



Dr. Wolfgang Stefinger
Bundestagskandidat

Wahlkreis 219 München-Ost
Altstadt-Lehel, Au-Haidhausen, Bogenhausen,
Berg am Laim, Trudering-Riem, Ramersdorf-
Perlach

Telefon (0 89) 68 09 66 51
Telefax (0 89) 68 09 66 52
team@stefinger.de

PRESSEMITTEILUNG

16.03.2013

Vertrauen beim Einkauf

Wolfgang Stefinger informiert sich beim Metzgerhandwerk über die Fleischverarbeitung

Pferde- statt Rindfleisch in der Lasagne, Gammelfleisch in der Wurst, falsche Deklaration von Lebensmitteln. Immer wieder werden neue Lebensmittelskandale aufgedeckt, obwohl es klare Richtlinien gibt. Viele Verbraucher kaufen daher ihr Fleisch lieber wieder beim Metzger, statt beim Discounter. Doch warum ist das Fleisch beim Metzger qualitativ besser und lohnt es sich, dafür mehr Geld auszugeben? Dieser Frage ist der CSU-Bundestagskandidat Wolfgang Stefinger bei seinem Besuch des bayerischen Metzgerhandwerks nachgegangen und informierte sich über Qualität, Verbraucherschutz und den Nachwuchs in diesem Traditionshandwerk.

Regionale Herkunft

Der Landesinnungsmeister der Metzger, Georg Schlagbauer erläuterte Stefinger die einzelnen Arbeitsschritte, bis das Fleisch oder die Wurst in der Ladentheke zum Verkauf angeboten wird. Dabei ist Schlagbauer wichtig zu betonen, dass die Fleischerfachgeschäfte die regionale Herkunft des Fleisches lückenlos belegen können und besonderen Wert drauf legen, dass die Tiere nicht mit Tiermehl gefüttert wurden. Den Tieren wird außerdem der Stress langer Transportwege erspart, was sich auf die Fleischqualität positiv auswirke.

Qualität hat ihren Preis

Nach Skandalen werde verstärkt im Fachgeschäft eingekauft, berichtet Schlagbauer. Sobald das Thema jedoch aus den Schlagzeilen verschwinde, bestimme bald wieder der Preis das Kaufverhalten. Das Fleisch und die Wurst vom Metzger sind aufgrund des Qualitätsanspruchs teurer als die Discountangebote. Zum Metzger um die Ecke könne man Vertrauen haben und dort bedenkenlos einkaufen. „Kein kleiner Betrieb wird das Vertrauen seiner Kunden verspielen, denn damit verspielt er seine Existenz.“, davon ist Stefinger nach seinem Besuch überzeugt.

Nachwuchssorgen

Neben dem zunehmenden Preiskampf mit den Discountern bereitet dem Bayerischen Metzgerhandwerk vor allem der Nachwuchs Sorgen. Vor allem kleine Betriebe fänden oft

keine geeigneten Nachfolger mehr und müssten schließen. Dabei hat sich das Berufsbild des Metzgerhandwerks in den letzten Jahren enorm gewandelt. Während früher körperlich schwere Tätigkeiten den Arbeitsalltag beherrschten, ist das seit Langem nicht mehr der Fall. Aufgaben wie Einkauf und Auswahl des Fleisches, Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten oder küchenfertigen Produkten stehen im Vordergrund der Ausbildung. Mit dem Meisterbrief und den guten Leistungen ist auch in diesem Beruf ein Zugang zu einem Hochschulstudium möglich. Das weiß Stefinger aus eigener Erfahrung. Schließlich war er in seiner Zeit als Mitarbeiter an der Hochschule München an der Entwicklung des Hochschulstudiengangs „Unternehmensführung“, der in Zusammenarbeit mit der Handwerksammer entstanden ist und speziell auf Handwerksmeister ausgerichtet ist, beteiligt.