

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler **Metzgerei Huber**.



So könnte DEIN Tag bei uns
im Fleischfachverkauf
aussehen.
Seite 2

Jetzt NEU: Cashback sammeln
mit der Huber Kundenapp und
Kundenkarte.
Seite 4

Gewürz Update aus Salzburg:
Die glutenfreien Gewürze
von Stay Spiced!
Seite 6

Teilzeit
oder 5 Tage
Woche
nach Wahl:
MO bis FR oder
DI bis SA

HEY DU, WIR SUCHEN DICH!

Arbeiten im ausgezeichneten Tiroler Traditionsbetrieb: Hier geht's zu unseren offenen Stellen im Verkauf und unserer Manufaktur!

Für unser Team im Kitzbüheler **Fach- und Delikatessengeschäft** suchen wir Verstärkung! Egal ob Vollzeit, 5 Tage Woche oder Teilzeit: In unserem Fachgeschäft wartet eine **kreative Aufgabe mit Kundenkontakt**, hausgemachten **Qualitätsprodukten** und **modernem Shop** auf dich. Unser Kollege Tomo zeigt dir, wie dein Tag bei uns aussehen kann:



07.30 UHR

Guten Morgen aus unserem Fachgeschäft! Der Tag beginnt mit dem sorgfältigen Einräumen unserer Theke - das Auge ist bereits beim Einkauf mit!

Von Spießvariationen über Grillspezialitäten bis hin zu Gulasch oder Faschiertem: Über den gesamten Tag bereiten wir in eine Vielzahl an frischen Fleischvariationen zu. Dabei kann unser Team jederzeit auch kreativ sein und Neues probieren!



08.45 UHR

Nach einem kurzen Frühstück öffnen wir unsere Türen und versorgen bis 18 Uhr unsere Kundschaft mit bestem Fleisch und Wurstspezialitäten. Sonn- und Feiertag gehören in unserem Betrieb übrigens den Familien, unser Geschäft bleibt geschlossen.



12.00 UHR

Zeit für Mittagessen! Unsere Erika kocht nicht nur für unsere Gäste im Imbiss, sondern auch unser Team freut sich über täglich frisch Gekochtes.

Was ist noch lagernd, was muss aus unserer Manufaktur in Oberndorf bestellt werden? Wenn keine Kundschaft da ist, wird das Kühlhaus kontrolliert, Ware einsortiert und Fleischwaren bestellt.



18.00 UHR

Wir verabschieden unsere letzten Kunden mit bestem Qualitätsfleisch für's Abendessen und schließen unsere Türen. Um höchste Qualität garantieren zu können, wird unsere Fleischtheke täglich leer geräumt und die Ware im Kühlhaus gelagert, bis es morgen Früh wieder weiter geht.

MITARBEITER/IN WURSTVERKAUF MITARBEITER/IN FLEISCHVERKAUF

- 5 Tage Woche oder Teilzeit
- geregelte Arbeitszeiten: Samstag bis ca. 13.30 Uhr, abends bis ca. 18.30 Uhr
- kostenloses Frühstück & Mittagessen
- Gute Erreichbarkeit: Fünf Gehminuten vom BHF Hahnenkamm entfernt oder Parkmöglichkeit vor Ort
- Monatsbruttogehalt von € 2.600,- (40 h, Wurstverkauf) bzw. € 3.200,- (40 h, Fleischfachverkauf) (Überzahlung nach Qualifikation möglich)

