

Eröffnung des SB-Bereiches

## Umbau Metzgerei Haslacher, Langenpreising



# Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit

Ein modernisiertes Fleischer-Fachgeschäft: Metzgerei Haslacher jetzt auch mit einem „smarten Laden“

Die Metzgerei Haslacher ist stets auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit bedacht und präsentiert sich nach einer rund zweiwöchigen Umbauzeit mit ausschließlich regionalen Handwerkern nunmehr in ihrem modernisierten Fleischer-Fachgeschäft.

Mit dem Umbau des Thekenbereichs und der Neugestaltung eines SB-Bereiches „haben wir eine neue Ära auf den Weg gebracht“, betont Metzgermeister Anton Haslacher. In dem rund 20 Quadratmeter großen „smarten Laden“, der über das eigentliche Ladengeschäft und auch nach Ladenschluss durch einen separaten Eingang betreten werden kann, können sich alle Inhaber der „Hasi“-Kundenkarte künftig selbst bedienen. Neben den bisher schon großzügigen Öffnungszeiten im Laden, die auch weiterhin Bestand haben werden, können Inhaber der Haslacher-Kundenkarte künftig darüber hinaus sieben Tage die Woche, von Montag bis Sonntag, von 5 bis 22 Uhr die frischen, leckeren Fleisch- und Wurstwaren einkaufen. Die Produkte werden jeden Tag frisch verpackt und aufgefüllt. Mit der Vorbestell-App, die für Android- und iOS-Systeme kostenlos im entsprechenden App-Store zum Download bereitsteht, per Telefon, und online über die Haslacher-Webseite kann jeder den Einkauf schnell und einfach von Zuhause aus vorbestellen.

Die frischen Produkte werden anschließend vom Haslacher-Fachpersonal individuell zusammengestellt und zum gewünschten Abholtermin rechtzeitig bereitgestellt. Hat man beispielsweise für eine Feier am Wochenende Wurst- oder Käseplatten geordert, werden diese künftig in einem separaten Kühlfach aufbe-



Metzgermeister Anton Haslacher (2.v.r.) und Juniorchefin Anna Haslacher (r.) mit ihren Mitarbeitern im neu gestalteten Thekenbereich.

Fotos: Peter Stadler

wahrt und können dann zeitnah zum Festbeginn abgeholt werden, da zu Hause meist größere Kühlmöglichkeiten fehlen.

## Hauseigene Schlacht- und Zerlegetechnik

Ist gar eine spontane Grillfeier angesagt und es fehlt hierfür das herzhafteste Steak oder die Lieblings-Grillwürstl, wird man künftig im „smarten Laden“ fündig. Die Bezahlung am Automaten ist denkbar einfach: Nach dem Scannen der Ware können Kunden bar, mit der Girocard oder mit Kreditkarte bezahlt werden. Generell besteht im Laden seit kurzem auch die Möglichkeit, mit der Moosburg Card zu bezahlen. Aus hygienischen Gründen stehen künftig im Laden sowie im SB-Bereich Bezahlautomaten zur Verfügung.



Mit der Neugestaltung eines SB-Bereiches „wurde eine neue Ära auf den Weg gebracht“.

Metzgermeister Anton Haslacher ist seit jeher darauf bedacht, die Qualität seiner Produkte zu steigern. Dies beginnt bei der Auswahl der Tiere und endet bei der zeitgemäßen, hauseigenen Schlacht- und

Zerlegetechnik. „Für mich ist wichtig, alle Prozesse, von der Tierhaltung bis hin zum Gewürzeinkauf, immer wieder neu zu überdenken und besser zu machen als die breite Masse und vor allem die Industrie“,

betont Haslacher. Das Fleisch wird grundsätzlich nur von auserwählten regionalen Landwirten bezogen. So stammen beispielsweise die Charolais-Rinder, eine französische Rinderrasse, die der Metzgermeister, wie die übrigen Tiere auch, von jeher in der hauseigenen Metzgerei schlachtet, vom nur tausend Meter entfernten „Kobold-Hof“ in Langenpreising. Die Schweine kommen von Josef Sittenauer, „Limmer zu der Linden“, aus der Gemeinde Hörgerthausen. „Wir haben uns aus voller Überzeugung zu hundert Prozent unserer Heimat und unserer Region verschrieben, und das wird immer so bleiben“, verspricht der Metzgermeister und Jäger, der saisonabhängig sogar sein Wildbret ausschließlich aus heimischen Wäldern rund um Langenpreising und Moosburg in seinem Geschäft anbietet.

