

Winter 2017 (Dezember 2017)

Herrlich Ehrliches (Huber's Catering)

Herrlich Ehrliches

Seit mehr als 200 Jahren gilt die Metzgerei Huber mit ihren vier Filialen als verlässlicher Partner in Sachen Genuss. Seit nunmehr 13 Jahren gehört zur Traditionsmetzgerei auch ein erfolgreiches Catering-Unternehmen.



Stefan Monitzer

Im Kitzbüheler Stammhaus der Metzgerei Huber befindet sich nicht nur das Fach- und Delikatessengeschäft – auch das Huber Catering ist dort angesiedelt. Nach umfangreichen Umbauarbeiten im Frühjahr 2017 erstrahlt die Catering-Küche im neuen Glanz. Neu ist auch die Leitung: Seit einem halben Jahr steht Stefan Monitzer an der Spitze des Huber Catering. Unsere KITZBÜHELERIN bat ihn zum genussvollen Interview:

UNSERE KITZBÜHELERIN: Das Huber Catering startete im Frühjahr mit einem neuem Team erfolgreich durch. Was hat dich in die Catering-Branche verschlagen?

Stefan Monitzer: Begonnen habe ich im Produktionsbetrieb in Oberndorf. Dort habe ich aber von Beginn an auch beim Catering mit angepackt. Relativ schnell wurde klar, dass ich mit meiner Ausbildung zum Touristikkaufmann und Sommelier dort richtig bin. Das heißt, ich bin ins Catering gewechselt und habe dann schließlich im Frühjahr 2017 die Leitung übernommen.

Die Veranstaltungen lassen sich natürlich nicht alleine abwickeln. In welcher Form geschieht dies?

Der Catering-Alltag bedarf einer guten Logistik, vor allem wenn wir verschiedene Feiern an verschiedenen Orten zur gleichen Zeit betreuen. Ich kümmere mich in erster Linie um die organisatorischen Belange und finde gemeinsam mit unseren Kunden das perfekte Konzept für ihr Event. Unser Küchenteam setzt dieses schließlich mit Unterstützung unserer Servicekräfte in die Praxis um.



*„Wir geben dem
Gastgeber Zeit,
um seine Feier
zu genießen.“*

STEFAN MONITZER



Das motivierte Catering-Team

Winter 2017 (Dezember 2017)
Herrlich Ehrliches (Huber's Catering).

Bei der Vielzahl an Veranstaltungen im Bezirk – für welche kann man das Huber Catering engagieren?

Unser Motto ist immer: von ganz klein bis ganz groß. Das reicht von Privatfeiern mit oder ohne Personal bis hin zu großen Kongressen oder Firmenfeiern. In den letzten Monaten waren wir etwa beim Musikfestival mit Andreas Gabalier oder der Eröffnung der Seebühne von Schloss Kaps mit dabei, aber auch bei vielen Firstfeiern, Wohnungsübergaben oder privaten Geburtstagsfeiern. Jedes Event ist anders und macht unseren Job daher so wunderbar vielseitig.

Auf welche kulinarischen Schmankerln dürfen sich eure Kunden freuen?

Wir suchen unsere Speisen natürlich gemeinsam mit unseren Kunden aus. Soll es ein Buffet werden, ein Grillabend, lädt man zum Brunch? Oder vielleicht servieren wir eine warme Menüfolge. Mit der Metzgerei im Hintergrund können wir zusätzlich zu unserem Know-how in der Küche auf Fachwissen von Metzgermeistern bauen. Aber natürlich kommen auch Vegetarier und Veganer bei uns genauso auf ihre Kosten.

Warum sollte man bei seinen Feierlichkeiten auf ein Catering-Unternehmen vertrauen?

Bei Privatfeiern ist es doch oft so, dass der Gastgeber selber so viel um die Ohren hat, dass kaum Zeit zum Genießen der eigenen Feier bleibt. Wir freuen uns, wenn wir Arbeit abnehmen können. Das kann sein, dass wir ganz einfach das Essen vorbereiten und der Gastgeber es nur noch bei uns abholt, oder dass wir uns vor Ort nicht nur um das Kulinarische, sondern auch die Blumendekoration oder Musik kümmern. Wir sind ein Full-Service-Anbieter und können auf verlässliche, regionale Partner zurückgreifen. Das entlastet den Gastgeber und es bleibt für ihn mehr Zeit zum Genießen.

Bei all den Events im Jahr hat man sicherlich auch seine persönlichen Highlights. Was sind deine?

Der Storck-Kongress – jeder kennt etwa Knoppers oder Merci – im K3 mit 300 Besuchern vergangenen Herbst war ganz bestimmt ein Highlight. Das Event war abwechslungsreich, die Zusammenarbeit mit der Hamburger Agentur hat spitzefunktioniert und die Gäste waren hochkarätig und sehr sympathisch. Eine tolle Veranstaltung war auch die Eröffnung der Musterproduktionshallen der Top Cap Holding in Kufstein. Hier durften wir dem Landeshauptmann Günther Platter und Co. ein zehngängiges Fingerfood-Menü servieren. 🍷

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG © Metzgerei Huber, Shutterstock



Huber Catering

Bichlstraße 14 • 6370 Kitzbühel
Tel.: 0664 / 42 79 079
stefan.monitzer@huber-metzger.at
www.huber-metzger.at