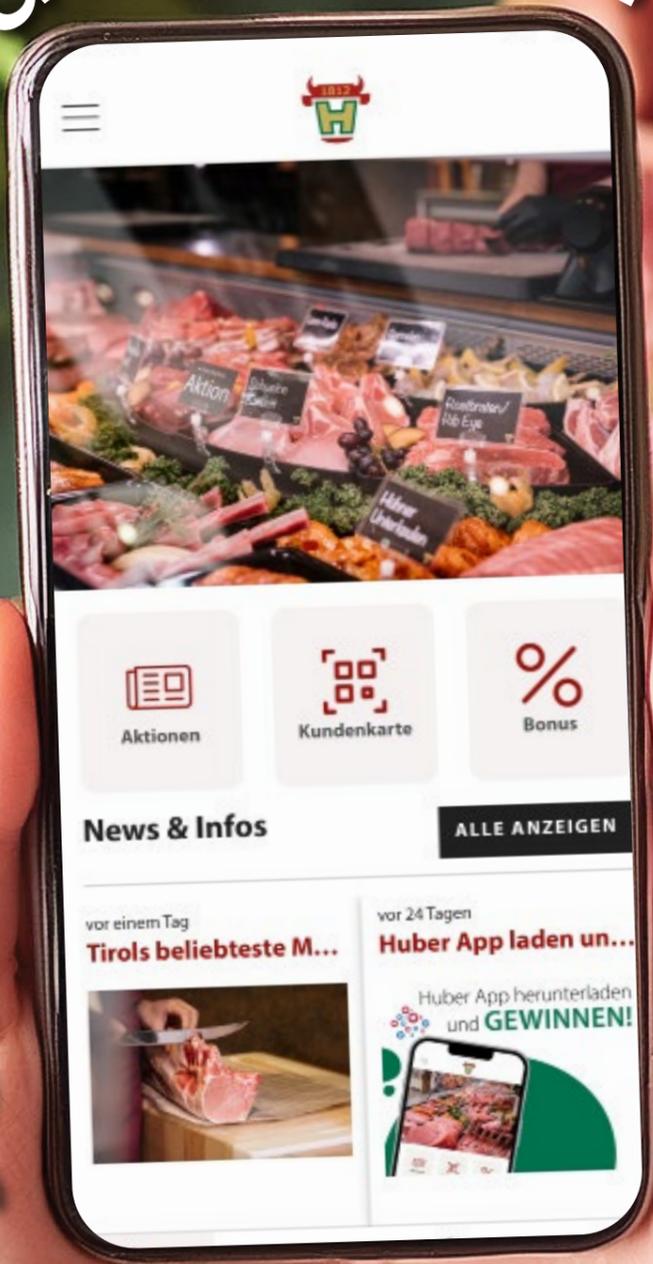
Jetzt bewerben telefonisch bei Tomo (0664/3597194), Marlene (0664 5050438) oder per Mail unter bewerbung@huber-metzger.at



Jetzt neu: Die Huber Kundenapp & -karte

Regionalität zahlt sich jetzt **noch mehr** aus.

Auch als analoge Kundenkarte in unseren Filialen erhältlich!



Regional einkaufen und auf Qualitätsprodukte vom heimischen Metzger setzen: Dafür wird man ab sofort nicht nur mit bestem Geschmack und ehrlichem Service belohnt. Mit der neuen App der Kitzbüheler Metzgerei Huber kann man jetzt auch mit jedem Einkauf in den drei Filialen in Kitzbühel und Kirchberg Geld sparen.

REGIONALITÄT ZAHLT SICH AUS

Ende Mai geht die Traditionsmetzgerei mit ihrer eigenen Huber App an den Start und bietet ihren Kundinnen und Kunden darin nicht nur exklusive Rabatte und aktuelle Informationen aus dem Betrieb, sondern vor allem auch ein Bonussystem. Josef Huber Junior präsentiert die neue digitale sowie analoge Bonuskarte: „Mit dem Einkauf beim heimischen Metzger hält man die regionale Lebensmittelproduktion am Leben, unterstützt unsere Landwirte und macht durch die kurzen Transportwege zudem etwas für die Umwelt. Mit unserem Bonusclub möchten wir uns für diese Wertschätzung dauerhaft bei unseren Kunden bedanken.“

WIE KANN ICH SPAREN?

Die Huber App ist ab sofort kostenlos im App-Store sowie Google Play Store zum Download verfügbar. App downloaden, registrieren und den persönlichen Code bei jedem Einkauf direkt an der Theke in den drei Huber Filialen in Kitzbühel und Kirchberg am Handy vorzeigen. Nach dem 10. Einkauf erhalten Sie automatisch einen Coupon im Wert von 3 % des gesammelten

Einkaufswerts auf Ihr Handy. Dabei ist es ganz egal, wie hoch der Einkaufswert ist - sparen kann jeder, ob Großfamilie oder Singlehaushalt ab dem ersten Euro. Regional einkaufen zahlt sich für alle aus!

DIGITAL ALS AUCH ANALOG

Deshalb bieten wir zusätzlich zur digitalen App auch eine klassische Kundenkarte in unseren Filialen an, für all jene, die lieber eine gedruckte Karte in ihren Börsen haben. Unterschied gibt es keinen: Auch mit der analogen Huber Bonuskarte sammelt man Cashback und muss genauso auf den Geburtstagsgutschein nicht verzichten.

