

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.



Zum Fest das Beste vom Metzger: Unsere Öffnungszeiten rund ums Jahresende.
Seite 3

Wir sind vom Land Tirol als Traditionsbetrieb ausgezeichnet worden.
Seite 5

Nach 36 Jahren am Stock verabschiedet sich unser Markus in die Pension.
Seite 6



Grias enk beim Huber Metzger!

Schreiben Sie Tagebuch? Und würden Sie Ihre Aufzeichnungen Ihren Kindern oder Enkeln hinterlassen? Wie gerne würden wir lesen, was Johann Huber über seinen ersten Tag in der Metzgerei notiert hätte, damals im Jahr 1812. Der Gedanke, dass in unserem Stammhaus Aufzeichnungen aus diesen Jahren versteckt sein könnten, ist reine Tagträumerei. Und so spannend es wäre darin zu schmökern, stellt sich auch die Frage: Welchen Einfluss hätten die Aufzeichnungen auf uns?

210 Jahre Firmengeschichte heißt, dass sieben Metzgermeister weit mehr als 210 Entscheidungen getroffen haben, die unseren Betrieb zu dem machen, was er heute ist. Entscheidungen zu treffen erfordert oftmals Mut, bedeutet aber auch Fortschritt - meistens geht beides Hand in Hand. Und auch wenn manche Entschlüsse auf den ersten Blick ein Rückschritt sein mögen, so sind sie schlussendlich immer ein Blick nach vorne. Die Notizen aus dem Jahr 2022 wären mitunter wehmütig. So mussten wir etwa unsere Filiale in St. Johann schließen, der Grund ist simpel: Wir konnten trotz monatelanger Suche kein Verkaufspersonal finden. Eine Entscheidung, die uns alles andere als leicht gefallen ist, uns den Kopf aber auch nicht in den Sand stecken lässt.

Warum wir das aufschreiben? Weil das Jahresende als Metapher für den Moment der Entscheidung steht. Auch wenn es keine Schönen sind, sind sie schlussendlich ein Schritt nach vorne, wagen Sie ihn.

Wir wünschen eine schöne Adventzeit, ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2023!

Ihre Familie Josef Huber



WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG!

Für unseren Produktinsbetrieb suchen wir laufend

METZGER UND METZGERINNEN,

sowie für unser Kitzbüheler Fachgeschäft und unsere MPREIS Filialen in Kitzbühel und Kirchberg

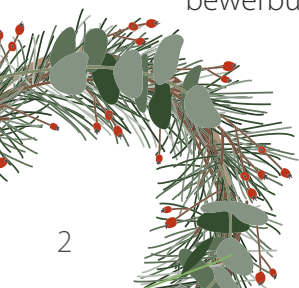
MITARBEITERINNEN IM WURST- UND FLEISCHFACHVERKAUF

in Voll- oder Teilzeit.

Wir bieten eine sichere Ganzjahresanstellung, ein familiäres Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeiten und gute Bezahlung.

Mehr Informationen zu unseren freien Stellen finden Sie online unter www.huber-metzger.at

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter bewerbung@huber-metzger.at



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 & Silvester:

FACH- UND DELIKATESSENGESCHÄFT

(Bichlstraße 14, Kitzbühel, Tel. 05356 62480)

Freitag, 23. Dezember 2022	8.00-18.00 Uhr
Samstag, 24. Dezember 2022	7.30-13.00 Uhr
Freitag, 30. Dezember 2021	8.00-18.00 Uhr
Samstag, 31. Dezember 2021	7.30-13.00 Uhr

FILIALE MPREIS KITZBÜHEL

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

Freitag, 23. Dezember 2022	7.30-18.30 Uhr
Samstag, 24. Dezember 2022	7.30-14.00 Uhr
Freitag, 30. Dezember 2021	7.30-18.30 Uhr
Samstag, 31. Dezember 2021	7.30-14.00 Uhr

Filiale MPREIS Kirchberg

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

Freitag, 23. Dezember 2022	8.00-18.30 Uhr
Samstag, 24. Dezember 2022	8.00-14.00 Uhr
Freitag, 30. Dezember 2021	8.00-18.30 Uhr
Samstag, 31. Dezember 2021	8.00-14.00 Uhr

In unseren 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.

