



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > **Glauber: Regionale Wertschöpfung und Tierwohl stärken – Neue Ehreenauszeichnung "REGION.TRADITION.INNOVATION" würdigt herausragende Metzger und Schlachtbetriebe in Bayern**

Glauber: Regionale Wertschöpfung und Tierwohl stärken – Neue Ehreenauszeichnung "REGION.TRADITION.INNOVATION" würdigt herausragende Metzger und Schlachtbetriebe in Bayern

21. März 2022

Wertschöpfung vor Ort unterstützen, Tierwohl stärken und regionale Strukturen erhalten: Mit der Ehreenauszeichnung „REGION.TRADITION.INNOVATION“ würdigt das Bayerische Umwelt- und Verbraucherschutzministerium erstmals Metzger und Schlachtbetriebe in Bayern für ihre herausragende Arbeit. **Bayerns Umwelt- und Verbraucherschutzminister Thorsten Glauber** betonte heute in Friedberg bei der Ehreenauszeichnung: „Gerade in Krisenzeiten zeigt sich, wie wichtig die regionale Produktion von Lebensmitteln ist. Wir haben traditionell viel kleinbäuerliche Landwirtschaft und regionale Nutztierhaltung in Bayern. Wer die Wertschöpfung vor Ort unterstützt, stärkt gleichzeitig das Tierwohl. Wir wollen die bestehenden regionalen Strukturen bei Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung erhalten. Kurze Wege und hochwertige Waren: Das ist die Formel der Zukunft. Wir stärken die Wertschöpfung vor Ort und machen uns gleichzeitig unabhängig von Importen. Die bewährte Qualität des Handwerks in Verbindung mit Innovation macht Bayern zukunftsfähig.“

Insgesamt erhalten rückwirkend für das Jahr 2021 drei besonders innovativ arbeitende Betriebe die Ehreenauszeichnung: Die mobile Geflügelschlachterei „Henna Wast“ in Landshut, „Weidefleisch Seitz“ in Leutershausen und Körner’s Hofladen mit eigener Metzgerei in Friedberg.

Sebastian Grüb (Landshut) hat mit „Henna Wast“ eine mobile Geflügelschlachthanlage entwickelt, die die Schlachtung von Geflügel auch kleinen Betrieben ermöglicht. Die Tiere müssen nicht transportiert werden. Das bedeutet weniger Stress für die Tiere, mehr Tierwohl und mehr Direktvermarktung.

Manuel und Tobias Seitz (Leutershausen, Landkreis Ansbach) haben ein Rundum-Betriebskonzept entwickelt. „Weidefleisch Seitz“ vereint alle Stufen der Wertschöpfungskette: Von der Landwirtschaft mit eigenem Futteranbau und artgerechter Tierhaltung bis hin zur Schlachtung im eigenen Schlachthaus mit Zerlegeraum mit anschließender Direktvermarktung.

Stephan Körner (Friedberg, Landkreis Aichach-Friedberg) vereint gemeinsam mit seinem Partnerbetrieb Augustin die verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette der Landwirtschaft mit eigenem Futteranbau und artgerechter Tierhaltung, der Schlachtung im eigenen Schlachthaus mit Zerlegeraum mit anschließender Vermarktung im Hofladen.

Die drei ausgezeichneten Betriebe wurden durch die Bezirksregierungen vorgeschlagen und von einer Jury ausgewählt. Neben zwei Vertretern des Umwelt- und Verbraucherschutzministeriums waren Prof. Dr. Claudia Guldemann vom Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit und -analytik an der Ludwig-Maximilians-Universität München und Prof. Dr. Manfred Geißendörfer vom Lehrstuhl für Agrarpolitik, Ländliche Entwicklung und Regionalmanagement an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf in der Jury vertreten.

Auch im Jahr 2022 wird die Auszeichnung wieder vergeben. Weiterführende Informationen zur Ehrenauszeichnung gibt es unter:
http://www.stmuv.bayern.de/auszeichnung_schlachtbetriebe.htm

[Pressemitteilung auf der Seite des Herausgebers](#)

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