## Großes Sortiment im Backwarenbereich

Darüber hinaus kann man im Backwaren-Bereich aus einem großen Sortiment frischer Semmeln, Brezen und Brot aus der Bäckerei Straßburger aus Eching und Gebel aus Landshut wählen. Käse und Eier vom Senftl-Hof und vieles, was in der Küche sonst noch alltäglich gebraucht wird, runden das Sortiment ab. Ferner werden täglich warme Mittagsgesichte und Brotzeiten aus der heißen Theke zum Verzehr vor Ort und zum Mitnehmen angeboten. (sy)

## Info zur Einweihung

Die Metzgerei Haslacher lädt zur offiziellen Einweihung am Samstag, 1. April, ab 9 Uhr mit Pfarrer Gregor Bartkowsky und Bürgermeister Josef Straßer herzlich ein.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM GELUNGENEN UMBAU!  
Familie Kobold | Rinderlieferung | Langenpreising  
Wir freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

Wir gratulieren recht herzlich zum gelungenen Umbau und freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

Täglich tagesfrische Freiland Eier im Selbstabholraum mit vielen weiteren Produkten!

Hofladen & Café sind jeden Freitag von 13 bis 18 Uhr geöffnet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Senftl's Hofladen  
Eier & hausgemachte Produkte

Kochbauerstraße 1a · 85368 Moosburg  
Ortsteil Aich · Telefon 08761/63838  
Hofladen-Öffnungszeiten: Freitag von 13 bis 18 Uhr



• 100% Helmet  
• 100% Qualität  
• 100% Frische

Gratulation zum Umbau



Wir beliefern die Metzgerei Haslacher mit unserem Schweinefleisch von Ferkeln, geboren und aufgezogen in Bayern.

Familie Sittenauer  
Limmer zu den Linden 1  
85413 Hörgerthausen

Wir gratulieren zum Umbau und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Familie Gebel mit Belegschaft



Bäckerei Gebel  
Konditorei  
Landshut

GETRÄNKEWORLD



Telefon (087 62) 98 47  
oder (087 62) 20 46

Untere Hauptstraße 27 · 85456 Wartenberg  
Freisinger Straße 16 · 85459 Berglern

Durch Mut und Kraft habt ihr neue Verkaufsräume für die Zukunft geschaffen.  
Zur Neueröffnung wünschen wir Euch viel Erfolg.

**Elektro Reithmeier**  
GmbH & Co. KG

Straßacker 1 - 85465 Langenpreising  
Tel.: 087 62/18 23 - Fax: 087 62/72 22 00  
info@elektro-reithmeier.de · www.elektro-reithmeier.de

**HIBO**  
HAUSTECHNIK

85368 Moosburg a. d. Isar | Degernpoint G6 | Tel. 08761/7261484  
E-Mail: info@hibo-haustechnik.de | www.hibo-haustechnik.de

Heizung • Sanitär • Klima • Lüftung • Kundendienst  
Isolierung • Anlagenbau • Haus-Check's

Wir gratulieren zur gelungenen Umbaumaßnahme und wünschen weiterhin gute geschäftliche Erfolge.

**M** **METZGER**  
HANDWERK  
Bayern

Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk  
Proviantbachstr. 5 - 86153 Augsburg  
www.metzgerhandwerk.de

**DANKE** an unsere regionalen Firmen und Handwerker. Wie bei einem Schweizer Uhrwerk haben sie es gemeinsam geschafft in der vorgegebenen Zeit und zu unserer vollsten Zufriedenheit eine „neue Metzgerei“ zu gestalten, die unseren Anforderungen „modern, nachhaltig und kundenorientiert“ entspricht. Hand in Hand haben Sie ein zeitgemäßes Geschäft erschaffen, das attraktive und effiziente Arbeitsplätze bietet und bestimmt auch unseren Kunden gefallen wird.

**DANKE** an unsere Mitarbeiter\*innen für Ihre Loyalität und Ihren Einsatz während der Umbauphase!

**DANKE** an all unsere Kundinnen und Kunden, die uns zum Teil schon seit Jahrzehnten die Treue halten!

**F** **HASLACHER**  
100% Heimat, Qualität & Geschmack

Ihr Metzger  
Anton Haslacher | Langenpreising

Herzlichen Glückwunsch zum gelungenen Umbau und vielen Dank für den Auftrag.  
**Erich Michelitsch**  
Trockenbau-Meisterbetrieb



Trockenbauarbeiten, Dachgeschossausbau,  
Gipskartontrennwände,  
Wand- und Deckenverkleidungen,  
Trockenböden, Akustikbau,  
Wärme-, Schall- und Feuerschutz

Telefon 08762/7271 88 Handy 0172/896 93 03  
Straßacker 4 www.trockenbau-michelitsch.de  
85465 Langenpreising E-Mail: info@trockenbau-michelitsch.de

Eröffnung des SB-Bereiches

## Umbau Metzgerei Haslacher, Langenpreising



## Blick auf eine lange Tradition

Hausname Kleinmetzger seit dem 18. Jahrhundert – Haslacher in der sechsten Generation im Ort

Die Metzgerei Haslacher kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ist der Hausname Kleinmetzger für ein Anwesen in der heutigen Preysingstraße 7 in Langenpreising verbürgt.