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

Gerne nehmen
wir telefonische
Bestellungen bis
22. bzw. 29.12. entgegen.
Danach erfüllen wir
Wünsche für Weihnachten
oder Silvester gerne vor
Ort in den Filialen.



HOAMAT
GLUST



NEU

Regionales
PREMIUMFLEISCH

online
bestellen

ABHOLEN ODER
LIEFERN LASSEN

Mit HOAMATGLUST liefern wir von der Metzgerei Huber Premiumfleisch zu 100% von unseren Bauern aus den Kitzbüheler Alpen monatlich frisch innerhalb von Österreich und Deutschland zu Ihnen nach Hause.

Gemeinsam mit unseren ErzeugerInnen stellen wir eine Auswahl an ca. 2 Kilogramm heimischem Fleisch vom Rind, Kalb, Lamm, Huhn oder Schwein für Sie zusammen.

Dabei setzen wir auf 100%ige Wertschöpfung innerhalb der Region: Vom Bauern über die Schlachtung bis hin zur Fleischveredelung.

Glust auf mehr?



MEHR INFORMATIONEN
ZU UNSEREM LIEFERSERVICE
UNTER WWW.HOAMATGLUST.AT



AUSGEZEICHNETER Traditionsbetrieb

Gegründet im Jahr 1812 feiert die **METZGEREI HUBER** dieses Jahr ihr 210-jähriges Firmenjubiläum. Für ihre Verdienste rund um die regionale Wirtschaft wurde die Kitzbüheler **METZGEREI HUBER** nun als **TIROLER TRADITIONSBETRIEB** ausgezeichnet.

13 Tiroler Betrieben wurde Anfang Oktober im Congress Igls das Prädikat „Tiroler Traditionsbetrieb“ verliehen. Mit 210 Jahren Firmengeschichte war die Kitzbüheler **METZGEREI HUBER** das mit Abstand älteste Unternehmen unter den Geehrten. Josef Huber Junior und Senior freuen sich über die Anerkennung: „Die Auszeichnung ist für unsere Familie eine große Ehre. Auf 210 Jahre Firmengeschichte zurückblicken zu können, macht einen stolz und zeigt, wie tief man als Betrieb in der Region und das Metzgerhandwerk in unserer Familie verwurzelt ist.“

Die Tiroler Traditionsbetriebe leisten Großartiges für die heimische Wirtschaft, betont Wirtschaftslandesrat und mittlerweile Landeshauptmann Anton Mattle beim Festakt: „Die geehrten Unternehmen zeichnen sich durch ihre jahrzehntelange, erfolgreiche wirt-

schaftliche Tätigkeit aus und leisten nicht zuletzt einen wertvollen Beitrag für die Wettbewerbsfähigkeit unseres Landes.“ Zusätzlich geben Traditionsbetriebe nicht nur MitarbeiterInnen und KundInnen, sondern vor allem auch eine Firmenkultur über Generationen hinweg weiter.

Die **METZGEREI HUBER** wurde 1812 von Johann Huber gegründet und hat sich in den letzten Jahrzehnten vom Stadtmetzger zu einer der größten Metzgereien im Bezirk entwickelt. Heute beliefert die **METZGEREI HUBER** mehr als 400 StammkundInnen in der heimischen Gastronomie sowie den deutschen und österreichischen Lebensmitteleinzelhandel. Josef Huber Senior hat den Betrieb 1979 mit seiner Frau Anni übernommen, mit Tina und Josef Huber Junior übernimmt nun die siebte Generation das Ruder.



**Ausgezeichneter
Traditionsbetrieb**



Als Fleischfachverkäufer steht man nicht nur für ausgezeichnete Qualität und beste Beratung, sondern repräsentiert zugleich den Familienbetrieb. Kaum einer hat dies so verinnerlicht wie Markus Riedmann aus unserer Kirchberger Filiale. Mehr als 10 Jahre lang war er unter anderem das Gesicht der Metzgerei Huber in Kirchberg, im Herbst begann für Markus mit seiner Pensionierung ein neuer Lebensabschnitt. Ein letztes Gespräch über 36 Jahre am Stock.



