

# WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.



10 Goldmedaillen für unsere  
Original Kitzbüheler  
Spezialitäten in Frankfurt.  
Seite 4

Junior- und Seniorchef  
im Gespräch über den  
Metzgerberuf im Jahr 2022.  
Seite 6

Wir verlosen  
diesen Sommer einen  
**NAPOLEON PRO  
HOLZKOHLE  
GRILL!**  
Mehr dazu auf  
Seite 3.



## Griass enk beim Huber Metzger!

Wussten Sie, dass unsere Original Kitzbüheler Spezialitäten und Schmankerl nicht nur in unseren vier Filialen, sondern auch österreichweit und in Deutschland bei verschiedenen Lebensmittelketten erhältlich sind? Natürlich freuen wir uns, wenn wir Sie in unseren Fachgeschäften begrüßen dürfen. Aber auch wenn Sie im Supermarkt bei Ihnen im Ort einkaufen oder vielleicht im Urlaub auf eines unserer Produkte stoßen, bitten wir Sie: Greifen Sie zu!

Mit jedem Kauf eines regionalen Produktes unterstützen Sie nicht nur uns heimische Lebensmittelproduzenten, sondern geben den zuständigen Einkäufer:innen in den großen Ketten auch ein klares Zeichen, dass es sich lohnt, auf regionale, kleine, handwerkliche Produzenten zu setzen. Uns ist bewusst, dass regionale Produkte manches Mal ein bisschen teurer sind. Allerdings sorgen wir auch für Arbeitsplätze und Ausbildungsplätze in der Region, kurze Transportwege, wir halten ein altes Handwerk hoch und können Ihnen versprechen, dass wir zu 100 % auf österreichisches Qualitätsfleisch setzen. Es lohnt sich also allemal!

Vielleicht haben Sie beim nächsten Einkauf Zeit, um bewusst nach heimischen Produzenten Ausschau zu halten. Und wenn Sie das Gefühl haben, einer fehlt bei Ihnen im Supermarkt, scheuen Sie nicht davor nachzufragen. Vielleicht gibt es in Zukunft dann noch mehr Regionales bei Ihnen im Regal. Und dagegen kann doch keiner etwas haben!

Ihre Familie Josef Huber  
mit dem Huber Genussteam



Zu unserem 210-jährigen Jubiläum gab's beim Kitzbüheler Anzeiger Kreuzworträtsel 21 Preise aus unserer Metzgerei zu gewinnen. Den Hauptpreis *errätelte* sich Barbara Klingler aus Oberndorf und gewann einen Huber Genussgutschein im Wert von EUR 100,-. Viel Freude mit dem Gewinn!



Der traditionelle Huber's Weißwurst Frühschoppen durfte auch dieses Jahr beim Generali Open in Kitzbühel nicht fehlen. Vielen Dank an alle, die auf Wurst und Breze vorbei gekommen sind!

Turnierdirektor  
Alexander Antonitsch,  
Marlene und Sepp Huber mit  
Halbfinalist  
Yannick Hanfmann

# METZGEREI HUBER'S Sommer

# GEWINNSPIEL



## Wir verlosen einen **NAPOLEON PRO** Holzkohle Grill!

Napoleon PRO Holzkohle Kugelgrill mit in der Höhe verstellbarem porzellan-emailierten WAVE™ Gusseisen-Grillrost (ø 57cm) mit zwei aufklappbaren Seitenteilen für ein müheloses Nachfüllen von Holzkohle oder Holzchips. Das PRO Air-Kontrollsystem erhöht zudem Luft- und Temperaturnauigkeit. Perfekt für Balkon und Terrasse!

**So einfach geht's:** Fragen richtig beantworten und aus den Buchstaben in den grünen Kästchen das Lösungswort bilden. Karte ausschneiden und in unseren Filialen in die Gewinnspielbox werfen. Teilnahmeschluss ist der 10. September 2022.

