

Metzgersprung in Salzburg: Eine erfrischende Tradition mit hoher Anziehungskraft

Metzgersprung: 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 Sunden 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 Fahنشwingen 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. ^a Franz Neumayer Die frischgebackenen Jungesellen mit Innungsmeister Helmut Karl (3. v. re.) und Lehrlingswart Mathias

14 Gesellen, zwölf Meister

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

- Diana Doriguzzi, **Fleischerei Rumpold** in Stuhlfelden,
- Jakob Pilz, **Bauernhofmarkt Betriebs GmbH**, Grodig,
- Francesco Sergi, **Fleischerei Hutegger** in Bad Hofgastein,
- Moritz Jakob Eder, **Fleischerei Rass**, Lofer,
- Johannes Eibl, **Fleischerei Dornauer**, Unken,
- Christian Empl, **Fleischerei Feuersinger-Oberbrau**, Mittersill,
- Hannes Gluck, **Fleischerei Roman Wimmer**, Slzb.,
- Jakob Mitteregger, **Fleischerei Furstauer**, 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-Jurgen Brugger aus Solk,
 - Katharina Haigl aus Groáarl,
 - Lukas Alois Pranger aus Fehring,
 - Lukas Schachenhofer aus Poggstall,
 - 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 Grodig und
 - Verena-Diana **Rosenkranz**.

Ehrung und Ehrengaste

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 Schochl**, 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.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at