

Höchste Auszeichnung im Metzgerhandwerk – Staatsehrenpreis für Langenpreisinger Metzgerei Haslacher - „Auszeichnung auch für regionale Landwirtschaft und starkes Team“

Langenpreising/München.

Im Rahmen einer großen Feierstunde in der Münchner Residenz wurde die Metzgerei Anton Haslacher mit dem Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk 2026 ausgezeichnet.

Die Auszeichnung gilt als höchste Ehrung, die eine bayerische Handwerksmetzgerei erhalten kann, und wird nur an Betriebe vergeben, die über viele Jahre hinweg bei den Qualitätsprüfungen des Fleischerverbandes Bayern Spitzenbewertungen und Bestnoten erzielen. Der Amtschef im Landwirtschaftsministerium, Ministerialdirektor Hubert Bittlmayer übergab gemeinsam mit Landesinnungsmeister Konrad Ammon, Bayerns oberstem Handwerksmetzger und dem 3. Bürgermeister Langenpreisings, Bernhard Lanzinger die Medaille und Urkunde an Anton Haslacher.

Für Metzgermeister Anton Haslacher, der sich ab sofort zu den 12 besten Metzgereien Bayerns zählen darf, steht fest: „Diese Auszeichnung gehört unserem gesamten Team. Jeder einzelne Mitarbeiter und jede einzelne Mitarbeiterin hat mit großem Einsatz, Leidenschaft und Verantwortungsbewusstsein zu diesem Erfolg beigetragen. Darauf bin ich unglaublich stolz.“ Besonders hebt Haslacher auch die langjährige Zusammenarbeit mit seinen regionalen Lieferanten hervor. Einen wesentlichen Anteil an der ausgezeichneten Qualität hätten die Landwirte aus der unmittelbaren Umgebung. Sein Dank gilt insbesondere dem Rinderlieferanten, der Familie Kobold aus Langenpreising sowie dem Schweinezüchter Sittenauer aus Limmer zu den Linden/Hörgertshausen, die seit Jahren für hochwertige Tiere und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit stehen. „Spitzenqualität beginnt nicht erst in der Metzgerei, sondern bereits auf den Höfen unserer Landwirte. Ohne ihre Arbeit, ohne Aufzucht im Sinne des Tierwohls und ohne ihr Verantwortungsbewusstsein wäre eine solche Auszeichnung nicht möglich“, betont Haslacher.

Die Metzgerei setzt seit Generationen auf kurze Wege und regionale Wertschöpfung. Schweine, Rinder und Kälber stammen aus landwirtschaftlichen Betrieben der Region und werden in der hauseigenen Fleischerei verarbeitet. Dieses enge Zusammenspiel zwischen Landwirtschaft und Handwerk sei ein wesentlicher Grund für die hohe Produktqualität.

„Mein aufrichtiger Dank gilt unserem Team und unseren Lieferanten gleichermaßen“, so Haslacher. „Dieser Preis ist das Ergebnis einer gemeinsamen Leistung – von den Landwirten über unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bis hin zu allen, die täglich mit Leidenschaft für Qualität arbeiten.“ Gleichzeitig sieht Haslacher das Metzgerhandwerk vor großen Herausforderungen. Bundesweit stehen viele handwerkliche Metzgereien unter Druck – durch den Wettbewerb mit Supermärkten und Discountern, den Fachkräftemangel, sinkende Ausbildungszahlen, verändertes Einkaufsverhalten sowie steigende Energie- und Produktionskosten. „Nur weil wir das Leitbild des traditionellen Metzgers wirklich leben, können wir uns erfolgreich abgrenzen. Nachhaltigkeit, Verantwortung für die Region, ein respektvoller Umgang mit den Tieren und höchste handwerkliche Qualität sind die Werte, die uns leiten. Und

natürlich gehört dazu auch ein Team und Lieferanten, auf die man sich jederzeit verlassen kann“, sagt Haslacher.

Der Staatsehrenpreis ist damit nicht nur eine Auszeichnung für die Metzgerei Haslacher, sondern zugleich eine Anerkennung für das gesamte regionale Netzwerk aus Landwirtschaft und Handwerk, das täglich für hochwertige Lebensmittel aus der Region sorgt.

Foto G. Rován (v.links)

Ministerialdirektor Hubert Bittlmayer, Anna Haslacher, Senior-Chefin Resi Haslacher, Metzgermeister Anton Haslacher mit Lebensgefährtin Sabrina Ott, der 3. Bürgermeister Langenpreisings, Bernhard Lanzinger und Landesinnungsmeister Konrad Ammon