1. Name einer Tiroler Rohwurst Spezialität

2. Flank, Club und Teres Major sind .... Zuschnitte

3. Deutsche Bezeichnung für Speck

4. Name des Magazins der Metzgerei Huber

5. Behandeln von Fleisch oder Wurstwaren mit Meersalz (ö=oe)

6. Hälfte eines Paar Würstels (ugs.)

7. Räuchermittel (Holzart) für Speck und Rohwurst

8. Bezeichnung für Wollwürstel (ugs.)

9. Reifedauer unseres Kitzbüheler Schinkenspecks in Monaten

10. Englische Bezeichnung für Trockenreifung von Fleisch

LÖSUNGSWORT:

\_\_\_\_\_

TEILNEHMER:IN

VORNAME: \_\_\_\_\_

NACHNAME: \_\_\_\_\_

STRASSE: \_\_\_\_\_

PLZ, ORT: \_\_\_\_\_

TELEFONNUMMER: \_\_\_\_\_

UNTERSCHRIFT: \_\_\_\_\_



Wir von der Traditionsmetzgerei Huber überzeugten als einzige Tiroler Metzgerei beim Qualitätswettbewerb des Deutschen Fleischerverbands in Frankfurt mit allen eingesendeten Produkten und gewannen 10 Gold-, 1 Silbermedaille sowie den Ehrenpokal des deutschen Fleischerverbands.

Von 14. bis 19. Mai 2022 fanden in Frankfurt am Main wieder die Internationalen Qualitätswettbewerbe des deutschen Fleischerverbands statt. Rund 1.850 fleischerhandwerkliche Produkte, aufgeteilt in vier Kategorien wurden von einer 40-köpfigen Wettbewerbsjury verkostet. Bewertet wurden Beschaffenheit, Aussehen, Farbe, Geruch und natürlich der Geschmack der Produkte.

Wir von der Metzgerei Huber sendeten fünf Schinken bzw. Speckprodukte, eine Wurst und fünf Würstel Sorten nach Frankfurt und konnten mit allen elf Produkten Medaillen und somit den Ehrenpokal des deutschen Fleischerverbands erzielen. Für Josef Huber

Junior, Produktionsleiter in unserem Familienbetrieb, ist der Medaillenreigen einmal mehr Bestätigung für das traditionelle Handwerk: „Als Traditionsmetzgerei stehen hohe Produktqualität und echtes Metzgerhandwerk für uns immer im Vordergrund und wir und unsere Mitarbeiter:innen arbeiten täglich daran, beste Lebensmittel aus der Region herzustellen.“

**Diese Auszeichnung ist für mich eine schöne Bestätigung und einmal mehr der Beweis, dass sich die Leidenschaft und das Können unserer Metzger in der ausgezeichneten Produktqualität widerspiegeln.“**

## Unsere elf ausgezeichneten Produkte beim Int. Qualitätswettbewerb:

Titelbild: Josef Huber Junior (links vorne) und Senior (rechts hinten) mit ihren ausgezeichneten Metzgergesellen und Lehrlingen aus der Schinken, Speck- und Wurstproduktion:

Hinten: Patrick Caban, Michael Schneider, Michael Egger, Willi Burger

Vorne: Lehrling Georg Innerhofer, Jens Gäbler und Rupert Eder

Die renommierten Qualitätswettbewerbe des deutschen Fleischerverbands finden alle drei Jahre im Rahmen der IFFA Messe, welche mit über 60.000 Besucher:innen als eine der wichtigsten Fachmessen der Fleischerbranche gilt, statt. Seit den 1980er Jahren nehmen wir mit unseren Original Kitzbüheler Spezialitäten an Qualitätswettbewerben wie diesen teil und können mit mehr als 120 Medaillen und Pokalen eine Vielzahl an Erfolgen vorweisen. Seniorchef Josef Huber begann einst damit seine Produkte bei österreichweiten und internationalen Wettbewerben auf die Probe zu stellen und sieht die Erfolge als klaren Qualitätsbeweis:

