

WURSTblatt'1

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.



Unsere Öffnungszeiten
rund um Weihnachten
und Silvester
Seite 3

Auf Genuss bauen:
Wir erneuern unsere
Manufaktur in Oberndorf.
Seite 4

Willkommen im Team:
Anna Lena lernt bei uns im
Fleischfachverkauf.
Seite 10



275 SCHAFEN
500 SCHWEINE
855 KÄLBER
1.010 RINDER



Regionalität (er)leben

Herrliche Frische und ausgezeichnete Qualität sind wichtige Argumente für den heimischen Fleischgenuss. Alleine im Vorjahr haben wir von der Metzgerei Huber rund **500 SCHWEINE, 1.010 RINDER, 855 KÄLBER** sowie **275 SCHAFEN, LÄMMER UND KITZE** von Landwirten aus den Kitzbüheler Alpen, Kufstein und dem Pinzgau bezogen.

„Unseren Landwirten lassen wir dabei die größtmögliche Freiheit - heißt sie beliefern uns, wann es ihnen möglich ist“, erklärt Josef Huber Junior. Damit einher geht klar die Wertschätzung eines natürlichen Rhythmus: „Fleisch ist ein natürlicher Rohstoff – das muss man wie bei vielen anderen Lebensmitteln akzeptie-

ren. Nur mit einer nachhaltigen Bewirtschaftung können wir auch in zehn Jahren noch in den Genuss von heimischem Fleisch kommen.“

Durch diese Jahrhunderte lange Partnerschaft mit unseren Bauern können wir bestes Qualitätsfleisch anbieten, erhalten die Wertschöpfungskette in der Region und schaffen zugleich kurze Transportwege zwischen den Landwirten, regionalen Schlachthöfen und dem Verkauf in unseren Filialen. Fleischkonsum kann nachhaltiger und regionaler gestaltet werden, davon sind wir überzeugt und versuchen dies gemeinsam mit unseren Landwirten als Traditionsmetzgerei umzusetzen.



Neu: Wildschönauer Weidehuhn

Alle 1,5 Monate dürfen wir euch die frischen Weidehendl vom Alpbodenhof in Auffach in der Wildschönau anbieten! Die Hühner genießen bei der Familie Loinger das ganze Jahr über freien Auslauf im Grünen oder im Wintergarten sowie gentechnikfreie Fütterung und stressfreie Schlachtung direkt am Hof. Jetzt in unseren Filialen über den nächsten Liefertermin informieren!



Weihnachten ÖFFNUNGSZEITEN

Für die Liebsten nur das Beste vom Metzger! Wir freuen uns Sie zu Weihnachten oder Silvester mit bestem Qualitätsfleisch aus Österreich und hausgemachten Spezialitäten zu verwöhnen. Hier finden Sie unsere Öffnungszeiten rund um Weihnachten und Silvester:

FACH- UND DELIKATESSENGESCHÄFT

(Bichlstraße 14, Kitzbühel, Tel. 05356 62480)

Montag, 23. Dezember 2024	08.00 - 18.00 Uhr
Dienstag, 24. Dezember 2024	08.00 - 13.00 Uhr
Montag, 30. Dezember 2024	08.00 - 18.00 Uhr
Dienstag, 31. Dezember 2024	08.00 - 13.00 Uhr

FILIALE MPREIS KITZBÜHEL

(Jochberger Straße 58, Kitzbühel, Tel. 05356 665 50 440)

Sonntag, 22. Dezember 2024	13.00 - 18.00 Uhr
Montag, 23. Dezember 2024	07.30 - 19.00 Uhr
Dienstag, 24. Dezember 2024	08.00 - 13.00 Uhr
Sonntag, 29. Dezember 2024	13.00 - 18.00 Uhr
Montag, 30. Dezember 2024	07.30 - 19.00 Uhr
Dienstag, 31. Dezember 2024	08.00 - 16.00 Uhr

Filiale MPREIS Kirchberg

(Brixentaler Straße 19, Kirchberg, Tel. 05356 665 50 430)

