

Ehrlicher Genuss ist, wenn jeder Handgriff zählt

Metzgerei Huber setzt auf Handwerk

Zuschneiden, einsalzen, formen, ummanteln – all das geschieht in der Metzgerei Huber per Hand. Seit mehr als 200 Jahren setzt die Kitzbüheler Traditionsmetzgerei auf echtes Metzgerhandwerk.

Kitzbühel | Hinter dieser Philosophie steckt für Sepp Huber echte Überzeugung: „Es gehört für uns zur guten Metzgertradition, dass wir unser Handwerk leben und mit Leidenschaft weiterführen.“ Dabei lebt Handwerk vor allem vom Können der Mitarbeiter. Diese sorgen mit ihrer Fachkompetenz für eine Top Ausbildung in den eigenen Reihen. Im ausgezeichneten Tiroler Lehrbetrieb lernen Metzger und Metzgerinnen den Beruf von der Pike auf. Die alte Handwerkstradition wird so an die nächste Generation weitergegeben, so



In Ihrer Kitzbüheler Meistermetzgerei setzen Josef Huber Junior und Senior auf echtes Handwerk..

Foto: Defrancesco Photography

wie es im Familienbetrieb eben Tradition ist.

Juniorchef Josef Huber ist für die Ausbildung zuständig: „Unsere Lehrlinge sind echte Metzger: Sie können Würstel abbinden, Schinken machen und wissen wo sie ihr Messer ansetzen müssen.“ Wie in anderen Handwerksberufen, leiden auch Metzgereien heute

unter dem Fachkräftemangel. Viele junge Menschen haben eine falsche Vorstellung von der Arbeit in einer Metzgerei. Denn auch wenn das Metzgerhandwerk eines der ältesten weltweit ist, mit den alten Klischees hat es rein gar nichts mehr zu tun. Heute ist Metzger ein kreativer Beruf, der viel handwerkliches Geschick er-

fordert und jede Menge Abwechslung bringt. Huber ergänzt: „Man sieht jeden Tag das Ergebnis seiner Arbeit. Wurstproduktion ist etwas zum Anfassen, das sprichwörtlich Anfang und Ende hat.“

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.“ Josef Huber Junior ergänzt: „Manch einer mag überrascht sein über unsere handwerkliche Arbeitsweise. Für uns ist das aber kein Widerspruch: Traditionelles Metzgerhandwerk lässt sich auch in einem modernen Betrieb umsetzen.“ *P.R*