Ein Metzger Namens Tobias Haslacher, geboren 1772, aus Schwaz in Tirol heiratete 1814 die Metzgerswitwe Franziska Denk. Nachkomme Anton Haslacher (geboren 1858) war Vater einer kinderreichen Familie mit 18 Mädels und Burschen, wovon nur neun das Erwachsenenalter erreichten. Bemerkenswert dabei ist, dass sieben seiner Kinder im Ort blieben. Der 1895 geborene Erbe Matthias ehelichte Maria Schwaiger, die ihrerseits vom Kramer im Dorfbau stammte. Das Metzgersanwesen befand sich ursprünglich schräg gegenüber vom heutigen Geschäft und war mit dem damaligen Nachbarn zusammengebaut. 1909 wurden das Metzgeranwesen und der Bartl-Wirt des Inhabers Sebastian Stadler neu errichtet und voneinander getrennt. Als Anton Haslacher zwei Jahre später mit 53 Jahren starb, war Matthias, später Hiasl genannt, erst 16 Jahre alt. Im 19. Jahrhundert gelangte auch das gegenüberliegende Grundstück in den Besitz der Familie Haslacher. Dort waren jahrzehntlang Stall und Stadel untergebracht.

Ein weiterer Generationswechsel erfolgte 1963 mit der Übergabe des Betriebs an den einzigen Sohn Anton, der gerade seine Meisterprü-



Der neue Backwarenbereich im Anschluss an die Fleisch- und Wursttheke.

Foto: Peter Stadler

fung in Landshut abgelegt hatte. Drei Jahre später heiratete er die Wirtstochter Therese Ahorner aus Inkofen, die bereits 1970 ein neues Geschäfts- und Wohnhaus auf der anderen Straßenseite, der Preysingstraße 12 errichteten. Ebenfalls wurde ein neues Schlachthaus, mit Wurstküche Zerlege- und Kühlraum errichtet. Dafür mussten die landwirtschaftlichen Gebäude weichen.

Der jetzige Metzgermeister und Staatspreisträger Anton Haslacher junior trat in die Fußstapfen seines Vaters, erlernte in Moosburg bei der Metzgerei Huber das Handwerk und wurde 1991 Metzgermeister. Mittlerweile gibt es die Haslachers in der sechsten Generation im Ort, die ihrem Beruf somit bereits seit mehr als 200 Jahren treu geblieben sind. (sy)



Landesinnungsmeister Konrad Ammon (li.) und Landtagspräsidentin Ilse Aigner zeichnen Metzgermeister Anton Haslacher mit dem Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk aus. Foto: Gerhard Rován

## „Kontinuierliche Spitzenleistungen“

Die Metzgerei Haslacher bürgt seit Jahrzehnten für einzigartige Qualität. Davon zeugen die vielen, jährlichen Auszeichnungen. Dass der Traditionsbetrieb gar „zu den Besten der Besten seines Fachs“ gehört, beweist die Auszeichnung mit der Staatsehrenpreis-Medaille. Die Verleihung des „Bayerischen Staatsehrenpreises für das Metzgerhandwerk“ wurde Metzgermeister Anton Haslacher im Jahr 2019 für seine „kontinuierlichen Spitzenleistungen bei Qualität, handwerklichem Können, sowie kompetenter Beratung und für die jährlichen Prämierungen bei den freiwilligen Qualitätsprüfungen des Fleischerverbandes Bayern“ zuteil. (sy)

Wir gratulieren zum gelungenen Umbau und danken für die gute Zusammenarbeit!

**HARTL**  
 Fachgroßhandel für  
 Metzgerei und Gastronomie

 Hartl GmbH & Co. KG  
 Untere Au 2 | 84082 Laberweinting  
 Telefon 0 87 72/96 15-0  
 info@hartl.net | www.hartl.net

 Frischdienst | Verpackung | Hygiene | Bekleidung | Maschinen | Därme  
 Partyservice | Gewürze | Laden- und Kücheneinrichtungen | Tiefkühlprodukte

Zu den neu gestalteten Räumen wünschen wir alles Gute!

