

"Ein imponierender Vorzeigebetrieb"

10.10.2026 10:57

Kreis-CSU besichtigte Metzgerei Heimberger in Tiefenbach

Schon als Kind faszinierte es Michael Heimberger, wenn der Metzger zum Schlachten auf den Hof der Eltern in Tiefenbach kam. Als Erwachsener erfüllte er sich dann seinen Berufswunsch, lernte selbst das Metzgerhandwerk – und baute eine eigene Metzgerei auf. Der Vorstandschaft der Landkreis-CSU um Vorsitzenden und Bundestagsabgeordneten Florian Oßner sowie Bürgermeisterin Sigrid Maier zeigte Heimberger beim Hofbesuch das Metzgerhandwerk, einschließlich der bürokratischer Hürden.

Im Jahr 2002 fing Heimberger ganz von vorne an: Während Kollegen in der Regel einen eingesessenen Betrieb übernehmen und weiterführen, musste er seine Metzgerei erst aufbauen. Am elterlichen Bauernhof entstanden Produktionsräume für das Schlachten, die Zerlegung und die Wurstbude. Außerdem wurden ein Verkaufsladen und Lagerräume gebaut. 2003 folgte die Eröffnung des Betriebs. Fünf Jahre später kamen ein Anbau und die Modernisierung der bestehenden Räume hinzu. „Eine wahre Pionierarbeit“, zollte Volkswirt Oßner großen Respekt.

Eigene Schlachtung

Der Lohn der Mühen: Die EU-Zulassung für die eigene Schlachtung. Damit gehört Heimberger zu einer „seltenen Spezies“, wie er selbst sagt. Denn: Nur wenige Metzger in der Region Landshut schlachten noch selbst. Zu hoch sind vielen die Auflagen dafür. Die Vorteile der Zulassung sieht man im Falle Heimbergers gleich: Das Vieh wird zerlegt und gleich vor Ort verarbeitet. Anschließend kommen Wurst und weiter verarbeitetes Fleisch in den eigenen Hofladen, der im selben Gebäude untergebracht ist, in den Verkauf. Fünf Verkäuferinnen sind dort beschäftigt.

Durch die Komplettlösung fallen lange Transportwege weg. Außerdem kommt alles, was im Laden der Heimbergers verkauft wird, zu 100 Prozent aus der eigenen Schlachtung. So kann Heimberger die Qualität der Waren nahtlos garantieren. Die produzierte Ware wird nicht nur im Laden verkauft, sondern kommt auch beim zweiten Standbein zum Zuge: dem Catering. In der Catering-Küche über der Metzgerei bereiten die Heimbergers mit ihrem Team Essen vor. Von der Geburtstagsfeier bis hin zum Gründungsfest können sie dadurch alles bedienen.

Geselle gesucht

Neben dem Metzgermeister arbeiten noch zwei Gesellen in der Schlachtung. Einen dritten Gesellen könnte er noch gut gebrauchen, meinte Heimberger: „Die Arbeit wäre da“. Das Problem: Man finde nur schwer jemanden, der als Metzger arbeiten wolle. Die körperliche Arbeit und die Arbeitszeiten schrecken viele ab.

Zeit und Aufwand fließen aber auch in die Erfüllung bürokratischer Auflagen. Durch seine eigenen hohen Ansprüche an Qualität und Hygiene hat Heimberger damit generell kein Problem. Was den Metzgermeister aber stört: „Nur, weil etwas für große Betriebe Sinn ergibt, muss das nicht für kleine

Betriebe unbedingt gelten“. In der Vergangenheit seien Regelungen aber automatisch auf die Kleinen übertragen worden. Doch das ändere sich mittlerweile, stellte Heimberger positiv fest. „Die Metzgerei ist noch ein richtiges Handwerk“, hielt Vorsitzender Oßner fest. „Und das Handwerk wiederum ist eine der starken Säulen der Wirtschaft in unserer Heimatregion. Beim Betrieb von Michael Heimberger springt förmlich die Begeisterung und die Leidenschaft über. Damit ist es ein imponierender Vorzeigebetrieb für unsere qualitativ hochwertigen Lebensmittel“, lobte Oßner abschließend.



Die CSU-Kreisvorstandschaft um Vorsitzenden und Bundestagsabgeordneten Florian Oßner (6.v.r.) und Tiefenbachs Bürgermeisterin Sigrid Maier (5.v.r.) sprachen mit Michael Heimberger (7.v.r.) und seiner Mutter Resi (8.v.r.) über die Herausforderungen des Metzgerhandwerks. Foto: Josef Amann.