

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.



14 Goldmedaillen für unsere
Kitzbüheler Spezialitäten beim
Int. Qualitätswettbewerb.

Seite 2

An die Messer, fertig los!
Einblicke in unsere
Huber Zerlegung.
Seite 4

Jetzt neu
Über unsere Huber App
kann man jetzt Gutscheine
kaufen und verschenken
- perfekt für spontane
Einladungen oder Last
Minute Geschenkideen!



14 X GOLD

beim Int. Qualitätswettbewerb in Frankfurt

14 Mal Gold - über diesen Medaillenspiegel und somit den großen Ehrenpokal des deutschen Fleischerverbands freute sich das Team der Kitzbüheler Metzgerei Huber beim Int. Qualitätswettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren in Frankfurt.

Alle drei Jahre veranstaltet der deutsche Fleischerverband im Rahmen der größten Branchenmesse in Frankfurt ihren internationalen Qualitätswettbewerb. Eine über fünfzigköpfige Wettbewerbsjury bewerte dort rund 300 Schinken, 550 Würstchen und 700 verschiedene Würste nach Aussehen, Farbe, Geruch und natürlich Geschmack. Die Metzgerei Huber über-

zeugte dabei mit ihren Produkten in den Kategorien Wurst, Schinken und Würstchen und erreichte 14 Goldmedaillen. Josef Huber Junior, verantwortlich für die Produktion, freut sich über den Erfolg seines Familienbetriebs: „Qualität, Handwerk und bester Geschmack stehen in unserem Traditionsbetrieb immer an erster Stelle. Umso wichtiger ist es für uns, auch außer-

halb des Betriebs zu schauen: Wie gut sind wir wirklich? Da freut uns so ein positives Ergebnis umso mehr.“

METZGEREI HUBER HOLT EHRENPOKAL

Der Deutsche Fleischer-Verband würdigte diese Leistung zusätzlich mit dem großen Ehrenpokal: „Die Internationalen Qualitäts-wettbewerbe der IFFA bieten eine einmalige Gelegenheit, Produkte im internationalen Vergleich bewerten zu lassen. Wer hier erfolgreich ist, hat sich mit den Besten der Welt gemessen.“

Alle eingesendeten Produkte werden für die Jury anonymisiert und es dürfen nur ganze Produkte ohne Anschnitt eingesendet werden - eine Blackbox für die Hersteller. Neben vielen internationalen Teilnehmern war die Metzgerei Huber die einzige teilnehmende Fleischerei aus Tirol. Josef Huber Junior: „Wir arbeiten täglich daran, beste Lebensmittel aus der Region herzustellen. Diese Auszeichnung ist für mich einmal mehr der Beweis, dass sich diese Leidenschaft und das Können unserer Metzger in der ausgezeichneten Produktqualität widerspiegeln.“

ERNEUT MEDAILLEN FÜR KLASSIKER

Seit den 1980er Jahren stellt die Metzgerei Huber fast jährlich die Qualität ihrer hausgemachten Kitzbüheler Spezialitäten auf die Probe und nimmt an nationalen und internationalen Wettbewerben teil. Mit mittlerweile mehr als 140 Medaillen kann das Team rund um die Familie Huber eine Vielzahl an Erfolgen vorweisen. „Unser Anspruch ist und war es immer, unsere hohe Qualität langfristig zu halten. Vor allem freuen wir uns, dass auch unsere Klassiker, wie etwa der Schinkenspeck, unsere Frankfurter oder unsere Landjäger immer wieder mit Gold ausgezeichnet werden“, so Seniorchef Josef Huber, der einst mit der Wettbewerbsteilnahme begann.

Die Kitzbüheler Spezialitäten sind in den drei Filialen der Metzgerei Huber in Kitzbühel und Kirchberg sowie in ausgewählten Supermärkten in der Region erhältlich.

