

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.



Wir sind zertifizierte
AMA Genussregion
Manufaktur!
Seite 3

Willkommen bei der
Metzgerei Huber,
lieber Stephan!
Seite 4

Die herrlichsten
Grilltipps aus unseren
Huber Filialen.
Seite 6



Grias enk beim Huber Metzger!

Handwerk wird bei uns groß geschrieben, nur die Werkzeuge haben sich in letzter Zeit geändert. In unserer Oberndorfer Produktion wird nämlich derzeit gehämert, gebohrt und geschremmt! Innerhalb der nächsten zwei Jahre wird unser Betrieb um rund 1.800 m² erweitert um den Anforderungen in den Bereichen Verpackung, Produktion und Lagerung in Zukunft noch besser gerecht zu werden. Dieses Jahr verlagern wir die Büroräumlichkeiten hin zur Straße, um auf der Rückseite Platz für mehr Produktionsfläche zu schaffen.

Rund 70 Kinder der NMS St. Johann waren in der letzten Schulwoche in Betrieben der Pass-Thurn Straße zu Gast und erhielten in kurzen Führungen einen Einblick in verschiedenste Lehrberufe - vom Tischler und Friseur über den Computer- und Veranstaltungstechniker bis hin zum Metzger. Wir freuen uns über diese Möglichkeit, jungen Menschen Lehrberufe näher bringen zu können!



Mit diesem Umbau setzen wir ein klares Zeichen für den Erhalt der heimischen Lebensmittelproduktion. Nicht nur die letzten Jahre haben gezeigt, wie wichtig regionale Produzenten für den Erhalt der Lebensmittelsicherheit sind. Zudem unterstützen sie die regionale Wirtschaft, heimische Vereine und natürlich auch unsere Landwirte. Dafür dürfen wir uns seit diesem Jahr auch AMA Genussregion Manufaktur nennen - mehr dazu auf Seite 3.

Möglich ist dies alles nur durch die Unterstützung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Neu im Team ist Stephan im MPREIS Kitzbühel, den wir für diese Ausgabe zum Interview gebeten haben. Seine Kollegen im MPREIS Kirchberg und Kitzbühel geben uns Tipp für's Grillen rund um Schwein, Rind und Reh. Und ein herrliches Lammrezept gibt es in unserem Sommer-Grillmenü. So vielfältig kann der Grillsommer sein!

Wir möchten nicht nur beste Qualitätsprodukte liefern, sondern auch im Service die Nummer 1 sein. Seit diesem Jahr bieten wir daher unseren Kunden in der Gastronomie zusätzlich eine digitale Bestellmöglichkeit via App an! Mit ein paar Klicks können unsere Kunden so per Handy, Tablet oder PC ihre Bestellung bei uns abgeben - wann und wo sie wollen.

Wir wünschen Ihnen einen
genussvollen Sommer,

Ihre Familie Huber



— AMA —
**GENUSS
REGION
MANUFAKTUR**



AMA GENUSSREGION

Seit mehr als 210 Jahren stecken wir von der Familie Huber unser Herzblut in die Herstellung herrlicher Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten in unserer Metzgerei. Genuss, Qualität, Handwerk und Regionalität stehen dabei seit jeher an erster Stelle. Seit diesem Jahr dürfen wir das in Form des Gütesiegels der **AMA Genussregion** auch an unsere Türen hängen.

Mit der Teilnahme an der Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für Lebensmittelmanufakturen der Agrarmarketing Austria verpflichten wir uns dazu einer externen Kontrollstelle Rede und Antwort über die Qualifikation unserer Mitarbeiter, unsere Herstellungsweise und vor allem die Herkunft unserer Produkte zu stehen. Ein Gütesiegel, welches auf uns zugeschnitten zu sein scheint. Betriebe der AMA Genussregion stehen für traditionelles Handwerk, hohe Produktqualität und sind familiengeführt. Zusätzlich müssen zumin-

dest 50% der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ausgebildete Fachkräfte sein, das Rohfleisch für unsere hauseigenen Spezialitäten darf ausschließlich aus Österreich stammen und die Produkte müssen in unserem Betrieb zu hochqualitativen Lebensmitteln veredelt werden. Heißt für uns volle Punktezahl, wobei letzteres nicht nur der eigene Qualitätstest bezeugt, sondern immer wieder auch Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben.

