

Metzgersprung begeistert 2.000 Besucher

Beim Salzburger Metzgerjahrtag feierten 13 Junggesellen ihren Lehrabschluss mit dem traditionellen Sprung ins Wasser vor mehr als 2.000 Besuchern.



Wenn Salzburgs Fleischer zum Metzgersprung laden, bleibt niemand trocken – weder die frischgebackenen Gesellinnen und Gesellen noch die mehr als 2.000 Zuschauer im Hof von St. Peter. © Beigestellt

Wenn Salzburgs Fleischer zum **Metzgersprung** laden, bleibt niemand trocken – weder die frischgebackenen Gesellinnen und Gesellen noch die mehr als 2.000 Zuschauer im Hof von St. Peter. Zwischen jahrhundertealter Tradition, 40 Kilo schwerer Zunftfahne und großem Stolz auf den Nachwuchs wurde auch heuer wieder eindrucksvoll gezeigt, wie lebendig und selbstbewusst das Fleischerhandwerk in dem Bundesland ist.

Der Faschingssonntag ist traditionell der Termin des **Salzburger Metzgerjahrtag**es – samt Metzgersprung und **Fahenschwingen** im Hof von St. Peter in der Salzburger

Altstadt. Auch heuer ließen sich mehr als 2.000 Besucher dieses besondere Ereignis nicht entgehen.

Salzburgs Fleischerfachbetriebe sind Qualitätshersteller, Nahversorger und Arbeitgeber für die Region und das gesamte Bundesland. Beim Fleischerjahrtag wurde der berufliche Nachwuchs gefeiert – Gesellinnen und Gesellen ebenso wie frischgebackene Meisterinnen und Meister.

Ein Sprung mit Geschichte

Mit einem beherzten Sprung ins Wasser – bei winterlichen Temperaturen alles andere als selbstverständlich – feierten 13 frisch ausgebildete Fleischer Gesellinnen und -gesellen den erfolgreichen Abschluss ihrer Lehrzeit. Der sogenannte Metzgersprung ist eine über 500 Jahre alte Tradition. Symbolisch sollen dabei alle während der Lehrzeit angesammelten Spunden abgewaschen werden.

Seit 1980 wird der Brauch wieder öffentlich im Hof von St. Peter zelebriert. Zuvor war er rund 200 Jahre lang wegen unsittlicher Ausschweifungen ausgesetzt gewesen. Erst Anton Karl, langjähriger Innungsmeister der Salzburger Fleischer und ehemaliger Bundesinnungsmeister, ließ den Metzgersprung und das Fahnenschwingen zu Beginn seiner Amtszeit wiederaufleben. Im Anschluss an den Sprung stellten acht Gesellen beim Schwingen der rund 40 Kilo schweren Zunftfahne ihre Kraft und Geschicklichkeit unter Beweis – eine beeindruckende Demonstration handwerklichen Selbstbewusstseins.

Stolz auf den Nachwuchs

Salzburgs Fleischer-Innungsmeister **Helmut Karl** zeigte sich zufrieden: Ich bin stolz darauf, dass die Veranstaltung bei unserem Berufsnachwuchs gut ankommt und heuer wieder 13 Gesellen und Gesellinnen ihren Lehrabschluss gefeiert haben. Neben den Junggesellen freuen wir uns aber auch über zehn

Jungmeister und -meisterinnen. Innungsmeister Karl ergänzt:

Der Metzgersprung ist nicht nur für unsere Junggesellen ein würdiger Abschluss ihrer Lehrzeit, sondern auch ein Publikumsmagnet für viele Salzburger und einer der Höhepunkte im salzburgerischen Faschingsreigen. Die große Besucherzahl bestätigt die Bedeutung der Tradition und die öffentliche Sichtbarkeit tut der gesamten Branche gut.

