

WURSTblatt'

Herrlich Ehrliches aus der Kitzbüheler **Metzgerei Huber**.



210 Jahre Metzgerei Huber:
Seniorchef Josef Huber
über unsere Geschichte.
Seite 3

Alte Klassiker
aufleben lassen:
Heimisches Kitz zu Ostern.
Seite 6

Willkommen im Fachgeschäft!
Unser Team stellt
sich vor.
Seite 9



Wir suchen
SIE für unseren
Verkauf und
unsere
Produktion!

Grias enk beim Huber Metzger!

Es war im Jahr 1812, als mein Ur-Ur-Großvater in der Kitzbüheler Bichlstraße seine Metzgerei eröffnete. Heute, 210 Jahre später, blicken wir zurück auf eine lange Familiengeschichte, sechs Metzgergenerationen und eine Entwicklung vom Kitzbüheler Stadtmetzger hin zu einem großen Familienunternehmen.

Wir sind stolz auf unsere 75 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, auf unsere vielfach ausgezeichnete Produktqualität und mehr als 400 Kunden in der Gastronomie sowie im Lebensmitteleinzelhandel. Zu Beginn unseres Jubiläumsjahres schaut Josef Huber Senior auf Seite 3 zurück auf seine Anfänge vor 43 Jahren als Unternehmer, Metzger und Gastwirt und öffnet sein Fotoalbum.

210 Jahre Firmengeschichte bringen aber auch Krisen mit sich, von Weltkriegen über Wirtschaftskrisen bis hin zu Tierseuchen oder zuletzt Corona. Für uns aktuell belastend ist vor allem die Lage am Arbeitsmarkt. Mit unserem Produktionsbetrieb und den vier Filialen sind wir laufend auf der Suche nach motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern um auch in Zukunft eine regionale Lebensmittelproduktion und den Verkauf in unseren vier Filialen zu ermöglichen.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungen für den Verkauf oder die Produktion unter bewerbung@huber-metzger.at Mehr Informationen zu unseren Stellenangeboten finden Sie auf unserer Homepage!

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Frühling und ein frohes Osterfest!

Ihre Familie Josef Huber
mit dem Huber Genussteam



Erika aus der Huber Küche kümmert sich um den osterlichen Brotteigmantel aus Roggen-Weizenmehl für unsere **OSTERNUSSSCHINKEN**.
Jetzt vorbestellen!



Unsere Original Kitzbüheler **GAMS-, HIRSCH- UND REHSALAMI** aus österreichischem Qualitätswildfleisch sind ab sofort in der neuen Kartonverpackung erhältlich!

Metzgerei Huber: DAMALS



210 Jahre Metzgerei Huber! Wir feiern Firmenjubiläum und blicken in Teil 1 unserer Reihe DAMALS - HEUTE - MORGEN mit Seniorchef Josef Huber auf die Entwicklung der letzten Jahrzehnte, sechs Metzgergenerationen Familie Huber und seine Visionen für den Familienbetrieb.

Gegründet 1812 von deinem Ur-Ur-Großvater bist du die fünfte Generation aus der Metzgerfamilie Huber. War immer klar, dass du Metzgermeister werden willst? Ja, das stand für mich immer fest. Mein Großvater war rundum bekannt als *Martlingmetzger* und Viehhändler, der kam durchs ganze Brixental. Wenn ich mich als Huber

Sepp vorgestellt habe, haben viele nur mit den Achseln gezuckt. Aber wenn ich gesagt habe ich bin der *Martlinger*, dann wusste jeder wer gemeint ist! Die Werner Stiege runter war früher nämlich ein Marterl, und wir waren der Metzger am Marterl, der *Martlingmetzger*. **Wie war damals der Alltag in der Metzgerei?** Ende der 1960er hat-

ten meine Eltern acht bis zehn Mitarbeiter für Verkauf, Gaststube und die Metzgerei und ich war in der Lehre. Arbeit gab es genug: Dazumal war es üblich, dass wir die Tiere selbst bei den Bauern abholten, ich half bei der Schlachtung und beim Wurstern, belieferte unsere Gastronomiekunden und war im Verkauf am Stock, so nannte man



Josef Huber: Früh übt sich!

den Fleischfachverkauf früher. Als Geselle begleitete ich dann Gewürzfirmen bei Vorführungen in Österreich und Deutschland, wo die neuesten Produktentwicklungen vorgestellt wurden. In dieser Zeit habe ich viel dazu gelernt und vom internationalen Flair der Branche mitbekommen.

