

Mehr als reine Metzgerzunft

Langenpreisinger haben sich „dem Tierwohl und dem Verbraucher verpflichtet“

Von Gerhard Rován

Langenpreisung. Industriefleisch in der Metzgertheke? Tönnies und Co. haben Verbraucher aufgeschreckt. Die brauchen sich bei Anton Haslacher allerdings gar keine Sorgen machen, denn der hat sich schon immer zu 100 Prozent der Heimat, der Region und der Qualität verschrieben.

Mit den Auszeichnungsurkunden, die die Metzgerei Haslacher in den vergangenen Jahren bekommen hat, könnte man locker ein paar Wände tapezieren. Die Langenpreisinger Metzgerei zählt nicht umsonst zu den zehn besten Fachbetrieben ihrer Zunft in Bayern. Für den Inhaber des Schlachtbetriebes, Anton Haslacher, zählen jedoch nicht nur Produkte, die gut schmecken: „Es sind vor allem auch althergebrachte Werte, denen wir uns verpflichtet fühlen“, so Haslacher, der auf eine lange Tradition zurückblicken kann.

Bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ist der Hausname „Kleinmetzger“ für ein Anwesen in der heutigen Preysingstraße 7 verbürgt. Ein Fleischer Namens Tobias Haslacher (geboren 1772) aus Schwaz in Tirol heiratete 1814 die Metzgerswitwe Franziska Denk und seitdem gibt es die Haslachers in der sechsten Generation im Ort. Mittlerweile sind sie ihrem Beruf seit mehr als 200 Jahren treu.

Metzgermeister Anton Haslacher erlernte in Moosburg, in der Metzgerei Huber, das Handwerk und wurde 1991 Metzgermeister. „Seit meiner Lehre versuche ich immer wieder, die Qualität unserer Produkte zu steigern. Das fängt bei der Auswahl der Tiere an und endet bei der zeitgemäßen 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“, sagt Haslacher. Mit dieser Philosophie sei er immer gut gefahren. Zudem fertige er im Gegensatz zum Angebot in Supermärkten und Discountern stets nur kleine Chargen. „Da kann es durchaus sein, dass es gerade mal eine bestimmte Schinken-spezialität vorübergehend nicht gibt. Und möglicherweise kostet das Fleisch vielleicht auch ein paar Euro mehr, aufgrund unseres Qualitätsversprechens sind wir das jedoch unserer Kundschaft schuldig.“

Kopfschütteln über Vorschläge aus Berlin

Über die aktuelle Diskussion von Bundesagrarministerin Julia Klöckner, die mehr Tierwohl in der Nutztierhaltung erreichen will und die zusammen mit Regierungsberatern eine sogenannte „Tierwohl-Abgabe“ auf Fleisch vorschlägt, kann Haslacher nur den Kopf schütteln. „Die Nutztierhaltung der Zukunft muss anders aussehen“, verlaute Klöckner vergangene Woche lautstark in Berlin anlässlich der Übergabe eines Berichts des von



Metzger Anton Haslacher (M.), Schweinezüchter Georg Furtner (l.) und Rinderzüchter Christian Kobold am Kobold-Hof in Langenpreisung. Foto: dc

ihr eingesetzten „Kompetenznetzwerks Nutztierhaltung“. Haslachers Reaktion darauf: „Zusammen mit unseren Rinder- und Schweinehaltern laden wir Frau Klöckner samt Gefolge gerne mal nach Langenpreisung ein, damit die Herrschaften mal sehen, wie echtes Tierwohl wirklich aussieht“, so Haslacher, der seit Jahrzehnten „Heimat und Region“ nicht nur als Marketing-Schlagwörter nutzt, sondern dafür gewissermaßen lebt.

„Im Gegensatz zu Fleischprodukten aus dem Discounter wissen Kunden, die nach Langenpreisung kommen, immer, woher das Fleisch stammt, das sie kaufen. Wir beziehen unser Fleisch grundsätzlich nur von auserwählten regionalen Landwirten direkt vor unserer Haustür“, erklärt Haslacher.

