

Es gilt das gesprochene Wort!

125jähriges Jubiläum der Metzger-Innung Würzburg am 30. September 2012 in Würzburg

Grußwort von Barbara Stamm, MdL
Präsidentin des Bayerischen Landtags

Anrede,

wenn wir heute das 125jährige Jubiläum der Metzger-Innung feiern, dann kommen dabei ganz wichtige Pfeiler unserer Gesellschaft zusammen: **Handwerk, Landwirtschaft, Schulen und Ehrenamt.** Im Mittelpunkt steht das Metzgerhandwerk ganz eng verbunden mit der Landwirtschaft; darüber hinaus umfasst die Arbeit der Innung auch die Ausbildung – und das alles im Ehrenamt.

Die 125jährige Innungsgeschichte hat manche Berg- und Talfahrt hinter sich, aber das Wesentliche ist geblieben: Es werden mit Leidenschaft Produkte aus hochwertigen Materialien und höchstmöglicher Qualität für die Bevölkerung geschaffen.

Qualität – das ist das Merkmal, auf das das bayerische Fleischerhandwerk allergrößten Wert legt. Mit Recht spricht man von der „Metzgerqualität“, wenn man ausdrücken will, dass auf Fleisch- und Wurstwaren garantiert Verlass ist.

Qualität ist auch die Grundlage und die unbedingte Voraussetzung für das **Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher**, auf das unsere Metzgereien so sehr angewiesen sind. Es war wohl ein Fernsehkoch (Alfred Biolek), der einmal den Ausdruck vom „*Metzger meines Vertrauens*“ geprägt hat. Und es stimmt ja auch: Kaum einem anderen Betrieb in der Lebensmittelbranche – weder dem Bäcker noch dem Obsthändler noch dem Konditor – hält man jahrelang so sehr die Treue wie der eigenen Metzgerei, wenn man einmal von ihr überzeugt ist und wenn sie einen guten Ruf genießt.

Allerdings muss dieses Vertrauen der Kunden immer wieder, Tag für Tag, **neu erworben und bestätigt** werden. Aus der Vergangenheit wissen wir alle, wie schnell negative Einzelfälle zu schlimmen Folgen für die ganze Branche führen können. Die Verbraucher reagieren hier sehr sensibel.

Sie honorieren aber auch **handwerkliche Qualität und Leistungsfähigkeit vom Fachmann**.

Hochwertiges Fleisch und Fleischerzeugnisse sind ein **wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen, gesunden Ernährung**. In der deutschen Land- und

Ernährungswirtschaft hat Fleisch traditionell einen besonderen Stellenwert.

Aber: Qualität kostet eben mit Recht ihren Preis.

Selbstverständlich bekommt man in Supermarktketten und Discount-Läden Lebensmittel billiger als im Fachhandel. Besonders Fleisch und Fleischerzeugnisse werden dort fast schon zu Dumping-Preisen verkauft.

Jeder vernünftige Kunde wird einsehen, **dass hochwertige, frische regionale Produkte mit genauer Herkunftsangabe nicht zum Schnäppchenpreis hergestellt und verkauft werden können, sondern ihren Preis haben.**

Aber das – ich komme zurück zu dem schon zitierten Motto – muss man „sich eben wert sein“. Oder wie es ein bekannter Sternekoch (Alfons Schuhbeck) einmal gesagt hat: *„Bei Pflanzenöl jammern die Leute, wenn gute Qualität ein paar Euro mehr kostet – aber ihr Auto bekommt das beste Motoröl, und das wird lieber bezahlt, als das, was der eigenen Gesundheit durch gute Ernährung dient.“*

Ein weiterer, ganz wesentlicher Plus-Punkt ist der **enge regionale Bezug** vieler alteingesessener Fleischereien,

die oft ja schon seit Generationen Familienunternehmen sind.

Besonders auf dem Land ist die **örtliche Metzgerei** noch ein Fixpunkt wie die Kirche und das Wirtshaus. Dort kennt man die Stammkunden, und man berät und bedient sie freundlich und fachkundig.

Das alles gilt es, für die Zukunft zu erhalten – im Interesse einer gesunden Ernährung und als Garant für die besondere Lebensqualität in Bayern. Die Werbung für den Nachwuchs ist zu einer der größten Herausforderungen geworden, in den Städten noch dringlicher als im ländlichen Raum. Das Lebensmittelhandwerk und die Gastronomie tun sich als Ausbildungsberufe generell schwer, genügend Nachwuchs zu finden. Anscheinend herrschen bei den Jugendlichen zu Unrecht falsche Vorstellungen über diese Berufe und ihr Leitbild. Aufklärung tut Not!

Zusätzlich machen Ihnen hohe Gebühren und Vorschriften Ihnen zu schaffen.

Keine Frage: Wir brauchen Standards für alle Anbieter gerade im Bereich Hygiene, denn **ohne Hygiene keine Qualität, und ohne Qualität keine Zukunft. Aber diese Standards müssen gleich sein, damit keine Wettbewerbsnachteile entstehen.**

Alles das sind Herausforderungen, bei denen die Innung mit Engagement und großem Sachverstand die Interessen ihrer Mitglieder vertritt. Deshalb sind die Innungen auch wichtige Gesprächspartner für uns in der Politik.

Ich danke Ihnen allen, die Sie sich in der Metzger-Innung Würzburg engagieren, von Herzen und wünsche Ihnen für die Zukunft weiterhin alles Gute!