**„Unser Anspruch ist und war es immer, unsere hohe Qualität langfristig zu halten. Umso mehr freuen wir uns, dass auch unsere Klassiker, wie etwa der Schinkenspeck oder unser Karreespeck immer wieder mit Gold ausgezeichnet werden.“**

Die Original Kitzbüheler Spezialitäten der Metzgerei Huber werden allesamt aus 100% österreichischem Qualitätsfleisch hergestellt und sind in unserem Fach- und Delikatessengeschäft in der Kitzbüheler Bichlstraße sowie den drei Filialen in Kitzbühel, Kirchberg und St. Johann und in ausgewählten Supermärkten erhältlich. Zudem beliefern wir damit mehr als 400 Betriebe der heimischen und internationalen Gastronomie.



Original Kitzbüheler  
**SCHINKENSPECK**



Original Kitzbüheler  
**KARREESPECK**



Original Kitzbüheler  
**BAUERNSCHINKEN**



Original Kitzbüheler  
**METZGERSCHINKEN**



Original Kitzbüheler  
**KALBSPARISER**



Original Kitzbüheler  
**LANDJÄGER**



Original Kitzbüheler  
**BEISSERL KLASSIK**



Original Kitzbüheler  
**BEISSERL PIKANT**



Huber's  
**KÄSEKRAINER**



Huber's  
**FRANKFURTER**



Original Kitzbüheler  
**HAHNENKAMMSCHINKEN**

*Und welches Produkt ist Ihr persönlicher Goldmedaillengewinner? Hinterlassen Sie uns einen Kommentar auf Facebook oder Instagram (@metzgerehuberjosef)!*



Metzgerei Huber:

# Heute

210 Jahre Metzgerei Huber! Wir feiern Firmenjubiläum und blicken in Teil 2 unserer Reihe DAMALS - HEUTE - MORGEN mit unseren Chefleuten Josef Huber Junior und Senior auf aktuelle Herausforderungen, die Veränderungen des Metzgerberufs und das Aufwachsen in einem Familienbetrieb.

**Josef, du wurdest in eine Metzger Familie hineingeboren. War es immer dein Wunsch den Betrieb weiterzuführen?**

*Junior:* Ursprünglich wollte ich als Kind Landwirt werden. Ich bin praktisch am Hof meiner Großeltern aufgewachsen und die Arbeit hat mir einfach Spaß gemacht. Aber natürlich war auch die Metzgerei in meiner Kindheit immer präsent: Sei es beim Geschäft einräumen, Würstel verpacken oder wenn ich meinem Papa in der Wursterei helfen durfte. Dann war relativ rasch klar, dass ich den Betrieb einmal übernehmen werde.

**Deine Lehre hast du bei der Metzgerei Piegger absolviert. Eine bewusste Entscheidung nicht im Familienbetrieb zu lernen?**

*Junior:* Als Jugendlicher habe ich mich bei diesen Entscheidungen auf die Erfahrung meines Vaters verlassen. Nach der dreijährigen Hotelfachschule ging es daher für mich nach Sistrans zur Familie Piegger. Im Nachhinein kann ich sagen, war es definitiv die richtige Entscheidung: Ich war gerne unterwegs und es gibt nichts Besseres, als auswärts Erfahrungen zu sammeln, sei es während dem Schulpraktikum in der Schweiz, der Lehre in Sistrans oder dem Meisterkurs später in Augsburg.

*Senior:* Die Hotelfachschule war meiner Meinung nach eine gute Basis um zu lernen, was eine unserer Zielgruppen, die Gastronomen, eigentlich brauchen. Dieses Wissen hilft ungemein in der Kundenbetreuung. Und die Metzgerei Piegger war und ist sicherlich einer der besten Lehrbetriebe, da man dort von der Schlachtung über die Zerlegung bis hin zur Produktion alle Bereiche kennenlernen konnte.

