

# WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler Metzgerei Huber.



## NEU AB JULI:

In der St. Johanner Straße in Kitzbühel gibt's ab Juli wieder herrliche Jausenweckerl, Warmes zum Mitnehmen und alles, was man sonst für eine gute Jause braucht. Wir freuen uns schon jetzt auf euch!

Unsere Anna Lena holt den 3. Platz beim Landeslehrlingswettbewerb.  
Seite 3.

WM Gewinnspiel: Unsere Jungs spielen um den WM-Titel, unsere Kunden um einen Tischgrill!  
Seite 7.

Neu im Team: Andreas ist unser neuer Stockmetzger beim *Martlinger*!  
Seite 9.



David Linsinger und Josef Huber starten im Juli mit neuer Imbissfiliale durch.

# Neuer Imbiss eröffnet in Kitz

**SOFT OPENING AM 10. JULI 2026!**

Resche Semmeln, frische Jausenweckerl, herzhafter Fleischkäse und herrlich aromatischer Schinken: **Ab 10. Juli gibt es in Kitzbühel einen neuen Jausen-spot!** Mit regionalen Produkten und pikanten sowie süßen Snackideen eröffnet die **Bäckerei Linsinger** gemeinsam mit der **Metzgerei Huber** ihre neue Imbissfiliale. In der St. Johanner Straße in Kitzbühel, neben der Postgarage, gibt es dann wieder eine regionale Anlaufstelle für alle, die auf der Suche nach einem frischen Snack unterwegs sind.

## FRISCHE JAUSE AUS DER REGION

„Täglich fahren zig Arbeiter die St. Johannerstraße entlang und auch all jene die in der Gegend arbeiten, vermissen einen Treffpunkt für frische Jause zum vor Ort Essen oder Mitnehmen. Mit der neuen Imbissfiliale möchten wir eine unkomplizierte Möglichkeit bieten, sich auch unterwegs mit regionalen Produkten zu versorgen“, so David Linsinger. Auf der Suche nach einem Partner war der Weg in Oberndorf nicht weit. Mit Josef Huber von der gleichnamigen Traditionsmetzgerei hat man sich beste Qualität und tollen Geschmack an Bord

„Mit dem neuen Standort entsteht ein attraktiver Treffpunkt für alle, die Wert auf frische, regionale und qualitativ hochwertige Produkte legen.“

geholt. Josef Huber: „Wir haben schon seit vielen Jahren eine gute Zusammenarbeit mit David und seinem Team. Davon abgesehen bin ich immer ein Freund davon, dass sich regionale Betriebe zusammenschließen und somit ihre Synergien nutzen.“

## FRISCHES BROT UND FLEISCH

Das Sortiment wird langsam wachsen. Gestartet wird mit einer warmen Theke, einer Auswahl an Jausenweckerl mit Wurst, Schinken, Käse und Co. sowie Kaffee und Kuchen. Dabei wird es auch ein schweinefleischloses Angebot geben, wie etwa Pastrami Sandwich oder Putenleberkäse. Aber nicht nur für Snackliebhaber ist gesorgt: Zusätzlich wird auch frisches Brot aus der Bäckerei sowie eine große Auswahl an Rohwurst, Speck, Würstel, Wurst und auch frisches Fleisch von der Metzgerei Huber im SB Bereich angeboten.

**UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IN DER ST. JOHANNERSTRASSE:**  
Montag bis Samstag 6 bis 13 Uhr  
Sonntag 7 bis 11 Uhr



Anna Lena mit den Chefleuten Josef und Tina Huber bei der Preisverleihung in Salzburg.

## 3. Platz für Anna Lena beim Lehrlingswettbewerb

Ende April fanden in der Landesberufsschule 2 in Salzburg die diesjährigen Landeslehrlingswettbewerbe im Lebensmittelgewerbe statt. Die Veranstaltung gilt als Gradmesser für die Qualität der Ausbildung der Handwerker von morgen und bietet den Lehrlingen die Möglichkeit, ihr Können unter realitätsnahen Bedingungen unter Beweis zu stellen.

