Salzburger Metzgersprung 2024: Erfolg für Junggesellen und Stärkung des Handwerks

In Salzburg haben 18 junge Gesell:innen und 11 Jungmeister:innen ihren Abschluss in der Fleischerinnung gefeiert. Der traditionelle Metzgersprung lockte Hunderte Schaulustige an und unterstrich die Bedeutung der Fleischerbranche als wesentlichen Wirtschaftsfaktor und Arbeitgeber in der Region.

Der Metzgersprung in Salzburg ist ein in Österreich einzigartigen Brauch. Im Bild Manuel Pöllmann aus Abersee. © Franz Neumayr / 2024

Bei der diesjährigen Feierlichkeit zum „Metzgersprung“, einem traditionellen Ereignis, welches in Salzburg großes Interesse weckt, konnten 18 Junggesell:innen ihren Lehrabschluss feiern. Dies markiert nicht nur für die Absolvent:innen einen wichtigen Meilenstein, sondern zieht auch hunderte Schaulustige an und gilt als Höhepunkt im heimischen Faschingsreigen. Darüber hinaus wurden elf Jungmeister und eine Jungmeisterin ausgezeichnet, was die Bedeutung der Fleischerinnung und ihre

Rolle als wichtiger Wirtschaftsfaktor innerhalb der Salzburger Lebensmittelwirtschaft unterstreicht.

Bedeutender Wirtschaftsfaktor

Salzburgs Fleischerinnungsmeister, DI **Helmut Karl**, hob hervor, dass trotz schwieriger Rahmenbedingungen und Fachkräftemangel, die Fleischwirtschaft als einer der wichtigen Arbeitgeber im Land gilt. In Salzburg sind knapp 90 aktive Fleischerbetriebe ansässig, die rund 1.200 Mitarbeiter:innen beschäftigen und 33 Lehrlinge zu 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 wollten wir den Menschen auch bei dieser Veranstaltung wieder näherbringen“, unterstreicht der Innungsmeister.

Folgende Junggesellen haben ihre Lehre abgeschlossen und sind zu Metzgersprung und Fahnenschwingen angetreten:

- Fleischverarbeiter **Thomas Aichhorn**, **Fleischerei Urban in Sankt Johann** im Pongau (mit gutem Erfolg)
- Fleischverarbeiter **Josef Auer**, **Fleischhauerei Rass** in Lofer
- Fleischverarbeiter **Paul Dertnig**, **Fleischerei Auernig** in Hallwang (mit gutem Erfolg)
- Fleischverarbeiter **Peter Christian Ebster**, **Metzgerei Steinberger** Josef in Grödig
- Fleischverarbeiter **Felix Sebastian Gerbl**, **Fleischhauerei Gerbl** in Straßwalchen
- Fleischverarbeiter **Jonas Gold**, **Fleischerei Urban in Sankt Johann** im Pongau
- Fleischverarbeiter **Andreas Gratz**, **Fleischhauerei Hutegger** in Bad Hofgastein (mit gutem Erfolg)
- Fleischverarbeiter **Alexander Gruber**, **Fleischhauerei Rumpold** in Stuhlfelden (mit gutem Erfolg)

- Fleischverkäufer **Matthias Katsch**, Fleischerei Urban in Sankt Johann im Pongau (mit gutem Erfolg)
- Fleischverarbeiter **Peter Felix Mauser**, **Metzgerei Max Mann in Hüttau**
- Fleischverarbeiter **Manuel Pöllmann**, **Fleischhauerei Stöttner Thomas in Abersee-St. Gilgen**
- Fleischverarbeiter **Andreas Pongruber**, **Metzgerei Kriechbaum in Lochen**
- Fleischverarbeiter **Thomas Scharfetter**, **Metzgerei Rettensteiner, Sankt Johann im Pongau** (mit gutem Erfolg)
- Fleischverarbeiter **Lukas Scheiblauer**, **Metzgerei Tauernlamm in Taxenbach** (mit gutem Erfolg)
- Fleischverarbeiter **Johannes Schweiger**, **Metzgerei Tauernlamm** in Taxenbach (mit gutem Erfolg)
- Fleischverarbeiter **Philip Josef Strobl**, Fleischerei Urban in Sankt Johann im Pongau
- Fleischverarbeiter **Johannes Struber**, **Fleischerei Gumpold in Kuchl** (mit Auszeichnung)
- Fleischverarbeiter **Julian Voithofer**, Metzgerei Rettensteiner, Sankt Johann im Pongau (mit Auszeichnung)