Charolais-Rinder vom Kobold-Hof

So stammen beispielsweise die Charolais-Rinder, eine französische Rinderart, die der Metzger als einer der wenigen EU-Betriebe in den umliegenden Landkreisen noch in der hauseigenen Metzgerei schlachtet, vom nur tausend Meter entfernten „Kobold-Hof“ in Langenpreisung. Die Kobolds betreiben seit 1971 einen Mastbetrieb mit rund 150 Tieren und stellen den Rindern wesentlich mehr Platz zur Verfügung als vorgeschrieben. Ganz ohne Zuschüsse, da ihnen die Tiere am Herzen liegen. Die Bullen werden in einem Offenstall gehalten. „Eine Oase für die Rinder“, so Haslacher, der in dieser Art von Haltung einen hohen Beitrag zur Tiergesundheit und zum Tierwohl sieht und dafür auch einen höheren Preis als am Rindermarkt bezahlt.

Haslacher holt jedes einzelne Tier, das er schlachtet, höchstpersönlich am Hof ab. Seit Jahrzehnten. Denn kurze Transportwege ersparen dem Schlachtvieh unnötigen Stress. Zu einem „gscheidn Fleisch“, wie Haslacher es nennt, gehört vor allem, dass er als Metzger weiß, woher die Tiere kommen, die er schlachtet und verarbeitet.

„Wenn ich mir einen landwirtschaftlichen Betrieb anschau, auf

dem jeder Kieselstein im Hof passt, dann arbeitet der Landwirt sauber. Das gleiche gilt für den Anbau von hochwertigem Futter am hauseigenen Feld, der Tierwohl garantiert.

Das alles schlägt sich zu 100 Prozent in der Qualität des Fleisches nieder“, sagt Haslacher, der auch die rund 1000 Schweine, die er jährlich schlachtet, seit mehr als 20 Jahren bei einem Bauern in Langenpreisung persönlich holt. „Auch beim Schweine-Bauern Furtner in Langenpreisung weiß ich, dass dem Landwirt Tierwohl genauso wichtig ist wie mir“, so Haslacher.

Ferkel fühlen sich wohl am Furtner-Hof

Ein Besuch bei Georg Furtner bestätigt Haslachers Philosophie: Die Ferkel fühlen sich auf dem Hof sichtbar wohl. Dies liegt zum einen daran, dass sie wesentlich mehr Platz haben, als man das von den vielen erschütternden Berichten in den Medien kennt, zum anderen ist Furtner stolz darauf, behaupten zu können, dass seine Tiere ganz ohne Antibiotika und mit kontrolliertem, großteils hoferzeugten Futtermitteln gemästet werden. Außerdem genießen die Schweine die permanente Frischluftzufuhr im Stall und die kontinuierliche Kotabfuhr, die der Spaltenboden ermöglicht, weil die Tiere nicht – wie oft anderswo – in den eigenen Ausscheidungen und im beißenden Ammoniakgestank aufwachsen müssen. Selbst die dem Futter beigemengten „effektiven Mikroorganismen“, wie etwa die natürlichen Milchsäurebakterien, züchtet Furtner – wie auch die Kobolds – eigens für die Tiere. Quasi „als zusätzlichen Beitrag zum Wohl der Tiere“.

Und trotz all der Tierwohl-Maßnahmen geht Haslacher noch einen Schritt weiter: „Wir kontrollieren unser Schlachtvieh freiwillig zweifach: mit doppelter, tierärztlicher Kontrolle, am lebenden Tier und am Schlachtkörper, um dem Qualitätsversprechen unserer Metzgerei gerecht zu werden“, erzählt Haslacher.

