

## **Langenpreisinger Metzger Haslacher darf sich zu den 10 besten Metzgerfachbetrieben Bayerns zählen!**

Langenpreising (gr) - Bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ist der Hausname Kleinmetzger für ein Anwesen in der heutigen Preysingstraße 12 verbürgt. Ein Metzger Namens Tobias Haslacher aus Schwarz in Tirol heiratete 1814 die Metzgerswitwe Franziska Denk. Dies war der Beginn der Metzgerfamilie in Langenpreising. Nunmehr in der sechsten Generation, nach mehr als 200 Jahren gibt es den Haslacher im Ort immer noch.

„Keine Selbstverständlichkeit“, wie Landtagspräsidentin Ilse Aigner bei der Verleihung des Staatsehrenpreises für das bayerische Metzgerhandwerk kürzlich zu berichten wusste.

„Ein Viertel der Betriebe gibt es inzwischen einfach nicht mehr, innerhalb der letzten zehn Jahre sind laut Zentralverband des Deutschen Handwerks ungefähr 30 Prozent der Metzgereien und Bäckereien Deutschland verschwunden“, betonte die ehemalige Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft in Ihrer Laudatio, kurz bevor sie herausragende bayrische Metzgereien mit dem „Bayerischen Staatsehrenpreis für das Metzgerhandwerk“ in der Münchner Staatsresidenz ehrte. Darunter Metzgermeister Anton Haslacher, der Urkunde und Medaille für kontinuierliche Spitzenleistungen bei Qualität, handwerklichem Können, sowie kompetente Beratung und für die jährlichen Prämierungen bei den freiwilligen Qualitätsprüfungen des Fleischerverbands Bayern entgegen nehmen durfte.

„Sie können zu Recht stolz sein, denn Sie zählen zu den Besten der Besten Ihres Fachs. Gegenüber industrieller Produktion profilieren Sie sich vor allem auch dadurch, dass Sie hochwertige Rohstoffe aus heimischer Region einsetzen und Wurst- und Fleischwaren nach traditionellen und regionaltypischen Rezepturen herstellen“, lobt Landesinnungsmeister Konrad Ammon in seiner Festrede.

Im persönlichen Gespräch mit Metzgermeister Haslacher, wird schnell klar, dass sich in den vergangenen Jahrzehnten in der Branche viel geändert hat. „In ganz Deutschland steht das Metzgerhandwerk durch den Wettbewerb mit Supermärkten, fehlenden Fachverkäuferinnen und Fleischern, sinkenden Azubizahlen, sowie verändertes Einkaufsverhalten und fortschreitenden Trends zu vegetarischer Ernährung zunehmend unter Druck. Hinzukommen steigende Energie- und Produktionskosten sowie unzählige regulatorische und technische Hürden, die es zu meistern gilt“, so Haslacher, der schon immer und bis heute Schweine, Rinder und Kälber aus nur wenigen Metern entfernten Langenpreisinger Betrieben in der hauseigenen Fleischerei persönlich schlachtet und verarbeitet. „Nur weil wir das Leitbild des Metzgers auch wirklich leben, können wir uns von Wettbewerbern und Discountern abgrenzen. Wir werden dabei geleitet von dem Wunsch nach nachhaltigem Umgang mit allen Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen,

vom gewissenhaften Umgang mit den Tieren, von der Verantwortung für die Region, wirtschaftlichem Erfolg für unser Geschäft und persönlicher Zufriedenheit. Und natürlich gehört auch noch ein tolles Team wie das unsere dazu“, verweist der Metzgermeister, der die jüngste Auszeichnung seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern widmet. „Wir sind stolz dass wir künftig als einer der 10 besten Metzger Bayerns weiterhin all denen Regionalität, Heimat und Lebensqualität bieten können, die die Freiheit schätzen, unter vielen einzigartigen Anbietern von Lebensmitteln wählen zu können“, verspricht Anton Haslacher, der neben den jährlich prämierten Fleisch- und Wurstangeboten auch Wildbret aus der eigenen Jagd anbietet. Das Revier des Metzgers und Jägers: Natürlich auch die heimatlichen Wälder rund um Moosburg und Langenpreising– wie sollte es auch anders sein!



Foto Gerhard Rován:

Landesinnungsmeister Konrad Ammon, Anton Haslacher, Ilse Aigner