**Heute bist du unter andere, für die Lehrlingsausbildung bei uns in der Metzgerei Huber verantwortlich. Worauf legst du Wert?**

*Junior:* Der Umgang miteinander macht die Musik: Mir ist ein partnerschaftliches, kooperatives Miteinander wichtig, aber auch Disziplin, Ordnung und Sauberkeit. Ich möchte jungen Menschen zeigen, dass Metzger ein cooler Beruf ist, in dem man sich selber verwirklichen kann, sei es in der Salzerei, der Schinkenproduktion oder etwa im Verkauf. Und dass es ein krisensicheres Handwerk ist: Etwas zum Essen und somit auch Metzger braucht es immer.

**Das Bild des Metzgers hat heute wenig mit alten Klischees zu tun. Was sind die grundlegenden Veränderungen zu früher?**

*Senior:* Unser Berufsbild hat sich enorm zum Positiven verändert. Metzger war durch die Schlachtung, das schwere Tragen oder die langen Arbeitstage ein harter Beruf. Heute sind Metzger Fleischveredeler, stellen eine enorme Palette an Produkten her und übernehmen auch Arbeitsschritte für Gastronomen, wie etwa Rindsrouladen wickeln, Schnitzel schnei-

den, Fleisch marinieren und mehr. Und auch die räumlichen Voraussetzungen, Sauberkeit und Hygiene, technische Unterstützung oder die Arbeitszeiten haben sich positiv verändert. Das sieht man auch daran, dass Mädchen nicht mehr davor zurückscheuen, diesen kreativen Beruf zu erlernen. Nicht umsonst wurde unser Lehrling Marina 2019 Bundessiegerin beim Bundeslehrlingswettbewerb der Metzger.

**Du hast es angesprochen, die Schlachtung gehört heute nicht mehr zum Berufsbild des Metzgers. Ein Vorteil oder Nachteil?**

*Senior:* Wenn sich unsere Lehrlinge dafür interessieren, können sie eine Zeit lang bei unseren Partnerschlachtbetrieben mitarbeiten und Erfahrungen sammeln. Ich persönlich finde aber, dass es nicht sein muss. Der Beruf hat viel gewonnen, auch indem die Schlachtung weggefallen ist.

*Junior:* Das würde ich gar nicht so differenzieren. Fakt ist, dass die heutigen Auflagen bei so geringen Schlachtzahlen einfach zu umfangreich wären, das wäre ein teures Hobby. Dadurch gab es eine Spezialisierung in der Branche. Wir



*Anni und Sepp Huber mit den Kindern Andrea, Josef mit Tina, Marlene und Martin beim 200 Jahr Jubiläum der Metzgerei Huber im Jahr 2012*



*Josef Huber Junior mit Johannes Taxer vom Winkler Bauern in Kitzbühel - einem von 100 Landwirten, die die Metzgerei Huber mit heimischem Rind-, Kalb- und Lammfleisch beliefern*

arbeiten heute eng mit regionalen Schlachtbetrieben zusammen und ermöglichen so immer noch kurze Transportwege. Durch diese Partnerschaft konnten wir die Zusammenarbeit mit den Landwirten aus der Region ausbauen und beziehen um 40% mehr Fleisch von unseren Bauern als vor 10 Jahren.

### **Was macht den Beruf des Metzgers heute dann aus?**

*Junior:* Das mag eigen klingen, aber ich finde Fleisch ist etwas unglaublich Lebendiges und die Arbeit damit macht für mich den Beruf aus. Der Werkstoff Fleisch ist ein Naturprodukt und nie gleich, was es so spannend macht. Ich würde sagen es braucht einiges an Erfahrung um zu wissen, was verwende ich für welches Produkt, wie gehe ich vielleicht mit Qualitätsschwankungen um und mehr. Aber etwas Gutes, Schönes zu produzieren und Leute damit glücklich zu machen - da gibt es für mich nichts Besseres!