Wann hast du den Betrieb übernommen? 1975 habe ich meinen Meister gemacht und im Oktober 1979 haben meine Frau Anni und ich die Metzgerei übernommen. Ein Jahr später haben wir das Geschäft und das komplette Stammhaus umgebaut und modernisiert. Die Gaststube haben wir zu einer der ersten Imbissstuben in der Gegend umgebaut und tagsüber kleine Gerichte angeboten, abends hatten wir so Zeit für unsere Familie. Gastwirt war ich aber trotzdem, denn wir hatten von 1985 weg die Mockingstube aufgebaut, bis wir sie 1993 nach einem Generalumbau verpachteten und uns ganz der Metzgerei widmeten.

Wer war der typische Huber Kunde? Wir waren immer eine bodenständige Metzgerei und sind es auch heute noch. Die Kunden sind über die Jahre sicher anspruchsvoller geworden, unsere Produktpa-

lette wurde aber auch größer und die Qualität immer noch besser. Das zeigte sich auch als wir ab den 1980er Jahren bei internationalen Wettbewerben laufend Auszeichnungen gewannen, mittlerweile sind es über 100 Gold- und Silbermedaillen. Heute können wir wirklich sagen, wir veredeln unsere Produkte.

Inwiefern hat sich das Sortiment verändert? Die Produktpalette hat sich in den letzten 50 Jahren stark verändert. Früher gab es etwa nur zwei Schinkenprodukte, einen Press- und einen Beinschinken. Die heutige Schinkenproduktion mit den verschiedenen Sorten und Formen hat sich erst Ende der 1970er entwickelt. Ich habe mich immer für Neuheiten interessiert und bin auch bei der Schinkenproduktion schnell auf den Zug aufgesprungen. Aus den ehemals zwei wurden mittlerweile über 26 Schinkensorten. Auch im BIO Sektor waren wir von Anfang an dabei und sind heute bei den führenden BIO Anbietern in Deutschland, wie etwa denns oder Havelland, erfolgreich.

Übernommen hast du den Betrieb mit acht Mitarbeitern, heute ist die Metzgerei Huber ein Unternehmen mit vier Filialen, einem Produktionsbetrieb, Catering und 75 Mitarbeitern. Warum dieser Ausbau? Schon mit 18 wusste ich, dass ich meinen Weg gehen möchte. Ich gehe zwar gerne Skifahren oder Radfahren, davon abgesehen wollte ich aber nie viel Freizeit haben. Also begann ich früh unseren Kundenstamm auszubauen, angefangen bei der Gastronomie. Gestartet habe ich mit 18 Jahren mit ca. 20 Hotels und Gasthäusern, die ich alle relativ lange selber bedient habe, bis ich Ende der 1990er den ersten Außendienstmitarbeiter

einstellte. Mittlerweile haben wir mehr als 400 Stammkunden in der Gastronomie, von Österreich bis hin nach Berlin.

Auch mit deinen Marketingaktionen hast du Pioniergeist bewiesen. Legendär war deine Radiowerbung oder die Speckalm, mit der du Speck in Deutschland vermarktet hast. Wie kam es dazu?

Ich habe eine Schwäche für gute Werbung, also habe ich mir Leute an die Seite geholt, die sich damit ausgekannt haben, so war das auch mit Radio Arabella. Stefan Steinacher und Harald Maier sind für ein Catering für ihre Eröffnungsfeier auf mich zugekommen und ich dachte mir: Ich will da mitmachen! Also haben wir die Spots mit der Kuhglocke aufgenommen, die zum Markenzeichen wurde. Damals war Radiowerbung ja wirklich etwas Neues und man ist aufgefallen. Aufgefallen sind wir auch mit unserer Speckalm, eine Tiroler Hütte auf einem Anhänger. Mit der haben wir begonnen im Export einzusteigen und sind durch



Josef Huber Anfang der 2000er Jahre unterwegs mit der Kitzbüheler Speckalm.



