

Fleischerjahrtag Salzburg: Sündenfrei durch kühles Nass

Am Faschingssonntag fand in Salzburg bereits zum 42. Mal der traditionelle Fleischerjahrtag statt. Höhepunkte waren, neben den verschiedenen Ehrungen, der „Metzgersprung“ und das Fahenschwingen.



*Mehr als 20 junge Männer und zwei junge Damen wurden heuer mit ihren Lehrabschlussurkunden ausgezeichnet.
Ganz rechts Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. © HaRo*

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Metzgersprung & Fahenschwingen am Fleischerjahrtag in Salzburg**
- **Fleischerjahrtag: Die Faschings-Veranstaltung ist ein wahrer Publikumsmagnet**

- **Fleischer sind in Salzburg ein bedeutender Wirtschaftsfaktor**
- **Die erfolgreichen Lehrlinge**
- **Mit gutem Erfolg bestanden**
- **Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden**

Metzgersprung & Fahnenschwingen am Fleischerjahrtag in Salzburg

Diese ebenso wunderbare wie beliebte Traditionsveranstaltung in der Mozartstadt hat eine wechselvolle Geschichte, die bis ins Jahr 1512 zurückreicht. Aus zahlreichen Bra?uchen haben sich im Laufe der Jahrhunderte zwei bleibende Zunftbra?uche herausgebildet, die auch heute noch gepflogen werden: Durch den Metzgersprung in einen Bottich voll lauwarmen Wassers werden die Lehrlinge laut U?berlieferung „von den Su?nden reingewaschen, die sie wa?hrend der Lehrzeit begangen haben“. Das Schwingen der 40 Kilogramm schweren Fahne, die die **Fleischer in Salzburg** seit 511 Jahren fu?hren du?rfen, fordert im Anschluss daran die ganze Kraft und Geschicklichkeit der Gesellen.

Fleischerjahrtag: Die Faschings-Veranstaltung ist ein wahrer Publikumsmagnet

In diesem Jahr begannen die Feierlichkeiten mit der Festmesse in der Franziskanerkirche. Danach startete der festzug nach St. Peter, wo der Metzgersprung und das Fahnenschwingen stattfanden. Diese beiden traditionellen Gebräuche haben sich in den vergangenen Jahren immer mehr zum Publikumsmagnet und zu einem Ho?hepunkt im Salzburger Fasching entwickelt.

Lesen Sie hier auch den **Kommentar** von Innungsmeister Raimund Plautz.

Heuer war der Andrang besonders enorm, musste man doch die Veranstaltung coronabedingt zwei Jahre lang ausfallen lassen. Neben vielen Ehrenga?sten fanden sich auch mehr als 1000 Schaulustige im Hof

vom **Stift St. Peter** ein und ließen sich die Gelegenheit nicht entgehen, die jungen Fleischergesellen und eine Gesellin bei ihrer Prüfung zu beobachten und die extra nur für diesen Faschingssonntag produzierten „Stockwürste“ zu verkosten. Die traditionelle Freisprechformel sprach Landeslehrlingswart **Matthias Mache**.

Fleischermeister Engelbert Lettner (Mi.) wurde mit dem goldenen Meisterbrief für 30 Jahre Selbstständigkeit von Innungsmeister Otto Filippi (I.) & dem Obmann der Sparte Gewerbe und Handwerk, Josef Mikl, ausgezeichnet. © HaRo

Fleischer sind in Salzburg ein bedeutender Wirtschaftsfaktor

„Wir freuen uns, dass wir unsere Traditionsveranstaltung nach dreijähriger coronabedingter Pause endlich wieder durchführen können“, betonte Salzburgs Fleischer-Innungsmeister **Otto Filippi**. „Sie ist nicht nur für unsere Junggesellen ein würdiger Abschluss ihrer Lehrzeit, sondern auch ein Publikumsmagnet und einer der Höhepunkte im heimischen Faschingsreigen.“

Filippi hob hervor, dass Salzburgs Fleischer trotz der immer wieder schwierigen wirtschaftlichen Zeiten ein bedeutender Faktor in der Salzburger Lebensmittelwirtschaft geblieben sind. Gesunde und gut gehende Handwerksbetriebe seien 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 regionalen und hochwertigen Fleisch- und Wurstspezialitäten zu versorgen. In Salzburg gibt es insgesamt 88 aktive Fleischerbetriebe, die rund 1200 Mitarbeiter:innen beschäftigen und 37 Lehrlinge zu künftigen Fachkräften ausbilden. „Die **Salzburger Fleischerfachbetriebe** sind wichtige Qualitätshersteller, Nahversorger und Arbeitgeber in der Region. Unsere Stärken sind natürliche bzw. biologische Herstellung sowie kurze Transportwege. Das wollen wir den Menschen auch bei dieser Veranstaltung wieder näherbringen“, unterstrich der Innungsmeister.

Dem pflichtete auch Landeshauptmann **Wilfried Haslauer** bei: „Salzburgs aktive Fleischerfachbetriebe versorgen die Bevölkerung mit hochwertigen Produkten, sichern die regionale Wertschöpfung sowie Arbeitsplätze und bieten beste Qualität in der Beratung und Dienstleistung für Kundinnen und Kunden.“

37 Lehrlinge werden derzeit im Fleischverkauf oder in der Fleischverarbeitung ausgebildet und die funkelneue Werkstätte an der **Berufsschule 2 in Salzburg-Lehen** wertet diesen Lehrberuf noch einmal erheblich auf. Der Berufsnachwuchs kann damit auf den modernsten Standards in puncto Technik und Hygiene ausgebildet

werden.“

Die erfolgreichen Lehrlinge

Fleischerei Urban, St. Johann/Pongau, Thomas Ho?lzlwimmer, Matthias Katsch

Fleischerei Schultes, Zell am See, Leo Rene Beyerl

Fleischerei Rass, Lofer, Christian Georg Du?rnberger und Stefan Ripper

Fleischerei Rumpold, Neukirchen, Großvenediger, Florian M. Goller, Julian Ho?llwerth, Manuel A. Lemberger

Fleischerei Obauer, Werfen Michael Golser

Fleischerei Hutegger, Bad Hofgastein, Andreas Kirchgasser

Fleischerei Scho?ppl, Wald im Pinzgau, Stefan Lemberger

Fleischerei Fu?rstauer, Saalfelden, Pascal Sebastian Obermu?ller

Fleischerei Feuersinger-Oberbra?u, Mittersill, Armin Steger, Gabriel Tiefenbacher

Mit gutem Erfolg bestanden

Fleischerei Ablinger, Oberndorf, Franz Lindlbauer

Fleischerei Schader, Tamsweg, Lukas Walter Mayer

Fleischerei Hutegger, Bad Hofgastein, Franz Josef Schroth

Fleischhauerei Rumpold, Neukirchen, Großvenediger Laureen Wallner

Metzgerei Brandsta?tter, Obertrum am See, Anna Sophia Widerin-Scharl

Fleischhauerei Rass, Lofer, Johannes Hubert Wimmer

Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden

Hainz**Hainz** – Die Biohof-Fleischerei, Bu?rmoos, Christian Buchwinkler

Fleischerei Bauernhofmarkt **Fuchs**, Gro?dig, Andreas Schorn

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at