

Das Fleisch von daheim

Mehr als 40 Landwirte im Umkreis von rund 30 km beliefern mit heimischen Rind-, Milchkalb- oder Lammfleisch die Metzgerei Huber und tragen somit zur Erhaltung der Wertschöpfungskette bei.



„Unsere Kitzbüheler Spezialitäten werden erst durch die herrliche Kulturlandschaft, in der sie produziert werden, so besonders. Daher ist es für uns als Traditionsmetzgerei klar, dass wir unserer Region auch etwas zurückgeben wollen“, erklärt Josef Huber die Beweggründe für die regionale Kooperation.

Regionales Vertrauen

Mit den Landwirten verbindet die Metzgerei Huber meist eine langjährige Partnerschaft. „Es ist wichtig, auf Experten zu setzen – am Hof auf den Landwirt und beim Fleisch auf den Metzger vor Ort. Hier weiß man, was man

bekommt und kann sich auf Fachwissen verlassen“, ist Huber überzeugt. Zu den Experten gehört auch Johannes Taxer vom Winkler Bauern in Kitzbühel. Mehrmals im Jahr beliefert die Familie Taxer die Metzgerei mit Rindfleisch vom eigenen Hof: „Unsere Kalbinnen sind vom Frühjahr bis in den Herbst hinein auf der Alm und genießen dort den ganzen Tag freien Auslauf. Dahinter steckt zwar viel Arbeit, diese Lebensqualität zeigt sich schlussendlich aber auch in der Qualität des Fleisches.“

Ein Win-Win-Effekt

Regional einzukaufen bedeutet vor allem, die heimische Landwirtschaft zu stärken. Als Gegenleistung dürfen sich die Konsumenten auf herrliche Frische und einzigartige Qualität freuen. Josef Huber junior: „Mir ist wichtig, an morgen zu denken. Wenn wir als Betrieb sozial verantwortungsvoll handeln, können wir auch in zwanzig Jahren noch stolz auf unsere Region und unseren Beitrag sein.“

Werbung