Danke,
Markus!

Ein Silvesterbestellung zum Schmunzeln: „Was darf's denn sein?“

Kundschaft: „Ein Fondue für acht Personen:

Davon essen zwei normal, zwei sind Kinder;

bei zweien ist einer fast nichts, dafür der andere umso mehr
und die anderen zwei sind Veganer.“



Markus, wie haben sich die ersten Pensionswochen angefühlt und worauf hast du dich gefreut?

Ich habe mich auf ein gemütliches Frühstück gefreut und dass ich den Tag so planen kann, wie ich es gerne möchte. In den ersten Wochen zuhause habe ich alles erledigt, was liegen geblieben ist oder was ich einfach aufgeschoben habe. Und wenn jetzt etwas länger dauert als geplant, spielt es auch keine Rolle. In erster Linie bin ich also schon froh, dass ich mich für die Pension entschieden habe.

Der erste und letzte Beruf im Leben sind besonders und bleiben in Erinnerung. Was wirst du an deinem Arbeitsalltag vermissen?

Das stimmt! Mein Wunsch war es etwas Kreatives zu lernen und ich bin heute noch froh, dass ich mich für die Kochlehre entschieden habe. Nach einigen Gesellenjahren habe ich mich umorientiert und beende mein Arbeitsleben nun als Stockmetzger mit 36 Jahren Erfahrung. Zu mir hat einmal ein langgedienter Kollege gesagt, dass ich stolz sein kann, denn Stockmetzger sei der höchste Rang im Metzgergewerbe. Für mich war es auf jeden Fall eine schöne Arbeit und ich werde meine Kundschaften und die Kollegen und Kolleginnen beim Huber vermissen.

Unseren Kundschaften wolltest du immer Mehrwert bieten und wir haben dich oft im Vorberei-

tungskammerl angetroffen, wo du Knödel oder andere Schmanckerl zubereitet hast. Welchen Mehrwert braucht es als Metzger um gegenüber Handelsketten zu bestehen? In erster Linie Qualität, Regionalität, einen nachhaltigen Umgang mit der Umwelt und Einsatz für Tierwohl, ein Sortiment an guten, ehrlichen Convenience Produkten, fachliche Beratung, Mitarbeiter mit sehr viel Berufserfahrung, einen Lieferservice sowie einen Großhandel. Ein Rundum-Service also!

Das ist eine ganze Menge! Hast du das Gefühl, Konsumentinnen und Konsumenten achten mehr auf Regionalität und Qualität?


Definitiv! Der Fleischkonsum hat sich in den letzten Jahrzehnten verändert und die Kundinnen und Kunden achten verstärkt darauf. Sie möchten kein Schweinefleisch von deutschen Industriebetrieben, Kalbfleisch aus Holland oder Rindfleisch aus Uruguay. Man kauft auch nicht mehr so große Stücke und friert es nachher ein, der Trend geht zu kleineren Portionen, dafür werden mehr Edelteile gekauft, wenn möglich in BIO Qualität.

Unsere Metzger Lehrlinge schnuppern in ihrer Ausbildung auch Verkaufsluft, vor allem bei euch in der Filiale. Was war dir wichtig den Metzgern von morgen mitzugeben? Es war mir immer eine Ehre mein Wissen wei-

ter zu geben, speziell an unsere motivierten und - wie ich finde - überdurchschnittlich talentierten Lehrlinge. Sie sollen in erster Linie Freude an der Arbeit haben, für den Verkauf Interesse zeigen und ohne Druck oder Stress möglichst viel umsetzen. Denn mit Hudeln oder Würgen erreicht man nichts! Sie sollen etwas aus ihrem Beruf machen und wenn einmal etwas nicht so klappt, nicht gleich die Nerven wegwerfen - in einigen Tagen kann die Situation eine ganz andere sein.