Regionale Lebensmittelproduktion hat in den letzten Jahren wieder an Stellenwert gewonnen. Trotzdem braucht es weitere Anstrengungen, damit Metzger oder Bäcker sich neben den klassischen Supermärkten behaupten können. Umso mehr freuen wir uns über dieses staatlich anerkannte Gütesiegel, welches einmal mehr die Vorteile und vor allem Qualität regionaler Lebensmittelmanufakturen hervor hebt.



Willkommen beim Huber!

Seit Anfang des Jahres ist unser Team im MPREIS Kitzbühel wieder komplett! Nachdem Florian ins Fachgeschäft in die Innenstadt übersiedelte, begrüßt euch nun Stephan Kerschbaumer gemeinsam mit Tomo in unserer Kitzbüheler MPREIS Filiale. Zum Start gibt es sieben Fragen an den *Neuen* bei uns in der Metzgerei Huber.

Wie war dein Ausbildungsweg?

Stephan: Ich habe eine klassische Metzgerlehre absolviert und somit Fleischzerlegung, Verarbeitung und auch die Schlachtung von der Pieke auf erlernt. Später bin ich in den Verkauf gewechselt und war

ab Anfang der 1990er Jahre bei einer großen Tiroler Metzgerei angestellt. Ab 1998 habe ich mich als erster Franchise Partner derselben selbstständig gemacht und habe die Filiale die letzten 25 Jahre mit Leidenschaft geleitet.

Du hast also schon einige Jahrzehnte Erfahrung im Fleischverkauf. Was gefällt dir daran?

Verkaufen muss man gerne und vor allem mit Leidenschaft tun. Für mich persönlich gibt es nichts Schöneres, weshalb ich das auch

schon seit mehr als 25 Jahren mache.

Worauf kommt es im Verkauf deiner Meinung nach an? Und worauf legst du besonders Wert?

In erster Linie möchte ich jedem Kunden das Gefühl vermitteln, dass er etwas Besonderes und bei uns an der Fleischtheke herzlich willkommen ist. Und dann kommt es natürlich auf Freundlichkeit sowie Sauberkeit und Hygiene an und dass man mit Fleisch- und Wurstprodukten ordentlich umgehen kann.

Woher kommt deine persönliche Leidenschaft für Fleisch?

Ich wollte immer schon mit Fleisch arbeiten und habe mich daher auch für die Metzgerlehre entschieden. Ich finde es spannend ein Produkt zu veredeln und etwas zu verkaufen, dass jeder braucht.

Was ist dein Lieblingsprodukt?

Milchreis, aber das ist wahrscheinlich nicht die Frage! Wenn ich mich für ein Fleischprodukt entscheiden müsste, würde ich einen Klassiker nehmen: Schweinefleisch, insbesondere Ripperl.

Warum sollten Konsumenten beim Fleischkauf deiner Meinung nach auf den heimischen Metzger setzen?

Die persönliche Beratung durch uns Metzger mit Tipps zur Zubereitung und Verarbeitung sind sicher ein gutes Argument. Aber natürlich auch die regionale Fleischqualität mit kurzen Transportwegen und dass wir unsere Qualitätsprodukte selber produzieren und somit genau sagen können, was drin ist.

Deine ersten Monate in Kitzbühel sind schon vorbei. Was ist dein erstes Resümee? Ich war bereit für eine neue Herausforderung und wurde von Tomo und dem gesamten Team herzlich aufgenommen. Ich freue mich auf die nächsten gemeinsamen Jahre!

Drei Mal Metzgerei Huber

in Kitzbühel und Kirchberg.



