



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Presse](#) > **Pressemitteilungen**

Pressemitteilungen

Top Ten der bayerischen Metzgereien: Ernährungsministerin Kaniber verleiht Staatsehrenpreise an die besten Metzger und vergibt Sonderpreis an zwei Berufsschulen

4. Juni 2025

(04. Juni 2025) München – Staatsministerin Michaela Kaniber hat heute die zehn besten Metzgereien Bayerns ausgezeichnet. Sie erhielten den Bayerischen Staatsehrenpreis für das Metzgerhandwerk 2025. „Der Preis ist eine Wertschätzung für Ihre hervorragende handwerkliche Leistung. Genauso für Ihr tägliches Engagement, das dahintersteckt. Sie stehen mit Ihren Betrieben für Qualität, Tradition und Innovation. Sie sind Vorbilder für die gesamte Fleischwirtschaft“, so Ministerin Kaniber bei der Preisverleihung im Max-Joseph-Saal der Münchner Residenz.

Bayern hat im bundesweiten Vergleich die meisten Metzgerbetriebe: insgesamt 2.549; hinzukommt eine gut ausgeprägte regionale Schlachtstruktur mit etwa 1.600 – nach EU-Recht zugelassenen – Schlachtstätten. Diese Zahlen zeigen, dass Bayern eine zentrale Rolle in der deutschen Fleischwirtschaft spielt. „Die Metzger sind Garanten für eine flächendeckende Nahversorgung. Sie stellen für die bayerische Bevölkerung hochwertige Fleisch- und Wurstwaren her und tragen entscheidend zur regionalen Wertschöpfung bei“, betonte Kaniber.

In diesem Jahr wurde der Staatsehrenpreis bereits zum 13. Mal verliehen. Um die begehrte Auszeichnung hatten sich 188 Betriebe und fünf Berufsschulen beworben. Neben den zehn Metzgereien wurden zwei Berufsschulen mit einem Sonderpreis geehrt: Die Franz-Oberthür-Schule in Würzburg und die Städtische Berufsschule für das Metzgerhandwerk in München. Beide Schulen fördern den beruflichen Nachwuchs im Metzgerhandwerk vorbildlich. Dazu Ministerin Kaniber: „Die Ausbildung junger talentierter Menschen ist entscheidend für die Zukunft des Handwerks. Die beiden ausgezeichneten Schulen leisten einen wertvollen Beitrag, um das Metzgerhandwerk in ganz Bayern nachhaltig zu sichern.“

Das Metzgerhandwerk im Freistaat steckt voller Kraft und hat viel Potential. Das wurde kürzlich auch von der „Deutschen Metzgernationalmannschaft“ unter Beweis gestellt: Das Team, das überwiegend aus bayerischen Metzgern besteht, gewann Ende März in Paris den Vize-Weltmeistertitel. „Auch das ist ein starkes Zeugnis für die hohe Qualität des bayerischen Metzgerhandwerks“, betonte die Ministerin.

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) unterstützt das Metzgerhandwerk durch verschiedene Maßnahmen; beispielsweise mit der Neuordnung der Fleischhygienegebühren. Davon profitieren etwa 95 Prozent aller Schlachtstätten im Freistaat. Zudem wurden die Investitionsförderprogramme „Marktstrukturförderung“ (MSF) und VuVregio

(Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse) in den vergangenen Jahren verbessert. Das trägt dazu bei, dass die Branche besser auf Herausforderungen reagieren kann. Und vor allem Kleinst- und kleine Schlachtbetriebe profitieren von neuen Fördertatbeständen sowie verbesserten Förderkonditionen.

In der vergangenen Förderperiode wurden rund 16 Millionen Euro für den Fleischsektor bewilligt. Das stärkt die regionalen Schlachtstrukturen wie auch das Metzgerhandwerk allgemein. Ministerin Kaniber: „Es ist wichtig, das Metzgerhandwerk weiterhin zu fördern. Und wir müssen das Interesse junger Menschen an handwerklichen Berufen wecken und stärken. Nur so können wir die Tradition und die hohen Qualitätsstandards im Freistaat auch in Zukunft sicherstellen.“

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