UNSERE AUSGEZEICHNETEN PRODUKTE:



Honig-Kalbsleberstreicheleierwurst



Grobe Gutsleberwurst



Huber's Käsewurst



Kitzbüheler Landjäger



Kitzbüheler Almwurzen



Huber's Käsekrainer



Huber's Frankfurter



Huber's St. Johanner



Kitzbüheler Trüffelschinken



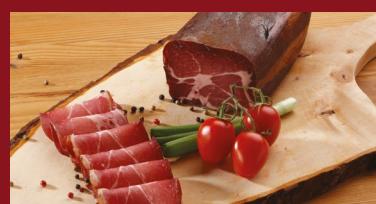
Kitzbüheler Kalbschinken



Kitzbüheler Gewürzschinken



Kitzbüheler Pastrami



Kitzbüheler Osso-Collo



Tiroler Schinkenspeck g.g.A

An die Messer, fertig, los!



In unserem **WURSTBLATT'L** und auf unserem **Instagram Kanal @metzgereihuberjosef** geben wir Einblick in unseren Alltag in der Metzgerei. Warum? Weil unsere KundInnen wissen sollen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie entstehen. Denn genau das macht den Unterschied zwischen Industrie und heimischen Metzgereien.

Unsere **Zerlegung** ist für uns eine Herzensangelegenheit, durch die wir Frische, Regionalität und Qualität garantieren können. Über's Jahr beziehen wir rund 1.800 Rinder und Kälber von heimischen Landwirten. Die Hälften bekommen wir von umliegenden Schlachthöfen und zerlegen sie in der gleichnamigen Abteilung für unsere Produktion und den Verkauf in die einzelnen Fleischteile. Damit heben wir uns ab: Durch

▼
**Zerlegung
heißt
Qualität,
Regionalität
und
Handwerk.**
▲

unsere hauseigene Zerlegung ermöglichen wir heimischen Landwirten ihr Fleisch direkt in der Region zu verkaufen und bieten unseren Kunden regionale Produkte. Zudem bieten wir beste Qualität durch unsere gelernten Metzger im Zuschnitt und herrliche Frische durch kurze Wege zwischen Schlachtung, Zerlegung und Verkauf.

War es früher selbstverständlich, dass Rinder- oder Schweinehälfte in Metzgereien zugeschnitten werden, kaufen viele Betriebe heute bereits zugeschnittene Fleischteile von Schlachthöfen zu. Als Traditionsmetzgerei gehört für uns die Fleischzerlegung aber bis heute zum Handwerk dazu und so können wir auch unseren Lehrlingen eine umfassende Ausbildung von der Zerlegung bis hin zur Produktion bieten.

Mehr zu Nikolaus
auf der nächsten Seite!



Über 5.000 Menschen haben auf Instagram gesehen wie unsere Metzger Michael und Peter zu Ostern Lammfleisch aus dem Brixental zerlegen.



Wie aus einer Rinderhälfte Einzelteile für unsere drei Filialen werden, zeigt unser Praktikant Nikolaus im April auf unserem Kanal.

MiaśMia



Die Wintersaison in Tirol ist etwas besonderes, auch bei uns in der Metzgerbranche! Fast jedes Jahr unterstützen uns daher über den Winter Metzgergesellen aus Deutschland oder Südtirol, vergangenen Winter war **NIKOLAUS GEMPEL** für drei Monate bei uns.

Nikolaus, wo hast du deine Ausbildung zum Fleischer gemacht? Meine Familie betreibt seit rund 100 Jahren die *Metzgerei zur Blauen Glocke* in Weißenburg im bayrischen Mittelfranken. Meine Lehre habe ich in der *Metzgerei Peter Kanzler* in Büchenbach, rund 30 Kilometer von Weißenburg entfernt, absolviert.

Was gefällt dir am Beruf des Fleischers? Es ist einfach die tägliche Abwechslung und dass man als Metzger Lebensmittel produziert, was unseren Beruf ausmacht!

Warum wolltest du jetzt bei uns Tiroler Berg- und Metzgerluft schnuppern? Im vergangenen Herbst habe ich meine Ausbildung abgeschlossen und wurde beim Landesleistungswettbewerb in Augsburg bayrischer Vizemeister. Jetzt war es für mich wichtig, neue Eindrücke und Erfahrungen zu sammeln. Auch wenn das Metzgerhandwerk lange Tradition hat, hat jeder Betrieb seine eigenen Kniffe und ich wollte auch internationale Fleisch- und Wurstspezialitäten kennen lernen.