Möchtest du uns noch etwas mitgeben? Ich möchte mich herzlich bei den Kundinnen und Kunden bedanken, die über die Jahre hinweg so treu zu mir gekommen sind. Wenn es einmal oder maximal zweimal nicht so geklappt hat, mögen sie es mir verzeihen, ich habe mein Bestes gegeben. Und ich hoffe, dass sie auch weiterhin auf die Metzgerei Huber setzen. Ich kann mit ruhigem Gewissen von mir sagen, dass ich das ganze Jahr über selber mein bester Kunde war.

„Lieber Markus, wir bedanken uns von Herzen für deinen Einsatz, dein Engagement, deine Loyalität und deine Gewissenhaftigkeit in all den letzten Jahren! Für deine Pension wünschen wir dir das Beste und freuen uns sehr, dass du uns weiterhin als Vertretung in den Filialen erhalten bleibst! Deine Familie Josef Huber“

A man with a beard, wearing a white hairnet and a white butcher's uniform, stands in a meat processing plant. He is smiling and looking towards the camera. The uniform has a logo on the left chest that reads "HUBER" with a red and green emblem above it, and "hartlich selbstlich" written below. The background shows metal racks filled with hanging meat.

Metzgerei Huber: Morgen

210 Jahre Metzgerei Huber!
Wir feiern Firmenjubiläum und blicken in Teil 3
unserer Reihe DAMALS - HEUTE - MORGEN
mit unserem Juniorchef Josef Huber auf
große Fußstapfen, Führungsqualitäten und gängige Klischees.



Die Metzgerei Huber ist dieses Jahr vom Land Tirol als Ausgezeichneter Traditionsbetrieb prämiert worden. Was bedeutet es dir persönlich einen solchen Betrieb zu führen? Es sind große Fußstapfen, in die ich trete. Einen Betrieb mit so langer Geschichte zu führen, macht einen stolz und ist keine Selbstverständlichkeit.

1812 hat Johann Huber die Metzgerei Huber gegründet und unter ganz anderen Voraussetzungen gearbeitet als es heute der Fall ist. Was hat der Metzgerberuf im 21. Jahrhundert noch mit den gängigen Klischees gemein? Ich würde sagen wenig bis gar nichts. Das Klischee des mit Blut überströmten Metzgers, der die Gasse entlang spaziert zum nächsten Beisl gehört längst der Vergangenheit an. Metzger ist ein toller Beruf, der ein großes Maß an Genauigkeit und Disziplin erfordert. Es gibt heute kaum eine Branche die so kontrolliert wird und so viele Auflagen hat wie die Lebensmittelbranche.

Während dein Vater den Betrieb mit acht Mitarbeitern und einer Filiale übernommen hat, stehst du heute bei 50 Mitarbeitern, einem Produktionsbetrieb und mehreren Filialen. Würdest du gerne tauschen? Wir haben trotz unserer Größe einen sehr familiären Umgang, für mich sind wir in unserem Team mit all den langjährigen Mitarbeitern wirklich eine große Familie. Tauschen in dem

Sinne möchte ich also nicht, aber klar wird man auch mal nostalgisch. Einen kleinen Butcher Shop mit meiner Frau zu führen, wo man jedes Stück Fleisch selbst verkauft, hätte auch seinen Reiz. In den 1980er Jahren waren wir einer von fünf Metzgern in Kitzbühel, ganz wertneutral gesagt auch etwas unbeachtet. Heute sind wir auf einem ganz anderen Level, was spannend ist, aber auch viele bürokratische Aufgaben mit sich bringt, die man eher als nötiges Übel betrachtet.

Jede Zeit hat ihre Herausforderungen, derzeit stellt vor allem der leer gefegte Arbeitsmarkt eine Schwierigkeit dar. Wie gehst du mit solchen Herausforderungen um? Ganz einfach indem ich versuche unser bestehendes Personal zu stärken und Prozesse im Betrieb zu optimieren, ohne dass es Auswirkungen auf die Qualität hat. Die steht im Vordergrund und daran darf nicht gerüttelt werden.

Dein Vater hat den Betrieb mit nicht einmal 30 Jahren übernommen, du bist nur wenige Jahre älter. Braucht es den jugendlichen Veränderungswillen um ein Geschäft weiterführen zu können? Nein, Fortschritt geht für mich nicht Hand in Hand mit Veränderung, ich stehe eher für Konstanz ein. Natürlich braucht es zeitgemäße Innovationen, aber ich bin Metzger und kein Manager. Ich muss nichts umkrämpfen, das seit 30 Jahren gut funktioniert.