Tomo und Stephan

HUBER FILIALE IM MPREIS KITZBÜHEL
Jochbergerstraße 58, 6370 Kitzbühel
05356 665 50 440



Gregor und Alexander

HUBER FILIALE IM MPREIS KIRCHBERG
Brixentalerstraße 19, 6365 Kirchberg
05356 665 50 430



HUBER MARTLINGERMETZGER
Bichlstraße 14, 6370 Kitzbühel
05356 624 80

SCHWEIN, RIND & REH VOM GRILL

ALEXANDERS GRILLTIPP
AUS DEM MPREIS KIRCHBERG



FLAT IRON STEAK

mit würzigen Austernpilzen

ZUTATEN:

500 bis 700 g gut abgelegenes Flat Iron Steak
(für 2- 3 Personen)
100 g Butter / Olivenöl
Austernpilze grob gerissen
1 Stück Zwiebel, in Spalten geschnitten
Knoblauch
Salz, Pfeffer
Petersilie fein gehackt

ZUBEREITUNG:

Flat Iron salzen und auf beiden Seiten für je zwei Minuten in einer Pfanne scharf anbraten. Anschließend auf einem Teller für ca. 20 Minuten bei 85 °C im Backrohr rasten lassen (klappt auch am Grill in der indirekten Zone).

In die Pfanne mit dem Bratensatz ein ordentliches Stück Butter oder Olivenöl reingeben und Zwiebelspalten, Austernpilze und Knoblauch unter öfterem Schwenken braten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Pilze auf einer Platte anrichten, Flat Iron Steak in der heißen Pfanne noch mal kurz scharf nachbraten. Steak in Streifen schneiden und auf den warmen Austernpilzen anrichten.

TIPP: Frischer Rucola , geriebener Parmesan und etwas Balsamico Reduktion darüber bringen den Urlaub nach Hause!



TOMOS WILDER
GRILLTIPP AUS DEM
MPREIS KITZBÜHEL



TIPP VON GREGOR
AUS DER
KIRCHBERGER FILIALE

REHKEULE

à la Provence

ZUTATEN:

- 1 Rehkeule à ca. 1,5 kg
- 2 EL Kräuter der Provence (*Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Bohnenkraut und Majoran*)
- 2 Stk. Knoblauchzehen, gepresst
- 5 EL Öl
- 1 Pkg. Wacholderbeeren gemahlen
- Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG:

Aus den Kräutern, den gepressten Knoblauchzehen, 5 EL Öl, gemahlene Wacholderbeeren und einer Prise Pfeffer und Salz eine Paste mischen und die Rehkeule damit gut einreiben. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Grill mit indirekter mittlerer Hitze auf 140 °C anheizen. Die Keule in einen Bräter geben und auf den Grill legen. Für ca. 1,5 Stunden grillen, wobei die Kerntemperatur ca. 65 °C betragen sollte. Das Thermometer des Öfteren kontrollieren.

Die Keule nach dem Grillen in Alufolie einwickeln und 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Mit Rosmarinzweigen als Garnitur servieren.

„Fleisch rund vier Stunden vor dem Grillen schon aus dem Kühlschrank geben. Den Rost vor dem Grillen abbürsten und mit Öl einbürsten. Für den Rauchgeschmack kann man beim Holzkohlegrill Hartlaubhölzerscheiten dazu geben, idealerweise von Obstbäumen. Und immer mit einem Grillthermometer arbeiten, das Thermometer am Grill selbst ist meist ein reines Schätzmeter.“

CORDON ROUGE

mit Käse und Paprika gefüllt

ZUTATEN PRO PERSON:

- 350 g Schweineschopf Steak *im Schmetterlingsschnitt*
- 50 g Original Kitzbüheler Karreespeck
- 30 g Paprikawürfel
- 3 Stück Holz Spieße
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 20 g Petersilie fein gehackt
- Knoblauchzehe gepresst

ZUBEREITUNG:

Das Schweineschopf Steak dünn ausklopfen, mit in Scheiben geschnittenem Original Kitzbüheler Karreespeck auslegen sowie mit Käse- und Paprikawürfel füllen. Zuklappen und mit den drei Holzspießen zunähen.