Und warum hast du dich für uns entschieden? Ich komme selbst aus einem Familienbetrieb und daher war es mir wichtig, in einem anderen Traditionunternehmen mitzuarbeiten, das schon lange besteht, aber immer noch Wert auf das klassische Handwerk legt. Also bin ich in Kitzbühel gelandet!

Gab es Unterschiede zu deinem bisherigen Arbeitsalltag? Der größte Unterschied für mich waren die verschiedenen Abteilungen - Zerlegung, Produktion, Salzerei ... sich dort zurecht zu finden, war am Anfang eine Herausforderung!

Was hat dir in der Zeit bei uns gefallen? Am Besten hat mir der spaßige Umgang mit meinen Kollegen gefallen - es war einfach eine nette Stimmung bei uns im Team und auch ich als Neuer in der Runde wurde sofort miteinbezogen. Und es waren natürlich viele neue Eindrücke und auch Inspiration dabei, um das eigene Sortiment zu erweitern oder gewisse Arbeitsschritte zu verändern.



Max wird Tiroler

KENNT IHR SCHON MAX?

Max ist als Deutscher ins schöne Tirol gezogen, weil er es hier „so richtig lässig findet“. Als Redakteur beim Radiosender U1 Tirol will er nun unbedingt Tiroler werden und arbeitet sich durch das ABC der heimischen Traditionen: Von seiner Ankunft in Innsbruck über Graukas Zubereitung, Jodeln oder Heumandl machen bis hin zu Schnitzen war schon alles dabei.

ZEIT, DASS ES UM DIE WURST GEHT!

Mitte Juli besuchte uns Max in der Manufaktur in Oberndorf und wurde von Speckmeister Christian in



„Keine Tricks, reine Natur, keine Geschmacksverstärker.“
Speckmeister Christian Schwaiger

die Kunst der klassischen Speckzubereitung eingeführt. Vom Massieren, Würzen (oder wie Max sagt: der Panierstraße) mit Salz und Gewürzen über das Räuchern bis hin zum Veredeln mit feinen Alpenkräutern - Max merkte recht schnell, dass der Weg zum fertigen Speck weit ist.

Am Fachvokabular müssen wir noch arbeiten, aber uns freut's, dass wir einen Einblick in unsere Speckproduktion geben konnten. Und wie unser Christian schon sagt: Unser Speck ist mit Liebe gemacht - das muss ja schmecken, oder?



Das Video von Max bei uns in der Metzgerei Huber und seinen weiteren Abenteuern in Tirol gibt's online zum Nachschauen unter u1-radio.at/max-wird-tiroler oder auf unserer Instagram Seite!

Dürfen wir vorstellen?



Tamara aus dem Fachgeschäft

Liebe Tamara, seit wann bist du bei uns im Martlinger Team? Ich arbeite Seit Mai 2023, also schon wieder 2,5 Jahre, beim Martlinger in Kitzbühel.

Du warst Quereinsteigerin, hast also keine klassische Ausbildung im Verkauf. Wie bist du dazu gekommen bei uns im Feinkostbereich zu arbeiten? Ich bin durch meinen Schwiegervater dazugekommen, der als Koch bei der Familie Huber im Catering und Imbiss arbeitet. Als jemand gesucht wurde, dachte ich mir, das könnte man doch probieren!

Wie schwierig war es für dich in die Welt der Wurst und Schinken rein zu kommen? Am Anfang war es ein bisschen kompliziert, da unser Sortiment auch groß ist, aber schwer war es nicht. Ich hatte einfach die Motivation etwas Neues zu lernen und dann klappte es recht schnell!