### Verarbeitung, Ideen und Präsentation

Unser Lehrling Anna Lena absolvierte ihr drittes Lehrjahr im Fleischfachverkauf bei uns in der MPREIS Filiale in Kitzbühel. Beim Lehrlingswettbewerb trat sie gegen 12 weitere angehende Metzger:innen und Fleischfachverkäufer:innen an. Die zukünftigen Fachkräfte präsentierten jeweils ein Fertiggericht, eine Grill- bzw. Barbecueplatte sowie

eine Wurstplatte. Dabei kam es nicht nur auf die fachgerechte Verarbeitung, sondern auch auf innovative Ideen und eine verkaufsfördernde Präsentation der Produkte an.

### Kreative BBQ Ideen und Bratenvariation

Anna Lena kreierte eine Bratenvariation aus Schweinefilet und Rinderhuf, eine BBQ Platte mit Chili- und Alpenkräuterspießen sowie einer gefüllten Karreerose mit Kalbsbutter Schnitzelfülle und legte noch eine ansprechende Wurstplatte.

*Wir gratulieren unserer Anna Lena herzlich zu ihrem großartigen Erfolg beim Landeslehrlingswettbewerb und freuen uns sehr mit dir über deinen tollen 3. Platz. Schön, dich im Team zu haben!*

### SCHLACHTTAG BEIM HUBER IN KIRCHBERG

So wie früher: Immer am 1. Mittwoch des Monats laden wir in unserer MPREIS Filiale in Kirchberg zum **SCHLACHTTAG!** Dann gibt's bei uns frische Innereien vom heimischen Kalb. Hirn, Zunge, Herz und Lunge, Leber, Niere und Bries - denn Kalb und Co. bestehen nicht nur aus Filet! Daher ist es nicht nur nachhaltig, sondern auch schmackhaft und nährstoffreich zu Innereien zu greifen.





# BERUFSFESTIVAL

Zöpfe werden geflochten, nebenan Autotüren repariert, Kabel gezogen, Kleiderpuppen ausgestattet, gefliest und gewurstet - das alles an einem Ort gleichzeitig. Rund 500 Jugendliche, 20 verschiedene Lehrberufe - ein großes Getummel und Ausprobieren beim Berufsfestival in Kitzbühel!

Von Systemtechniker über Automechaniker bis hin zum Metzger - auch dieses Jahr lud die Wirtschaftskammer heimische Betriebe wieder ein, ihre Lehrberufe im Rahmen des Berufsfestivals in Kitzbühel den Fachkräften von Morgen zu präsentieren. Rund 500 Jugendliche aus den Mittelschulen in St. Johann, Kitzbühel, Kirchberg, Kössen, Fieberbrunn, Westendorf und Hopfgarten hatten an zwei Tagen die Möglichkeit, verschiedenste Lehrberufe und passende Ausbildungsbetriebe in der Region kennen zu lernen.

## WIE ENTSTEHT MEIN LIEBLINGSWÜRSTEL?

Auch wir waren dabei und präsentierten unsere Lehrberufe **Fleischfachverkauf** und **Fleischverarbeitung**. Bei der praktischen Tätigkeit hatten die Kinder keinerlei Berührungsängste und packten beim Würstelabbinden fleißig mit an - sogar mit Re-

kordlänge von 1,50 m. Für viele war es auch das erste Mal zu sehen, wie ihre Lieblingswürstel vom Grill eigentlich entstehen. Die beste Möglichkeit also die Wichtigkeit der regionalen Lebensmittelproduktion zu vermitteln!

## MIT VIRTUAL REALITY DURCH DIE METZGEREI

Mit im Gebäck hatten wir auch VR Brillen des Fleischerverbands, bei der die Arbeit im Verkaufsgeschäft und die Produktion von Leberkäse simuliert werden. So können die SchülerInnen auf spielerische Art und Weise einen Eindruck unseres Handwerks gewinnen, was sich so auf einem Messestand außerhalb der Fleischtheke schwer umsetzen lässt.

## WIR SUCHEN NOCH LEHRLINGE!

Seit den 1980er Jahren bilden wir von der Metzgerei Huber junge Menschen in den Lehrberufen Fleischverkauf und Fleischverarbeitung aus. Derzeit absolvieren drei Jugendliche ihre Lehre bei uns. „Jungen Menschen unseren Beruf weiterzugeben hat für uns im Betrieb absolute Priorität. Nur durch eine fundierte Ausbildung hat unser Handwerk Zukunft - dafür müssen wir als Betriebe auch Zeit und Ressourcen investieren“, so Juniorchef Josef Huber.