Das Kitzbüheler Fachgeschäft vor dem Umbau Anfang der 1980er Jahre.

Josef und Seniorchefin Anni Huber, die gute Seele im Stammhaus.

Deutschland getingelt um unsere ersten Kunden vor Supermärkten oder bei Messen zu aquirieren.

Die Fleischbranche war in der Vergangenheit oftmals krisengebeutel. Was war für dich die größte Herausforderung? Das war sicherlich Anfang 2001, als der erste BSE Fall in Österreich bekannt wurde. Die Medienberichterstattung damals war enorm und der Rindfleischabsatz brach komplett zusammen. Die Gegenmaßnahmen waren aufwändig, bei uns im Schlachtbetrieb musste jedes Rind beprobt werden. All das brachte zwar wieder Beruhigung, hat aber sicherlich 1,5 bis 2 Jahre gedauert.

Du warst Metzger, Verkäufer, Gastwirt, Lieferant und nicht zuletzt Unternehmer. Was war deine größte Leidenschaft? Der Verkauf und die Gespräche mit unseren Gastronomiekunden, da hat mein Herz höher geschlagen. Mit der Größe kam aber mehr Organisatorisches und irgendwann hatte ich keine Zeit mehr für den Verkauf. Aber den Kontakt zum Kunden, wirklich Bestellungen aufnehmen und verkaufen, das war immer meine Leidenschaft.

Vor 43 Jahren hast du den Betrieb übernommen. Wenn du zurück blickst, worauf bist du stolz? Dass wir diesen Weg als Familie gegangen sind und mein Sohn Josef ihn weitergeht, das ist nicht selbstverständlich. Seit er 2003 in den Betrieb eingestiegen ist, hält er mir den Rücken frei und auch meine Frau Anni war immer an meiner Seite. Ohne sie wäre der Ausbau vom Geschäft und Imbiss nicht möglich gewesen, sie war immer die gute Seele und hat zudem unsere fünf Kinder groß gezogen. Die führen unsere Familiengeschichte nun weiter, sei es hier in der Metzgerei oder in der Mockingstube. Auf sie alle bin ich wirklich stolz.



Josef Hubers Großvater (hinten rechts) und Großonkel (hinten, 2. von links) beim 100 Jahr Jubiläum.



Huber Metzgergesellen und Nachwuchs hinter dem Stammhaus in der Kitzbüheler Malingstraße.



Josef Huber Junior ist seit 2003 im Betrieb.

HERRLICHES OSTER MENÜ

Räucherforellen Tartar

IM GURKENNEST MIT SAUERTEIGBROT-CHIP

für 5 Personen

ZUTATEN

300 g Räucherforellenfilet,
erhältlich in der Metzgerei Huber
80 g gehackte Schalotten
75 g gehackter Dill
2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft

1 Salatgurke
10 EL Gölles Olivenöl
Prise Ischler Salzflocken
Prise Schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Huber's Sauerteigbrot
4 EL Gölles Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die entgräteten Räucherforellen in feine ca. 0,3 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit den gehackten Schalotten, Dill, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft schnell verrühren, anschließend kühlstellen.

Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kreisförmig auf die Teller auflegen und mit Olivenöl, Salzflocken und Pfeffer marinieren.

Das Sauerteigbrot aus unserem Fachgeschäft vierteln und fünf ca. 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl leicht anrösten, auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen.

Anschließend das Räucherforellen Tartar zu kleinen Laibchen formen und auf das marinierte Gurkennest legen. Zum Schluss den gerösteten Sauerteigbrotchip auf das Räucherforellen Tartar legen und servieren.

TIPP: Passend dazu ein Gläschen Weißwein genießen, wie etwa unseren Grüner Veltliner vom Weingut Topf in der Huber Edition, erhältlich in unserem Kitzbüheler Fachgeschäft.

Souvide gegartes Kitz

UNTER DER BÄRLAUCHKRUSTE AN SPARGELRAGOUT, DAZU HEURIGE KARTOFFELN

für 5 Personen

ZUTATEN

1 kg ausgelöste Kitzschulter
50 ml Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Zwei Rosmarin
1 Knoblauchzehe
2 Stück Lorbeerblätter
4 Stück Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG

Die Kitzschulter mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin, einer zerdrückten Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren marinieren und vakuumieren.

