

„And the winner is ...“ - beste Metzgereien Bayerns erhalten Staatsehrenpreis 2026

18.6.2026 - | Bayerische Staatsregierung

Festlicher Rahmen im Max-Josef-Saal in der Münchner Residenz, Urkunden, Medaillen und Spitzenkräfte ihres Fachs - das sind die Zutaten für den Bayerischen Staatsehrenpreis für das Metzgerhandwerk 2026. In Vertretung von Staatsministerin Michaela Kaniber zeichnete Amtschef Hubert Bittlmayer heute die zwölf besten Metzgereien Bayerns aus. Zudem können sich zwei Berufsschulen künftig mit dem Nachwuchspreis für ihre herausragende Ausbildungsarbeit schmücken. Anlässlich der Veranstaltung erklärte Ministerin Kaniber in einer Mitteilung vorab: „Der Staatsehrenpreis ist eine Anerkennung für außergewöhnliche handwerkliche Leistung und sehr großes tägliches Engagement. Die Preisträger stehen für Qualität, Tradition und Innovation. Sie sind große Vorbilder für die gesamte Fleischwirtschaft.“

Bayern verfügt über 2.462 Metzgereibetriebe und rund 1.600 nach EU Recht zugelassene Schlachtstätten. Damit ist die Schlachtstruktur im Freistaat gut ausgeprägt. Bayern ist ein zentraler Akteur in der deutschen Fleischwirtschaft. „Die Metzgerbetriebe garantieren eine flächendeckende Nahversorgung und stellen hochwertige Fleisch- und Wurstwaren her. Kurze Wege, beste Qualität. Sie tragen entscheidend zur regionalen Wertschöpfung bei“, so die Ministerin.

Der Staat verleiht den Ehrenpreis auf der Basis langjähriger Qualitätsprüfungen. In diesem Jahr haben sich 203 Betriebe mit 940 Produkten sowie sechs Berufsschulen darum beworben. Die Preisträger wählt die Jury nach mehrjährigen Qualitätsprüfungen, unter anderem durch den „Metzger Cup“ und die DLG Prüfung, aus. Erstmals hat sie zwölf statt zehn Metzgereien ausgezeichnet. Der Grund dafür: acht der zwölf Preisträger haben die maximale Punktezahl von 5,0 erreicht. Sechs dieser Betriebe mit voller Punktzahl haben ihren Firmensitz in Oberbayern.

Für die Auszeichnung müssen die Betriebe in fünf aufeinander folgenden Jahren herausragende Ergebnisse erzielen. „Hinter jeder Qualifizierung stehen Menschen, die ihr Handwerk mit Können, Sorgfalt und großer Leidenschaft ausüben. Das macht die besondere Stärke unseres bayerischen Metzgerhandwerks aus“, erklärte Kaniber.

Auch die Staatliche Berufsschule 3 in Kempten sowie die Staatliche Berufsschule I aus Ingolstadt konnten eine Auszeichnung in Empfang nehmen: Sie erhielten den Nachwuchsförderpreis im Genusshandwerk für ihre Teilnahme an der Qualitätsprüfung im Fleischerhandwerk. „Gut ausgebildeter Nachwuchs ist die beste Investition in die Zukunft unseres Metzgerhandwerks. Die ausgezeichneten Schulen legen dafür jeden Tag das Fundament“, so Kaniber. Und weiter: „Wir wollen junge Menschen für handwerkliche Berufe begeistern. Nur so können wir die Tradition und die hohen Qualitätsstandards im Freistaat auch künftig sichern“, betonte die Ernährungsministerin.

Das Ministerium unterstützt die Branche mit verschiedenen Maßnahmen. Die Investitionsförderprogramme VuVregio und die Marktstrukturförderung wurden in den vergangenen Jahren sehr gut genutzt - so gut, dass die Mittel für 2026 schon ausgeschöpft sind. „Das zeigt, dass wir mit unseren Programmen den Nerv treffen. Denn Fleisch hat Zukunft! Der durchschnittliche Fleischverzehr pro Person in Deutschland lag 2025 bei 54,9 Kilogramm, ein Anstieg von 1,4 Kilogramm gegenüber 2024.

<https://www.bayern.de/and-the-winner-is-beste-metzgereien-bayerns-erhalten-staatsehrenpreis-2026>