

Pillerseebote Brixentalbote, Wilder Kaiser Bote

Ausgabe Juni 2020

Am besten schmeckt's von daheim.

32

Pillerseebote - Juni 2020

Vier Mal Metzgerei Huber im Bezirk:

Am besten schmeckt's von daheim



Wie wichtig die heimische Lebensmittelproduktion für eine sichere Grundversorgung ist, zeigten uns die letzten Wochen einmal mehr. Josef Huber Junior und Senior von der Kitzbüheler Metzgerei Huber im Gespräch über Lebensmittel von Dahoam und gelebte regionale Wertschätzung.

Die Metzgerei Huber gibt es seit dem Jahr 1812. Gab es in all den Jahren jemals eine vergleichbare Situation wie in den letzten Wochen?

Senior: Seit unsere Vorfahren vor 200 Jahren die Metzgerei in Kitzbühel eröffneten gab es Kriege, Wirtschaftskrisen oder auch Tierseuchen. Aber es war in diesen Zeiten völlig normal beim Greisler, Metzger oder Bäcker einzukaufen. Heute mussten wir aktiv darauf hinweisen: Bitte unterstützt die kleinen Produzenten bei euch im Ort.

Vor allem im Zusammenhang mit dem Verkauf war verstärkt die Rede von Systemerhaltern. Betrifft das nicht auch die Lebensmittelproduktion im eigenen Land?

Senior: Es wird manchmal vergessen, wie relevant die heimische Lebensmittelproduktion ist. Wenn *Corona* hier Bewusstsein schafft, hat es zumindest etwas Positives. Als Metzger sind wir nicht nur Verkäufer,

sondern auch Produzenten von Schinken, Speck und Wurst. Ist doch beruhigend, dass man nicht von Lebensmitteln aus dem Ausland abhängig ist, sondern direkt in der Region Produzenten hat.

Wurst, Schinken & Co in den vier Huber Filialen in Kirchberg, Kitzbühel und St. Johann werden also alle in der eigenen Metzgerei hergestellt?

Junior: Es überrascht mich, wenn jemand fragt, woher unsere Produkte kommen. Wurst, Würstel, Schinken, Speck – alles, was wir in der Theke oder im Selbstbedienungsregal anbieten, wird in unserer Metzgerei in Oberndorf aus 100% österreichischem Fleisch hergestellt. Somit kommt nicht nur das Fleisch in unseren Filialen aus der Region, sondern auch das Würstel am Grill kommt aus Oberndorf.

Wer also Qualitätsfleisch aus der Region möchte, muss zum Metzger gehen?

Junior: Bei uns weiß man, was man bekommt. Das gilt nicht nur für Wurstwaren, sondern auch unser Fleisch. Rind-, Kalb- und Lammfleisch in den Filialen kommt von rund 100 Landwirten aus den Bezirken Kitzbühel und Kufstein. Da Tirol nie Schweinehaltungsland war, beziehen wir unser Schweinefleisch aus Oberösterreich

oder der Steiermark. Aber auch hier gibt es in Zusammenarbeit mit dem Schlachthof Obermoser in Söll eine tolle Initiative, wodurch wir zum Teil auch Tiroler Hofschweinefleisch anbieten können.

Wie wichtig ist dem Konsumenten denn Regionalität?

Junior: Die Nachfrage nach regionalen Produkten steigt. Für uns hat die Zusammenarbeit mit den Landwirten aber nichts mit dem Aufspringen auf einen Trend zu tun. Wir haben das immer so gelebt und es macht mich stolz, dass mein Vater das all die Jahre forciert hat.

Senior: Es ist einfach Metzgertradition, würde ich sagen. Aber man darf nicht vergessen: Wenn weniger Menschen zum Metzger gehen, können wir den Bauern in der Region weniger Fleisch abnehmen. Und dann stockt der gesamte Wertschöpfungskreislauf in der Region.

Was kann man dazu beitragen, dass es nicht so weit kommt?

Senior: Eigentlich ganz einfach: Fleisch beim Metzger kaufen, Brot beim Bäcker, Käse bei der Sennerei – so wie man es früher gemacht hat. Das wäre gelebte regionale Wertschätzung.

P.R.



Rund 180 verschiedene Wurstspezialitäten produziert die Familie Huber mit ihrem 40-köpfigem Produktionsteam mitten im Bezirk Kitzbühel.

Foto: Huber