AUCH DIGITAL ZÄHLT SERVICE

Gegründet im Jahr 1812 blickt die Familie Huber auf eine 210-jährige

Geschichte zurück. Josef Huber Junior: „Man muss einfallsreich bleiben, wenn man Kunden überzeugen will. Natürlich zählen Qualität, Service und Geschmack, aber man muss mit der Zeit gehen. Hier setzen wir mit unserer App klare Schritte.“ Bereits seit 2009 gibt es den Huber Webshop unter tirolspeck-shop.com mit einer Auswahl an Rohwurst und Speckspezialitäten. 2022 veröffentlichte die Metzgerei Huber zudem eine digitale Bestellmöglichkeit für die mehr als 400 Gastronomiekunden.

Die Huber App ist ab sofort im App Store sowie Google Play Store unter dem Suchbegriff „Metzgerei Huber“ verfügbar, die Kundenkarte in unseren drei Huber Filialen erhältlich.



DIGITALE KUNDENKARTE

CASHBACK SAMMELN
3% Cashback bei jedem Einkauf, ab dem 10. einlösbar.

EXKLUSIVE RABATTE
€ 10,- Gutschein zum Geburtstag & mehr!

NEUIGKEITEN AUS DER METZGEREI HUBER



Im Appstore als „Metzgerei Huber“ App verfügbar.



Seit Mai gibt es die bunten Gewürze von **STAY SPICED!** bei uns in den beiden **HUBER MPREIS Filialen**. Wie kam es zur Zusammenarbeit? Unsere Kundinnen und Kunden sind kritische Konsumenten - im positiven Sinne! Sie interessieren sich womit ihr Fleisch gewürzt wird und fragen nach Alternativen ohne Aromat oder Glutamat. Also haben wir uns auf die Suche gemacht und die Gewürze der Salzburger Firma **STAY SPICED!** entdeckt.

Worin liegt der Unterschied zu herkömmlichen Gewürzen und Marinaden?

In der natürlichen Basis. Die Reingewürze und hochwertigen Kräuter sind frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Rieselhilfen oder zugesetztem Glutamat und zudem made in Austria. Und auch optisch machen sie etwas her: Die Gewürzdosens sind licht- und luftdicht, mit Drehverschluss und aus 100% Weißblech, heißt 100% recycelbar.

Welche Gewürze sind aktuell im Sortiment?

Wir haben sieben Gewürze ausgewählt, die unserer Meinung nach Fleisch- und Fischgerichte, aber auch Vegetarisches richtig aufwerten - sei es durch Crunch oder Würze. Zusätzlich wird es saisonal auch besondere Schmankerl geben.

Und gibt es noch mehr Mehrwert für unsere Kundschaft?

Natürlich muss niemand auf die klassische Marinade, die man von uns kennt, verzichten. Aber auf Nachfrage marinieren wir in unseren beiden MPREIS Filialen unser Fleisch sehr gerne auch mit den Gewürzen von **STAY SPICED!** - individuell und frei von Zusatzstoffen.

Diese Gewürze warten auf dich:



American Burger
Schmeckt nicht nur als Patty Gewürz, sondern auch für Hackbraten, Frikadellen oder Beef Tatar!



Wiesen Hendl
Für alle Hühnerenteile von Haxen bis zu den Chicken Wings und auch als Gewürz unter der Panade.



Pork & Beef
Optimal zum Würzen von Dry Aged Pork, Duroc, Iberico und allen Schweinefleisch-Spezialitäten.



Crusty Crust
Ob Gemüse, Fisch oder Fleisch - Crusty Crust sorgt für knusprige Glücksmomente.



Alpenfischgewürz
Klassisches Fischgewürz mit Kurkuma verfeinert, für gekochten, gegrillten oder gedünsteten Fisch.



Wildgewürz
Gibt Wildgerichten, Fonds, Ragouts und Soßen einen fruchtig-würzigen Geschmack.



Käse & Raclette
Durch die rauchige und pfeffrige Note passend zu geschmolzenem Käse, gegrilltem Gemüse, Steaks und Kotelette.

Tipp: Kombiniert mit einem Huber Geschenkgutschein sind die Gewürze ein super Geschenk für Grillfans!