### **Bei den mehr als 180 verschiedenen Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten, die in der Metzgerei Huber hergestellt werden: Habt ihr einen persönlichen Favoriten?**

*Senior:* Wenn ich mich entscheiden müsste, wären es unsere Speckspezialitäten und unsere Kochschin-

ken. Mit der Schinkenproduktion ist es erst in den 1970er Jahren losgegangen und ich habe mir damals alles Wissen neu angeeignet, um schnell mit neuen Produkten auf den Zug aufzuspringen. Aber unser Grundsatz ist ohnehin: Verkauft wird nur das, was uns selber schmeckt. Also könnte ich all unsere Produkte aufzählen!

*Junior:* Meine Favoriten sind Kochwürste, also Streich-, Blut- und Leberwurst. Die mag nicht jeder, aber es sind unglaublich spannende Produkte. Wie man nicht nur aus Edelteilen, sondern auch aus Blut, Schwarten und Fett richtig gute Lebensmittel macht, finde ich faszinierend. Eine Streichwurst wie die unsrige mit ihrem Wachsmantel ist zwar in der Herstellung aufwändiger, aber da konnte ich mich schon in meiner Lehrzeit reinlegen!

### **Herausforderungen gab und wird es immer geben. Derzeit ist vor allem der Personalmangel ein großes Problem. Welche Auswirkungen hat es auf den Betrieb?**

*Junior:* Vor allem im Verkauf suchen wir dringend Personal, was auf die Dauer frustrierend ist. Natürlich haben wir und auch unsere Kund:innen einen hohen Anspruch an unsere Verkaufsmitarbeiter:innen, was die

Suche nicht leichter macht. In einer Metzgerei braucht es einfach Fachwissen und kompetente Beratung, aber man gewinnt selbst so viel durch den Austausch mit den Kund:innen und die Arbeit mit einem Lebensmittel aus der Region. Dass man über lange Zeit niemanden für diesen schönen Beruf gewinnen kann, zehrt definitiv an einem.

### **Sei es in der Metzgerei oder im Wirtshaus Mockung - die nächste Generation ist am Start. Wie ist es für dich, Sepp, die Zügel nach so vielen Jahren loszulassen?**

*Senior:* Ich freue mich darauf! Ich hatte mir als junger Unternehmer Ziele gesetzt, die ich erreicht habe und wünsche mir jetzt, dass es für meine Kinder hier in der Metzgerei, im Stammhaus und im Wirtshaus so weiter geht. Und so lasse ich meine Zeit hier langsam auslaufen. Momentan kümmere ich mich noch um vieles im Hintergrund und auch Ideen wären noch genügend da, aber ich freue mich auch auf die Zeit abseits der Arbeit.

### **Was möchtest du der nächsten Generation mitgeben?**

*Senior:* Ich wünsche ihnen weiterhin viel Erfolg, im Unternehmen, aber auch familiär, denn wenn man in der Familie gut miteinander kann, geht einfach alles leichter. Und wenn es die Zeit mit all ihren Herausforderungen zulässt, wünsche ich ihnen einfach, dass sie ihren Betrieb so erfolgreich weiterführen können, wie meiner Frau und mir das möglich war.

# Huber's Grillidee

## Flanksteak in American Style Marinade an gegrilltem Mais-Tomatensalat

Für  
vier  
Personen

### ZUTATEN:

ca. 800 bis 1000 g Flanksteak  
vom Rind  
125 ml Ahornsirup  
3 EL Tomatenketchup  
1 EL Worcestersauce  
2 EL Brauner Zucker  
2 EL Balsamicoessig dunkel  
2 TL Estragon Senf

400 g Kirschtomaten  
4 Stk. Frühlingszwiebel  
10 g Basilikum frisch  
4 Stk. gegrillte Maiskolben  
60 ml Olivenöl  
1 EL Essig  
1 TL Honig  
Limettensaft  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG FLANKSTEAK:

Ahornsirup, Tomatenketchup, Worcestersauce, braunen Zucker, dunklen Balsamico und Estragon Senf in einem Topf verrühren. Kurz aufkochen und zwei bis drei Minuten bei schwacher Hitze mit Deckel ziehen lassen. Die Marinade anschließend abkühlen. Das Flank Steak mit der abgekühlten Marinade bestreichen und über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf dem Holzkohle- oder Gasgrill ca. 5 Minuten auf jeder Seite angrillen. Das Steak anschließend ca. 10 Minuten in Alufolie oder bei indirekter Hitze rasten lassen. Mit der restlichen Marinade bestreichen, in Scheiben schneiden und servieren.

### ZUBEREITUNG GEGRILLTER MAIS-TOMATENSALAT

Tomaten halbieren, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und Basilikum fein hacken. Tomaten und Frühlingszwiebeln in eine große Schüssel geben. Den gegrillten Mais abkühlen lassen, die Maiskörner vom Kolben schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Für das Dressing Olivenöl, Essig und Honig miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zum Salat geben und gut vermengen. Zum Schluss den Basilikum unterheben und den Salat mit Limettensaft abschmecken.

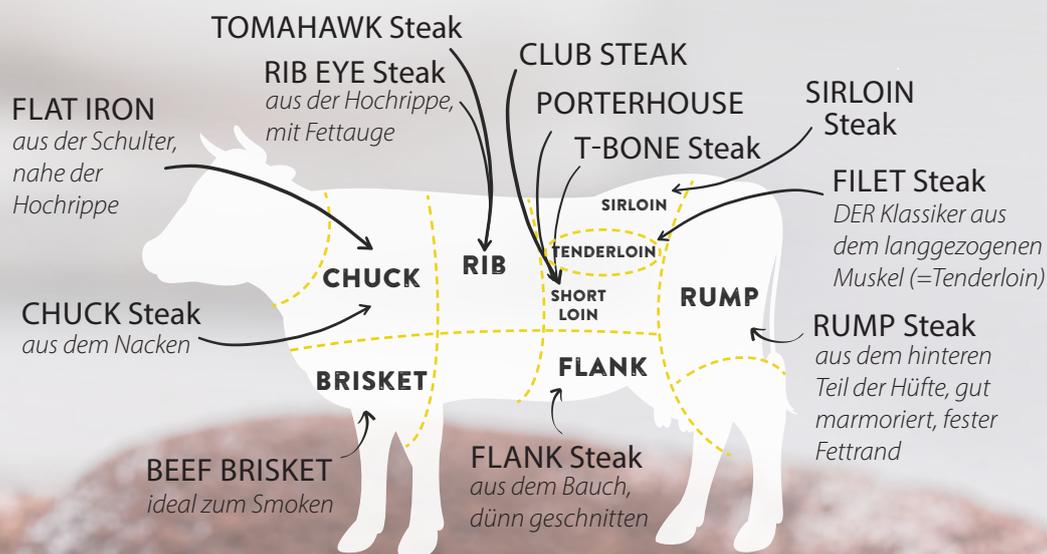
### TIPP:

Marinade mit einem  
Küchenpinsel auf das Fleisch  
streichen und gut einmasieren!  
Vor dem Grillen  
überschüssige Marinade  
abtupfen, damit nichts ins  
Feuer tropft!

# Flank, Chuck, Club und Co:

## Sie verstehen nur Bahnhof?

### Die wichtigsten Beef Cuts auf einen Blick:



## Schokoladen-Kokos Soufflé vom Grill mit karamellisierter Ananas

Für sechs Personen

### ZUTATEN:

120 g Kochschokolade  
120 g zerlassene Butter  
3 Stk. Eier  
70 g Mehl, glatt  
90 g Staubzucker  
25 g Maizena  
35 g Kokosraspeln  
1 Prise Salz  
6 Stk. Souffléformen  
  
1/2 reife Ananas  
4 EL Brauner Zucker  
50 ml Rum  
Etwas Wasser

### ZUBEREITUNG SOUFFLÉ:

Kochschokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokoladen-Butter mit drei Eiern in eine Schüssel geben, Mehl, Staubzucker, Maizena, Kokosraspeln und eine Prise Salz dazu geben und schnell verrühren. Die Masse in gut ausgebutterte Formen geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 bis 18 Minuten indirekt grillen. Wichtig ist, dass der Soufflékern beim Servieren noch weich ist.