Was braucht es deiner Meinung nach um einen Betrieb wie den unserigen führen zu können? Eine gute, praxisnahe Ausbildung ist die Basis. In der Hotelfachschule oder bei der Lehre in einem spitzen Betrieb habe ich das Handwerk gelernt. Damit man wirklich weiß, wie man mit dem anspruchsvollen Rohstoff Fleisch umgeht, muss man den Beruf einfach von der Pieke auf erlernen. Dazu kommt der Erfahrungsaustausch mit meinem Vater oder anderen erfahrenen Größen in der Branche. Neben all dem Wissen braucht es aber vor allem eine gute Personalführung: Man führt einen Betrieb nie alleine, sondern nur mit seinen Angestellten.

Wenn du in 30 Jahren den Betrieb vielleicht an die nächste Generation weitergibst: Was willst du erreicht haben? Meine Ziele sind bescheiden. Wir haben uns in den letzten 20 Jahren so stark entwickelt, sind überregional für unsere Qualität bekannt und dafür schätzen uns unsere Kunden. Dieses Niveau gilt es zu halten, zu adaptieren wo es nötig ist und solide weiterzuführen. Dazu braucht es aber Veränderungen: Wir stehen an einem Scheideweg, in einer unruhigen Zeit mit vielen Nebengeräuschen, nicht nur was Strom oder Gas angeht. Es müssen von Seiten der Politik die Rahmenbedingungen geschaffen werden und es braucht Entlastung auf vielen Ebenen, damit Betriebe wie der unserige noch weitere 30 Jahre bestehen können.



*Fest
Menü*

Rosa gebratener Rehrücken unter der Walnusskruste an Hollersauce, dazu Schupfnudeln und Rahmwirsing

für 4 Personen

REHRÜCKEN UNTER DER WALNUSSKRUSTE

800 g heimischer Rehrücken ausgelöst | Salz | Pfeffer | Rosmarin
150 g weiche Butter | 3 Stk. Eidotter | 150 g gehackte Walnüsse | 80 g Brösel

Rehrücken scharf von beiden Seiten in etwas Öl in einer Pfanne anbraten.
Anschließend auf ein Backblech legen, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen
und bei 55° C Umluft im Backofen für ca. 30 Minuten garen.

Butter schaumig schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und nach und nach die Eidotter
untermengen. Zum Schluss gehackte Walnüsse und Brösel unterheben.
Rehrücken aus dem Backofen nehmen und die Walnusskruste darauf streichen.
Den Ofen in der Zwischenzeit auf 200 °C Grillstufe vorheizen und das Fleisch
für ca. 5 bis 7 Minuten goldbraun gratinieren.

SCHUPFNUDELN

600 g mehliges Kartoffeln | 6 Stk. Eidotter | 200 g doppelgriffiges Mehl
Salz | Pfeffer | Muskatnuss | Butter

Kartoffeln kochen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken.
Gemeinsam mit Eidotter, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig vermengen.
Anschließend Schupfnudeln formen und in kochendem Salzwasser kurz aufkochen lassen.
In einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun braten.

RAHMWIRSING

1 Kopf Wirsing | 100 g Butter | 80 g Mehl | 300 ml Kochwasser vom Wirsing
200 ml Sahne | Salz | Pfeffer | Muskatnuss

Gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen. Wirsing vom Strunk befreien und in größere Teile
zupfen. Im Salzwasser bissfest blanchieren und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.
Achtung: Etwa 300 ml Kochwasser vom Wirsing auf die Seite geben!

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben und mit dem Wirsingfond ablöschen.
Aufkochen lassen, Sahne begeben und zum Schluss den blanchierten Wirsing
zugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

HOLLERSAUCE

2 Gläser Huber's Wildjus | 100 ml Hollerröster im Glas

Wildjus mit Hollerröster in einem Topf aufkochen.

TIPP:
Heimisches
Reh-, Hirsch-
und Gamsfleisch
von unseren Jägern
aus der Region
für die Festtage
vorbestellen!