MEDITERRANER NUDELSALAT MIT HENDL VOM GRILL UND STAY SPICED! ALPENFISCH GEWÜRZ

für 4 Personen

300 g Nudeln • 50 g Pinienkerne • 200 g Feta • 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
50 g schwarze Oliven • 1 Knoblauchzehe • 1 Handvoll Basilikum • 1 EL Weißweinessig
1 EL Italienische Kräuter • 1 TL Meersalz • 1 TL Pfeffer • 1 kg Hühnerkeulen
3-4 EL S! Wiesenhendl Gewürz

Nudeln kochen. Währenddessen Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten, Feta würfeln sowie getrocknete Tomaten, Oliven, Knoblauch und Basilikum klein schneiden. Gemeinsam mit den al dente gekochten Nudeln in eine Schüssel geben und gut durchmischen.

Etwa die Hälfte vom Öl der getrockneten Tomaten mit Essig, italienischen Kräutern, Meersalz und Pfeffer vermischen und mit dem Nudelsalat verrühren. Für mindestens zwei Stunden ziehen lassen und nochmal abschmecken.

Die Hühnerkeulen mit dem Brathuhngewürz würzen und eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend auf dem Grill bei 200 °C indirekt grillen, bis die Kerntemperatur von ca. 80 °C erreicht ist – dann sind die Hendlteile fertig.



ALPENFISCH MIT ZITRONE UND STAY SPICED! ALPENFISCHGEWÜRZ

für 2 Personen (als Hauptgericht)

2 Saiblingsfilets à ca. 200 g • 1 Bio Zitrone • 80 ml Olivenöl •
1 EL S! Alpenfischgewürz • 1 EL Meersalz • 50 g Dill, frisch
2 Streifen Backpapier

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in Scheiben schneiden. In einer Schale Olivenöl, Alpenfischgewürz, Salz und Zitronensaft vermischen.

Die Fischfilets jeweils auf einen Backpapierstreifen geben und mit dem Gewürzöl bestreichen. Dill hacken und auf dem Fisch verteilen, darauf jeweils ein bis zwei Zitronenscheiben geben. Die Papierseiten auf beiden Seiten eindreuen und zu kleinen Päckchen formen. Die Fischpäckchen in den Ofen geben und bei 180 °C für etwa 20 bis 25 Minuten garen lassen.

DIESE UND NOCH MEHR REZEPTE MIT DEN STAY SPICED!
GEWÜRZEN GIBT ES ONLINE UNTER STAYSPICED.COM/REZEPTE

FÄCHERKARTOFFEL MIT SPECK UND KÄSE UND STAY SPICED! RACLETTE GEWÜRZ

für 2 Personen (als Hauptgericht)

6 große Ofenkartoffeln • 100 g Kitzbüheler Bauchspeck geschnitten • 100 g JUMI Raclettekäse
Thymian frisch • 1 EL S! Raclette Gewürz • Öl
1 Becher Sauerrahm 1 TL Zitronensaft • Salz • Pfeffer
1 Knoblauchzehe • Schnittlauch

Kartoffeln waschen, schälen und in kurzen Abständen ca. zwei Drittel tief fächerförmig einschneiden. Speck und Raclettekäse in Streifen schneiden und in die Einschnitte legen. Kartoffeln auf ein Blech oder in eine Form geben, mit Thymian sowie Raclette Gewürz würzen und mit Öl beträufeln. Kartoffeln im Rohr (mittig) ca. eine Stunde bei 180 Grad Heißluft backen. Aus Sauerrahm, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Schnittlauch einen Dip rühren und zu den Kartoffeln servieren.



FALSTAFF HAT GEWÄHLT: WIR SIND UNTER TIROLS

BELIEBTESTEN METZGERN!



Hier die Top 5 Metzgereien aus dem Bundesland Tirol laut Falstaff Ranking:

1. Platz: Metzgerei Lechner-Rauth, Telfs
2. PLATZ: METZGER HUBER, KITZBÜHEL
3. Platz: Landmetzgerei Türk, Matri am Brenner
4. Platz: Hörtnagl, Innsbruck
5. Platz: Landmetzgerei Piegger, Sistrans

Auch dieses Jahr suchte **FALSTAFF**, das größte kulinarische Lifestyle Magazin im deutschsprachigen Raum, online wieder nach Österreichs beliebtesten Metzgern und wir freuen uns sehr über den zweiten Platz innerhalb Tirols.

NUMMER 1 IM BEZIRK.

