

# Haslacher räumt ab

## Metzgerei wurde fünfmal mit Gold ausgezeichnet

**Langenpresing.** (red) Im Rahmen einer 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 erhielt.

### **Staatsminister Herrmann gratuliert**

Persönlich 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 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.



Stolz nahm die Metzgerei Haslacher die begehrten Preise entgegen.

Foto: Astrid Schmidhuber