Olivenöl, Knoblauch und Petersilie vermischen und das Cordon Rouge damit bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 30 Minuten grillen (bis der Käse herausrinnt). Alternativ im Backrohr bei 180 °C Umluft für ca. 20 Minuten braten.



JOSEF HUBERS
GRILL 1 MAL 1



Gegrilltes Lammkotelett

MIT BALSAM-ESSIG CHAMPIGNONS AM SPIEß AUF RUCOLA SALAT

für 4 Personen

ZUTATEN

20 Stück Champignons
4 EL Gölles Olivenöl
4 EL Gölles Apfel-Balsam-Essig
etwas Salz

300 g Rucola
8 Stück Kirschtomaten
5 EL Gölles Olivenöl
100 g frisch geriebener Parmesan
etwas Salz

8 Stück Lammkotelett natur
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Champignons putzen, mit Olivenöl, Apfel-Balsam-Essig und Salz für ca. 30 Minuten marinieren. Champignons auf einen Spieß stecken und ca. 20 Minuten am Grill braten.

Rucola und Tomaten mit Olivenöl, Salz und frisch geriebenem Parmesan vermischen. **TIPP:** Mit ein paar Tropfen Trüffelöl ist es herrlich dekadent!

Lamm Kotelett salzen und je nach gewünschter Garstufe auf dem Grill braten. Anschließend mit Pfeffer würzen, auf Salatbett anrichten und den Champignon Spieß darauf drabieren.

Zarte Minutensteaks vom Landschwein

MIT BROKKOLI UND KÄSE ÜBERBACKEN, DAZU WÜRZIGE KARTOFFELSTANGEN UND KREN DIP

für 4 Personen

ZUTATEN

300 g Brokkoli
150 g Milder Tilsiter
1 Knoblauchzehe
4 EL Semmelbrösel

4 große Kartoffeln
Gölles Olivenöl
Salz, Pfeffer

3 EL Mayonnaise
50 g frischer Kren, gerieben
4 EL Sauerrahm
1/2 Bund frischer Schnittlauch

8 Stück Minutensteaks aus der
Schweinerose vom Landschwein
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Brokkoli klein schneiden und eine Minute überbrühen. Abseihen und schnell abkühlen, anschließend den Brokkoli sehr klein schneiden und mit in Würfel geschnittenem Tilsiter, gepresstem Knoblauch und Brösel vermischen. Mit Salz abschmecken.

Kartoffeln gründlich waschen, in dicke Stangen schneiden und 3/4 weich kochen. Abkühlen lassen, mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 20 Minuten auf dem Grill, etwa in einer gusseisernen Pfanne, braten, bis sie eine schöne goldene Farbe haben.

Mayonnaise, frischen geriebenen Kren, Sauerrahm und klein geschnittenen Schnittlauch miteinander verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Steaks je nach gewünschtem Garpunkt kurz auf beiden Seiten anbraten und wieder vom Grill nehmen. Mit der Brokkolihaube belegen und bei geschlossenem Grill kurz nachgaren, bis der Käse geschmolzen ist. Steaks mit Kartoffelsticks und Kren Dip anrichten.

Leichte sommerliche Sauerrahmcreme

MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND VANILLEEIS

für 4 Personen

ZUTATEN

750 g Sauerrahm
3 Stück Zitronen
4 EL Staubzucker
400 g Erdbeeren
Minze
Vanilleeis

ZUBEREITUNG

Zitronen auspressen und ordentlich mit dem Staubzucker verrühren. Anschließend den Sauerrahm unterheben.

Die Creme abwechselnd mit geschnittenen Erdbeeren in Rotwein Gläser abfüllen und mit Minze dekorieren. Vor dem Servieren eine Kugel Vanilleeis darauf platzieren.

Danke!