Bedeutender Wirtschaftsfaktor

Trotz schwieriger Rahmenbedingungen und Fachkräftemangel bleiben Salzburgs Fleischer ein wichtiger Faktor der regionalen Lebensmittelwirtschaft. Knapp 90 aktive Betriebe beschäftigen rund 1.200 Mitarbeiter und bilden derzeit 23 Lehrlinge aus. Die Salzburger Fleischerfachbetriebe sind wichtige Qualitätshersteller, Nahversorger und Arbeitgeber in der Region. Unsere Stärken sind die traditionelle handwerkliche Herstellung sowie kurze Transportwege. Das wollten wir den Menschen auch bei dieser Veranstaltung wieder näherbringen, erklärte Helmut Karl. Der Metzgerjahrtag ist damit nicht nur ein Fest der Tradition, sondern auch ein klares Bekenntnis zur Zukunft des Handwerks.

Wir gratulieren

Die folgenden Junggesellinnen und Junggesellen haben ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen (teilweise mit Metzgersprung und Fahnenschwingen): Larissa Kurz, **Lehrbetrieb Mayr-Melnhof in Glanegg** (mit gutem Erfolg); Matthias Aichhorn, **Fleischerei Urban in St. Johann im Pongau**; Mario Dampf, **Fleischerei Schnöll in Kuchl**; Gregor Heimo Brandstätter, **Fleischerei Stabauer in Oberwang**; Andreas Nothdurfter, **Fleischerei Schöppl in Wald im Pinzgau** (mit gutem Erfolg); Thomas Wörgötter, **Fleischerei Rass in Lofer** (mit gutem Erfolg); Lukas Fötschl, **Fleischerei Lankmayr in Mauterndorf** (mit gutem Erfolg); Matteo Steinmayer, **Fleischerei Schultes in Zell am See** (mit gutem Erfolg); Clara Pirchner, **Fleischerei Tauernlamm in Taxenbach**; Luca Reiter, **Fleischerei Urban**

in St. Johann im Pongau; Manuel Pøllitzer, **Fleischerei Schader in Tamsweg**; Michael Georg Gahr, **Groáarler Genuss Fleischerei**; Hannah Elisabeth Spath, **Fleischerei Kriechbaum in Lochen**.

Jungmeisterinnen und Jungmeister

Alexander Enzinger (Tumeltsham), Daniel Haas (Stadl an der Mur), Michael Kreuzberger (Bischofshofen), Wolfgang Perwein (Flachau), Hermann Rohrmoser (Bischofshofen), Andreas Steinberger (Hpttau), Jakob Kaspar Steinberger (Grødig), Murhaf Al Muhana (Utzenaich), Theresa Kirchttag (Bergheim) und Fabian Gerhard Baischer (Lochen).

Darþber hinaus wurde **Fleischermeister Anton Karl aus Salzburg** fþr 30 Jahre Selbststændigkeit seit Umgrþndung in die **Anka: Anton Karl Fleischwaren GmbH** sowie fþr seine engagierte Innungsarbeit mit dem Goldenen Meisterbrief der Landesinnung ausgezeichnet. Ebenso erhielt **Fleischermeister Leopold Lindlbauer aus Hallein** fþr 30 Jahre Selbststændigkeit diese Ehrung.

Zahlreiche Ehrengæste

Der Metzgerjahrtag wurde auch heuer von zahlreichen Ehrengæsten begleitet, darunter befanden sich etwa Landtagsabgeordneter Dr. **Josef Schøchl**, Salzburgs Bþrgermeister **Bernhard Auinger**, Landwirtschaftskammer-Præsidet **Rupert Quehenberger**, Landesveterinærdirektor **Peter Schiefer**, Bundesinnungsmeister **Raimund Plautz**, Bundesinnungsgeschæftsþhrerin **Anka Lorencz**, Spartenobmann **Bernhard Seidl**, Spartengeschæftsþhrer **Wolfgang Hiegelsperger**, Fleischerverbandsobmann **Anton Karl**, Geschæftsþhrer **Wolfgang Hartl**, Berufsschuldirektorin **Bianka Gaulinger**, Lehrlingswart **Matthias Mache**, Altknecht **Robert Hutzinger** sowie Altinnungsmeister **Otto Filippi**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at