Starte deine  
Lehre mit  
**GESCHMACK!**

# BOCK AUF FLEISCH?


Du bist handwerklich geschickt, willst mit regionalen Lebensmitteln arbeiten und hast Bock auf Fleisch? Dann suchen wir **DICH** als

## LEHRLING IM FLEISCHVERKAUF ODER DER FLEISCHVERARBEITUNG

In drei Jahren (deine Schulzeit rechnen wir dir an) wirst du zum **LEBENSMITTELEXPERTEN** oder **VERKAUFS-PROFI**. Als größter regionaler Fleischbetrieb bieten wir dir einen modernen Arbeitsplatz und die Möglichkeit sämtliche Fachbereiche, von Zerlegung über Wurst-, Schinken- oder Speckproduktion bis hin zum Verkauf, kennen zu lernen. Dadurch verschaffen wir dir einen echten Rundumblick und Vorteil im Beruf.

Übrigens: Metzger ist schon lange kein reiner Männerberuf mehr und wir bilden laufend auch Mädchen zu Fleischverarbeiterinnen aus.

Jetzt **BEWERBEN** oder  
bei uns **SCHNUPPERN**:

Metzgerei Huber GmbH  
Pass-Thurn Straße 3b, Oberndorf  
Tel. 05356 66550  
jobs.huber-metzger.at  @metzgereihuberjosef

### DEINE BENEFITS:

- kostenloses Frühstück & Mittagessen
- Mitarbeiterabbatt
- Prämien für Erfolge in der Schule oder bei Wettbewerben
- persönliches Arbeitsklima in einem regionalen Familienbetrieb
- einziger Metzger im Bezirk, bei dem du den Beruf von der Pike auf lernst, von der Zerlegung über Produktion bis hin zum Verkauf

Jetzt bei der Metzgerei Huber deine **Lehre zur Fleischverarbeitung** oder zum **Fleischfachverkauf** starten!





# DER SOMMER WIRD AM GRILL GEMACHT

Die liebsten Grilltipps unserer Kollegen im Verkauf



„Mein Tipp für den Grill: Ein herrlicher Zopf vom österreichischen Schweinefilet, mit hausgemachtem Speck umwickelt. Ein Klassiker neu gedacht!“

Alexander,  
MPREIS Kirchberg



„Geheimtipp unter Grillprofis: Ein Spider Steak! Besser bekannt als Fledermaus, ist dieses Stück aus der Keule besonders zart und saftig und im Geschmack intensiver und kräftiger als die bekannten Cuts.“

Tomo, MPREIS Kitzbühel

„Zu unserer Auswahl von saftigen Steaks passen im Sommer hervorragend unsere hausgemachten Grillsaucen.“

Gregor, MPREIS Kirchberg



„Bei mir darf in der Grillsaison ein saftiges Rinderfilet und dazu ein Garnelenspieß nicht fehlen! Perfekt für eine schöne Surf and Turf Platte.“

Parick, MPREIS Kitzbühel



## WM GRILLPLATTE

Jetzt gibt's unsere WM Grillplatte zum gemeinsamen Anfeuern und Mitfeiern! Mit Cevapcici, dünnen Bratwürsteln, Maiskolben, Spare Ribs, Hühner Schnitzel und marinier-tem Schopf. **Erhältlich bis 18. Juli in unseren drei Filialen!**



Mit dem Smokey Joe kannst du unterwegs köstliche Mahlzeiten genießen oder zu Hause ein schnelles Essen auf deiner Terrasse zubereiten. Mit seiner kompakten Größe ist er der ideale Begleiter für einen Wochenendausflug oder einen spontanen Tag am Strand.

# WM GEWINNSPIEL

## WIR VERLOSEN EINEN WEBER SMOKEY JOE HOLZKOHLEGRILL & HUBER GUTSCHEINE

Von 11. Juni bis 19. Juli spielen die weltbesten Fußballer über dem Ozean um den Weltmeistertitel. Huber Kundinnen und Kunden brauchen nicht ganz so viel sportliche Fitness und Ballglück: **Wir verlosen im WM Zeitraum unter allen, die in einer unserer drei Huber Filialen einkaufen und unsere Huber App oder Bonuskarte nutzen tolle WM Preise!**

- 1 x SMOKEY JOE® Premium Holzkohlegrill Ø 37cm
- 1 x Huber Genussgutschein im Wert von EUR 30,-  
und einen Fußball
- 1 x Huber Genussgutschein im Wert von EUR 20,-

### Was ihr machen müsst?

In einer unserer drei Huber Filialen einkaufen, Huber App oder Bonuskarte scannen lassen und schon seid ihr im Lostopf. Am Ende der WM lösen wir unter allen TeilnehmerInnen aus.