Was sind deine täglichen Aufgaben? Mein typischer Arbeitstag ist bunt gefüllt: Von Semmeln vorbereiten für den Imbiss über Salate nachfüllen bis hin zur ansprechenden Präsentation meiner Käsetheke. Vor allem letzteres ist mir besonders wichtig und macht mir auch viel Spaß! Dazu kommen klassische Lagerarbeiten, wie Qualitätskontrollen oder Lieferungen verräumen. Und wenn wir um 8.15 Uhr morgens aufsperren, kommen sowie die ersten Kunden und wir sind gut beschäftigt mit dem Bedienen!

Was gefällt dir am meisten an deinem Beruf? Die abwechslungsreichen Arbeiten, der Kontakt mit den Kunden und dass wir beim Martlinger

eben ein Familienbetrieb sind. Wir produzieren und verkaufen Produkte in bester Qualität, regional von hier und nicht einfach zugekauft wie etwa beim Supermarkt.

Was würdest du jemandem sagen, der sich als Quereinsteiger bewerben möchte? Einfach mal was Neues probieren, denn das könnte sehr positiv ausgehen - so wie bei mir!

Was ist abschließend dein Lieblingsprodukt in der Käsetheke und von unseren hausgemachten Produkten? Mein Lieblingskäse ist der Felsenkeller, da er wirklich zu fast allem passt, egal ob Wein oder Jausenbrettl. Und in der Wursttheke finde ich unseren Metzgerschinken am Besten, da er schön saftig ist und einen nicht zu intensiven Geschmack hat.

Pfati Liebe Aloisia!



Mit Aloisia aus unserem Kitzbüheler Fachgeschäft verabschieden wir diesen September eine wunderbare Kollegin in den Ruhestand. Zum Abschluss ihrer Zeit bei uns beim *Martlinger* gibt es noch ein paar Wünsche für ihren weiteren Weg von ihren Kolleginnen und Kollegen!

« In cm überschaubar, deine Persönlichkeit ist dafür großes Kino! ;-) Du warst eine meiner wichtigsten und besten Lehrmeisterinnen - stets verantwortungsbewusst, kundenorientiert und diszipliniert! Dafür möchte ich mich herzlich bedanken und dir für deine Zukunft im Ruhestand alles Gute und viel Gesundheit wünschen. Hoffe du schaust gelegentlich vorbei, ob alles passt ;-) » *Marlene*

« I wünsch da a g'schmeidige Rentnzeit, g'sund bleib'n und vui Freid ham - prost auf die neie Freiheit! »
Petra

« Ruhestand bedeutet Zeit für dich - nutze sie für alles, was dir Freude bereitet. Wir werden dich hier vermissen! » *Tamara*

« Liebes Thauern Mangei - ich werde dich vermissen! Alles Gute für dich! » *Günter*

« Danke für die Geduld, die du für alle in den letzten Jahren hattest und herzlichen Dank, dass ich so viel lernen durfte von dir! » *Birgit*

« Danke für deine Geduld und alles was ich von dir lernen durfte. Ich wünsche dir Zeit für dich, deine Lieben und all die Dinge, die zu kurz gekommen sind! » *Claudia*

« ... und ist der Berg auch noch so steil a bissl was geht allaweil! Alles Gute für dich! »
Christian

« Wir möchten dir für die gute Zusammenarbeit von Herzen danken. Wir haben deine professionelle, liebenswerte und fröhliche Art sehr geschätzt. Solch' eine Mitarbeiterin wie dich kann man sich nur wünschen und wir hoffen, du kannst deine Pension jetzt in vollen Zügen genießen. Bleib gesund und lass es dir gut gehen. » *Tina und Seppi*

Wir suchen dich!



Für unser Team im Verkauf suchen wir Verstärkung! Egal ob Vollzeit oder Teilzeit - bei uns beim Huber wartet eine **kreative Aufgabe mit Kundenkontakt**, hausgemachten Qualitätsprodukten und modernen Shops auf dich. Bewirb dich jetzt bei uns im **Fleischfachverkauf im MPREIS Kitzbühel** oder als **Leitung für unsere Feinkost** im Kitzbüheler Fachgeschäft.