Die frischgebackenen Junggesell:innen mit Spartenobmann KommR Josef Mikl und Bgm.-Stv. Florian Kreibich (hintere Reihe, 2. und 1. v. r.) sowie Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, Innungsmeister Helmut Karl und Lehrlingswart Matthias Mache (vordere Reihe, 3., 2. und 1. v. r.). Wirtschaftskammer SalzburgFoto: Franz Neumayr 11.2.2024

Bei der anschließenden Festsitzung der Innung

im Stiftskeller St. Peter wurden noch folgende Jungmeister:innen ausgezeichnet:

- **Manuel Gugg** aus Ranten
- **Anja Lax** aus St. Michael
- **Emmanuel Lierzer** aus St. Martin bei Lofer
- **Gregor Posch** aus Markt Hartmannsdorf
- **Stefan Raninger** aus Hallwang
- **Lukas Josef Rudolf** aus Rauris
- **Franz Josef Schroth** aus St. Veit
- **Johannes Siller** aus der Scheffau am Tennengebirge
- **Franz Wieland** aus Göriach
- **Wolfgang Winkler** aus Mariapfarr
- **Stefan Ripper** aus Kaprun

Traditioneller Metzgersprung im Hof zu St. Peter der Fleischerinnung SalzburgWirtschaftskammer SalzburgFoto: Franz Neumayr 11.2.2024

Lokale Bedeutung der Fleischerbranche in Österreich

Die Fleischerbranche spielt eine signifikante Rolle in Österreichs Wirtschaft und insbesondere in der Region Salzburg. Sie trägt nicht nur zur Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigen Fleisch- und Wurstspezialitäten bei, sondern stellt auch eine wichtige Quelle lokaler Arbeitsplätze dar. Die Betonung kurzer Transportwege und der Schwerpunkt auf natürlicher bzw. biologischer Herstellung unterstreichen das Engagement der Branche in Sachen Nachhaltigkeit und Qualität.

Historischer Rückblick und Tradition des Metzgersprungs

Der Metzgersprung hat in Salzburg eine lange Tradition und ist tief in der lokalen Kultur verankert. Ursprünglich diente dieser Brauch dazu, die Lehrzeit der Junggesellen zu beenden und sie offiziell in den Kreis der Gesellen aufzunehmen. Dieser Übergangsritus, der mit viel Lokalkolorit und festlichen Aktivitäten wie dem Fahnenschwingen verbunden ist, zeigt die starke Verbindung zwischen Handwerkstradition und regionaler Identität auf.

Die Veranstaltung ist nicht nur für die Absolvent:innen und ihre Familien ein wichtiger Tag, sondern auch für die gesamte Gemeinschaft ein Anlass zum Feiern. Es ist eine Möglichkeit, die Handwerkskunst zu würdigen und junge Fachkräfte zu motivieren, ihre Fähigkeiten und Kenntnisse zu erweitern. Und angesichts der interessierten Zuschauer zeigt sich, dass solche Veranstaltungen auch für das Image des Berufsstandes von großer Bedeutung ist.

Ausblick und Bedeutung der Ausbildung in der Fleischerbranche

Angesichts des Fachkräftemangels in vielen Branchen gewinnt die qualitizierte Ausbildung in traditionellen Handwerksberufen wie dem Fleischerhandwerk zunehmend an Bedeutung. Die Investition in die nächste Generation von Fachkräften sichert nicht nur die hohe Qualität und Tradition der Fleischverarbeitung, sondern stärkt auch die lokale Wirtschaft.

Darüber hinaus bietet der Fokus auf regionale und hochwertige Produkte eine Antwort auf die wachsende Nachfrage der Konsument:innen nach Transparenz und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion. Die salzburger Fleischerbetriebe, die diesen Anforderungen gerecht werden, tragen somit zu einem positiven Image der Branche bei.

Abschließend lässt sich sagen, dass der Metzgersprung und die damit verbundene Feier der Lehrlingsausbildung wesentliche Bausteine für die Zukunftsicherung der Fleischerbranche in Salzburg sowie für die Pflege lokaler Traditionen und die Stärkung der regionalen Gemeinschaft darstellen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at