

# Wie der Vater, so der Sohn

Die Metzgerei Gierstorfer wurde mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet – Betriebsnachfolge ist gesichert

Von Heike Sigel

**Pfatter/Regensburg.** Die beiden Metzgermeister Artur und Thomas Gierstorfer haben es jetzt schwarz auf weiß: Ihre Metzgerei gehört zu den zehn besten in ganz Bayern. Am vergangenen Freitag erhielten Vater und Sohn von Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber in der Münchner Residenz den Bayerischen Staatsehrenpreis für das Metzgerhandwerk überreicht. Als einzige Metzgerei aus der Oberpfalz. Insgesamt gab es zehn Preisträger.

Das Besondere an der Auszeichnung: Das Ganze ist kein kurzer Wettbewerb. Stattdessen haben die Gierstorfers ihre Produkte über fünf Jahre im sogenannten Metzger-Cup immer wieder bei einer neutralen Stelle in Augsburg prüfen lassen. „Die rufen dann einmal im Jahr einen Tag vorher an und ordern die von uns zur Prüfung eingereichten Wurstwaren wie zum Beispiel Lyoner und Knacker“, sagt Artur Gierstorfer. „Somit wird sichergestellt, dass die Ware aus der laufenden Produktion stammt und nicht extra für die Prüfer hergestellt werden kann.“

## Betrieb mit 45 Leuten

Die Würste aus Pfatter erhielten in all den Jahren ausnahmslos volle Punktzahl. Eine kontinuierliche Spitzenleistung, die jetzt honoriert wurde. Doch warum stellt man sich als Handwerksmeister überhaupt viele Jahre lang freiwillig einer ständigen Testung? Thomas Gierstorfer überlegt nicht lange: „Weil wir ein unabhängiges Urteil von geschulten Prüfern wollten. Weil wir mit unseren Ergebnissen werben können – und weil man nie auslernt.“

Apropos lernen: Thomas Gierstorfer lernt gerne. Der 32-Jährige hat in seinem Beruf wohl alle Ausbildungen durchlaufen, die es gibt. Und er war auf Wanderschaft. Doch der Reihe nach. Die Metzgerei Gierstorfer wurde am 7. Oktober 1929 gegründet. Damals kauften Metzgermeister Ludwig Gierstorfer und seine Frau Sofie in Pfatter die Metzgerei und Gastwirtschaft „Zur Post“. Thomas Gierstorfer ist die vierte Metzgermeister-Generation in der Familie. Sein Opa Artur und sein Vater, der ebenfalls



Ein gutes Gespann: die beiden Metzgermeister Thomas (li.) und Artur Gierstorfer

Foto: Heike Sigel



Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber (li.) und Landesinnungsmeister Konrad Ammon (re.) überreichten Artur und Thomas Gierstorfer den Staatsehrenpreis.

Foto: Giulia Iannicelli

Artur heißt, haben über die Jahre ein mittelständisches Unternehmen mit zwei Filialen in Regensburg und insgesamt 45 Mitarbeitern aufgebaut. Ein Erbe, das Thomas Gierstorfer erhalten möchte. Druck, sagt er, habe er dabei nie verspürt: „Von meinem Vater wurde so viel geleistet, das muss man einfach weiterführen.“ Der so Gelobte sieht seinem Sohn spitzbübisch in die Augen, lacht, und sagt: „Du warst einfach zu faul, um eine Bewerbung zu schreiben.“

Vater und Sohn verstehen sich blendend. Sie arbeiten zusammen, treiben zusammen Sport und grillen mindestens dreimal in der Woche mit der Familie. Und sie brennen für ihren Beruf. Ihr Tag beginnt um drei Uhr morgens. Dann klingelt der Wecker. Um vier Uhr in der Früh trifft man sich zusammen mit vier angestellten Metzgermeistern in der Würst-

küche in Pfatter. Zwei von den Mitarbeitern sind die ersten von insgesamt zehn Lehrlingen, die Gierstorfer bis jetzt ausgebildet hat. Sie sind dem Unternehmen treu geblieben.

