Kitzbüheler Anzeiger Magazin

Ausgabe Herbst 2019
Metzgerei Huber setzt auf Handwerk.

SEIT 1812 HUBER KITZBÜHELER METZGER
herrlich ehrlich.

Handwerk mit Genussfaktor

Josef Huber Junior und Senior führen mit ihrer Metzgerei Huber die 200-jährige Familientradition fort.

In der Metzgerei Huber in Oberndorf geht's rund: Es wird zugeschnitten, eingesalzen, geformt, ummantelt – und das alles per Hand. Seit mehr als 200 Jahren produziert die Traditionsmetzgerei nun schon ihre Spezialitäten und setzt auf echtes Metzgerhandwerk. Hinter dieser Philosophie steckt Überzeugung und Stolz: „Es gehört für uns zur guten Metzgertradition, dass wir unser Handwerk leben und mit Leidenschaft weiterführen", ist Seniorchef Sepp Huber überzeugt. So entstehen tagtäglich herrlich ehrliche Lebensmittel. Juniorchef Josef Huber führt die Philosophie fort: „Für uns liegt es auf der Hand, dass wir nicht nur die besten Zutaten verwenden, sondern auch auf die qualitativ hochwertigste Herstellung achten. Und das ist und bleibt das Handwerk."

Handwerk im 21. Jahrhundert

Geht man durch die Metzgerei, zeigt sich, wie viel Handgriffe nötig sind bis die Kitzbüheler Spezialitäten an die Kunden in der Gastronomie oder die eigenen Filialen ausgeliefert werden. „Unsere Schinkenspezialitäten sind mehrfach ausgezeichnet. Kein Wunder wenn man sieht, welche Handwerksqualität dahinter steckt", ist Sepp Huber stolz. Österreichisches Qualitätsfleisch wird per Hand zugeschnitten, jede Schinkenform händisch gefüllt und geschlossen, später jeder Schinken von Hand ausgepackt und mit Walnüssen, Pfeffer oder anderen Ummantelungen veredelt. Josef Huber Junior schmunzelt: „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 unter strengsten Hygienevorschriften umsetzen."

Traditionell heißt nicht altmodisch

Natürlich macht der technische Fortschritt auch vor einer Metzgerei nicht Halt. Moderne Werkzeuge oder computerunterstütztes Arbeiten erleichtern den Alltag, davon ist der Seniorchef überzeugt: „Mehr Technik heißt aber keineswegs weniger Qualität. Unser Schinken ist vielleicht gerade deshalb so fein, weil er stundenlang im Tumbler massiert wird. Und nur weil unsere Würstel gleich lang

Kitzbüheler Anzeiger Magazin

Ausgabe Herbst 2019
Metzgerei Huber setzt auf Handwerk.

Täglich überzeugt sich Willi Burger von der Qualität seiner Kitzbüheler Speckschmankerl.

Fotos: Defrancesco Photography

sind, schmecken sie keinen Gramm weniger gut." Der Juniorchef ergänzt: „Wichtig ist, dass man traditionelles Handwerk nicht mit altmodisch verwechselt. Wenn die Technik hilft die Qualität noch einmal zu verbessern, dann nutzen wir das gerne." Fakt ist: Eine hohe Produktqualität lässt sich am Fließband nicht imitieren und handwerkliches Arbeiten ist immer auch eine Qualitätskontrolle. So wird in der Metzgerei Huber jedes Speckstück händisch gesalzen, eingepresst und auf Selchstangen gehängt. Speckmeister Willi Burger kontrolliert täglich die ausgezeichnete Qualität seiner Schützlinge. Handwerk lebt von der Individualität kleiner Betriebe, aber vor allem auch vom Können der Mitarbeiter.

Zudem fängt Handwerk nicht erst bei der Produktionstüre an. Geschlachtet wird heute in EU zertifizierten Partnerbetrieben, so viel Fleisch wie möglich wird bei regionalen Landwirten zugekauft. Das Berufsbild des Metzgers hat sich dadurch natürlich verändert. An Stelle der Schlachtung ist heute die Veredelung getreten. Rinder-, Kalb- oder Schweinehälften werden in Oberndorf angeliefert und dort fachmännisch zerlegt. Hinzu kommt die Feinzerlegung für die Gastronomie und natürlich die Zubereitung im Verkauf.

Metzgerhandwerk als Kulturgut

Bei all der Begeisterung für das ehrbare Handwerk, viele Metzger sind heute mit billigen Fleischpreisen in Supermärkten konfrontiert. Für Sepp Huber eine einfache Rechenaufgabe: „ Wenn Fleisch nichts mehr kostet, kommt einer in der Handelskette zu kurz: Der Bauer, der Metzger oder die Fleischqualität." Als regional verankerter Unternehmer, sieht es Huber als seine Aufgabe die heimische Wertschöpfungskette zu erhalten und Landwirte zu unterstützen. „Und bei der Fleischqualität gibt es ohnehin keinen Kompromiss." Eine leichte Trendwende ist aber spürbar. „Der Kunde schätzt handwerklich verarbeitete Lebensmittel und ist bereit für Top Qualität etwas zu bezahlen. Handwerk wird wieder Trend", davon ist Josef Huber Junior überzeugt. Die Jungs der New Yorker Metzgerei The Meathook treffen es auf den Punkt: „Jeder, wo auch immer er sein mag, sollte Zugang zu gutem Essen haben. Das ist Kultur." Huber geht noch weiter: „Jeder sollte einen richtigen Metzger in seiner Nähe haben. Das ist für uns ein Kulturgut und wir sind stolz, wenn wir das weiterleben dürfen."

Jeder Schinken wird in der Metzgerei Huber von Hand zugeschnitten, ummantelt und ausgepackt.

Die Spezialitäten der Metzgerei Huber gibt es in den vier Filialen:
Fach- und Delikatessengeschäft (Bichlstraße 14, Kitzbühel)
MPREIS Kitzbühel (Jochbergerstraße 58)
MPREIS Kirchberg (Brixentalerstraße 1)
MPREIS St. Johann (Mauthfeld 4)

SEIT 1812 HUBER KITZBÜHELER METZGER
herrlich ehrlich