

# Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

## Was macht der Landesinnungsverband?

Der Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk ist der Zusammenschluss der bayerischen Metzgerinnungen. In Summe vertritt der Verband 1.200 handwerkliche Metzgereien im ganzen Freistaat. Der Fleischerverband Bayern ist der größte seiner Art in Deutschland. 25% aller Handwerksmetzgereien in Deutschland haben ihren Standort in Bayern.



## Was verbindet den Landesinnungsverband mit dem Ökolandbau?

Die kleinen landwirtschaftlichen Betriebe sind einer der zentralen Partner des bayerischen Metzgerhandwerks. Bayern hat den höchsten Anteil selbstschlachtender Betriebe und auch die höchste Anzahl an regionalen (Metzger-) Schlachthöfen. Gesunde, gut aufgezogene Tiere sind die Grundlage für die spätere Fleischqualität. Höchste Ansprüche an die Herstellung der eigenen Produkte und die Herkunft des Fleisches sorgen dafür, dass die Kunden beste Ware in bester Qualität erhalten.



## Welche Wünsche hat der Landesinnungsverband an den Ökolandbau?

Für viele Betriebe steht die „Regionalität“ aktuell über dem Begriff „Bio“. Das bedeutet, dass nahegelegene landwirtschaftliche Betriebe, kurze Transportwege und somit auch weniger Stress für die Tiere einen Vorzug vor Tieren aus Biohaltung erfahren. Zudem existieren viele wirtschaftliche Beziehungen zwischen Landwirten und Metzgern seit Jahrzehnten. Hier besteht Vertrauen. Ein Wort der Kritik gebührt einigen Teilen der Verbraucher. Hier wird in Umfragen geäußert, dass man Wert auf die Herkunft des Fleisches legt. An der Ladentheke oder am Kassensystem im Supermarkt wird das Gewissen dann aber abgegeben. Biofleisch vom Handwerksmetzger sollte den Vorzug vor Biofleisch aus dem Discounter erhalten. Ebenso warnen wir als Verband vor „zu vielen“ Labels. Der Verbraucher ist überfordert mit der Flut an Labels und Kennzeichnungen. Das macht eine Orientierung nicht einfacher.

## Welche Rolle spielt der Ökolandbau künftig in der Landwirtschaft?

Die nachfolgenden Generationen werden weniger bzw. bewusster Fleisch und Wurst konsumieren. Davor braucht niemand die Augen verschließen. Insofern ist zu erwarten, dass der Anteil an Biofleisch steigen wird. In welchem Maße, das lässt sich nicht abschätzen. Viele Betriebe wünschen sich hierfür aber mehr Informationen, Aufklärung und Beratung zum Thema Biofleisch.



## Gemeinsame Projekte des Landesinnverbandes mit dem Ökolandbau

Gemeinsam mit der LfL haben wir zum Thema Biofleisch eine Podcastfolge aufgenommen und eine entsprechende Mitgliederbefragung durchgeführt. Zudem werden wir ein Online-Forum zum Thema „Biofleisch in Metzgereien“ mit unseren Betrieben veranstalten. Vertreter der LfL haben auf einer unserer Mitgliedertagungen zum Thema Biofleisch referiert. Unser Lehrpersonal an der Fleischerschule Augsburg werden wir gemeinsam mit der LfL zum Thema entsprechend schulen, damit das Thema in Teilen auch einen Niederschlag in der fachlichen Ausbildung finden kann. Dies findet selbstverständlich im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten und im Rahmen der vorgegebenen Lehrpläne statt.

Kontakt: [www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)