Leitung Feinkost (m/w/d)

Vollzeit / Bichlstraße 14, Kitzbühel

DEINE AUFGABEN:

- Leitung und Organisation der Feinkostabteilung (Erstellung von Dienstplänen etc.)
- Freundliche, kompetente Beratung & Bedienung
- Ansprechende Präsentation & Verkauf
- Kassieren im Verkauf

DEINE TALENTEN - DAS IST UNS WICHTIG:

- Freundliches & sauberes Auftreten
- Zuverlässigkeit & sichere Deutschkenntnisse
- Sinn für hygienisches Arbeiten
- Idealerweise Führungserfahrung

DAS BIETEN WIR:

- Geregelte Arbeitszeiten (Sonn- und Feiertage frei, Samstag nur bis ca. 13.30 Uhr)
- Mittagessen und Jause für das Wochenende frei
- Mitarbeiter Parkplatz vorhanden
- 3 Gehminuten vom BHF Hahnenkamm entfernt

Das Mindestentgelt für die Stelle beträgt EUR 2.900,00 brutto pro Monat auf Basis Vollzeitbeschäftigung. Bereitschaft zur Überzahlung.

Fleischfachverkauf (m/w/d)

Voll- oder Teilzeit / MPREIS Kitzbühel

DEINE AUFGABEN:

- Freundliche, kompetente Beratung & Bedienung
- Ansprechende Präsentation & Verkauf in unserer Theke und Betreuung unseres SB Regals
- Lagerverwaltung und Qualitätskontrolle

DEINE TALENTEN - DAS IST UNS WICHTIG:

- Freundliches & sauberes Auftreten
- Selbstständigkeit und Verlässlichkeit
- Zuverlässigkeit & sichere Deutschkenntnisse
- Sinn für hygienisches Arbeiten

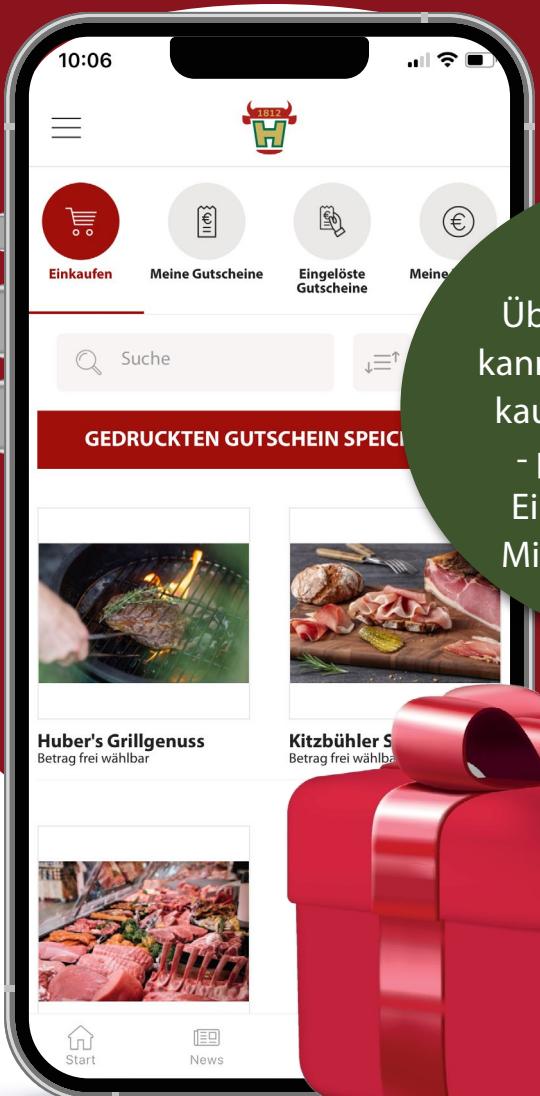
DAS BIETEN WIR:

- Geregelte Arbeitszeiten (Sonn- & Feiertage frei)
- Mitarbeiterrabatt in unserer Metzgerei
- überdachter Parkplatz vorhanden
- familiäre Atmosphäre
- Platz für deine kreativen, individuellen Ideen

Das Mindestentgelt für die Stelle beträgt EUR 3.100,00 brutto pro Monat auf Basis Vollzeitbeschäftigung. Bereitschaft zur Überzahlung.