Sonntag, 22. Dezember 2024	13.30 - 18.30 Uhr
Montag, 23. Dezember 2024	08.00 - 19.00 Uhr
Dienstag, 24. Dezember 2024	08.00 - 13.00 Uhr
Sonntag, 29. Dezember 2024	13.30 - 18.30 Uhr
Montag, 30. Dezember 2024	08.00 - 19.00 Uhr
Dienstag, 31. Dezember 2024	08.00 - 16.00 Uhr

TIPP:
Vorbestellen um
Wartezeiten zu ver-
kürzen und um sicher
zu gehen, dass Ihre
Festtagsschmankerl
vorrätig sind!

Gerne nehmen
wir telefonische
Bestellungen bis
20. bzw. 27.12. entgegen.
Danach erfüllen wir
Wünsche für Weihnachten
oder Silvester gerne vor
Ort in den Filialen!



In unseren beiden MPREIS Filialen sind wir an die Öffnungszeiten von MPREIS gebunden. Es kann daher zu kurzfristigen Änderungen kommen. Alle Öffnungszeiten finden Sie tagesaktuell online auf unserer Homepage.



(auf) ZUKUNFT bauen



Innerhalb von neun Monaten wurde dieses Jahr die Manufaktur in Oberndorf um 1500 m² erweitert und bietet nun mehr Platz für hausgemachte Spezialitäten. Josef Huber Junior im Gespräch über Pläne, Herausforderungen und Zukunftsgedanken.

In Familienbetrieben gibt es oft in jeder Generation eine große Investition oder Bauphase. Was waren die Gründe für den großen Zubau in Oberndorf?

Josef Huber Junior: 2004 errichtete mein Vater unsere Manufaktur hier auf der grünen Wiese in Oberndorf. Der Betrieb war mittlerweile 20 Jahre alt und es brauchte gewisse Instandhaltungsarbeiten. Seit knapp 10 Jahren merken wir zusätzlich, dass wir platzmäßig eingeschränkt sind und es stellte sich die Frage wie man mit dem Problem umgeht: Weitermachen wie bisher oder in den Betrieb investieren? Die Wahl fiel auf zweiteres!

Die Bauphase fällt in eine wirtschaftlich angespannte Zeit und auch die Situation im Handel ist nicht optimal. Trotzdem der richtige Zeitpunkt für eine solche Investition?

Huber Junior: Unsere Metzgerei gibt es nun seit 210 Jahren, da gab es schon viele wirtschaftliche Krisen. Aber ich denke, dass man auch bei widrigen Verhältnissen in die Zukunft schauen muss und es Innovationskraft von Betrieben braucht, um solchen Zeiten zu trotzen. Wenn man will, dass es weitergeht, muss man sich selber

Gedanken machen, wie das klappen kann. Dieses unternehmerische Denken kann einem niemand von außen abnehmen.

Was wurde konkret neu gebaut?

Huber Junior: Im ersten Schritt wurden letztes Jahr die Büroräumlichkeiten erneuert und erweitert, da wir teilweise Platz für den neuen Produktionsbereich schaffen mussten. Dieses Jahr haben wir unseren Betrieb um einen neuen Verpackungsbereich im Obergeschoss, einen neuen Auslieferungsbereich, Lagerräumlichkeiten und unsere Kochschinkenproduktion erweitert, da sprechen wir rund 1.500 m² neuer Fläche.

Als Laie denkt man bei Metzgereien nicht zwingend an die Verpackung. Warum wurde gerade diese modernisiert?

Huber Junior: Die Verpackung ist tatsächlich auch aufgrund moderner Hygienevorschriften heute einer der wichtigsten Bereiche in einer Metzgerei. Nicht nur, aber vor allem auch dort sollte es geordnet ablaufen, ausreichend Platz sein und modernste Hygienestandards umgesetzt werden. Vor allem hier, aber auch im Schinkenbereich war es einfach

etwas eng und somit manches mal umständlich. Gastronomie und unsere Filialen sind für uns weiterhin unantastbar, aber natürlich baut man um gesund zu wachsen und den Handel wollen wir auch in Zukunft nicht außer Acht lassen.

