



Am besten schmeckt's von daheim.

Josef Huber junior und senior von der Kitzbüheler Metzgerei Huber im Gespräch über Lebensmittel von Dahoam und gelebte regionale Wertschätzung.

Wie wichtig die heimische Lebensmittelproduktion für eine sichere Grundversorgung und den wirtschaftlichen Kreislauf innerhalb einer Region ist, zeigten uns die letzten Wochen einmal mehr. Josef Huber junior und senior von der Kitzbüheler Traditionsmetzgerei sprechen über gelebte Metzgertradition und Lebensmittel aus der Region.

UNSERE KITZBÜHELERIN:

Die Metzgerei Huber gibt es seit dem Jahr 1812. Gab es in all den Jahren jemals eine vergleichbare Situation wie im Frühjahr dieses Jahres?

Senior: Seit unsere Vorfahren vor 200 Jahren die Metzgerei in Kitzbühel eröffneten, gab es Kriege, Wirtschaftskrisen oder auch Tierseuchen. Aber es war in diesen Zeiten völlig normal, beim Greis-

ler, Metzger oder Bäcker einzukaufen. Heute mussten wir aktiv darauf hinweisen: Bitte unterstützt die kleinen Geschäfte bei euch im Ort.

Vor allem im Zusammenhang mit dem Verkauf war verstärkt die Rede von Systemerhalterinnen und -erhaltern. Betrifft das nicht auch die Lebensmittelproduktion im eigenen Land?

Senior: Es wird manchmal vergessen, wie

relevant die heimische Lebensmittelproduktion ist. Wenn Corona hier Bewusstsein schafft, hat es zumindest etwas Positives. Als Metzger sind wir nicht nur Verkäufer, sondern auch Produzenten von Schinken, Speck und Wurst. Ist doch beruhigend zu wissen, dass man nicht von Lebensmitteln aus dem Ausland abhängig ist, sondern direkt in der Region Produzenten hat.

Wurst, Schinken und Co. in den vier Huber-Filialen in Kirchberg, Kitzbühel und St. Johann werden also alle in der eigenen Metzgerei hergestellt?

Junior: Es überrascht mich, wenn jemand fragt, woher unsere Produkte kommen. Man kann es nicht oft genug betonen: Wurst, Würstel, Schinken, Speck – alles, was wir in der Theke oder im Selbstbedienungsregal anbieten, wird in unserer Metzgerei in Oberndorf aus 100 Prozent österreichischem Fleisch hergestellt. Somit kommt nicht nur das Fleisch in unseren Filialen aus der Region, sondern auch das Würstel auf dem Grill kommt aus Oberndorf.

Senior: Rund 180 verschiedene Wurstwaren entstehen hier bei uns mitten im Bezirk Kitzbühel. Zwischen unserer Produktion und den Filialen liegen maximal zehn Kilometer. Das ist nicht nur regional, sondern durch die kurzen Transportwege auch richtig nachhaltig.

Beim Metzger kaufen heißt also regional und nachhaltig kaufen?

Senior: Jeder muss sich fragen: Woher soll mein Fleisch kommen? Wenn ich Qualitätsfleisch vom Bauern aus der Region möchte, sollte ich zum Metzger gehen.

Junior: Bei uns weiß man, was man bekommt. Das gilt nicht nur für Wurstwaren, sondern auch unser Fleisch. Rind-, Kalb- und Lammfleisch in den Filialen kommt von rund 100 Landwirten aus den Bezirken Kitzbühel und Kufstein. Da Tirol nie Schweinehaltungsland war, beziehen wir unser Schweinefleisch aus Oberösterreich oder der Steiermark. Aber auch hier gibt es in Zusammenarbeit mit dem Schlachthof Obermoser in Söll eine tolle Initiative: Seit kurzem können wir somit zum Teil auch Tiroler Hofschweinefleisch in unseren Filialen anbieten.



Alle Schinken-, Speck- und Wurstprodukte der Metzgerei Huber werden aus 100 Prozent österreichischem Fleisch in der Oberndorfer Produktion hergestellt.

Wie wichtig ist dem Konsumenten Regionalität?

Junior: Die Nachfrage nach regionalen Produkten steigt. Für uns hat die Zusammenarbeit mit den Landwirten aber nichts mit dem Aufspringen auf einen Trend zu tun. Wir haben das immer so gelebt, und es macht mich stolz, dass mein Vater das all die Jahre forciert hat.

Senior: Es ist einfach Metzgertradition, würde ich sagen. Ich muss schon schmunzeln, wenn ich daran denke, wie ich früher mit dem eigenen Hänger von Hof zu Hof gefahren bin und die Tiere angeschaut hab. Um sieben Uhr morgens hatte ich meine Tour beendet und stand den restlichen Tag in der Metzgerei. Das ist heute so nicht mehr vorstellbar. Aber man darf nicht vergessen: Wenn weniger regionales Fleisch beim Metzger gekauft wird, gerät der gesamte Wertschöpfungskreislauf in der Region ins Wanken.

Aber das würde nicht nur die Metzger, sondern auch die Landwirte betreffen?

Junior: Es ist eigentlich ganz einfach: Wenn weniger Menschen zum Metzger gehen, können wir den Bauern in der Region weniger Fleisch abnehmen. Und

dann stockt der Kreislauf. Das gleiche gilt für unsere eigenen Produkte. Als Metzger sind wir auch Arbeitgeber und hinter den rund zwölf Mitarbeitern in unseren Verkaufsgeschäften steht ein 40-köpfiges Produktionsteam.

Was kann man dazu beitragen, dass es nicht so weit kommt?

Senior: Fleisch beim Metzger kaufen, Brot beim Bäcker, Käse bei der Sennerei – so wie man es früher auch gemacht hat. Und zwar nicht nur in der Krise, sondern auch im Alltag. Das wäre gelebte regionale Wertschätzung. 🍷



Metzgerei Huber

vier Mal im Bezirk
im Fachgeschäft in Kitzbühel,
sowie im MPREIS Kitzbühel,
Kirchberg und St. Johann in Tirol
Aktuelle Öffnungszeiten unter
www.huber-metzger.at



herrlich ehrlich.