Jetzt bewerben: Telefonisch (05356 66550), per Mail (bewerbung@huber-metzger.at), direkt in unseren Filialen oder online über unser [Bewerbungsformular unter \[jobs.huber-metzger.at\]\(http://jobs.huber-metzger.at\)](http://jobs.huber-metzger.at)

Genuss verschenken



Jetzt neu
Über unsere Huber App
kann man jetzt Gutscheine
kaufen und verschenken
- perfekt für spontane
Einladungen oder Last
Minute Geschenkideen!



GET IT ON
Google Play



Available on the
App Store



Jetzt Huber downloaden und
jederzeit Genussgutscheine
verschenken!

REGIONALITÄT ZAHLT SICH AUS

Regional einkaufen und auf Qualitätsprodukte vom heimischen Metzger setzen: Dafür wird man seit letztem Jahr nicht nur mit bestem Geschmack und ehrlichem Service belohnt. Mit der **App der Kitzbüheler Metzgerei Huber** spart man mit jedem Einkauf in den drei Filialen in Kitzbühel und Kirchberg auch Geld.

SO EINFACH KLAPPT ES:

App downloaden, registrieren und den persönlichen Code bei jedem Einkauf direkt an der Theke in den drei Huber Filialen in Kitzbühel und Kirchberg am Handy vorzeigen. Nach dem 10. Einkauf erhalten Sie automatisch einen Coupon im Wert von 3 % des gesammelten Einkaufswerts auf Ihr Handy. Dabei ist es ganz egal, wie hoch der Einkaufswert ist - sparen

kann jeder, ob Großfamilie oder Singlehaushalt ab dem ersten Euro. Regional einkaufen zahlt sich für alle aus - natürlich auch analog mit unserer klassischen Huber Kundenkarte.

JETZT NEU: GUTSCHEINE VERSCHENKEN

Unsere **Huber Genussgutscheine** gibt es jetzt auch zum Downloaden - egal wo, egal wann, ganz einfach vom Handy aus. Josef Huber Junior: „Man kennt das System ja von Hotels - wir haben uns gefragt, warum das nicht auch beim Metzger funktionieren sollte und haben es umgesetzt!“ Über die Huber App kann man ab sofort Genussgutscheine kaufen und digital versenden oder zuhause ausdrucken. Perfekt für spontane Einladungen oder Last Minute Geschenke für Hobbyköche und Grillfans!

Metzger KLATSCH& TRATSCH.



IT'S MATCH DAY!

Anfang Februar durften wir in der Red Bull Arena beim Spiel FC Red Bull Salzburg gegen WSG Tirol im VIP Bereich für Tiroler Flair sorgen und eine Auswahl unserer Kitzbüheler Spezialitäten, wie etwa Tiroler Speck oder Rohwurst Schmankerl, verkosten. Herzlichen Dank für die tolle Möglichkeit und die netten Rückmeldungen!

SPIEL, SATZ, GENUSS!

Im Juli feierten wir Jubiläum beim 10. Huber's Weißwurst Frühshoppen beim Generali Open in Kitzbühel! In gewohnter Tradition gab's 1.000 Weißwürstel kostenlos mit Brezen der Bäckerei Schmidt und auch die restliche Turnierwoche durften wir uns in unserem Martlinger Zelt und der Generali Lounge ums kulinarische Wohl kümmern.



ES IST ANGEGRILLT!

Zum Start in die Grillsaison luden wir im Juni zum zweiten Mal zum Huber's Angrillen ins Fachgeschäft und unsere Kitzbüheler MPREIS Filiale. Bei Cheddar Speck Griller und Pulled Pork Burger durften wir mit unzähligen Stammkunden in den Grillsommer starten und verlosten unter allen App- und Bonuskarten-Kunden einen Genussgutschein.



GLÜCKWUNSCH ZUR HOCHZEIT!

