

Metzgersprung: Von Sünden der Lehrzeit befreit

Wenn sich Lehrlinge ins kalte Wasser stürzen ...



Lehrlinge in Salzburg: Von Sünden der Lehrzeit befreit

Am Faschingssonntag fand im St. Peter-Bezirk in der Salzburger Altstadt wieder der traditionelle Fleischerjahrtag statt. Höhepunkte waren dabei einmal mehr der „Metzgersprung“ und das Fahnenschwingen durch fünf neue Fleischergesellen. Acht Lehrlinge haben heuer die Lehrabschlussprüfung erfolgreich bzw. mit gutem Erfolg bestanden - nur fünf davon konnten teilnehmen.

Diese Traditionsveranstaltung hat eine wechselvolle Geschichte,

die bis ins Jahr 1512 zurückreicht. Aus zahlreichen Metzgerbräuchen haben sich im Laufe der Jahrhunderte zwei bleibende Zunftbräuche herausgebildet, die auch heute noch gepflogen werden: Durch den Metzgersprung in einen Bottich voll kaltem Wasser werden die Lehrlinge laut Überlieferung „von den Sünden reingewaschen, die sie während der Lehrzeit begangen haben“. Das Schwingen der 40 Kilogramm schweren Fahne, die die Fleischer in Salzburg seit 500 Jahren führen dürfen, fordert im Anschluss daran die ganze Kraft und Geschicklichkeit der Gesellen.

Metzgersprung und Fahnenschwingen haben sich in den vergangenen Jahren immer mehr zum Publikumsmagnet und zu einem Höhepunkt im Salzburger Fasching entwickelt. Auch heuer war der Andrang enorm. Hunderte Schaulustige ließen sich die Gelegenheit nicht entgehen, die jungen Fleischergesellen bei ihrer Prüfung zu beobachten und die extra nur für den Faschingssonntag erzeugten „Stockwürste“ zu verkosten.

Folgende Lehrlinge haben die Gesellenprüfung bestanden:

Lucas Pollhammer aus Zipf (ÖO) - **Lehrbetrieb Anton Gerbl aus Straßwalchen**

Franz Wieland aus Göriach - **Lehrbetrieb Fleischhauerei Schader GmbH aus Tamsweg**

Semir Huseinovic aus Hallein - **Lehrbetrieb Metzgerei Brandauer GmbH aus Elsbethen** Mit gutem Erfolg bestanden haben:

Michael Brugger aus Uttendorf - **Lehrbetrieb Schultes GmbH aus Zell am See**

Tobias Riedlsperger aus Leogang - **Lehrbetrieb Stefan Rass Fleischhauerei KG aus Lofer**

Weiters wurden ausgezeichnet:

Hans-Jörg Kröll wurde mit dem goldenen Meisterbrief ausgezeichnet - 30 Jahre selbstständig, **Fleischhauerei Kröll**

Dank- und Anerkennung für ihre lange selbstständige Tätigkeit wurden folgenden Fleischerbetrieben ausgesprochen:

Anton Gerbl - 20 Jahre, **Fleischhauerei Gerbl**

Leopold Lindlbauer - 25 Jahre, **Metzgerei Lindlbauer**

Bedeutender Wirtschaftsfaktor

Landesinnungsmeister Otto Filippi würdigte die Leistungen der Junggesellen und dankte den Betrieben für ihre Ausbildungsbereitschaft. Er hob hervor, dass Salzburgs Fleischer trotz der immer wieder schwierigen wirtschaftlichen Zeiten ein bedeutender Faktor in der Salzburger Lebensmittelwirtschaft sind. Gesunde und gut gehende Handwerksbetriebe sind ein absolutes Muss für jeden Wirtschaftsstandort. Gerade die Fleischwirtschaft könne für sich verbuchen, zu den wichtigen Arbeitgebern im Land zu zählen und die Bevölkerung mit regionalem und gesunden Fleisch und Fleischspezialitäten zu versorgen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at