

Ausgabe Dezember II / 2017

Metzgerei Huber überzeugt bei PRODUKT Champion.

14

**brixental**  
**bote**

## Metzgerei Huber überzeugt beim PRODUKT Champion

Der Original Kitzbüheler Metzgerschinken der Metzgerei Huber holte beim diesjährigen PRODUKT Champion im Rahmen der AMA Meat Award Gala den dritten Platz in der Kategorie Theke und sorgte als bestplatziertes Kochschinken innerhalb der Kategorie für Aufsehen. Josef Huber: „Wir sind ein Handwerksbetrieb und setzen in unserer Produktion auf österreichische Qualität. Unsere Schinken werden von Metzgerhand geknüpft und mit natürlichen Zutaten veredelt. Die Platzierung beim PRODUKT Champion ist eine tolle Bestätigung auf dem richtigen Weg zu sein.“

Der Metzgerschinken, ein sous-vide gegarter Kochschinken aus dem Schweineschlegel, besticht durch seinen milden Geschmack und ein leichtes Rauch-Aroma. Das Geheimnis: Für mehrere Stunden wird er schonend sous-vide gegart und bleibt somit besonders zart und saftig. Nach der Goldmedaille beim DLG Qualitätswettbewerb im Frühjahr 2017 ist dies die zweite Auszeichnung für den Kitzbüheler Metzgerschinken innerhalb eines Jahres.

Der PRODUKT Champion gilt als einer der wichtigsten Innovationspreise für österreichische Fleisch- und Wurstwarenproduzenten. Eingereicht werden dürfen ausschließlich neu entwickelte Wurst- und Schinkenprodukte, die in einem mehrstufigen Prozess von Lesern und Experten bewertet werden. *-red-*



Foto: Metzgerei Huber

## Sixtus Lanner Stipendiat Wildschönau ist Nar



Der Wildschönauer Sixtus Lanner  
Foto: ...

Erhalt dieses Stipendiums sowie eine herausragende M Lanner ist ein Visionär. Mit Lebenswerk ehren und junge visionäre Ideen für den ländlichen Lösungsansätze werden Bundesminister Andrä Rupp

Das Leistungsstipendium vergeben. Die Gewinnerin der Gramm aus Südtirol, den Preis die Waldviertlerin Edith Scherz Arbeiten zur Entwicklung des des 80. Geburtstages von Dr. erstmals 2015 vergeben. Landes des ländlichen Raums. Das in den beiden Kategorien mit

Ausgabe Dezember II / 2017

Metzgerei Huber überzeugt bei PRODUKT Champion.

## Metzgerei Huber überzeugt beim PRODUKT Champion

Der Original Kitzbüheler Metzgerschinken der Metzgerei Huber holte beim diesjährigen PRODUKT Champion im Rahmen der AMA Meat Award Gala den dritten Platz in der Kategorie Theke und sorgte als bestplatziertes Kochschinken innerhalb der Kategorie für Aufsehen. Josef Huber: „Wir sind ein Handwerksbetrieb und setzen in unserer Produktion auf österreichische Qualität. Unsere Schinken werden von Metzgerhand geknüpft und mit natürlichen Zutaten veredelt. Die Platzierung beim PRODUKT Champion ist eine tolle Bestätigung auf dem richtigen Weg zu sein.“

Der Metzgerschinken, ein sous-vidé gegarter Kochschinken aus dem Schweineschlegel, besticht durch seinen milden Geschmack und ein leichtes Rauch-Aroma. Das Geheimnis: Für mehrere Stunden wird er schonend sous-vidé gegart und bleibt somit besonders zart und saftig. Nach der Goldmedaille beim DLG Qualitätswettbewerb im Frühjahr 2017 ist dies die zweite Auszeichnung für den Kitzbüheler Metzgerschinken innerhalb eines Jahres.

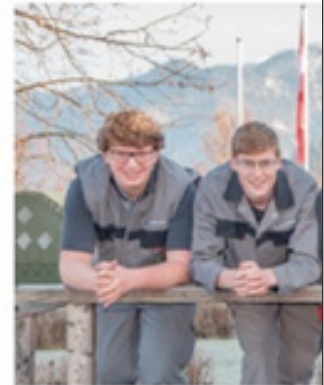
Der PRODUKT Champion gilt als einer der wichtigsten Innovationspreise für österreichische Fleisch- und Wurstwarenproduzenten. Eingereicht werden dürfen ausschließlich neu entwickelte Wurst- und Schinkenprodukte, die in einem mehrstufigen Prozess von Lesern und Experten bewertet werden.

*-red-*



Foto: Metzgerei Huber

## Heereslogistikze



Christian Laimbauer, Josef Anna Landmann, Michael L

Seit 1984 haben im Heereslogistikzentrum als 30 Tischler bzw. Betriebslogistikauffraue. Derzeit werden drei junge Heereslogistikzentrums. haben die Lehre mit Mathe Ganz besonders stolz Heereslogistikzentrums. Ausbildung der Lehrlinge die hervorragenden Leistungen Anna Landmann als Betriebslogistikauffrau wurde ihr eine Begabte ausgezeichneten Schuler Christian Laimbauer aus Schwend Hechenbichler aus Erpfedienststelle begrüßen. Schwendt und Josef Haus Berufsschule mit Auszeichnung Lehrlingswettbewerb durchgeführt. Vor einigen Monaten haben und Christina Sojer aus der Lehre im HLogZ angetreten