Im Wasserbad bei ca. 56 °C für sechs Stunden ziehen lassen. Das gegarte Kitz aus dem Vakuum nehmen und in einer Pfanne auf allen Seiten scharf anbraten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech geben.

TIPP: UNSER TEAM IM FACHGESCHÄFT MARINIERT
UND VAKUUMIERT IHR KITZ GERNE VOR ORT!

160 g weiche Butter
3 Stk. Eidotter
100 g Bärlauch
160 g Toastbrot, entrindet

Weiche Butter schaumig schlagen und nach und nach die Dotter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bärlauch mixen und unter die Buttermasse rühren. Toastbrot entrinden, fein reiben und unter die Bärlauchmasse mengen. Die fertige Masse gleichmäßig auf dem Kitzfleisch verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Grillfunktion goldbraun backen.

1 l Wasser
500 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Zucker
1 Stück Zitrone
800 g weißer Spargel
100 g Butter
80 g Mehl
250 ml Sahne
Petersilie

Aus Wasser, Weißwein, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und dem Saft einer Zitrone einen würzigen Fond herstellen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Den geschälten Spargel in dem kochenden Fond bissfest kochen.

Den Spargel herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken, den Fond zur Seite stellen. In einem breiten Topf Butter schmelzen, das Mehl im Sturz dazugeben und mit ca. 250 ml Fond ablöschen. Anschließend kurz aufkochen und die Sahne dazugeben. Den Spargel in etwa 1 cm große Stücke schneiden und im Sahnefond nochmals aufkochen lassen. Vor dem Servieren mit fein gehackter Petersilie verfeinern.

600 g heurige Kartoffeln
1 Zweig Rosmarin
1 EL Honig
2 Stück Knoblauchzehen

Kartoffeln halbieren, auf ein Backblech geben und mit Rosmarin, Honig und Knoblauchzehen marinieren. Bei 160 °C Umluft ca. 25 bis 30 Minuten backen.

ZART UND G'ISCHMACKIG: HEIMISCHES KITZ VON DER FAMILIE AUBERGER UND DER FAMILIE SEEBER AUS MITTERSILL, ERHÄLTICH AUF VORBESTELLUNG IN UNSEREN VIER FILIALEN.

Eierlikör Panna Cotta

IM GLAS

für 5 Personen

ZUTATEN

500 ml Sahne
50 g Kristallzucker
1 Stk. Vanilleschote
200 ml Eierlikör
5 Blätter Gelatine
Frische Himbeeren
Eierlikör zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Sahne, Kristallzucker, Mark von einer Vanilleschote und Eierlikör in eine Schüssel geben und verrühren.

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. 3 EL Eierlikör in einen kleinen Topf geben, erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Anschließend die flüssige Gelatine in einem Schuss mit einem feinen Schneebesen sehr schnell in die Sahne-Eierlikörmischung einrühren.

Zum Schluss in kleine Gläser füllen und im Kühlschrank für ca. 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren pro Portion 1 Löffel Eierlikör auf die feste Masse geben und mit frischen Himbeeren garnieren.

Was darf's sein?

So begrüßen Sie unsere Mitarbeiter/innen Aloisia, Birgit, Ingrid, Marlene, Petra und Gregor im Fachgeschäft. Wir möchten unser Verkaufsteam genauer vorstellen!

BIRGIT HOLZER

Beim Huber seit: Februar 2020

Deine Ausbildung: Einzelhandelsverkäuferin

Was empfiehlst du gerne? Am liebsten unsere herrliche Auswahl an Tiroler Specksorten.

Was gefällt dir an deiner Arbeit? Der Umgang mit den Kunden und meine tollen Kollegen.

Warum sollte man sich bei uns bewerben? Wir sind ein Familienbetrieb mit einem netten Team und ausgezeichneten Produkten.

INGRID HUBER

Beim Huber seit: Juni 2012

Deine Ausbildung: Fleischfachverkäuferin, Fleisch-, Wurst- und Schinkensommelier und mehr!