Wir gratulieren Stania aus unserer Buchhaltung und ihrem Herbert (Foto links), Tomo aus dem Kitzbüheler MPREIS und seiner Franzisca (Foto rechts) und Markus aus der Auslieferung und seiner Stefanie herzlich zur Hochzeit. Für die gemeinsame Zukunft wünschen wir euch nur das Beste!



Jetzt unsere
HUBER APP
herunter laden!

Regionalität zahlt sich
jetzt **noch mehr** aus.

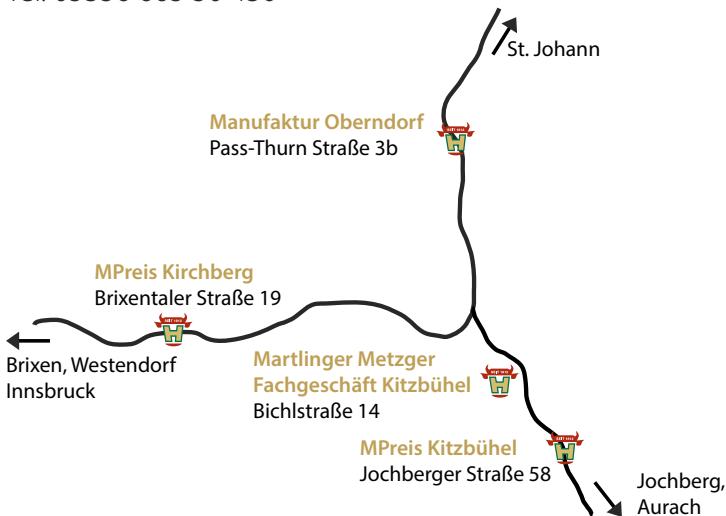


Drei Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

Huber Martlingmetzger
Fach- und Delikatessengeschäft
Bichlstraße 14, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 62480

Filiale MPREIS Kitzbühel
Jochberger Straße 58, A-6370 Kitzbühel
Tel. 05356 665 50 440

Filiale MPREIS Kirchberg
Brixentaler Straße 19, A-6365 Kirchberg
Tel. 05356 665 50 430

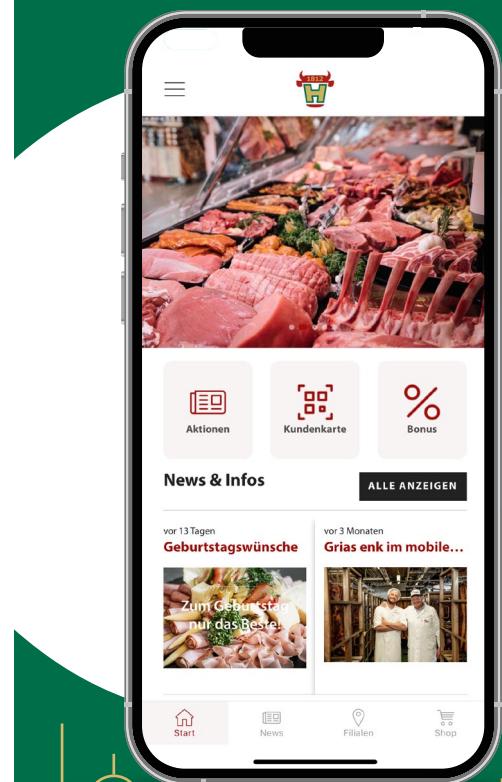


Unsere Öffnungszeiten finden Sie auf www.huber-metzger.at

Folgen Sie uns auf:
facebook.com/huber-metzger
[@Instagram: @metzgereihuberjosef](https://Instagram:@metzgereihuberjosef)

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com

Regionalität zahlt sich jetzt noch mehr aus
mit unserer **HUBER KUNDENAPP**!



DIGITALE KUNDENKARTE

CASHBACK SAMMELN
3% Cashback bei jedem Einkauf, ab dem 10. einlösbar.

EXKLUSIVE RABATTE
wie ein € 10,- Gutschein zum Geburtstag und mehr!



GET IT ON
Google Play

Available on the
App Store

Im Appstore als „Metzgerei Huber“ App verfügbar.

#kaufregional