Wie war der Zeitrahmen?

Huber Junior: Ostern war 2024 glücklicherweise relativ früh, weshalb wir schon Ende März starten konnten und somit auch bis Herbst fertig wurden. Anfang Oktober siedelte unsere Verpackung ins Obergeschoss und auch die Schinkenproduktion in den erweiterten Bereich. Der Zeitrahmen an sich war sicherlich eine Herausforderung, da wir als Zulieferer der Gastronomie an Saisonzeiten gebunden sind und vor dem Winter fertig werden mussten.

Welche Herausforderungen gab es noch beim Bau?

Huber Junior: Unsere Baustelle fiel mit dem straffen Zeitplan in den Sommer, der für die Gewerke oftmals ja auch Urlaubszeit ist. Zudem ist eine Lebensmittelproduktion nicht irgendeine Baustelle: Da gilt es laufend unsere strengen Hygieneanforderungen ein und



„Auch bei widrigen Verhältnissen muss man in die Zukunft schauen und auch braucht Innovationskraft von Betrieben, um solchen Zeiten zu trotzen.“

den Betrieb am Laufen zu halten. Schlussendlich müssen unsere Mitarbeiter weiterhin produzieren und die Gewerke aber auch ihre Arbeit durchführen können.

Wie viele Gewerke bauen an einer solchen Produktion mit?

Huber Junior: Rund 16 Gewerke waren auf der Baustelle, angefangen beim Aushub bis hin zum letzten verlegten Kabel. Wobei etwa 80% der Firmen direkt aus der Region kommen. Wir haben tolle Betriebe hier vor Ort, da ist es klar, dass wir auch hier auf die regionale Wertschöpfung achten.

Nachhaltigkeit spielt heute für jeden Betrieb eine Rolle. Gab es hier auch Überlegungen?

Huber Junior: Als regionaler Betrieb möchten wir dazu beitragen, dass es unserer Natur auch in 100 Jahren noch gut geht. Bereits seit 2004 setzen wir daher auf Wärmerückgewinnung bei der Warmwassererzeugung und nützen dafür die Wärme aus unseren Kühlaggregaten - davon hat man in einer Metzgerei ja genug. Zusätzlich haben wir auf Dach und Fassade Solarpanele mit einer Leistung von 140 kWp installiert und decken damit etwa ein Drittel unseres Strombedarfs ab. Wursterzeugung ist energieintensiv und daher braucht es hier auch Alternativen. Mit unserer eigenen Ladestation stellen wir nun auch unsere Außendienstfahrzeuge sukzessive auf Elektroantrieb um.

Gibt es noch weitere Pläne für die Manufaktur in Oberndorf?

Huber Junior: Wo man produziert, möchte man natürlich gerne auch etwas verkaufen! Mit der Umsetzung eines Geschäfts würden wir nach 20 Jahren auch die ursprüngliche Idee meines Vaters umsetzen: Er wollte 2004 schon einen Detailverkauf machen, der aus Platzgründen aber dann der Verpackung zum Opfer fiel. Jetzt ist dieser Bereich wieder frei und nächsten Herbst möchten wir mit der Planung eines Geschäfts mit Imbissstube starten. Dann würde es mich freuen, wenn wir spätestens 2027 auch hier in Oberndorf Kunden begrüßen dürfen!



Die neue Schinkenproduktion im Untergeschoss.



Mehr Platz im neuen Verpackungsbereich.



Neues beim Martlinger

Früher für euch geöffnet

Die Türen im Fachgeschäft öffnen seit Herbst wieder früher: Unser Team ist ab 8.30 Uhr für euch da und freut sich darauf, euch mit herrlichen Jausenspezialitäten und natürlich Fleisch, Wurst und Co. zu verköstigen!

Abopass einlösen auf Wurst & Co.

