

## Pressemitteilung

7. November 2021

### **Gemeinsam in die Zukunft**

#### **Regionale Strukturen sind für Bauern, Metzger und Verbraucher unentbehrlich**

Bei der Consumenta in Nürnberg geht es auch um regionalen Genuss. Lust auf bayerisches Schweinefleisch machen dabei der Bayerische Bauernverband und das Metzgerhandwerk Bayern. Gemeinsam werben die drei nämlich für #EssenAusBayern. Doch so munter und geschäftig, wie es am Stand des Bayerischen Bauernverbandes in Halle 1 auch zuging, hatte die Aktion einen ernsten Hintergrund. Die aktuelle Situation auf dem Schweinemarkt mit extrem niedrigen Preisen für Ferkel und Schlachtschweine ist für viele Schweinehalter existenzbedrohend. „Immer mehr Schweinehalter steigen daher aus der Produktion aus. Die Versorgung mit bayerischem Schweinefleisch wird mittelfristig in Gefahr geraten“, befürchtet Gerhard Stadler, Veredelungspräsident des Bayerischen Bauernverbands.

Auch der Fleischverband Bayern hat diesen Weitblick. Deshalb fordert Konrad Ammon, Landesinnungsmeister der bayerischen Metzger, seine Kollegen bayernweit weiterhin zu einem fairen und partnerschaftlichen Umgang mit ihren Landwirten auf. „Wir setzen auf regionales Schweinefleisch und brauchen daher auch in Zukunft unsere bayerischen Schweinehalter. Jetzt in der Krise geht es darum, Fairness zu leben und damit die Zukunft der Betriebe zu sichern. Einen Mindestpreis von 1,60 € / kg Schweinefleisch am Haken dürfte jedem handwerklichen Metzger die bayerische Qualität wert sein! Ich weiß aber auch, dass viele Handwerksmetzger diese fairen Preise bereits freiwillig weitergezahlt haben. Denn ohne Landwirt – kein Metzger. Die Fairness muss aber auch von beiden Seiten gelebt werden.“ Wichtig ist ihm dabei, dass auch ein Mindestpreis an den Ferkelerzeuger weitergereicht werden sollte: „40 € pro Ferkel sollten mindestens beim Sauenhalter ankommen, damit auch diese aktuell wenigstens die Kosten decken können. Ohne bayerische Ferkel gibt es kein echtes bayerisches Schweinefleisch!“.

Der Verbraucher hat in diesem Zusammenhang großen Einfluss: indem er beim örtlichen Metzgerhandwerk einkauft, bekommt er nicht nur bayerische Qualität, sondern sichert sich diese über die gezahlten Mindestpreise auch für die Zukunft. „Ein Einkauf beim Metzger unterstützt darüber hinaus auch die Erhaltung regionaler Schlachtstrukturen, wie beispielsweise den Metzgerschlachthof in Fürth, gibt der Vizepräsident des Bayerischen Bauernverbands, Günther Felßner, zu bedenken.

„Die Entwicklungen in den letzten Monaten haben mehr denn je gezeigt, wie wichtig eine regionale Verarbeitung und Nahversorgung mit Lebensmitteln ist! Dies ist täglich unsere Herzensangelegenheit!“, sind sich die drei einig.

**Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk:** Proviantbachstraße 5 · 86153 Augsburg  
Tel.: 0821/ 568 61 0, Fax.: 0821/ 568 61 40, E-Mail: [info@metzgerhandwerk.de](mailto:info@metzgerhandwerk.de)

**Bayerischer Bauernverband:** Max-Joseph-Straße 9 · 80333 München · Telefon 089 55873-209 ·  
Telefax 089 55873-511, [Kommunikation@BayerischerBauernVerband.de](mailto:Kommunikation@BayerischerBauernVerband.de) · [www.BayerischerBauernVerband.de](http://www.BayerischerBauernVerband.de)