Einen weiteren Grund für den Erfolg seiner Metzgerei sieht Hasla-

cher auch in der Verantwortung und dem Bewusstsein seiner Kunden, das sich nicht nur wegen der aktuell erschreckenden Nachrichten aus der Fleischindustrie gewandelt hat. „Vor einigen Jahren war ‚Geiz-ist-Geil‘ noch aktuell, aber davon ist man abgekommen – zum Glück. Heute schätzen die Verbraucher

mehr denn je regionale Produkte und eine heimische Wertschöpfungskette.“ Verstörende, zum Teil unfassbare Bilder aus den fleischverarbeitenden Industriebetrieben, bei denen Tier- und Menschenwohl des Billigpreises wegen schon lange keine Rolle mehr spielen, veranlassten die Verbraucher immer öfter zum Nachdenken und zu Verantwortungsbewusstem Fleischkauf. „Billiges Fleisch hat seinen Preis, in jeder Hinsicht“, so Haslacher, der zu bedenken gibt, „dass den eigentlichen Preis der aktuellen Missstände nicht nur die Tiere zahlen, sondern dass diese Art der für Mensch und Tier unwürdigen Produktion voll auf Kosten der in den Schlachthöfen Beschäftigten geht“.

Wildbret aus Wäldern rund um Moosburg

„Wir haben uns aus voller Überzeugung zu hundert Prozent unserer Heimat und unserer Region verschrieben, und das wird immer so bleiben“, so der Metzgermeister und Jäger, der sogar sein Wildbret ausschließlich aus heimischen Wäldern rund um Moosburg anbietet. „Nur weil wir das Leitbild des Metzgers auch wirklich leben, können wir uns von Wettbewerbern und Discountern abgrenzen. Wir gehen nachhaltig mit allen Ressourcen um, gewissenhaft mit den Tieren. Wir sehen uns als systemrelevantes Zahnrad der Wertschöpfungskette in der Verantwortung für die Region. Und natürlich gehört auch ein tolles Team wie das unsere dazu“, sagt der Metzgermeister stolz.

Doch die Anstrengungen und regulatorischen Auflagen machen Metzger Haslacher zeitweise auch Sorgen: „Auch wenn wir mit unserem 25-köpfigen Team gut aufgestellt sind, benötigen wir trotzdem Verstärkung, um über 3500 Stammkunden gerecht zu werden und gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten.“

Es sei nicht einfach, Mitarbeiter zu finden, die nicht nur arbeiten und verkaufen, sondern die sich auch die Haslacher-Philosophie einverleiben möchten, die man beim Metzger vor Ort tagtäglich lebt und nicht als Marketing sieht.

Patrozinium findet statt, Pfarrfest nicht

Wartenberg. (rs) Das Patrozinium von St. Ulrich Pesenlern findet am Samstag in der Pfarrkirche Mariä Geburt um 19 Uhr statt. Allerdings kann es, wie Pfarrer Gregor Bartkowski der MZ auf Nachfrage sagte, unter Corona-Umständen nur in einem sehr kleinen Umfang erfolgen. Das sonst im Juli stattfindende Pfarrfest wurde hingegen bereits abgesagt.

Kreisräte-Treff abgesagt

Landersdorf. (red) Der für 8. Juli geplante Abendstammtisch der ehemaligen Land- und Kreisräte im Gasthaus Huber wird aufgrund der Corona-Pandemie abgesagt.

Noch 632 Arbeitsstellen nicht besetzt

Erding. (red) Die Zahl der Arbeitslosen hat sich im Landkreis im Juni leicht erhöht, um 85 auf insgesamt 2258 Personen. Die Arbeitslosenquote stieg um 0,1 Punkte auf 2,7 Prozent an. Vor einem Jahr lag sie bei 1,7 Prozent. Bei den Arbeitsvermittlern meldeten die Unternehmen zuletzt 124 neue Stellenangebote (+47 Stellen im Vergleich zum Vormonat). Damit waren im Juni insgesamt 632 bei der Agentur für Arbeit Erding gemeldete Stellen vakant. Seit Beginn des Berufsberatungsjahres am 1. Oktober 2019 zählte die Agentur für Arbeit 604 offene Berufsausbildungsstellen im Landkreis. Davon waren im Juni noch 328 Stellen vakant. Im selben Zeitraum machten sich 500 Jugendliche mithilfe der Berufsberater ihrer Arbeitsagentur auf die Suche nach einem Ausbildungsplatz. Davon haben 342 junge Leute inzwischen eine konkrete berufliche oder schulische Perspektive entwickelt.