### ZUBEREITUNG KARAMELLISIERTE ANANAS:

Den Zucker in einer Pfanne auf mittlerer Hitze karamellisieren. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden. Anschließend die Ananas in den karamellisierten Zucker legen, einen Schuss Rum und etwas Wasser dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Das Soufflé auf einen Teller geben (muss nicht gestürzt werden), seitlich die karamellisierten Ananas anrichten, das Soufflé mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## NACH DER LEHRE KOMMT .... DIE ZWEITE LEHRE!

Seit Juni dürfen wir Maximilian aus Waidring bei uns in der Oberndorfer Produktion als neuen Lehrling begrüßen! Maximilian hat die Lehre zum Koch bereits erfolgreich abgeschlossen und startet nun hochmotiviert in seinen zweiten Lehrberuf.

Wir wünschen dir eine spannende, lehrreiche Zeit bei uns!



## VOM LEHRLING ZUM GESELLEN, HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Während für Maximilian die Lehrzeit erst startet, ist sie für zwei andere schon wieder vorbei: Rupert und Michael absolvierten im Sommer ihre Lehrabschlussprüfung zum Fleischverarbeiter in Innsbruck, wobei Michael mit Auszeichnung bestand. Wir gratulieren den beiden herzlich zum Lehrabschluss und hoffen, dass sie uns noch lange erhalten bleiben!



## GRIAS DI, STANIA!

Unsere Innendienstler Gabi und Zoran haben Unterstützung bekommen. Die gebürtige Tschechin Stanislava unterstützt die beiden im Verkauf für die Gastronomie und den Lebensmittel Einzelhandel. Herzlich Willkommen im Team!



## ZU GAST IN DER PENSION SCHÖLLER

Unsere Mitarbeiter Zoran und Patrick sowie unsere Pensionistin Monika gastieren diesen Sommer in der „Pension Schöllner“, der gleichnamigen Komödie *der Bühne Kirchberg*. Drei Termine gibt's noch: Am 4., 7. und 11. September sind sie ein weiteres Mal in der irr-witzigen Komödie in der Arena365 in Kirchberg zu sehen. Prädikat absolut sehenswert!



↖ Zoran als Eugen  
und Patrick als Alfred  
in der „Pension Schöllner“

## WILLKOMMEN AUF DER WELT, MAGDALENA!

Unser Metzgermeister Christian und seine Franziska sind seit Juli zu viert: Wir gratulieren zur Geburt der kleinen Magdalena, die gemeinsam mit ihrem Bruder Matthias ihre Eltern ab sofort auf Trab hält. Wir wünschen der kleinen Familie von Herzen alles Gute!



# Vier Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

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 St. Johann in Tirol  
Mauthfeld 4, A-6380 St. Johann in Tirol  
Tel. 05356 665 50 420

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



Unsere Öffnungszeiten finden Sie  
auf [www.huber-metzger.at](http://www.huber-metzger.at)

Folgen Sie uns auf:  
[facebook.com/huber-metzger](https://facebook.com/huber-metzger)  
Instagram: [@metzgereihuberjosef](https://instagram.com/metzgereihuberjosef)

Online einkaufen auf: [tirolspeck-shop.com](http://tirolspeck-shop.com)



Am  
26. & 27. August '22  
mit Hüpfburg,  
Weinverkostung,  
Kulinarik durch die  
Betriebe  
der Bichlstraße  
und mehr!