Artur Gierstorfer sagt: „Wir würden sofort einen Lehrling einstellen, aber wir finden keinen.“ Genauso wenig wie Fahrer oder Verkaufspersonal. „Aber dieses Problem haben ja ganz viele Branchen.“

Thomas Gierstorfer hat übrigens nicht bei seinem Vater gelernt. „Das wäre nichts gewesen, dann hätten wir beim Abendessen ständig schlechte Stimmung gehabt“, meint Artur Gierstorfer schmunzelnd. Weil Thomas Gierstorfer Mittlerer Reife hat, musste er nur zwei statt drei Jahre lernen. Das erste Lehrjahr verbrachte er bei der Metzgerei Fenzl in Regensburg, das zweite beim Eschenwecker. Danach, von 2009 bis 2011, bildete er sich an der Staatlichen Fachschule für Le-

bensmitteltechnik in Kulmbach in Vollzeit zum Fleischtechniker fort. Genauso wie sein Vater ist er außerdem Betriebswirt des Handwerks und Fleischsommelier. Zwischenzeitlich arbeitete er jeweils ein paar Monate lang bei Spitzenmetzgereien in Nürnberg, Stuttgart und Landshut. Im Jahr 2012 folgte die Meisterprüfung. Erst dann stieg er in den elterlichen Betrieb ein.

## Über hundert Wurstwaren

Ob der Vater von den langen Lehr- und Wanderjahren des Sohnes angetan war? „Absolut“, antwortet der 62-Jährige. „Eine Top-Ausbildung nimmt dir niemand mehr.“ Der Seniorchef weiß, wovon er spricht. Er arbeitet als Sachverständiger bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), außerdem im Meisterprüfungsausschuss der Fleischerschule in Landshut. Tho-

mas Gierstorfer ist im Vorstand der Metzgerinnung Regensburg engagiert und dort auch Lehrlingswart und Prüfer.

An ihrem Beruf schätzen Vater und Sohn unter anderem die Arbeitszeit: „Wir fangen zwar früh an, dafür haben unsere Metzger dann aber auch um 12 Uhr Schluss“, sagt der Seniorchef. Und sein Sohn ergänzt: „Wir sehen am Ende des Tages, was wir geschafft haben.“ Rund hundert verschiedene Wurstwaren haben die Gierstorfers im Repertoire. Langweilig wird es in der Würstküche nie.

Artur Gierstorfer ist froh, dass die Betriebsnachfolge gesichert ist. Und Thomas Gierstorfer hofft ebenfalls auf ein gut funktionierendes Vater-Sohn-Gespann in nächster Zukunft: „In drei Wochen wird Metzgermeister Nummer fünf geboren“, verrät der Handwerksmeister – und dabei strahlt er über das ganze Gesicht.

„Mein Vater hat viel geleistet. Auch darum will ich den Familienbetrieb weiterführen.“

Thomas Gierstorfer  
Metzgermeister

## WÖRTH AN DER DONAU

**RVV:** Wegen des Gründungs-festes der KLJB Wörth kann es von Freitag, 16 Uhr, bis Sonntag, in Wörth zu Behinderungen kommen. Sonntag von 14.15 bis 16.15 Uhr beginnt und endet die Linie 5 an der Haltestelle Wörth Regensburger Straße. Betroffen sind die Fahrten 13.40 Uhr und 14.40 Uhr ab Regensburg Hauptbahnhof, sowie 14.45 Uhr und 15.45 Uhr ab Wörth Reitfeld. Die Haltestellen Wörth Polizei, Marktplatz, Tankstelle, Petersplatz, Siedlung und Reitfeld können nicht bedient werden. Ersatzhaltestelle ist Wörth Regensburger Straße. Mit kurzzeitigen Behinderungen wegen einzelner Umzüge ist zu rechnen am: 22.07., von 16 bis 17 Uhr; am 23.07., von 17 bis 18.30 Uhr und am 24.07. von 6.30 bis 7.30 Uhr, von 9.30 bis 10 Uhr, von 11.30 bis 12 Uhr und 14.30 bis 16.30 Uhr.

**KLJB:** Heute, 18 bis 20 Uhr, Jugendraum des Pfarrheims Wörth, Möglichkeit zum Erwerb der Festschrift fürs Gründungsfest der KLJB für 10 Euro pro Stück sowie kostenlose Ausgabe der Fähnchen für die Dekoration der Festzugstrecke am Sonntag.

**KDFB:** Am Sonntag Teilnahme an der Fahnenweihe der KLJB Wörth, Treffen 7.45 Uhr beim Hallenbad; für den Festzug ist Treffen um 13.30 Uhr beim Festzelt. Blauen KDFB Schal tragen. Im Zelt sind Plätze reserviert. Infos bei Petra Spitzer, Tel 2812.

