Josef Huber Junior von der Metzgerei Huber im Gespräch über:

Qualitätsfleisch aus Österreich

Österreich first: Josef Huber setzt in den vier Filialen der Metzgerei Huber auf 100% Kalb-, Rind- und Schweinefleisch aus Österreich.

Das Thema Fleischherkunft ist topaktuell und die Konsumentinnen und Konsumenten fragen sich immer öfter: Woher kommt mein Fleisch auf dem Teller? Josef Huber Junior von der Kitzbüheler Traditionsmetzgerei Huber im Gespräch über österreichisches Qualitätsfleisch, Regionalität und den Einkauf beim Metzger.

Viele fragen sich mittlerweile: Woher kommt das Fleisch auf unseren Tellern?
Josef Huber: Wenn es Kalb-, Rind- oder Schweinefleisch aus einer unserer vier Filialen ist, kann ich mit Sicherheit sagen: Das Fleisch kommt aus Österreich. Wer beim Metzger einkauft, braucht sich wegen Fleischherkunft keine Sorgen machen. Woher das Fleisch ist, sieht man immer auch am Etikett oder man fragt einfach unser Verkaufsteam.

Wie sehen Sie den aktuellen Diskurs, ausgelöst durch die Ereignisse in Deutschland?
In den letzten Monaten hat die heimische Lebensmittelproduktion, wie wir Metzger es betreiben, wieder mehr Wertschätzung erfahren. Es ist natürlich positiv, wenn sich die Konsumenten nun auch Gedanken über die Herkunft ihrer Lebensmittel machen. Top Fleischqualität aus Österreich ist für uns als heimischer Metzger kein Trend, sondern jahrzehntelange Philosophie.

Der Handel wirbt intensiv mit heimischer Fleischherkunft. Wo liegt denn der Unterschied zum Fleisch vom Metzger?
Man darf nicht vergessen: Als Metzger sind wir der Nahversorger im Ort und der Einkauf bei uns bietet Mehrwert. Da geht's um Top Fleischqualität, aber auch um ausgezeichnete Beratung durch Experten. Wir haben ein umfangreiches Sortiment und können auch spezielle Wünsche schnell erfüllen. Dazu kommen unsere hauseigenen Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten, allesamt von unseren Metzgern in Oberndorf aus österreichischem Qualitätsfleisch produziert. Und wir arbeiten mit den heimischen Landwirten zusammen. Es gibt also zig Gründe beim Metzger einzukaufen, immerhin schaffen wir auch jede Menge Arbeitsplätze.

Wie sieht die Zusammenarbeit mit den Landwirten aus?
Mittlerweile beliefern uns rund 100 Landwirte aus Kitzbühel und Kufstein mit Rind-, Kalb- und Lammfleisch. Wobei die Nachfrage steigt: Immer mehr Landwirte möchten, dass ihr Fleisch beim Metzger in der Region landet. Das freut mich natürlich und hat meiner Meinung nach auch ein bisschen mit landwirtschaftlichem Stolz zu tun, seine Tiere nicht ins Ausland oder für die Schlachtung quer durch Österreich zu schicken.

Wo werden die Tiere geschlachtet?
Wir selber haben keine Schlachtung mehr im Haus, sondern arbeiten mit regionalen Partnern zusammen. Die Landwirte bringen ihre Tiere zu den Schlachthöfen in Söll, St. Johann oder Kitzbühel. Somit schaffen wir zusätzliche regionale Wertschöpfung und haben kurze Transportwege. Natürlich ist eine regionale oder österreichische Schlachtung mit höheren Kosten und somit höheren Fleischpreisen verbunden. Warum das aber jeden Cent wert ist, haben wir in den letzten Wochen oft genug gelesen.