Was macht uns aus? Unsere 210-jährige Geschichte und wir machen super Qualitätsprodukte.

Dein Lieblingsprodukt? Der Rauchschaftschinken - der erste Schinken, den ich in meiner Berufskarriere verkauft habe! Ich liebe seine Saftigkeit und sein dezentes Raucharoma.



GREGOR DI BERNARDO

Beim Huber seit: November 2020

Deine Ausbildung: Gelernter Koch

Deine Aufgaben: Ich bin im Fleischverkauf und erarbeite Rezepte für unsere Convenience Produkte.

Warum sollte man sich bei uns bewerben? Als Koch schätze ich unsere Arbeitszeiten, es ist ein kreatives Arbeitsfeld, wir sind ein super Team und haben tolle Chefleute.



ALOISIA GRATZER

Beim Huber seit: Oktober 2019

Deine Ausbildung: Einzelhandelsverkäuferin

Deine Aufgaben: Ich arbeite in der Wurstabteilung, räume unsere Theke ein und fülle unser Speck- und Würstl' Eck nach.

Was macht unser Fachgeschäft aus? Die ausgezeichnete Qualität unserer regionalen Produkte, unsere individuellen Geschenksideen sowie eine nette, fachkundige Bedienung.

MARLENE HUBER

Beim Huber seit: Dezember 2015

Deine Ausbildung: Köchin und Restaurantfachfrau

An welchem Moment erinnerst du dich gerne?

Wenn unsere Kunden eine schöne Zeit verbringen, gut gelaunt gehen und gerne wieder kommen!

Was macht unser Fachgeschäft aus? Unsere regionalen Produkte aus eigener Produktion und hochwertige Handelswaren, die das Sortiment ergänzen sowie unsere freundlichen Mitarbeiter.

PETRA BERNDT

Beim Huber seit: Jänner 2015

Deine Ausbildung: Restaurantfachfrau

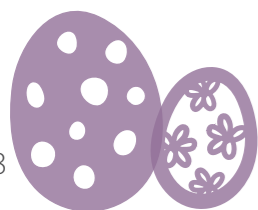
Deine Aufgaben: Ich bin für den Imbiss zuständig, unsere heiße Theke und helfe im Wurst- und Käseverkauf mit.

An welche Begegnung erinnerst du dich gerne?

Zu Fernsehkoch Tim Mälzer sagte ich einmal „Lang' nimmer gesehen, aber gleich wieder gekannt“ - das fand er so lässig!



Auf der Suche nach einem Beruf mit geregelten Arbeitszeiten, einem familiären Arbeitsklima und hochwertigen Produkten? Wir suchen Unterstützung im Wurst- und Fleischfachverkauf im Fachgeschäft und unseren MPREIS Filialen. Mehr Infos unter www.huber-metzger.at





Dreierlei vom Lamm

Markus' gebratene Lammkeule



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Stk. Lammkeule | 150 g Speck in Streifen
250 g Suppengemüse | 2 Zwiebel | 2 EL Öl
5 Lorbeerblätter | 10 Pfefferkörner
5 Nelken | ¼ l Weißwein | Huber's Lammjus

1. Keule von Haut und Knochen befreien und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Mit den Speckstreifen spicken.
2. Suppengemüse putzen und würfeln. Zwiebel schälen und vierteln.
3. Bräter mit Öl austreichen, Lamm, Gemüse und Gewürze in den Bräter legen, mit Wein übergießen.
4. Im Backrohr ca. 100 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze braten, immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.
5. Keule herausnehmen, Sauce durch ein Sieb passieren und mit Huber's Lammjus verfeinern.
6. Keule in Scheiben schneiden, anrichten und mit der Sauce übergießen.

Dazu passen Speckbohnen und Kartoffelgratin.

Andreas' Lammstelzen aus dem Dutch Oven



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Stk. Lammstelzen | Salz | Pfeffer | 1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen | 2 Karotten | 1 Sellerie
2 EL Tomatenmark | 300 ml Rotwein | 500 ml Lammfond
2 Thymianzweige | 2 Rosmarinzweige
2 Lorbeerblätter | etwas Portwein | 14 Briketts

Zum Anbraten alle Briketts unter dem Dutch Oven platzieren, zum Schmoren sechs Briketts unten, der Rest oben.