Maroni Auflauf mit Rotwein-Zimt-Weichseln

für 4 Personen



MARONI AUFLAUF

50 g Butter | 25 g Staubzucker | 3 Stück Eidotter
3 Stück Eiweiß | 25 g Kristallzucker | 30 g Kochschokolade
120 g Maronipüree | 1 EL Maisstärke | Zimt | Rum

Butter und Staubzucker schaumig schlagen, die Dotter nach und nach unterrühren. Eiweiß mit Kristallzucker aufschlagen und kühl stellen. Kochschokolade im Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade gemeinsam mit dem Maronipüree, 1 EL Maisstärke, einem Schuss Rum und je nach Geschmack etwas Zimt unter die Butter-Zucker Masse rühren.

Den geschlagene Eischnee vorsichtig unterheben und die fertige Masse in mit Butter und Zucker ausgekleidete Formen füllen.
Bei 90° C ca. 40 Minuten dämpfen.

ROTWEIN-ZIMT-WEICHSELN

40 g Kristallzucker | 100 ml Rotwein | 1 EL Maisstärke | 1 Stk. Zimtstange
BIO Orange | BIO Zitrone | 200 g Weichseln

Kristallzucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. 1 EL Maisstärke in etwas Wasser glatt rühren und unter die Rotweismischung rühren.

Zimtstange, die Schale einer halben Orange, die Schale einer halben Zitrone zugeben und auf kleiner Flamme kochen lassen. Die Weichseln dazu geben, Topf vom Herd nehmen und bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
Zimtstange, Orangen- und Zitronenschale entfernen und die Weichseln zum Maroni Auflauf servieren.

MITARBEITER

Ehrungen

Nachdem unsere Weihnachtsfeier in den letzten Jahren leider ausfiel, luden wir unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihren Familien zum Sommerfest nach Oberndorf. Bei leider nicht wirklich sommerlichen Temperaturen wurde nicht nur gegessen und gefeiert, sondern wir holten auch die Mitarbeitererehrungen aus den Jahren 2020 und 2021 nach.



Christian Kapeller-Mimm
10 Jahre (Stand 2020)



Simon Zott
10 Jahre (Stand 2020)



Markus Riedmann
10 Jahre (Stand 2020)



Simo Lucic
20 Jahre (Stand 2020)



Christiane Hochfilzer
5 Jahre (Stand 2021)



Peter Schroll
10 Jahre (Stand 2021)

UNSERE WEITEREN JUBILARE:

- Petra Berndt | 5 Jahre (Stand 2020)
- Thomas Kutschera | 5 Jahre (Stand 2021)
- Zoran Marjanovic | 15 Jahre (Stand 2021)
- Martin Wiedmayr | 20 Jahre (Stand 2021)

Vielen Dank
für euren Einsatz und auf weitere Jahre
bei uns in der Metzgerei Huber!

FEINKOST PLATTEN & BROTE

für's Fest



Große Auswahl
an feinen Platten
oder belegten
Brot

Individuell
für Sie
zusammen-
gestellt

Mit unseren
hausgemachten
Qualitäts-
produkten

Auf
Vorbereitung
im Kitzbüheler
Fachgeschäft

1 Geräucherte
Entenbrust mit
Sauce Cumberland

2 Räucherfischplatte
mit Lachs, Forelle
und Makrele,
dazu Sahnekren

3 Hausgebeizter
Lachs mit
Senf-Dillsauce

4 Heimisches
Roastbeef mit
Sauce Tartare

5 Herrliches Vitello
Tonnato vom
heimischen Kalb

6 Hausgemachte
Salate, wie Wurst-,
Waldorf-, Hendl-,
Shrimpsalat und
viele mehr!

7 Hochwertige
Käsespezialitäten
aus der Region,
der Schweiz und
Frankreich

8 Hausgemachte
Tafelspitz- und
Schweinebraten-
sülze mit Sauce
Vinaigrette

9 Feine Platten mit unseren hausgemachten
und preisgekrönten Wurst-, Schinken- und
Speckspezialitäten, dazu hausgemachtes
Bauernbrot

