



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

Pressemitteilungen

Ernährungsministerin Kaniber gratuliert zum Vize-Weltmeistertitel – Bayern steht hinter seinem Handwerk

14. Mai 2025

(14. Mai 2025) München – Die World Butchers' Challenge (WBC) ist der größte Metzgerwettbewerb der Welt. Heuer fand die bekannte „Fleischolympiade“ Ende März in Paris statt. Unter den Wettkampfteams aus 16 Nationen war auch das „Butcher Wolfpack“. Die Nationalmannschaft des Fleischsommelier Deutschland e. V. gewann den Titel des Vize-Weltmeister. Teamkapitän Dirk Freyberger, Metzgermeister aus Nürnberg, hat nun gemeinsam mit mehreren Mannschaftskollegen Ernährungs- und Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber besucht. Die Ministerin gratulierte dem gesamten deutschen Team zum Titel und sagte: „Im internationalen Wettstreit mit anderen hervorragenden Fleischern aus aller Welt zeigen Sie erneut, wo die besten Metzger wohnen. Sie sind Vorbild und Stolz der gesamten Branche und wir freuen uns von Herzen mit Ihnen über den Titel.“ Besonders stolz mache sie, so die Ministerin weiter, „dass das deutsche Team überwiegend aus Bayern stammt. Das ist ein starkes Zeugnis für die hohe Qualität unserer bayerischen Ausbildungsbetriebe und das besondere Engagement unseres Landesinnungsverbands. Außerdem zeigt das die Kraft, die in unserem bayerischem Metzgerhandwerk steckt!“

Die Ministerin nimmt den Erfolg zum Anlass, ihre Unterstützung für das bayerische Ernährungshandwerk und das Handwerk insgesamt zu bekräftigen: „Ob Metzger, Bäcker, Müller oder Brauer – sie stehen für regionale Qualität, lange Tradition und besten Genuss. Sie sind der Geschmack Bayerns – und diesen Schatz müssen wir bewahren.“ Um die Zukunft des Handwerks zu sichern, setzt sich Bayern für konkrete Entlastungen ein: Bürokratieabbau, praktikable Hygieneregeln und die Stärkung regionaler Schlachtstrukturen stehen dabei im Fokus. „Ein Dorf ohne Metzger oder Bäcker verliert mehr als nur ein Geschäft – es verliert ein Stück regionale Esskultur, ein Stück Heimat“, so die Ministerin weiter.

Kaniber zeigt sich zuversichtlich, dass mit der neuen Bundesregierung mehr Unterstützung für das gesamte Handwerk kommt: „Das Handwerk braucht dringend eine Entlastung bei den Energiekosten. Die Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Speisen durch die Ampel war ein Schlag ins Gesicht unserer eng mit der Gastronomie verbundenen Handwerksbetriebe – das wird nun korrigiert. Ich bin sehr erleichtert, dass gerade diese aus Bayern kommenden Forderungen nun in Berlin umgesetzt werden.“

Ein besonderes Anliegen ist der Ministerin die Fachkräftesicherung: „Wir wollen jungen Menschen zeigen, wie erfüllend und zukunftsfähig das Ernährungshandwerk ist. Mit dem erhöhten Meisterbonus leisten wir einen wichtigen Beitrag. Wir ermuntern jungen Menschen, diesen Beruf zu wählen. Unsere Handwerker sind echte Botschafter Bayerns, wie unsere prämierten Metzger zeigen.“

Zum deutschen „Butcher Wolfpack“ gehören neben Team-Kapitän Dirk Freyberger unter anderem auch der mehrfache Metzger-Europameister Jürgen Reck aus Möhrendorf (Kreis Erlangen-Höchstadt) und der stellvertretende Landesinnungsmeister Werner Braun aus Wiedenzhausen. Bereits 2022 holten die drei mit ihrem Team beim WBC in Sacramento/USA den Weltmeistertitel nach Deutschland. Neben

dem diesjährigen Titel als Vize-Weltmeister sicherte sich das deutsche Team auch die Auszeichnung für die beste Schweinsbratwurst.

Beim WBC muss innerhalb eines Zeitlimits, ein Lamm, Rind, Schwein oder Hähnchen professionell und nachhaltig ausgebeint und verwertet werden. Im Fokus stehen dabei die Sauberkeit des Handwerks und die damit verbundene kreative, küchenfertige Präsentation der Wurst- und Fleischwaren. Unabhängige Juroren bewerten die Arbeit der Metzger und achten unter anderem auf das Einhalten der Hygienevorschriften. Der gesamte Wettkampf ist in Kategorien eingeteilt. Es gibt Rubriken für Auszubildende (Apprentice), Jungfleischer (Young Butcher) und für Seniorteams. Sowohl die Auszubildenden als auch die Jungmetzger treten in Einzelwettkämpfen an, während das Seniorteam als Gruppe um die Auszeichnung kämpft.

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