WIR DRÜCKEN EUCH UND UNSERER MANNSCHAFT DIE DAUMEN!

*Pst ... hier noch Huber App downloaden, mit jedem Einkauf Cashback sammeln und vielleicht ja einen Grill gewinnen!*



**Teilnahmebedingungen:** Die Teilnehmer:in ist für die Richtigkeit ihrer Angaben selbst verantwortlich, eine Weitergabe der Daten an Dritte erfolgt nicht. Das Gewinnspiel dauert von 11. Juni bis 19. Juli 2026. Die Gewinner:in wird nach der Verlosung telefonisch, per Mail oder per Post benachrichtigt und erklärt sich mit der namentlichen Veröffentlichung im Internet sowie in Printmedien sowie der Veröffentlichung eines Fotos einverstanden. Eine Barablöse des Gewinns ist in keinem Falle möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter:innen der Metzgerei Huber sind vom Gewinnspiel ausgeschlossen.

# Neues beim Martlinger

## Scheffauer Fischspezialitäten

In seiner hauseigenen Fischzucht erfüllt sich Leo Trixl aus Fieberbrunn den Traum vom heimischem Qualitätsfisch. Die Forellen und Seesaiblinge des Pillerseetals gibt es jetzt beim *Martlinger!* Auch dabei: Das geräucherte Forellenfilet, welches bei der heurigen „Ab Hof Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung Wieselburg“ mit Gold ausgezeichnet wurde! So herrlich schmeckt's regional.

## Fruchtekuche seit 95 Jahren

Seit 95 Jahren stellt die Familie Unterweger aus Osttirol beste Fruchtaufstriche, Konfitüren, Kompott oder Honig her. Eine Auswahl der fruchtigen Spezialitäten gibt es bei uns im Fachgeschäft! Tipp für den Sommer: Preiselbeer Sirup für spritzige Cocktails an heißen Tagen.



Credit: AMA Genuss Region

## Genuss schenken

Auf unserem Präsenttisch finden Sie immer eine Auswahl an regionalen Geschenkideen für jeden Anlass! Egal ob Geburtstag, Jubiläum oder ein einfacher Besuch - gerne stellen wir Ihnen Ihr Präsent auch individuell zusammen.

## Käse von Dahoam

In unserer Käsetheke wird jeder fündig! Perfekt zum Glas Rotwein oder einer sommerlichen Brettljause, vielleicht ja am Berg: Der Heublumenkäse aus der Sennerei Westendorf. Ein würziger, sehr kräftiger Hartkäse aus Heumilch mit cremigem Nachgeschmack.

## Tafelspitzsülze

Kennen Sie schon unsere hausgemachte Tafelspitzsülze? Hergestellt aus feinstem österreichischem Tafelspitz, mit frischem Gemüse verfeinert und perfekt für die heißen Tage zum Salat.



Seit Mai haben unsere Stockmetzger im Fachgeschäft Unterstützung: Neben Christian und Günter werden unsere Kunden nun auch von **Andreas** beraten und bedient. Wir haben dem sympatischen Bayer zum Kennenlernen ein paar Fragen gestellt:



# Willkommen im Martlinger Team!

**Stell dich bitte kurz vor: Wer bist du, wo kommst du her und seit wann bist du als Metzger tätig?**

Ich bin Andreas und komme aus dem unterfränkischen Landkreis Würzburg, also gerade noch aus Bayern. Ich bin 1985 eher zufällig Metzger geworden und habe 1993 in Augsburg meine Metzgerprüfung abgelegt.

**Was gefällt dir am Fleischfachverkauf und was schätzt du an der Arbeit mit unseren Kunden?**

Mir gefällt es einfach Kunden immer wieder auf's Neue mit bester Qualität zum Lächeln zu bringen. Hier beim *Martlinger* schätze ich vor allem die nettere, lockere Art - auch dass jeder *beim Du* ist.

**Worauf achtest du bei gutem Fleisch - was macht für dich echte Qualität aus?**

Regionales aus bäuerlicher Landwirtschaft ohne lange Transportwege steht bei mir an erster Stelle. Dazu eine gute Lagerung und saubere Verarbeitung - besser geht es nicht.