1. Stelzen am Vortag mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen und im Kühlschrank durchziehen.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse in kleine Würfel schneiden. Briketts anzünden.
3. Lammstelzen in heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten, auf die Seite stellen.
4. Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse anbraten, Tomatenmark dazu geben, anrösten, mit Rotwein ablöschen und einkochen.
5. Lammfond (alternativ Gemüsebrühe) aufgießen. Rosmarin- und Thymianzweige, Lorbeerblätter und Stelzen dazugeben und ca. 2 Stunden schmoren. Zum Schluss mit etwas Portwein die Sauce abschmecken, eindicken und durch ein Sieb passieren.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven.



Alexanders gebratenes Lammkaree

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 Stk. Lammkronen | 4 Stk. Knoblauchzehen
1 EL Butter | 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Rosmarin
Salz | Pfeffer | 8 EL Olivenöl

1. Lammkronen parieren (von der Silberhaut und überschüssigem Fett befreien) und rundherum in Olivenöl scharf anbraten.
2. Mit den gepressten Knoblauchzehen, Butter, Rosmarin und Thymian belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 12 bis 15 Minuten braten.
3. Das Fleisch an einem warmen Ort rasten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Lammkarees von der Krone schneiden und anrichten.

Dazu passen Bratkartoffeln und grüner Spargel.

WILLKOMMEN, KLEINE CLARA ROSA!

Glück kann man nicht kaufen, es wird geboren! Wir gratulieren aus ganzem Herzen unseren Juniorchefleuten Tina und Seppi zur Geburt ihrer kleinen Prinzessin Clara Rosa, die seit 14. Jänner so viel Freude ins Hause Huber bringt.

Wir wünschen der jungen Familie alles Glück der Welt!



... UND ACTION!

Im November stand für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Fachgeschäft Kitzbühel und im Vertriebsinnendienst ein Videodreh auf dem Tagesplan. Zur Unterstützung für unsere Mitarbeitersuche holten wir sie vor die Kamera und fragten nach, was die Arbeit bei uns im Familienbetrieb so besonders macht. Herzliches Dankeschön an unser Team für die Spontanität, Ehrlichkeit und euren Einsatz!

Übrigens: Wir suchen noch Unterstützung im Verkauf und der Produktion!



Im Uhrzeigersinn von oben links: Gregor di Bernardo, Gabriele Seywald, Zoran Marjanovic und Birgit Holzer

Metzger KLATSCH & TRATSCH.

ÖSTERREICHS BESTER LEHRBETRIEB

Wir wurden pandemiebedingt mit zweijähriger Verspätung von der Wirtschaftskammer als Österreichs bester Lehrbetrieb 2019 für den Lehrberuf *Fleischer* für unseren Einsatz in der Lehrlingsausbildung ausgezeichnet! Bester Fleischer Lehrling 2019 wurde nachträglich Marina Gandler, die als erstes Mädchen die Lehre zur Fleischerin bei uns absolvierte und 2019 den Bundessieger holte.

Für das kommende Jahr haben wir noch zwei Lehrplätze frei - Josef Huber freut sich auf deine Bewerbung (05356 665 50)!



Josef Huber mit Marina Gandler und Franz Jirka (WK Tirol)

MIT VOLLER (LAST)KRAFT VORAU!

Vergangenes Jahr drückten unsere Lieferanten die Fahrschulbank. Wir gratulieren Patrick, Martin, Christian, Peter, Michael, Juniorchef Josef Huber und Peter (von links nach rechts) zur erfolgreichen Fahrprüfung in der Führerscheinklasse C und C 95!



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

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 St. Johann in Tirol
Mauthfeld 4, A-6380 St. Johann in Tirol
Tel. 05356 665 50 420

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

Von
18. bis 24. April
haben unsere
Filialen St. Johann
und Kirchberg
Betriebsurlaub!



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

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

Online einkaufen auf: tirolspeck-shop.com



Herrliches
OSTERSCHMANKERL:
ZARTES MILCHLAMM
von unseren Bauern
aus dem Brixental,
erhältlich in unseren vier
HUBER FILIALEN