Zehn mal Mittagessen im Imbiss genießen und Bonus kassieren - das können unsere Kunden schon länger. Jetzt kann man den Bonus aber nicht nur in unserer Imbissstube einlösen, sondern auch beim Einkauf in unserem Geschäft!



Frischer Fisch aus der Region

Seit November gibt es einmal wöchentlich herrlich frische Regenbogenforellen, Saibling oder auch Filets aus dem Quellwasser der Kaiserwinkl Fischteiche in Schwendt bei uns im Fachgeschäft. Aufgewachsen im frischen alpinen Quellwasser des Kohltals kommen die Fischspezialitäten fangfrisch in unsere Theke!

Willkommen im Team

Auch bei uns an der Fleischtheke hat sich etwas getan: Unser Günter ist nach einer Pause wieder zurück bei uns im Fachgeschäft und wird von Christian beim Verkauf unterstützt. Schön, dass ihr da seid!

Dart's a Gansl sein?



Brust und Keule von der Gans „einmal anders“

MIT ANANASKRAUT UND KARTOFFELKNÖDEL

für 4 Personen



GÄNSEBRUST UND GÄNSEKEULEN

Zubereitungszeit ca. 24 Stunden • Kochdauer ca. 1,5 Stunden

2 Stück Gänsebrust • 4 Stück Gänsekeulen • 2 Stück Zitronengras • 100 g Ingwer • 50 g frischen Koriander
3 Limettenblätter • 80 ml Sweet Chilisauce • 80 ml Sojasauce • 10 g Zucker
80 ml Wasser • 1 Glas Huber's Geflügeljus à 160 ml

Für die Marinade das Zitronengras andrücken, damit sich das Aroma entfalten kann. Ingwer schälen und fein hacken. Den Koriander ebenso hacken und mit dem Zitronengras, den Limettenblättern, Ingwer, Chili Sauce, Sojasauce, Zucker und Wasser vermischen. Die Gänsebrust und Gänsekeulen in eine Auflaufform nebeneinander legen und marinieren. Mit Klarsichtfolie bedecken und etwa 24 Stunden ziehen lassen.

Gänsebrust und Keulen mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech legen und bei 135 °C Umluft für ca. 35 Minuten braten. Anschließend umdrehen und mit der Hautseite nach oben noch einmal ca. 40 Minuten braten, bis die Haut schön kross ist. Für die Sauce 1 Glas Huber's Geflügeljus mit 3 EL von der Marinade aufkochen und zum Gansl servieren.

KARTOFFELKNÖDEL

1,5 kg Kartoffeln roh • 250 ml Milch • 2 altgebackene Semmeln • 40 g Butter
375 g gekochte Kartoffeln • 1 Ei • Salz • Pfeffer • Muskatnuss

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen, reiben und durch ein Tuch pressen. Den Kartoffelsaft etwa eine halbe Stunde stehen lassen, damit sich das Stärkemehl absetzt. Anschließend den Großteil des Wassers abgießen und das Stärkemehl anrühren.

Über die gepressten Kartoffeln 250 ml kochende Milch gießen. Die Semmeln in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Butter anrösten. Die gekochten Kartoffeln schälen, reiben und rasch mit dem Stärkemehl, einem Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und der Rohkartoffelmasse vermischen. Die gerösteten Semmelwürfel unter den Teig mengen und Knödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser legen und für ca. 20 bis 30 Minuten im geschlossenen Topf kochen.

ANANASKRAUT

400 g Weißkraut • 150 g Ananas frisch • 50 g Zwiebelwürfel • 50 g Butter • 50 g Zucker
100 ml Weißwein • Salz • Pfeffer • 100 ml Sahne

Weißkraut halbieren, vierteln, den Strunk entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Ananas schälen, ebenfalls den Strunk entfernen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. In einem breiten Topf Butter schmelzen, Zwiebelwürfel, Zucker, Weißkraut und Ananas dazugeben und leicht köcheln lassen. Mit Weißwein ablöschen und dünsten, bis das Kraut bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss mit Sahne übergießen und noch einmal aufkochen lassen.

