Metzgersprung in Salzburg: Eine erfrischende Tradition mit hoher Anziehungskraft

Jedes Jahr aufs Neue feiern die Salzburger Fleischer am Faschingssonntag ihren Metzgerjahrtag samt Metzgersprung und Fahnenschwingen. Das war auch heuer nicht anders: Mehr als 2.000 Besucher ließen sich das Spektakel im Innenhof des Stiftes St. Peter nicht entgehen.

Tradition am Faschingssonntag: der Metzgersprung ins kühle Nass. © Franz Neumayer

Mit einem Sprung in das heuer ziemlich kalte Wasser feierten Salzburgs frischgebackene **Fleischergesellen** wie jedes Jahr den erfolgreichen Abschluss ihrer Lehrzeit. Eine alte Tradition, die sie von allen dabei den angesammelten Sünden reinwaschen soll und seit 1980 wieder vor begeisterten Zuschauern im Hof von St. Peter durchgeführt wird. Der Brauch war zuvor rund 200 Jahre wegen „unsittlicher Ausschweifungen“ ausgesetzt. Erst

Anton Karl, langjähriger Innungsmeister der Salzburger Fleischer und auch Bundesinnungsmeister, hatte zu Beginn seiner Funktion Metzgersprung und Fahnenschwingen wiederaufleben lassen.
Nach dem **Metzgersprung** stellten die jungen Leute beim Schwingen der 40 Kilo schweren Zunftfahne noch ihre Kraft und Geschicklichkeit unter Beweis. „Ich bin stolz darauf, dass die Veranstaltung bei unserem Berufsnachwuchs gut ankommt und heuer wieder 14 Gesellinnen und Gesellen ihren Lehrabschluss gefeiert haben.

Daneben freuen wir uns auch über elf Jungmeister und eine Jungmeisterin“, betonte Salzburgs Fleischerchef **Helmut Karl**. „Der Metzgersprung ist nicht nur ein würdiger Abschluss ihrer Lehrzeit, sondern auch ein Publikumsmagnet für viele Menschen in Salzburg und Umgebung und einer der Höhepunkte im heimischen Faschingsreigen. Nicht zu vergessen auch die keineswegs zu unterschätzende Imagewirkung für unser Handwerk“, unterstrich der Spitzenfunktionär die Bedeutung der Veranstaltung.

Bedeutender Faktor für die gesamte Branche

Karl hob in seiner Ansprache zum Metzgerjahrtag hervor, dass Salzburgs Fleischer trotz schwieriger Rahmenbedingungen und des Fachkräftemangels ein bedeutender Faktor in der Salzburger Lebensmittelwirtschaft geblieben sind. 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. „Unsere Stärken sind natürliche oder biologische Herstellung sowie kurze Transportwege. Das wollen wir den Menschen auch bei dieser Veranstaltung näherbringen“, unterstrich der Innungsmeister.

Beim Schwingen der 40 Kilo schweren Zunftfahne konnten die Jungen noch ihre Kraft und Geschicklichkeit unter Beweis stellen.© Franz Neumayer

Die frischgebackenen Jungesellen mit Innungsmeister Helmut Karl (3. v. re.) und Lehrlingswart Mathias Mache (4. V. li.). © Franz Neumayer

14 Gesellen, zwölf Meister

Folgende Junggesellinnen und -gesellen haben ihre Lehre abgeschlossen und sind zu Metzgersprung und Fahnenschwingen angetreten:

- **Diana Doriguzzi**, **Fleischerei Rumpold** in Stuhlfelden,
- **Jakob Pilz**, **Bauernhofmarkt – Betriebs GmbH**, Grödig,
- **Francesco Sergi, Fleischerei Hutegger** in Bad Hofgastein,
- **Moritz Jakob Eder**, **Fleischerei Rass**, Lofer,
- **Johannes Eibl**, **Fleischerei Dornauer**, Unken,
- **Christian Empl**, **Fleischerei Feuersinger-Oberbräu**, Mittersill,
- **Hannes Glück, Fleischerei Roman Wimmer**, Slzb.,
- **Jakob Mitteregger, Fleischerei Fürstauer**, Saalfelden und
- **Christoph Meissl** und **Lukas Plaickner** von der **Fleischerei Tauernlamm** in Taxenbach.

Bei der Festsitzung der Innung im Stiftskeller St. Peter wurden noch Jungmeister und -meisterinnen ausgezeichnet:

- **Manfred-Jürgen Brugger** aus Sölk,
- **Katharina Haigl** aus Großarl,
- **Lukas Alois Pranger** aus Fehring,
- **Lukas Schachenhofer** aus Pöggstall,
- **Maria Wimmer** aus Hallein,
- **Simon Aichhorn** aus Kleinarl,
- **Christian Buchwinkler** aus Oberndorf,
- **Peter Mauser** aus Mauterndorf,
- **Pascal Panner** aus Neusiedl,
- **Robert Hutzinger** aus Obertrum,
- **Jakob Steinberger** aus Grödig und
- **Verena-Diana Rosenkranz.**

Fleischermeister Johann Mache aus Salzburg erhielt für 30 Jahre Selbstständigkeit den Goldenen Meisterbrief der Landesinnung (v. l.): Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, Fleischermeister Matthias Mache, der die Ehrung für seinen Vater entgegengenom- men hat, und Innungsmeister Helmut Karl. © Franz Neumayer

Ehrung und Ehrengäste

Darüber hinaus bekam Fleischermeister **Johann Mache** aus Salzburg für 30 Jahre Selbstständigkeit und seine engagierte Innungsarbeit den Goldenen Meisterbrief der Landesinnung verliehen. Auch die Liste der Ehrengäste war prominent besetzt: Bürgermeister **Bernhard Auinger**, Bürgermeister-Stv. **Florian Kreibich,** Spartenobmann **Josef Mikl,** Spartengeschäftsführer **Wolfgang Hiegelsperger,** Landtagsabgeordneter **Josef Schöchl**, Landwirtschaftskammer-Vizepräsident **Georg Wagner**, Bundesinnungsmeister **Raimund Plautz**, Bundesinnungsgeschäftsführerin **Anka Lorencz**, Alt-Innungsmeister **Otto Filippi**, **Barbara Zinkl**, Geschäftsführerin der 1BFS, Lehrlingswart **Matthias Machev**, Fleischerverbandsobmann **Anton Karl** und Geschäftsführer **Wolfgang Hartl.** Bei einem Mittagessen mit musikalischer Untermalung und Faschingskrapfen klang der Metzgerjahrtag stimmungsvoll aus.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at