**OGV:** Teilnahme am Festzug der KLJB Wörth am Sonntag in Tracht oder Vereins-T-Shirt. Treffpunkt ist um 13.45 Uhr am Hallenbad-Parkplatz, bitte Blumen oder geschmückte Gartengeräte mitbringen.

**FF Kiefenholz:** Sonntag Gründungsfest der KLJB Wörth an der Donau. Anzugsordnung: FF-Kurzarmhemd ohne Jacke. Treffpunkt um 07.30 Uhr beim Gasthaus Peutl.

## ALTENTHANN

**Schützen „Immergrün“ und Böllerschützen:** Sonntag Verabschiedung von Pfarrer Jürgen Lehnen und Diakon Johann Emmerl. Treffpunkt in Uniform und Tracht mit Fahne 8.45 Uhr beim Graml Stodl. (llu)

## BACH

**VF:** Die Helfer zum Festzeltaufbau treffen sich am Freitag um 11 Uhr auf dem Sportplatz.

## BRENNBERG

**Kulturausschuss:** Morgen, 20 Uhr, Sitzung im Spital. Themen u.a. Veranstaltungen der Freunde des Benediktinerklosters Frauenzell im August 2022, ggf. in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Brennberg und dem Büro „bauwärts“ sowie die Planungen für 2023. (lbi)

**Burgschützen:** Morgen, 20 Uhr, Ausschusssitzung im Vereinslokal. (lbi)

## PFATTER

**SV Pfatter:** Heute Turnen für Mädchen Klasse 1 und 2 von 17 bis 18 Uhr, Mädchen ab Klasse 3 von 18 bis 19 Uhr in der Turnhalle Pfatter.

**Bürgerversammlung Geisling:** Heute, 19.30 Uhr, im Gasthaus „Zum Posthorn“.

## RIEKOFEN

**Senioren:** Morgen, 14 Uhr, Sommerfest im Gasthaus Schiller. Wer eine Fahrgelegenheit braucht bei Hannelore Sauer, Tel. 939787 melden. (lft)

## TEGERNHEIM

**Chöre:** Heute Proben: 17 Uhr Kinderchor, 18 Uhr Jugendchor, 20 Uhr Kirchenchor. (lft)

**Senioren:** Heute Busausflug Kirche und Wirt, Abfahrt 13 Uhr FF Haus, anschließend Bushaltestellen Federl-Scheck und Lutherkirche. (lft)

## WIESENT

**SV Wiesent „fit und fröhlich“:** Gymnastikstunde heute; um 18.15 Uhr in der Schulturnhalle.

## Abschied von Pfarrer

Jürgen Lehnen verlässt Pfarreiengemeinschaft

**Altenthann.** Nach genau zehn Jahren erfolgreichem Wirken verlässt Pfarrer Jürgen Lehnen zum 1. August die Pfarreiengemeinschaft Altenthann, Brennberg und Frauenzell mit Bruckbach. Der 51-jährige Geistliche tritt ab 1. September in der Pfarrei Herz Jesu in Regensburg seine neue Wirkungsstelle an.

Als Nachfolger startet ab 1. September der 31-jährige Kaplan Florian Rein aus Schwabene als Pfarrer in der Pfarreiengemeinschaft im Vorwald im Dekanat Donaustauf. Er ist derzeit noch in der Pfarrei St. Georg in Amberg als Kaplan tätig.

Gleichzeitig verabschiedet sich auch Diakon Johann Emmerl. Der 66-Jährige wohnte neun Jahre im Pfarrhaus in Altenthann und zuletzt zehn Jahre im Eigenheim in Roßbach. Emmerl wirkte 19 Jahre mit Erfolg in den drei Pfarreien auch als Präses der DJK und der MMC und geht zum 1. August in den Ruhestand. Als Nachfolgerin kommt zum 1. September Gemeindeassistentin Dorothea Stadler von St. Konrad aus Landshut.

Die gemeinsame Abschiedszeremonie mit allen Pfarrangehörigen aus den Kirchengemeinden und den zwei politischen Gemeinden mit Gemein-

derat findet in der Pfarrei Altenthann statt. Auch sagen alle Vereine und Organisationen mit Kindergarten und Schule auf Wiedersehen.