Für alle, die es klassisch mögen: Natürlich erhalten Sie in unseren Filialen auch ganze Wildgänse, Enten oder Puten sowie hausgemachtes Blaukraut!



Willkommen im Verkauf!

Wir freuen uns riesig: Seit Sommer absolviert Anna Lena ihre Lehre zur Fleischfachverkäuferin bei uns in der MPREIS Filiale in Kitzbühel. Wir haben ihr ein paar Fragen rund um ihre Ausbildung gestellt.

Erzähl uns ein bisschen von dir: Woher kommst du und welche Schule hast du besucht?

Anna Lena: Ich komme aus Kirchberg und habe vor meiner Lehre die LLA Weitau als landwirtschaftliche Facharbeiterin abgeschlossen.

Warum hast du dich für eine Lehre im Fleischfachverkauf entschieden?

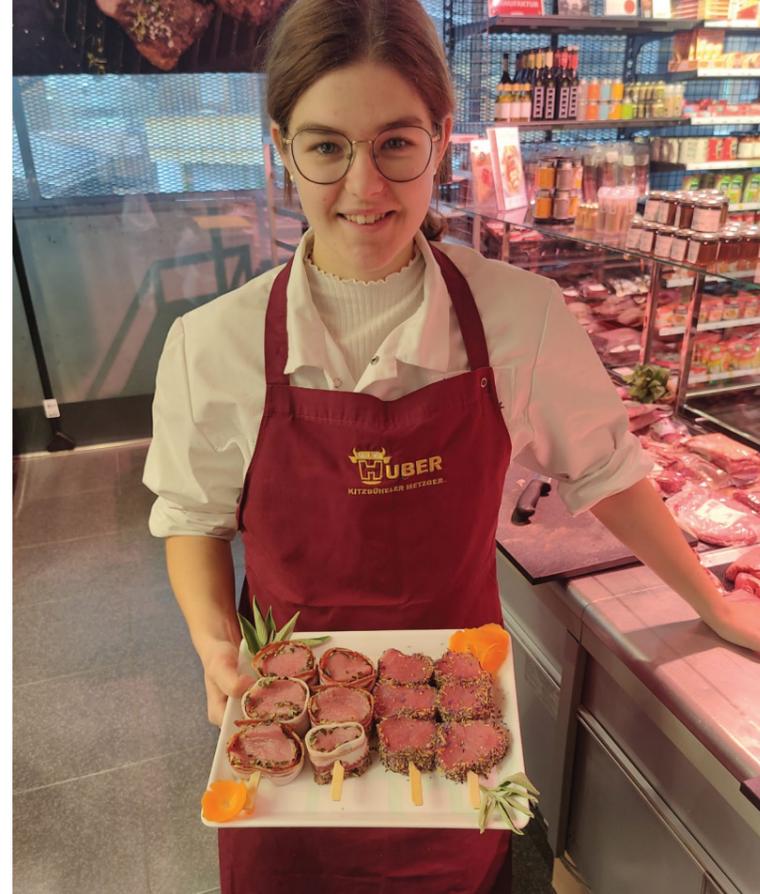
Anna Lena: Die Metzgerpraxis in der Weitau hat mir immer sehr gut gefallen, trotzdem konnte ich mich lange nicht zwischen Tierärztin, Krankenschwester, Metzgerin oder doch Landmaschinenmechanikerin entscheiden. Erst als ich im **Wurstblatt** las, dass Lehrlinge gesucht werden, habe ich mich schließlich für den Lehrberuf entschieden. Bisschen Familientradition hat es aber auch, da meine Mama und mein Opa schon beim Huber waren.

Zwei Tage die Woche tauscht du deinen Verkaufsschurz gegen die Stechschürze und arbeitest in unserer Manufaktur in Oberndorf mit. Wie gefällt dir die Kombination aus Herstellung und Verkauf?

Anna Lena: Ich finde die Abwechslung sehr gut und lerne immer etwas Neues. Zu wissen, wo welches Fleischteil bei welchem Tier an welcher Stelle ist und wie es zerlegt wird, ist sicherlich auch für den Verkauf ein Vorteil.