Zum Start der Grill-Saison konnte die Community für ihre Lieblingsadresse rund um fachkundige Beratung, vielfältiges Angebot und beste Qualität abstimmen. Nachdem wir letztes Jahr schon den dritten Platz schafften, freuen wir uns umso mehr, es dieses Jahr auf den zweiten Platz geschafft zu haben. Und auch dieses Jahr sind wir im **BEZIRK KITZBÜHEL WIEDER NUMMER 1.**

Herzlichen Dank unserem Team in den Filialen und unserer Manufaktur für den Einsatz über das ganze Jahr! Und an all unsere Kunden für's Abstimmen und euer Vertrauen. Wir freuen uns auf eine tolle gemeinsame Grillsaison!



Über nette Worte freuen wir uns immer, daher hier unser Kompliment des Monats:

„Stephan und Tomo sind Spitzenklasse! Es ist für uns immer wieder ein Highlight ihre Ratschläge und Tipps zu erstklassigem Fisch und Fleisch zu hören. Stephan und Tomo sind hervorragende Fachleute und wissen, was zu tun und zu raten ist. Sie haben beide diesen natürlichen Tiroler und wunderschönen Charme, Humor und Fachwissen.“

Christopher Brennan auf Google, Juni 2024

ZU GAST BEI BILLA & CO.

Unsere Kitzbüheler Spezialitäten gibt es nicht nur in unseren Filialen, sondern auch in ausgewählten Supermärkten in Österreich und Deutschland. Im April durften wir unsere Rohwurst, Schinken- und Speckspezialitäten Entscheidungsträgern der REWE Gruppe im Rahmen ihrer Regionalitätsmesse präsentieren. Herzlichen Dank für die Möglichkeit!



WEIN, SPECK UND BIER, DAS LOB ICH MIR!

Auch dieses Jahr durften wir im Mai wieder beim Weinfrühling der Weinkellerei Meraner in den Tourismusschulen am Wilden Kaiser mit unseren Speck-, Rohwurst und Schinkenspezialitäten für ein bisschen Abwechslung zwischen den edlen Tropfen sorgen. Zum Wohl!



WIR BAUEN (AUF) REGIONALITÄT.

Man kann es kaum übersehen: Kurz nach Ostern fuhren vor unserer Produktion in Oberndorf Bagger und Baukran vor und wir starteten in unsere zweite große Umbauphase. In den kommenden Monaten erweitern wir unsere Metzgerei um in Zukunft noch mehr regionalen Genuss für euch herstellen zu können. Mehr Infos zu unserem Umbau gibt es in der kommenden Ausgabe!



Metzger KLATSCH & TRATSCH.

WAS DARF'S DENN SEIN?

Natürlich geht es bei der Lehre zur Fleischverarbeitung in erster Linie darum, alles über die Veredelung von Fleisch und Herstellung von Qualitätsprodukten zu lernen. Trotzdem ist es wichtig zu erfahren, worauf der Kunde schlussendlich achtet. Deshalb sind unsere Nuaracher Lehrlinge Christina und Alexander laufend auch im Verkauf in unseren Filialen zu finden. Danke für euren Einsatz!





Drei Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

HUBER MARTLINGMETZGER
Fach- und Delikatessengeschäft
Bichlstraße 14, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 62480

Filiale MPREIS Kitzbühel
Jochberger Straße 58, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 665 50 440

Filiale MPREIS Kirchberg
Brixentaler Straße 19, A-6365 Kirchberg
Tel. 05356 665 50 430



Unsere Öffnungszeiten finden Sie auf www.huber-metzger.at

Folgen Sie uns auf:

facebook.com/huber-metzger

Instagram: [@metzgereihuberjosef](https://instagram.com/metzgereihuberjosef)

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com



Arbeiten im ausgezeichneten Tiroler Traditionsbetrieb: Hier geht's zu unseren offenen Stellen im Verkauf und unserer Manufaktur!

BOCK AUF FLEISCH?

DEINE LEHRE IM FLEISCH- FACHVERKAUF

LEHRE MIT GESCHMACK.

Mit deiner Lehre im Fleischfachverkauf wirst du **Verkaufsprofi, Grillspezialist und Lebensmittelexperte** in einem. In unserer hauseigenen Metzgerei lernst du zudem, wie Wurst, Schinken und Co. überhaupt entstehen. Ein Beruf mit Teamwork, Qualität und Zukunft!