Dazu ist folgendes Programm geplant. Der Festgottesdienst, zelebriert von Jürgen Lehnen und Johann Emmerl, findet im beflaggten Pfarrgarten um 9 Uhr statt. Er wird musikalisch begleitet von der Familienband Emmerl. Es singen die Kirchenchöre aus Altenthann und Brennberg. Es sind Sitzgelegenheiten vorhanden. Den Wunsch von Lehnen, wegen der Hitze ein Sonnensegel aufzuziehen, erfüllt die Feuerwehr Altenthann. Denn die Wehr braucht das Segel eine Woche später am gleichen Ort für die Messe beim Gründungsfest. Nach der Messe beginnt im Pfarrgarten der Festakt mit Ansprachen, Geschenken und Einlagen der Minis. Anschließend spielt zum Stehempfang im Salettl mit Getränken und Happen, Kaffee und Kuchen die Blaskapelle „Höllblosn“ aus Brennberg auf.

Eine Urlaubsvertretung gibt es im August nicht. Es finden nur Gottesdienste an Sonntagen statt. Aushilfe leistet Gastpriester Pfarrvikar Yves Lucien Evaga Ndjana aus der Pfarrei St. Michael in Neutraubling. (llu)

## Geschichte des Weinbaus dargestellt

**Riekofen.** Die Gruppe 55 Plus besuchte das Baierweinemuseum in Bach. Dort erwartete die Teilnehmer eine Führung durch das Museum. Renate Möllmann erzählte ausführlich über die Geschichte des Baierweinemuseums. Im sogenannten Biethaus, wo die alten Weinpressen, unter anderem eine der ältesten Baumpressen stehen, gab es auch andere Gerätschaften, die im Weinberg eingesetzt wurden, zu sehen. Die Bildtafeln erklärten detailliert die Werkzeuge. Es wurde die Geschichte vom Dreimännerwein erzählt, wobei jedem ein Schmunzeln kam.

Im Weinberg gab es neues Wissen über den Lehrpfad. Es



Informationen über die Geschichte des Weinbaus im Regensburger Land erhielt die Gruppe 55 Plus aus Riekofen im Baierweinemuseum in Bach.

Foto: Theresia Luft

war zusammengefasst eine aufschlussreiche und sehr interessante Führung, fanden die Teilnehmer. Mit einer Weinverkostung und einem Eintrag im Gästebuch verabschiedete

sich die Gruppe und dankte für die aufschlussreichen Infos bezüglich des Themas Wein und Weinberg. Anschließend wurde gemeinsam in der Weinstube Eibl eingekehrt. (lft)

## Liederabend und Vorträge beim MGV

**Tegernheim.** Am Donnerstag, um 18 Uhr ist es so weit. Der Männergesangsverein (MGV) lädt zum Konzert der besonderen Art ins Dorfgasthof Federl/Scheck in Tegernheim. Unter dem Motto „Genuss im Wandel der Zeit – Bier und Wein aus Tegernheim“ erwartet die Besucher eine musikalische Reise durch die Geschichte des Weinbaus und des Bierbrauens in der Stadtrandgemeinde Tegernheim.

Neben Liedern passend zum Thema, für die sich die Aktiven

des MGV mit Sangesbrüdern befreundeter Chöre verstärkt haben, gibt es zwei kurze Vorträge. Als besonderes Schmankerl kommt original Baierwein zum Ausschank.

Der Weinbau genießt in Tegernheim eine lange Tradition, was im Gemeindegewand und in der Statue des Winzerpatrons Urban in der Kirche augenfällig wird. 1835 gab es 80 Weingärten mit 27 Hektar, heute sind es noch 0,2 Hektar. Auch das Bierbrauen war früher in Tegernheim gang und gäbe. In

der Ringstraße auf dem Gelände zwischen den beiden Metzgereien befand sich eine Brauerei, aus der Bier zum Sommerkeller bei der Tegernheimer Schlucht geliefert wurde.

Der Abriss des ortsbildprägenden Ensembles erfolgte in den 1950er Jahren. Der Weinbau wird nur noch im kleinen Rahmen betrieben. Brauereien gibt es in Ort selber keine mehr, aber noch zwei bayrische Wirtschaftshäuser mit Biergärten. Der MGV freut sich auf viele interessierte Gäste. (lft)