10 Hausgemachte
Aufstriche, wie
Liptauer, Kräuter
oder Kürbiskern-
aufstrich

11 Kalte Platte mit
Mini Wiener, Hendl-
haxerl, Fleisch-
laibchen, dazu
hausgemachter
Kartoffelsalat

12 Feine Anitpasti
oder unsere
Curry- Garnelen-
spieße und vieles
mehr!

AufVorbereitung:

Frische Austern

Telefonisch
unter 0664 5050 438
oder per Mail unter
office@huber-martlingermetzger.at
vorbestellen und
im Fachgeschäft
in der Bichlstraße
abholen

EIN ORIGINAL VERABSCHIEDET SICH

Nach 37 Jahren in der Metzgerei Huber ging unser Speckmeister Willi Burger diesen Sommer in Pension. Willi begleitete unseren Seniorchef fast von Beginn an und war zuletzt für die ausgezeichnete Qualität unserer Speckprodukte verantwortlich. Im Rahmen unseres Sommerfestes überreichten Josef Huber Junior und Senior Willi als Dankeschön für seine jahrzehnte Treue eine besondere Urkunde.

Ps: Im nächsten WURSTBLATT'L gibt es ein ausführlicheres Portrait zu unserem Speckmeister!



Willi Burger mit seiner Frau sowie den Seniorchefeuten und Juniorchef Josef Huber

GRIAS DI, CHRISTINA!

Christina aus St. Ulrich unterstützt seit diesem Sommer unsere Metzger als neues Lehmädchen bei uns in der Oberndorfer Produktion. Wir freuen uns sehr, dass du dich für diesen tollen Beruf und deine Lehre bei uns entschieden hast und wünschen dir alles Gute für die Lehrzeit!



WIR SIND IFS FOOD ZERTIFIZIERT

Damit wir garantieren können, dass unsere Hygienestandards laufend auf dem allerhöchsten Niveau sind, stellen wir uns jährlich als eine der wenigen Metzgereien im Bezirk der IFS Food Kontrolle durch eine externe Kontrollstelle. IFS ist eines der bekanntesten internationalen Qualitätssicherungs-systeme und wir freuen uns, dass wir unser Zertifikat wieder für ein weiteres Jahr erfolgreich verlängern konnten!



Christiane Hochfilzer aus dem Hygieneteam mit dem neuen IFS Zertifikat

WILLKOMMEN AUF DER WELT, KLEINER LAURIN!

Der Storch ist dieses Jahr ein viel und besonders gern gesehener Gast bei uns: Wir gratulieren unserem Robert aus der Lebensmittelhandelskommissionierung und seiner Claudia herzlich zur Geburt des kleinen Laurin und wünschen euch als Familie alles Gute!



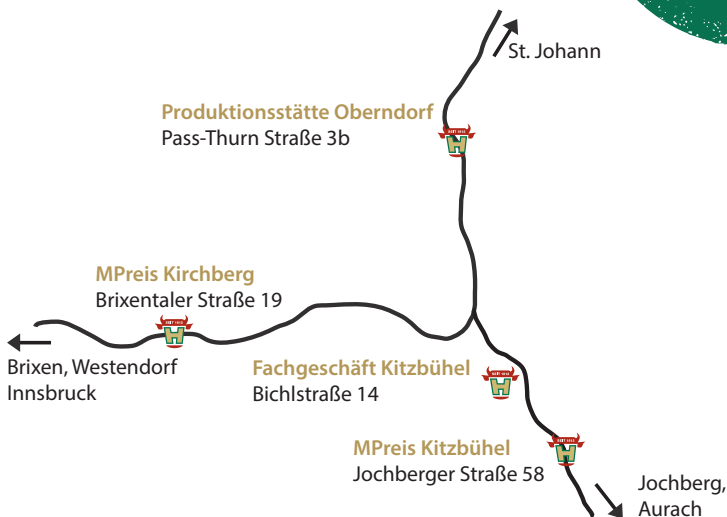


Drei Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: METZGEREI HUBER

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 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
schenken mit den
GESCHENKIDEEN und
GUTSCHEINEN der
METZGEREI HUBER