**Haimund Hambach**  
 Werbeschriften  
 Inh. Stefan Hambach  
 Banatstr. 35 • 85368 Moosburg  
 www.r-hambach.de

- Schilder
- Beschriftungen
- Drucke
- T-Shirt

Die Tageszeitung schafft's: Auf einen Schlag Tausende anzusprechen!

Wir gratulieren zum Umbau und danken für den Auftrag!

**Peter**  
 Malerbetrieb  
 GmbH

- Fassadenrenovierung aus einer Hand
- eigene Gerüste
- Putzausbesserungen
- Fassadenfarbe, atmungsaktiv, mit Abperleffekt
- Wohnungs- u. Treppenhauserenovierungen
- dekorative Wandtechniken
- Angebote unverbindlich

 Tel. 08762/36 50  
 01 71/8 02 10 17  
**MEISTERBETRIEB**

Ihr habt investiert, damit wir unserem Appetit auch in Zukunft etwas Gutes tun können.

Wir gratulieren!

**ERICH LECHNER**  
 Naturstein • Fliesen • Grabmale

 Deutlmooser Str. 25, 85465 Langenpreising  
 Telefon 08762/433

www.steinmetz-lechner.de

**NATUR  
STEIN**  
 Jedes Stück ein Unikat

**Kälte HOLZNER GmbH**

 Kühlanlagen • Kühlmöbel • Kühlzellen • Klimaanlage  
 Schankanlagen • Wärmerückgewinnung

 Wir danken für den Auftrag  
 und wünschen viel Erfolg!

 84166 Adlkofen • Am Himmelreich 37  
 Tel. 08707/1663 • Fax 08707/8297 • Kaelte.Holzner@t-online.de

 Sie suchen neue Mitarbeiter?  
 Wir haben die Lösung!

**Niederberger**

 Ihr Partner für Gastronomie,  
 Metzgerei, Objekt-Einrichtung  
 und Großküchentechnik

 Werner Niederberger GmbH  
 Klausnerring 2  
 85551 Kirchheim  
 Tel.: 089 / 74 61 31-0  
 Fax: 089 / 74 61 31-74  
 www.niederbergershops.de  
 www.niederbergershops.de


VIELEN DANK FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT!

**Prechtl**

 Prechtl Metzgereibedarf GmbH & Co. KG  
 Alfred-Kühne-Str. 2 - 85416 Langenbach  
 Tel. 08761/72 50 0 - www.metzgereibedarf.com

**HASLACHER**  
 VORBESTELLEN UND INFORMIERT BLEIBEN!

**DIE BESTELL-APP**  
 Regionale Schmankerl online bestellen und zum Wunschtermin bei uns im Geschäft abholen.

Alle Infos zum Download und zum Stammkunden-Rabatt auch unter [www.metzgerei-haslacher.de](http://www.metzgerei-haslacher.de)

DOWNLOAD

QR-Code für Android scannen **JETZT QR-CODE MIT IHREM SMARTPHONE SCANNEN UND KOSTENLOS DOWNLOADEN!** QR-Code für iOS scannen

Alle Infos zur App finden Sie auch unter [www.metzgerei-haslacher.de/hasi-app](http://www.metzgerei-haslacher.de/hasi-app)

**LADENBAU HANKE**  
 Die Manufaktur

 Wir wünschen  
 blühende Geschäfte  
 mit der neuen Einrichtung!

 BERATEN, PLANEN, BETREUEN  
 Anfertigung nach Maß in eigener  
 Produktion in Regensburg/Barbing

 Ladenbau Hanke GmbH  
 Henleinstraße 9 | 93092 Barbing  
 Tel.: 0 94 01/5 27 68-0  
 E-Mail: info@ladenbau-hanke.de

www.ladenbau-hanke.de


 Die Zeitung ist starker  
**Werbeträger**

 Profitieren auch Sie von dieser  
 Stärke mit einer Anzeige.

 Ihr Spezialist  
 für Shop  
 Beleuchtung

**LEDXON**

Wir gratulieren zum gelungenen Umbau und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!

 Ledxon GmbH / Gutenbergstraße 1 / 84144 Geisenhausen  
 www.ledxon.de / +49 871 9751 51 60 / sales@ledxon.de

Wir bedanken uns für das Vertrauen und freuen uns mit Ihnen über den gelungenen Umbau!

**SPERRER**  
 PRIVATBANK

Sperrer Privatbank | Moosburg &amp; Freising | www.sperrer.de