Was gefällt dir bisher an deiner Lehre am besten?

Anna Lena: Dass Verkäuferin ein sehr kreativer Beruf sein kann! Man sieht, was man alles aus verschiede-



nen Fleischteilen machen kann und wie man diese veredelt. Man kann viele Ideen umsetzen und die nette Zusammenarbeit mit meinen Arbeitskollegen ist natürlich auch super.

Und welche Herausforderungen gibt es?

Anna Lena: Am Anfang der Lehre ist das Erkennen der vielen Fleischteile definitiv herausfordernd. Als Metzger haben wir ja Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Lamm und mehr in der Theke! Und es braucht auch Erfahrung um unsere Kunden richtig zu beraten, wie man etwas zubereitet oder welche Beilagen zu welchem Fleisch bzw. umgekehrt passen.

Weihnachten steht vor der Tür: Welches Fleischgericht würdest du deinen Kunden empfehlen?

Anna Lena: Mein Tipp ist ein Spickbraten mit geflochtenem Speck, Alpenkräuterüberzug und als Beilage Semmelknödel und Blaukraut. Das passt ideal an einem Feiertag, Sonntags oder natürlich auch zu Weihnachten!

DEINE LEHRE MIT GESCHMACK:

Wir suchen Lehrlinge für den **Fleischfachverkauf** und die **Fleischverarbeitung** (m/w/d)! Josef Huber Junior freut sich über deine Bewerbung unter 05356/665 50 oder bewerbung@huber-metzger.at

MIT UNSEREM TIROLER SPECK AUF DER HERBSTMESSE

Im Oktober waren wir mit dem Tiroler Speck Konsortium auf der Innsbrucker Herbstmesse. Unser Junior- und Seniorchef verkosteten dort Tiroler Speck und informierten über Fleischherkunft, Herstellung und das Gütesiegel der geschützten geografischen Herkunft (g.g.A.). **Schon gewusst?** Tatsächlich dürfen nämlich nur jene Metzgereien, die nach g.g.A. zertifiziert sind ihren Rohschinken auch Tiroler Speck nennen.



TRÜFFEL-KALBSBRATWURST

Beim KITZ Kulinarikmarkt trafen im Oktober Kitzbüheler Schmankerl auf Produkte aus einer der Genussregionen schlechthin - dem Piemont im Nordwesten Italiens. Wir freuen uns, dass wir gemeinsam mit dem Neuwirt in Kitzbühel eine Trüffel-Kalbsbratwurst dafür kreieren durften. Ein tolles Beispiel für regionale Produktion, lokale Handwerkskunst und Zusammenarbeit!



Metzger KLATSCH & TRATSCH.

WAR! ES IST ANGEGRILLT!

Mit Ripperl und American Hot Dog luden wir im Juni zum Huber's An grillen in unsere beiden MPREIS Filialen in Kitzbühel und Kirchberg. Jeweils einen Freitag lang grillte unser Kollege Tomo für unsere Kundinnen und Kunden und stellte in dem Zuge auch unsere Huber Kundenapp vor.



GLÜCKWUNSCH ZUM NACHWUCHS!

Unser Kollege Zoran und seine Christine sind seit diesem Herbst zu viert: Wir gratulieren herzlich zur Geburt des kleinen Kilian und wünschen euch alles Gute!





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
Weihnachts-
Öffnungszeiten
finden Sie
auf Seite 3

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

Folgen Sie uns auf:
facebook.com/huber-metzger
Instagram: @metzgereihuberjosef

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com

Regionalität zahlt sich jetzt noch mehr aus
mit unserer **HUBER KUNDENAPP!**



Get it on
Google Play



Available on the
App Store

Jetzt Huber downloaden!



**REGIONALES
SCHENKEN:**
In unseren drei Filialen
findet ihr Geschenkbrett,
Kartons oder Körbe mit unseren
hausgemachten Spezialitäten
ideal auch als Gastgeschenk
für Einladungen
rund ums Fest!