Anfang Dezember luden wir zur jährlichen Weihnachtsfeier, dieses Mal ins Hutschpferd in Kitzbühel. Dabei steht das gesellige Miteinander im Vordergrund. Aber natürlich dürfen wir auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor den Vorhang holen und uns bei ihnen für ihre langjährige Treue, ihren Einsatz und ihre Loyalität bedanken. Unsere Geehrten aus dem Jahr 2022:



JENS GÄBLER, 10 JAHRE

Kutterei und Wursterei



ROBERT STRAIF, 10 JAHRE

Kommissionierung Lebensmittelhandel



NEVIN YILMAZ, 5 JAHRE

Küchen- und Imbissmitarbeiterin



ERIKA FEDERHOLZNER-SCHWANNINGER,

5 JAHRE, Köchin Huber Imbiss & Catering

Leider nicht im Bild: Katica Kljajic, unsere Küchenhilfe in Kitzbühel, durften wir für 5 Jahre ehren!



TIROL RADELT UM DIE WETTE

5,7 Millionen Kilometer sind die Tiroler und Tirolerinnen beim Fahrradwettbewerb 2022 geradelt. Rund 6.490 km steuerten die Radfahrer der Metzgerei Huber bei und holten den 12. Platz in der Kategorie Betriebe bis 50 Mitarbeiter. Als Ansporn verlostn wir Sportgutscheine unter allen Huber Radlern - Glückwunsch an Gabor, Michael und Petra zu ihrem Gewinn! Wir radeln natürlich auch dieses Jahr wieder mit und hoffen auf eine Top10 Platzierung.



FASCHING IST NUR EINMAL IM JAHR.

Und gehört daher richtig gefeiert! Es ist schon eine nette Tradition, dass am Faschingsdienstag unsere Kolleginnen und Kollegen im Fachgeschäft unsere Kundschaft im Faschingskostüm begrüßen. Im Bild: Marcel und Flo als Super Marios, unsere freche Pippi Langstrumpf Loisi und die sportlichen Aerobic Damen Birgit und Petra.



GLÜCKWUNSCH ZU GOLD!

Beim diesjährigen Landeslehrlingswettbewerb der Fleischer holte unser Georg das Goldene Leistungsabzeichen (3. Lehrjahr) und 96 von 100 Punkten. Derzeit sind mit Georg, Christina und Maximilian drei Lehrlinge in ihrer Ausbildung, für das kommende Jahr sind sowohl in der Lehre zur Fleischverarbeitung als auch zum Fleischverkauf noch Plätze frei!

WILLKOMMEN AUF DER WELT!

Wir freuen uns auch dieses Mal wieder über Nachwuchs bei unseren Huber Mitarbeitern! Herzlichen Glückwunsch unserem Zoran aus dem Einkauf und seiner Christine zur Geburt des kleinen Lukas! Ebenso im Jänner erblickte die kleine Sofia das Licht der Welt - gratuliere unserem Metzger Peter und seiner Frau!



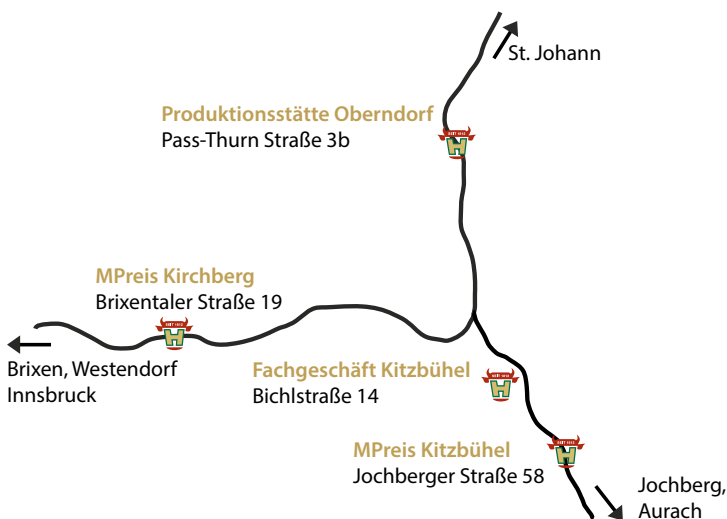


Drei Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

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

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com

**SO GRILLT
MAN REGIONAL.**
Mit den herrlichen
Fleischspezialitäten von
unseren heimischen
Landwirten, erhältlich
in unseren drei
Huber Filialen.

