

Ausgabe 05/06 2019

Verankert (PRODUKT Champion)



VERANKERT

Der Schinkenspeck war 2018 der Mittelpunkt des PRODUKT Champion Klassik. Gold ging an die Kitzbüheler Metzgerei Huber.

Traditionsprodukte stehen im Vordergrund der Kategorie Klassik. Im Rahmen einer Blindverkostung bewertet die Expertenjury die eingereichten Artikel nach standardisierten Kriterien, etwa in Sachen Qualität oder Typizität. Beim Schinkenspeck zeigte sich schnell, wie sehr dieser Artikel und seine traditionelle Herstellungsweise in den jeweiligen Regionen verankert ist. Häufig tragen die Spezialitäten auch diese im Namen, um sich von anderen, regionalen Varianten auf einen Blick zu unterscheiden. Das Siegerprodukt, der „Tiroler Speck g.g.A. Original Kitzbüheler Schinkenspeck“, ist zudem mit dem EU-Siegel für geschützte geographische Angaben zertifiziert. Das Produkt der Metzgerei Huber wird schwartenfrei aus österreichischem Qualitätsschweinefleisch hergestellt, vom Speckmeister händisch gesalzen und mit Naturgewürzen verfeinert. Anschließend erfolgen die Räucherung über Buchenholz so-

wie vier Monate Reifezeit in der klaren Tiroler Luft nahe Kitzbühel.

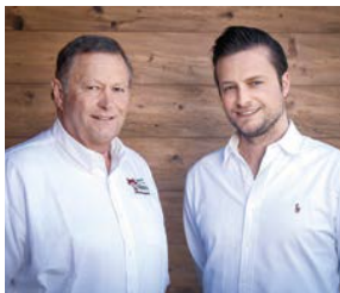
HERZSTÜCK. „Unser Schinkenspeck hat auch in der Vergangenheit schon Preise gemacht“, freut sich Christiane Hochfilzer, zuständig für das Marketing der Metzgerei Huber, über die neuerliche Auszeichnung. Der PRODUKT Champion Klassik sei ein weiterer Beweis für die Qualität dieses Top-Artikels, ist sich Hochfilzer sicher. Zudem bestätigt dieser Preis die Kernkompetenz der Metzgerei Huber, die bei klassischen Produkten angesiedelt ist. Gerade der „Tiroler Speck g.g.A. Original Kitzbüheler Schinkenspeck“ ist eines der Herzstücke des Hauses und damit ein zentrales Produkt im Sortiment. Der Top-Seller ist jedoch der hauseigene „Kaiserspeck“, dem offenbar kein Produkt den Rang abläuft.

Rd. 200t Speckprodukte werden jährlich von der Metzgerei Huber erzeugt, was damit gleich nach der Rohwurst (250t) die zweitwichtigste Produktkategorie darstellt. Auf Platz 3 liegt der Kochschinkenbereich mit einem Erzeugungsvolumen von etwa 100t pro Jahr.

UMSATZPLUS. Für 2019 ist bei Huber eine Straffung des Sortiments geplant sowie bei Bedarf vereinzelt Nachschärfen in den Rezepturen. Nach dem Verpackungs-Relaunch 2017 und den damit einhergehenden Investitionen will man es in diesem Jahr, was etwaige Neuerungen anbelangt, ruhig angehen. Generell ist man mit den Unternehmenserfolgen sehr zufrieden. „Wir sind ein Familienbetrieb. Gerade für unsere Größe ist es einfach toll, wie es läuft“, so Hochfilzer. Insbesondere

in den letzten Jahren verzeichnete man einen konstant steigenden Umsatz, der unter anderem der wachsenden Anzahl an Listungen im LEH zu verdanken ist.

FOKUS. Primärer Unternehmensfokus ist und bleibt jedoch die Gastronomie, vor allem im In-, aber auch im Ausland. Damit unterliegt die Nachfrage zwangsläufig den saisonalen Schwankungen in den Touristenregionen, was man über den LEH auszugleichen vermag. Die Produkte der Metzgerei Huber sind auch im Export gefragt, wo man mit österreichischem Qualitätsfleisch und hochwertiger Machart punktet. Primäres Zielland im Außenhandel ist Deutschland, wo übrigens das Bio-Sortiment der Marke „Metzgerei Huber“ sehr gefragt ist. pm



Josef Huber Senior und Junior stehen an der Spitze des über 200 Jahre alten Familienbetriebes.

FACTBOX

Die Kitzbüheler Metzgerei Huber wurde 1812 gegründet und zählt damit zu den ältesten Traditionsbetrieben der Fleischbranche. Geschäftsführer des Familienunternehmens ist Josef Huber Sen., Josef Huber Jun. ist mit der Produktionsleitung betraut. 2018 beschäftigte die Metzgerei Huber etwa 75 Mitarbeiter und erwirtschaftete einen Umsatz von rd. 12 Mio. €, der Exportanteil liegt bei ca. 15%. Rund 60% werden über das Gastro-Sortiment erwirtschaftet, 20-25% über den LEH. Der übrige Anteil entfällt auf Metzgereifilialen in Oberndorf und Kitzbühel.