

Langenpreisinger Metzgerei Haslacher mit 5 x Gold ausgezeichnet

*Preisverleihung mit Starkoch Alexander Herrmann und
Staatsminister Dr. Florian Herrmann in der Stadthalle Neusäß*

Neusäß. Im Rahmen einer großen Festveranstaltung in der Stadthalle Neusäß hat der Fleischerverband Bayern die Preisträger des „Metzger Cups 2024/ 2025“ ausgezeichnet. Zu diesen gehörte auch Metzgermeister Anton Haslacher, der den begehrten Pokal sowie die Auszeichnungsurkunden für seine Produkte Wiener Würstchen, „Wuidwurzn“, „scharfe Stange“, für den Haslacher-Backschinken und die hausgemachte, grobe Streichwurst grob erhielt.



Unser Foto zeigt (v.links): den Landesinnungsmeister, Konrad Ammon, Staatsminister Dr. Florian Herrmann, Metzgermeister Anton Haslacher, Verkaufsleiter Oliver Vollmer und Starkoch Alexander Herrmann.

Höchstpersönlich überbrachte der Chef der Bayerischen Staatskanzlei, Staatsminister Dr. Florian Herrmann, seine Glückwünsche an den Preisträger. Herrmann brachte es in seinen Worten an die Gäste auf den Punkt. „Das Metzgerhandwerk ist regional, nachhaltig und unverzichtbar. Und Bayern steht zu seinem Metzgerhandwerk. Sie leisten einen unschätzbaren Beitrag zur regionalen Lebensmittelversorgung.“, so der Staatsminister. Aber auch die Forderungen des Handwerks für die Zeit einer möglichen neuen Regierungsbeteiligung in Berlin griff Herrmann auf. „Wir sollten nicht nur, wir MÜSSEN die bürokratischen Auflagen massiv abmildern oder gleich ganz abschaffen, was abgeschafft werden kann, damit Sie nicht weiter mit unnötigem...

Metzgerei Haslacher
Inhaber Metzgermeister Anton Haslacher
Preysingstr. 12 | 85465 Langenpreising
Telefon: 08762 437

Papierkram belastet werden.“, so Herrmann unter Applaus der anwesenden Selbständigen.

Starkoch Alexander Herrmann riss die Zuschauer in seinem Redebeitrag komplett in seinen Bann. „Das Metzgerhandwerk und die Gastronomie gehören einfach zusammen. Wir arbeiten jeden Tag hart, mit Liebe und Leidenschaft. Dass wir wichtig sind, müssen wir jeden Tag wieder und wieder laut und deutlich sagen.“, so Herrmann, der mit zahlreichen Anekdoten aus seinem beruflichen Werdegang auch für viele heitere Momente sorgte und der Veranstaltung seinen Stempel aufdrückte.

Bayerns Landesinnungsmeister, Konrad Ammon, gratulierte in seiner Rede nicht nur allen teilnehmenden Betrieben, sondern hob die besondere Leistung hervor. „Mein persönlicher Glückwunsch gilt allen Kolleginnen und Kollegen. Sie leisten jeden Tag Unglaubliches und zeigen, was wahre Handwerkskunst ist! Aber an einem Tag wie diesem danken wir auch unseren Familien, den Teams in den Betrieben und unseren Berufsschulen, die den Nachwuchs unserer Branche gemeinsam mit uns aufbauen.“, so Ammon.

Der Metzger Cup ist die alljährliche Produkt- und Qualitätsprüfung des bayerischen Fleischerverbandes. 183 Betriebe und 5 Berufsschulen aus Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen, Thüringen, Hessen und Nordrhein-Westfalen hatten insgesamt 810 Produkte zur neutralen Bewertung eingereicht. Diese wurden durch neutrale Sachverständige aus Wissenschaft und Handwerk beurteilt und durch ein Labor mikrobiologisch untersucht. Die Produkte für die Prüfung werden spontan aus der laufenden Produktion entnommen und können aufgrund der kurzfristigen Bekanntgabe des Prüfungstermins nicht extra für den Wettbewerb vorproduziert werden.