

P R E S S E M I T T E I L U N G

Metzgerei Haslacher mit dem bayerischen Metzger Cup ausgezeichnet

Preisverleihung mit Bundesminister Alois Rainer, Staatsminister Dr. Florian Herrmann und Comedian Django Asül in der Neusäßler Stadthalle

Neusäß. Im Rahmen einer großen Festveranstaltung in der Stadthalle Neusäß, die mit knapp 600 Personen bis auf den letzten Platz gefüllt war, hat der Fleischerverband Bayern die Preisträger des Metzger Cups 2025/ 2026 ausgezeichnet. Zu diesen gehörte auch die Metzgerei Metzgerei Haslacher die die begehrten Pokale sowie die Auszeichnungsurkunden für ihre Produkte

- Currywurst
- Salami nach Mailänder Art
- Apfelstreichwurst
- Essigsaurer Presssack
- Hausgeräuchertes

erhielt.

Obendrein konnte die Metzgerei Haslacher beim diesjährigen Sonderwettbewerb um das „Beste Hausgeräucherte“ besonders abräumen. Die neutrale Jury war vom eingereichten Produkt besonders überzeugt und verlieh Metzgermeister Anton Haslacher den Sonderpreis.

Eine besondere Ehre war der Besuch von Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer, der sich extra den ganzen Tag Zeit genommen hat, um seinen Berufskollegen zu gratulieren und Pokale sowie Urkunden zu überreichen. „Als Metzgermeister kann ich aus eigener Erfahrung beurteilen, welche großartigen Leistungen Sie tagtäglich erbringen. Sie spielen in der Champions-League des Metzgerhandwerks - das haben Sie mit ihren hervorragenden Produkten und Prüfergebnissen bewiesen.“, so Rainer, der gleichzeitig auch die Bedeutung der kleinen und regionalen Versorgungsstätten in Bayern und der Bundesrepublik hervorhob. „Wie haben in den letzten Jahren immer wieder gesehen, wie wichtig eine zuverlässige Lebensmittelversorgung für unsere Bevölkerung von heute auf morgen sein kann. Deswegen danke ich Ihnen und ihren Teams für Ihren Einsatz.“ Gleichzeitig betonte er, dass man nun in Berlin auch wieder über das Thema „Fleisch“ spricht. „Das war ja nicht immer so. Aber das habe ich sofort wieder geändert.“, so Rainer unter dem Applaus seiner Metzgerkollegen.

Höchstpersönlich gratulierte auch der Chef der Bayerischen Staatskanzlei, Staatsminister Dr. Florian Herrmann, allen Preisträger/innen und überbrachte obendrein die Glückwünsche von Ministerpräsident Dr. Markus Söder. Er machte deutlich, wie eng die Verbindung der Staatsregierung zu Ernährungshandwerk und heimischer Landwirtschaft ist. „Das Handwerk ist die Seele der Wirtschaft und Bayern steht zu seinem Metzgerhandwerk. Dieses steht nicht nur für Qualität, sondern auch für Innovation und Weiterentwicklung.“, so Herrmann. Diesen Worten folgte auch Handwerkskammerpräsident Hans-Peter Rauch. „Metzgermeister ist für mich der schönste Beruf der Welt.“, so Rauch, der in seinem Grußwort die besondere Bedeutung einer massiven

Unterstützung künftiger Betriebsübergaben herausstellte, sowie die Notwendigkeit von mehr Praktikern im Kontrollwesen einforderte.

Comedian Django Asül betonte auf humorvolle Art und Weise die Unterschiede zwischen dem politischen Geschehen in der Hauptstadt Berlin und in Bayern. Aber auch er unterstrich als Heimatbotschafter die Bedeutung von Fleisch und Wurst im Freistaat. „Wo könnte ich also besser auftreten als hier, vor dem heimischen Metzgerhandwerk.“

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, die mit ihren Spitzenprodukten jeden Tag aufs Neue beweisen, wie lebendig unser Metzgerhandwerk ist. Mein Dank gilt aber auch allen Familienangehörigen, den Teams hinter dem Erfolg und unseren Berufsschulen, die den Nachwuchs unserer Branche gemeinsam mit uns aufbauen und fördern.“, so Ammon.

Der Metzger Cup ist die alljährliche Produkt- und Qualitätsprüfung des bayerischen Fleischerverbandes. 195 Betriebe und 3 Berufsschulen aus Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen, Thüringen, Hessen und Nordrhein-Westfalen hatten insgesamt 850 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.