**Gibt es viele Unterschiede zu deinen bisherigen Erfahrungen in Deutschland?**

Die Produktpalette ist eine andere, so wie das

regional auch in Deutschland üblich ist. Auch die Bezeichnungen für die einzelnen Fleischteile unterscheiden sich teils stark und durch den Dialekt hört sich für mich vieles sehr nett bzw. manchmal auch lustig an, zum Beispiel *Wischtel* oder *Faschiertes*.

**Was ist dein Lieblingsprodukt in unserer Theke?**

Alles, was ich bisher probiert habe ist toll, wenn auch geschmacklich teils anders als zuhause. Am liebsten ist mir persönlich aber ein gutes, ehrliches Stück Fleisch aus der Region.

**Wie waren deine ersten Wochen bei uns?**

Vieles war neu für mich, ich bin aber von den Kollegen sehr herzlich aufgenommen und unterstützt worden. Und auch die Kunden hatten Verständnis, wenn's am Anfang mit der für mich neuen Waage noch nicht gleich geklappt hat.

**Ein paar Wochen lebst du nun ja bereits hier: Hast du schon einen Lieblingsplatz bei uns in der Region?**

Ich kann mich nicht entscheiden, wo es mir am besten gefällt. Egal wo ich hin komme, entdecke ich immer wieder Neues und Schönes. Ich freue mich auf weitere Entdeckungen im Sommer!



## HERRLICH REGIONAL GEGACKERT.

Alle 1,5 Monate gibt's bei uns frische Weidehendl vom Alpbodenhof in Auffach in der Wildschönau! Die Hühner genießen bei der Familie Loinger das ganze Jahr über freien Auslauf im Grünen oder im Wintergarten sowie gentechnikfreie Fütterung und stressfreie Schlachtung direkt am Hof. Unsere Kollegen in den Filialen rufen Sie gerne an, wenn es die nächste Lieferung gibt!



# Das war unser Angrillen

Das vertraute Geräusch vom Brutzeln auf der heißen Platte, es duftet nach frisch gebratenem Fleisch und der aufsteigende Rauch zeigt allen Nachbarn: Der Sommer ist da und es wird wieder gegrillt! Für uns der Start in die fünfte Jahreszeit und wir freuen uns jedes Jahr, wenn die Temperaturen draußen für herrlichen Grillgenuss in unserer Theke sorgen.

## ES IST ANGEGRILLT!

Schon zum dritten Mal luden wir daher Anfang Mai zum gemeinsamen Start in die rauchigsten Monate des Jahres in unsere Filiale im MPREIS Kitzbühel. Dabei wollen wir euch immer auch zeigen, welche Vielfalt es am Grill gibt: Dieses Jahr hatten unsere Kollegen Anna Lena und Tomo herrliche Beef Dogs und Pulled Beef Burger für euch vorbereitet. Dazu gab es Getränke von Kapsreiter, eine süße Nachspeise von MPREIS, tolle Rabatte bei C&A, ein Clown drehte lustige Luftballontiere für die kleinsten Besucher und BIO vom Berg sorgte mit ihrem Käse für einen pikanten Abschluss.

## GEWINNSPIEL MIT WEBER KUGELGRILL

Mit einem neuen Kugelgrill macht der Sommer gleich noch mehr Freude. Unter allen, die beim Angrillen vorbei schauten, verlostn wir dieses Jahr Huber Genussgutscheine und einen Weber Holzkohle Kugelgrill. Wir gratulieren Denise auf diesem Wege noch mal zu ihrem Gewinn!

Herzlichen Dank allen, die beim Angrillen dabei waren. Wir freuen uns auf einen weiterhin herrlichen Grillsommer mit euch!



*Unsere Gewinnerin Denise mit Tomo aus dem MPREIS Kitzbühel bei der Preisübergabe.*

Juniorchef Josef Huber mit Gerhard und Christian vom Außendienst für den LEH



## BILLA REGIONALITÄTSMESSE

Wir durften unsere Spezialitäten bei der BILLA Regionalitätmesse in Salzburg vorstellen. Solche Möglichkeiten sind für als regionale Metzgerei unglaublich wertvoll und es freut uns immer mehr Schmanckerl von kleinen Betrieben in Supermärkten zu entdecken. Das klappt aber nur, wenn ihr fleißig zugreift - also DANKE an alle, die auf Regionalität beim Einkauf achten!

