment.

Seit 1994 EU-zugelassener Betrieb





STIRNERSINN

GENUSSMETZGEREI

In unseren fünf Handwerks-
Metzgereien bieten wir Ihnen:
Frisches Fleisch,
Küchenfertiges, Schwäbisches,
hauseigene Wurst- und
Schinkenspezialitäten,
Feinkostsalate, Käse, Imbiss
u.v.m.



5 x in Ihrer Nähe:

Unsere Produktionsstätte
in **Gerlingen**,
Querstraße 5: DIE Adresse
für Vereine und
Großkunden zum
Selbstabholen.



70839 Gerlingen

Hauptstraße 21
Tel. 07156-94460
Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 7.30-18.30
Sa: 7.00-13.00



Hier gibt's auch Mittagessen!



71254 Ditzingen

Autenstraße 4
Tel. 07156-33432
Öffnungszeiten:
Mo-Do: 8.00-13.00
und 15.00-18.30
Fr: 8.00-18.30
Sa: 7.00-13.00



70825 Münchingen

Stuttgarter Str. 30
Tel. 07150-974074
Öffnungszeiten:
Mo-Do: 8.00-13.30
und 15.00-18.30
Fr: 8.00-18.30
Sa: 7.00-13.00

Hier gibt's auch Mittagessen!



71701 Schwieberdingen

Stuttgarter Straße 11
Tel. 07150-3518800
Öffnungszeiten:
Mo-Do: 8.00-13.30
und 15.00-18.30
Fr: 8.00-18.30
Sa: 7.00-13.00

Hier gibt's auch Mittagessen!



70499 Weillimdorf

Pforzheimer Str. 353
Tel. 0711-8104324
Öffnungszeiten:
Mo: 9.00-13.00, 15.00-18.30
Di-Do: 8.00-13.00,
15.00-18.30
Fr: 8.00-18.30
Sa: 7.00-13.00

Unsere handwerklich hergestellten Spezialitäten erhalten Sie auch bei zahlreichen Vereinsfesten in der Region. Bitte fragen Sie als Veranstalter in unserer Gerlinger Zentrale nach den Sonderkonditionen für Großabnehmer.



www.stirnersinn.de



Gratis-App
zum Download:

Seit vielen Generationen ist die Metzgerei StirnerSinn ein stabiler Arbeitgeber in der Region. Aktuell beschäftigen wir über 50 Mitarbeiter/innen in unterschiedlichen Tätigkeitsfeldern. Außerdem bilden wir seit Jahrzehnten erfolgreich Fachverkäufer/innen im Nahrungsmittelhandwerk und Fleischer/innen aus, die wir in der Regel, nach erfolgreicher Gesellenprüfung, in Festanstellung übernehmen. Unserer Familie liegen ihre Mitarbeiter/innen persönlich am Herzen. Wir bieten gute Arbeitsbedingungen, moderne Arbeitsplätze, faire Entlohnung, Mitarbeiterereinkaufsrabatte, Weiterbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Aufstiegschancen innerhalb unseres Betriebes.



JETZT AUCH FÜR