Fünf neue Coronafälle im Landkreis bestätigt

Erding. (red) Von Mittwoch auf Donnerstag ist die Anzahl der bestätigten Covid-19-Fälle im Landkreis um fünf auf nun 649 Fälle angestiegen. Dem Landratsamt zufolge stammen vier der neuen Fälle aus Erding, ein Fall stammt aus Taufkirchen. In den vergangenen sieben Tagen gab es damit im Landkreis Erding auf 100 000 Einwohner bezogen acht Neu-Infizierte. Die Zahl der Genesenen bleibt bei 616 Personen. Damit gelten derzeit 22 Personen als infiziert. Im Klinikum Erding werden derzeit keine Covid-19-Patienten behandelt.

Sachbeschädigung an Wohnmobil

Erding. (red) Am vergangenen Freitag um 21.15 Uhr hat sich ein 67-jähriger Mann in seinem Wohnmobil befunden, welches in Erding, An der Melkstatt, auf einem Parkplatz, abgestellt war. Er konnte Schläge gegen sein Fahrzeug wahrnehmen und sah sofort nach. Hierbei konnte er drei Jugendliche auf der Straße feststellen, welche auf Nachfrage angaben, dass sie gleich von den Eltern abgeholt werden. Kurz darauf geschah dies auch. Erst anschließend konnte der Mann feststellen, dass die Windschutzscheibe seines Fahrzeugs gesprungen war. Nun bittet die Polizei um Hinweise zu den drei Personen. Nach Angaben des Geschädigten handelte es sich um einen etwa 18 Jahre alten, sehr schlanken Mann, welcher dunkle, kurze Haare hat. Er ist rund 1,80 Meter groß. Zudem konnte er angeben, dass alle drei dunkle Kleidung, unter anderem Shorts, trugen. Hinweise erbittet die Polizei Erding unter Telefon 08122/9680.

Blütenpracht im Ortszentrum

Projekt „Lebendige Ortsmitte“: 24 Blumentröge in der Gemeinde installiert

Taufkirchen. (hk) Im Rahmen des Projektes „Lebendige Ortsmitte“ hat die Vilsgemeinde 24 verschiedenen große Blumentröge angeschafft, um das Zentrum zu verschönern. „Sie kommen sehr gut bei der Bevölkerung an. Ich habe bis jetzt nur Positives gehört“, sagte die zuständige Sachbearbeiterin der Gemeinde Verena Held.

Bei den Blumentrögen handelt es sich um technisch hochwertige Einzelanfertigungen, die von einem Dorfener Metallbauer angefertigt

worden sind. Jeder Trog ist mit einer eigenen Wasserhaltung ausgestattet, anthrazitfarbenen pulverbeschichtet und wärmeisoliert. Die Behälter sind aus Stahl und sehr schwer, andere auch aus Aluminium. Denn nicht alle Tröge werden über die Wintermonate im gemeindlichen Bauhof eingelagert. Ein Teil wird das ganze Jahr über im Freien stehen und muss auch Wind und Wetter sowie Streusalz aushalten. Die Tröge in drei verschiedenen Größen befinden sich vor allem im

Zentrum bis auf Höhe des Bürgerhauses in der Landshuter Straße. Für diese Maßnahme im Rahmen der Ortskernsanierung gab es auch einen Zuschuss der Regierung von Oberbayern aus dem Städtebauförderungsprogramm in Höhe von 60 Prozent.

Der Heimat- und Verschönerungsverein hat engagierte Frauen und Männer, die sich uneigennützig für Taufkirchen einsetzen und sich um die Pflanz- und Pflegearbeiten mit Hingabe kümmern.



Blütenpracht im Zentrum der Vilsgemeinde – ein Projekt im Rahmen des „Lebendigen Ortsmitte“. Foto: hk