SEIT 1812 HUBER KITZBÜHELER METZGER
herrlich ehrlich.

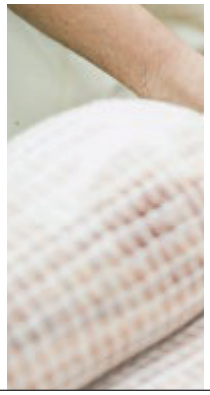
HANDWERK MIT GENUSSFAKTOR

In der Metzgerei Huber in Oberndorf geht's rund: Es wird zugeschnitten, eingesalzen, geformt, ummantelt – und das alles per Hand. Seit mehr als 200 Jahren produziert die Kitzbüheler Traditionsfleischerei nun schon ihre Spezialitäten und setzt nach wie vor auf echtes Metzgerhandwerk.

Hinter dieser Philosophie steckt Überzeugung und Stolz: „Es gehört für uns zur guten Metzgertradition, dass wir unser Handwerk leben und mit Leidenschaft weiterführen", ist Seniorchef Sepp Huber überzeugt. So entstehen tagtäglich in den Produktionsräumen der Metzgerei Huber herrliche und vor allem ehrliche Lebensmittel. Juniorchef Josef Huber führt die Philosophie fort: „Wie mein Vater immer sagt: Wir produzieren Lebensmittel – also Mittel zum Leben. Für uns liegt es auf der Hand, dass wir nicht nur die besten Zutaten verwenden, sondern auch auf die qualitativ hochwertigste Herstellung achten. Und das ist und bleibt das Handwerk."

Die Schnitte & Handgriffe sitzen

Geht man durch die Metzgerei, zeigt sich, wie viele Handgriffe nötig sind, bis die Kitzbüheler Spezialitäten an die Kunden in der Gastronomie oder in den eigenen Filialen ausgeliefert werden. „Unsere zwanzig verschiedenen Schinkenspezialitäten sind mehrfach ausgezeichnet. Kein Wunder, wenn man sieht, welche Handwerksqualität hier dahintersteckt", ist Sepp Huber stolz. Österreichisches Qualitätsfleisch wird per Hand zugeschnitten, jede Schinkenform händisch gefüllt und geschlossen, später jeder Schinken von Hand ausgepackt und mit Walnüssen, Pfeffer oder anderen Ummantelungen veredelt. Josef Huber junior schmunzelt: „Manch einer mag überrascht über unsere handwerkliche Arbeitsweise sein. Für uns ist das aber kein Widerspruch: Traditionelles Metzgerhandwerk lässt sich auch in einem modernen Betrieb unter strengsten Hygienevorschriften umsetzen." Handwerkliches Arbeiten ist dabei immer auch eine Qualitätskontrolle. So wird in der Metzgerei Huber jedes Speckstück händisch gesalzen, eingepresst und auf Selchstangen gehängt. Speckmeister Willi Burger kontrolliert täglich die ausgezeichnete Qualität seiner Schützlinge. Sepp Huber: „Handwerk lebt von der Individualität kleiner Betriebe, aber vor allem auch vom Können der Mitarbeiter. Bei uns sind echte Metzger am Werk. Darauf sind wir stolz."



Hubersches Metzgerhandwerk: In der Fleischerei Huber werden in traditioneller Handarbeit Lebensmittel in Top-Qualität hergestellt.

Metzgerei Huber
A 6370 Kitzbühel,
Bichlstraße 14,
MPREIS Kirchberg,
Brixentalerstraße 19,
MPREIS Kitzbühel,
Jochbergerstraße 58 &
MPREIS St. Johann,
Mauthfeld 4
T 05356/624 80
W www.huber-metzger.at

Ausgezeichneter Lehrbetrieb

Die Mitarbeiter sorgen mit ihrer Fachkompetenz für eine Top-Ausbildung in den eigenen Reihen. Im ausgezeichneten Tiroler Lehrbetrieb lernen junge Metzger den Beruf von der Pieke auf. Die alte Handwerkstradition wird so an die nächste Generation weitergegeben, wie es in einem Familienbetrieb eben Tradition ist. Juniorchef Josef Huber ist bereits die siebte Generation im Hause Huber und für die Ausbildung zuständig: „Unsere Lehrlinge sind echte Metzger: Sie können Würstel abbinden, Schinken machen und wissen, wo sie ihre Messer ansetzen müssen." Für Abwechslung sorgt alleine die Produktpalette mit mehr als 150 verschiedenen Kitzbüheler Spezialitäten. Rund 80 % der wöchentlichen Produktionsmenge sind fix verplant. Produziert wird frisch und nicht auf Lager. Sepp Huber: „Handwerk und höchste Qualität gehören einfach zusammen. Deshalb setzen wir auf österreichisches Qualitätsfleisch." Neue Produkte um jeden Preis zu kreieren, ist nicht Ziel des Familienbetriebs. „Wenn sich etwas Neues ergibt, ist es gut. Es ist ein kreativer Beruf, bei dem man sich auch einmal austoben kann. Grundsätzlich besinnen wir uns aber auf einen riesigen kulinarischen Kulturschatz und wollen den in 1A-Qualität liefern."

