

# Metzger-Cup und Höchstpunktzahl

Starkoch Alexander Herrmann und Minister Florian Herrmann zeichneten Gierstorfer-Würste aus

**Pfatter/Neusäß.** (bis) Bei einer großen Festveranstaltung in der Stadthalle Neusäß hat der Fleischerverband Bayern die Preisträger des Metzger-Cups 2024/25 ausgezeichnet. Die Metzgerei Gierstorfer erhielt den begehrten Pokal sowie die Auszeichnungsurkunde für alle sechs eingereichten Produkte.

Zum wiederholten Male beteiligte sich die Metzgerei Gierstorfer aus Pfatter am Metzger-Cup, der alljährlichen Qualitätsprüfung des Fleischerverbandes Bayern. 187 Betriebe und fünf Berufsfachschulen aus Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen, Thüringen, Hessen und Nordrhein-Westfalen hatten insgesamt 810 Produkte zur neutralen Bewertung eingereicht.

## Wie schaut es aus – und wie schmeckt es?

Ein Prüfteam aus drei Sachverständigen testete täglich etwa 20 bis 25 anonymisierte Produkte nach einem vorgefertigten Prüfschema. So wurden nicht nur das Äußere der Wurst und das Aussehen der Zusammensetzung wie etwa die Farbe des Bräts und die Größe der Fleischwürfel in Augenschein genommen, sondern auch Konsistenz, Geruch und natürlich Geschmack geprüft. Alle sechs eingereichten Produkte der Metzgerei Gierstorfer erreichten die Höchstpunktzahl: Münchner Weißwurst, Leberkäse fein, KäsWürstl, Puten-Käsekrainer rein Pute, Puten-Jagdwurst rein Pute und Regensburger Knacker. Auch bei der mikrobiologischen Untersuchung waren alle einwandfrei, somit gab es eine Prämierung. „Die Würste für die Prüfung werden spontan aus der laufenden Produktion entnommen und können



Bei der Preisverleihung des Metzger-Cups: Alexander Herrmann, Artur und Thomas Gierstorfer, Staatsminister Florian Herrmann und Landesinnungsmeister Konrad Ammon (von rechts).

Foto: Isabella Binder

aufgrund der kurzfristigen Bekanntgabe des Prüfungstermins nicht extra für den Wettbewerb produziert werden“, erklärte Artur Gierstorfer gegenüber unserer Mediengruppe.

Der Metzger-Cup und die Urkunden wurden vom Chef der bayerischen Staatskanzlei, Florian Herr-

mann, und dem Sternekoch Alexander Herrmann verliehen. Der Staatsminister brachte es in seiner Ansprache auf den Punkt: „Das Metzgerhandwerk ist regional, nachhaltig und unverzichtbar. Und Bayern steht zu seinen Metzgern. Sie leisten einen unschätzbaren Beitrag zur regionalen Lebensmit-

telversorgung.“ Der Minister griff im Hinblick auf eine mögliche neue Regierungsbildung in Berlin die Forderung des Handwerks auf: „Wir sollten nicht nur, wir müssen die bürokratischen Auflagen massiv abmildern oder gleich ganz abschaffen, was abgeschafft werden kann, damit Sie nicht weiter mit

unnötigem Papierkram belastet werden.“

Bayerns Landesinnungsmeister Konrad Ammon hob die besondere Leistung der teilnehmenden Betriebe hervor und lobte neben den Teams in den Betrieben auch die Berufsschulen, die den Nachwuchs der Branche mit aufbauten.

## Anekdoten aus der Gastronomie

Alexander Herrmann unterhielt die Anwesenden mit Anekdoten aus seinem beruflichen Werdegang. Für ihn gehören Metzgerei und Gastronomie zusammen. „Wir arbeiten jeden Tag hart, mit Liebe und Leidenschaft. Dass wir wichtig sind, müssen wir jeden Tag wieder und wieder laut und deutlich sagen.“ Bei der Überreichung der Auszeichnungen an Thomas und Artur Gierstorfer sagte der Sternekoch bezüglich der Anzahl der Urkunden: „Das ist ja eine ganze Menge!“

Metzgermeister Artur Gierstorfer zeigte sich stolz auf sein Team. Es produziere mit viel Liebe und Herzblut jeden Tag aufs Neue tolle Produkte in hervorragender Qualität. „Gleich nach meiner Meisterprüfung im Jahr 1986 habe ich zum ersten Mal an dem Qualitätswettbewerb des Verbands teilgenommen, danach immer wieder sporadisch. Von 2018 bis 2025 gab es für die insgesamt 40 eingereichten Proben 38 Mal Gold und zwei Mal Silber. Den Metzger-Cup, den es seit 2020 ab dem ersten Produkt mit der vollen Punktzahl einmalig pro Betrieb gibt, haben wir uns jedes Jahr geholt“, erzählt Gierstorfer. Darum habe man auch im Jahr 2022 den Bayerischen Staatsehrenpreis erhalten.