Fleisch beim Metzger ist oft teurer als im Handel. Warum?
Da gibt es viele gute Gründe, drei davon liegen auf der Hand: Der Landwirt, der durch Haltung und Fütterung für die Top Fleischqualität sorgt. Der kleinstrukturierte Schlachthof, der übers ganze Jahr verteilt das schlachtet, was große Mitbewerber an einem Vormittag machen. Und wir als Metzger, die das Fleisch veredeln und verkaufen. Diese drei Berufsgruppen möchten für ihre Arbeit gerecht entlohnt werden. Im Umkehrschluss die Frage: Wenn Fleisch billig ist, was bleibt auf der Strecke? Die Fleischqualität und der Landwirt? Der Schlachthof und dessen Mitarbeiter, die mit Dumping-Werksverträgen ausgebeutet werden? Oder die Veredelung beim Metzger?

Koasabote - Wilder Kaiser

Ausgabe September 2020
Quaitätsfleisch aus Österreich.

Mit dem Fleisch von den Landwirten deckt man leider nicht 100% des Sortiments ab. Woher kommt das restliche Fleisch für die Filialen?
Wir beziehen unser gesamtes Fleisch von kleinen familiengeführten Schlachthöfen in Österreich, vorrangig in Oberösterreich und der Steiermark. Mit diesen verbindet uns eine langjährige Partnerschaft und vor allem im Schweinefleischsektor sind wir auf sie angewiesen, da bei uns in Tirol Schweinehaltung keine landwirtschaftliche Tradition hat.

Aber auch hier haben wir mit dem Schlachthof Obermoser in Söll ein tolles neues Projekt: Unter der Marke Hofschwein können wir zum Teil auch Schweinefleisch von acht Bauern aus der Region in unseren vier Filialen anbieten.

Ist Fleisch aus dem Ausland immer zu verteufeln?
Zu sagen: Ausland ist gleich schlecht, finde ich einen Trugschluss. Dass deutsches Schweinefleisch oder ungarische Putenbrust nicht mit unserer Fleischqualität mithalten können, ist klar. Deshalb verkaufen wir das auch nicht in unseren Filialen. Aber niemand hat etwas gegen italienischen Prosciutto.

Warum? Weil es eine italienische Spezialität ist, die mit Qualität überzeugt und ihren Preis hat.

Um Qualität zu erkennen, sollte man also auf das Preisschild achten?
Der Preis sagt viel aus. Wir setzen auf Österreich, weil Top Qualität unverzichtbar ist. Wir bieten nie als Alternative ein ausländisches Produkt mit geringer Qualität an, nur weil wir damit eine andere Preisgruppe ansprechen. Bei uns gilt immer Österreich first. Aber als Ergänzung zum österreichischen Sortiment etwa irisches Salzwiesenlamm anzubieten, ist nicht per se schlecht. Irisches Lammfleisch ist weltweit für die ausgezeichnete Freilandhaltung und die Top Qualität bekannt. Dafür muss der Kunde aber auch einen Preis zahlen. Ich sehe das wie in der Weinhandlung: Dort gibt's auch als Ergänzung zum österreichischen Wein, Spezialitäten aus der Welt. Und wenn die Qualität stimmt, darf es das auch beim Metzger als Ergänzung geben.

-red-

Mit Fleisch von heimischen Landwirten und der Schlachtung in der Region trägt die Metzgerei Huber zur Erhaltung der heimischen Wertschöpfungskette bei.

Fotos: ©defrancesco_photography

SEIT 1812 HUBER KITZBÜHELER METZGER
herrlich ehrlich.

Am besten schmeckt's immer von DAHEIM.

Heimisches Fleisch und regionale Schinken-, Speck- und Wurstspezialitäten gibt's im Kitzbüheler Fachgeschäft und in den drei MPREIS Filialen der METZGEREI HUBER in Kitzbühel, Kirchberg und St. Johann.

Mit jedem Einkauf bei Ihrem Metzger im Ort unterstützen Sie die Wertschöpfungskette zwischen uns heimischen Lebensmittelproduzenten und unseren Landwirten. ♡