Fleischqualität ohne Kompromiss

Zudem fängt Handwerk nicht erst bei der Produktionstüre an. Geschlachtet wird heute in Partnerbetrieben, so viel Fleisch wie möglich wird bei regionalen Landwirten zugekauft. Dies bringt kurze Transportwege mit sich, fördert die heimische Wirtschaft und schont die Umwelt. Als regional verankerter Unternehmer sieht es Huber als seine Aufgabe, die heimische Wertschöpfungskette zu erhalten. „Und bei der Fleischqualität gibt es ohnehin keinen Kompromiss."

Huber junior ist überzeugt: „Handwerk wird wieder Trend." Der Kunde schätzt handwerklich verarbeitete Lebensmittel und ist bereit, für Qualität etwas zu bezahlen. Die Jungs der New Yorker Metzgerei „The Meathook" treffen es auf den Punkt: „Jeder, wo auch immer er sein mag, sollte Zugang zu gutem Essen haben. Das ist Kultur." Huber geht noch weiter: „Jeder sollte einen richtigen Metzger in seiner Nähe haben. Das ist ein Kulturgut, und wir sind stolz, wenn wir das weiterleben dürfen." ■

Fotos: Defrancesco Photography

Gesucht: Prozessfinanzierung im PilotProzess Sieber

Fleischwaren Sieber GmbH/Freistaat Bayern auf Schadensersatz über € 12 Mio. wegen rechtswidriger Schließung des Betriebes durch fehlerhafte Warnung vor Listerien.

Die Firma Sieber wurde am 28. 06. 2016 nach einer Warnung des Ministeriums durch Bescheid geschlossen und musste daraufhin Insolvenz anmelden. Meiner Auffassung nach war die Schließung unbegründet. Ich mache daher als Insolvenzverwalter Schadensersatz geltend.

Mangels ausreichender Mittel der Insolvenzverwaltung wurde zunächst nur eine Teilklage über € 47.000 statt € 12.000.000 erhoben.

Der Prozessauftakt gestaltete sich positiv (siehe Bericht SZ vom 10. 01. 2019 - httpsw://www.sueddeutsche.de/muenchen/wolfratshausen/grossmetzgerei-sieber-prozess-1.4280935). Ein vergleichbarer Fall wurde in Sachsen professionell gemeinsam zwischen Behörden und Unternehmen ohne Schließung abgearbeitet (Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 5/2018, Seiten 159 ff.).

Die gesamte Lebensmittelindustrie muss Interesse am Ausgang des Rechtsstreits haben. Diese Prozesse sind selten, weil in der Insolvenz regelmäßig kein Geld mehr für die Führung von Prozessen vorhanden ist, wie hier. Eine Aufklärung und objektive Überprüfung des Behördenhandelns ist daher meist nicht mehr möglich.

Über drei Instanzen muss mit Prozesskosten in Höhe von € 1 Mio. gerechnet werden. Bei einem Obsiegen oder einem Vergleich biete ich als Insolvenzverwalter die Rückzahlung des Einsatzes an sowie eine Erfolgsbeteiligung von 25 % am Erlös.

Beteiligungen sind ab € 1.000 möglich.

Würden sich in 1. Instanz 250 Prozessfinanzierer á € 1.000 beteiligen und würde der Prozess in 1. Instanz erfolgreich enden, erfolgt eine Rückzahlung des Einsatzes von € 1.000 und die anteilige Auszahlung von 25 % auf 12 Mio., das sind € 12.000.

Die Klageschrift der im Lebensmittelrecht spezialisierten Rechtsanwaltskanzlei Meisterernst aus München erhalten Sie zur weiteren Information gegen Zahlung einer Schutzgebühr von € 100,– zzgl. MWSt zugeschickt.

Anfragen bitte unter hingerl@hingerl.com oder Fax 00498171423020,
Dr. Josef Hingerl (Rechtsanwalt und Insolvenzverwalter),
Beuerberger Straße 14, 82515 Wolfratshausen.