# Metzger KLATSCH & TRATSCH.

## AB AUF DIE PISTE!

Am Ende der Wintersaison war ein Teil unseres Teams aus der Oberndorfer Manufaktur auf Trinkgeldausflug im Ski-gebiet Kitzbühel unterwegs. Herzlichen Dank an das Team von der Skialm und dem Gamsstadl für die nette Bewirtung. Ein super Saisonklang bei besten Pistenbedingungen!



Unser Außendienstkollege Markus bei der Verkostung

## MÖCHTEN SIE PROBIEREN?

Im März durften wir bei der Neueröffnung vom Lagerhaus in Kitzbühel unsere Schmanckerl verkosten und auch beim Lagerhaustag im Juni in Westendorf dabei sein. Seit Herbst gibt's eine Auswahl unserer Spezialitäten nämlich auch in den Lagerhäusern in Kirchdorf, Kitzbühel, Westendorf, Steinach am Brenner und Neustift - schaut's gerne vorbei!

## HÄKELN FÜR DEN GUTEN ZWECK

Unsere Petra aus dem Fachgeschäft hatte im Herbst Schornsteinfeger für den guten Zweck gehäkelt und konnte dafür einen großen Betrag an das Palliativteam vom BKH St. Johann übergeben. Herzlichen Dank allen, die einen Glücksbringer gekauft haben und ein großes Danke an das Palliativteam, die mit ihrer Arbeit einen so wichtigen, aber oft viel zu wenig beachteten Beitrag leisten!



## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Wir gratulieren unserem Kollegen Christian und seiner Franzi herzlich zur Geburt ihrer kleinen Mathilda! Wir wünschen euch und eurer nun fünfköpfigen Familie alles Gute, viel Glück und Gesundheit!



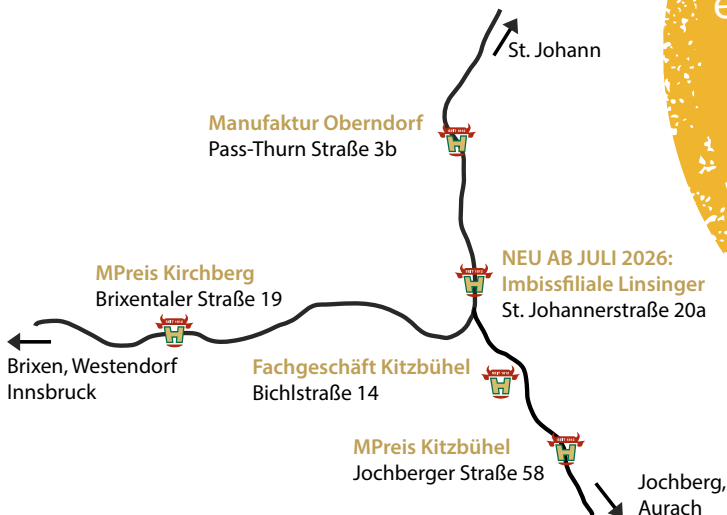


# Drei Mal Genuss im Bezirk Kitzbühel: **METZGEREI HUBER**

**Huber Martlingmetzger**  
Fach- und Delikatessengeschäft  
Bichlstraße 14, A-6370 Kitzbühel  
Tel. 05356 62480  
Mail: marlene.huber@huber-martlingermetzger.at

**Filiale MPREIS Kitzbühel**  
Jochberger Straße 58, A-6370 Kitzbühel  
Tel. 05356 665 50 440  
Mail: shop.kitzbuehel@huber-metzger.at

**Filiale MPREIS Kirchberg**  
Brixentaler Straße 19, A-6365 Kirchberg  
Tel. 05356 665 50 430  
Mail: shop.kirchberg@huber-metzger.at



Unsere Öffnungszeiten finden Sie auf [www.huber-metzger.at](http://www.huber-metzger.at)

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

Online einkaufen auf: [tirolspeck-shop.com](http://tirolspeck-shop.com)

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



Jetzt Huber downloaden!

**MITARBEITER/IN  
MARKETING**  
Du bist kreativ und hast Lust auf  
einen abwechslungsreichen Job?  
Wir suchen Unterstützung im  
Marketing - 15 bis 20 Stunden,  
flexibel einteilbar, in unserer  
Manufaktur in Oberndorf.  
Mehr Infos unter  
[jobs.huber-metzger.at](http://jobs.huber-metzger.at)

