

Wir feiern Jubiläum

... eine herrliche Erfolgsgeschichte.



herrlich ehrlich.

Vorwort

greeting



Sehr geehrte Partner,

200 Jahre sind nun vergangen, das möchten wir heuer gemeinsam mit Ihnen feiern. Dank unserer treuen Kunden, verantwortungsvollen Mitarbeitern und verlässlichen Lieferanten konnten wir uns entwickeln, um jetzt mit großem Stolz und Elan ins 3. Jahrhundert zu starten. Dennoch bleiben wir bewusst unseren traditionellen Wurzeln treu. Genau das ist unser Geheimnis!

Neben hochwertigen Rohstoffen und modernen Produktionsverfahren, verleiht erst traditionelle Handwerkskunst all unseren Köstlichkeiten, den Original Kitzbüheler Charakter. Diese überlieferten Besonderheiten dürfen nicht in Vergessenheit geraten, sondern sollen weiter bestehen, um unsere Sinne zu erfreuen. Überzeugen Sie sich selbst, wie die Verbindung aus Tradition und Zukunft schmeckt!

Dear business partner,

200 years have passed and we are proud to celebrate this wonderful occasion with you. We have been able to develop thanks to our loyal customers, responsible employees and reliable suppliers in order to start into the 3rd century full of pride and strength.

The key to our success is, besides high-quality products and up-to-date production techniques, the traditional way of manufacturing our delicacies. This is the secret of the well-known, original Kitzbühel-character. It is one of our goals to preserve these specific characteristics in order to delight your senses. See for yourself, the fusion of tradition and future!

Es grüßt Sie herzlich
Yours sincerely





Kompetenz

competence



herrlich ehrlich.

200 Jahre – 50 Mitarbeiter – 1 Ziel

Die erste urkundliche Erwähnung der Kitzbüheler Metzgerei Josef Huber datiert auf das Jahr 1812. Schon damals war der „Martling Metzger“, wie man ihn früher nannte, bekannt für seine feinen Wurst-, Schinken- und Speckwaren.

Im Jahre 1976 übernahm Meistermetzger Josef Huber sen. mit Gattin Anni Huber die traditionsreiche Metzgerei in der „Bichlstraße“. Mit viel Fleiß und Liebe zum Detail entwickeln sie viele neue Spezialitäten, die sie mit Freude ihren Kunden präsentieren. Diese Leidenschaft war der Motor für die Entwicklung. Auch aus Josef Huber jun., der als kleiner Junge den Wunsch hatte, Metzger zu werden, wurde ebenfalls ein hervorragender Meistermetzger, der seit 2004 in der Metzgerei arbeitet und es stets versteht, den Geschmack von Würsten, Schinken und Speck auf den Punkt zu bringen. Um diesen Kern arbeiten 50 hoch qualifizierte Mitarbeiter, die die betrieblichen Ziele teilen und enorm zum Erfolg beitragen.

200 years – 50 employees – 1 goal

The first mention of the butchery in Kitzbühel in records goes back to the year 1812. The Martling Butcher, as it was called back in the days, has always been famous for its delicate sausages, cold meats and meat products.

In 1976, the master butcher Josef Huber senior and his wife Anni Huber took over the traditional butchery, located in Bichlstraße. A great number of new delicacies were born owing to their great effort and devotion which fascinated their customers day by day. This great passion was the key to success. Josef Huber junior, who has been dreaming of being a butcher since his childhood, turned out to be one of the most outstanding master butchers in the region. Since 2004 he has proved to be able to produce perfectly tasteful sausages, cold meats and meat products. 50 high-qualified employees support him in pursuing the operational goals and add to our great success





Mit Herz im Herzen

meat & greet

Some call it philosophy, we call it commitment.

Was andere Philosophie nennen, nennen wir Herzblut.

Manche Details sind sehr einfach und klar, zufriedene und glückliche Kunden. Dieses Ziel erreichen wir, indem unser motiviertes Team im Fleischerfachgeschäft Kitzbühel sowie in den M-Preis Filialen Kitzbühel, St. Johann in Tirol und Kirchberg mit Freude bei der Arbeit ist.

Wir sind stets bemüht hochwertige Produkte aus eigener Produktion sowie zuvorkommende und kompetente Fachberatung bereitzustellen. Weiters ist uns ein abwechslungsreiches Angebot enorm wichtig, so befinden sich Spargel- und Bärlauchschinken sowie der herzhaft Hirschspeck rein saisonal in unserem großen Sortiment.

Darüber hinaus verfügen wir in unserm neu gestalteten Fleischerfachgeschäft in Kitzbühel über eine erlesene Käse-, Wein- und Geschenkkorbawahl, die keine Wünsche offen lässt. Auch ein schöner Imbiss mit traditionellen Gerichten lädt zum gemütlichen Beisammensein ein. Schauen Sie bei uns vorbei und genießen Sie ein schönes Einkaufserlebnis im Herzen von Kitzbühel.

It seems quite clear, happy and satisfied customers are our main goal. This is reached with the help of our highly motivated and devoted employees in our butchery in Kitzbühel as well as in the M-Preis retail stores in Kitzbühel, St. Johann in Tirol and Kirchberg.

We are permanently keen on providing our customers with high-quality products from our own production as well as qualified expert advice. Furthermore, a variety in our range of products is extremely important to us; this is why, for example, asparagus- and wild garlic-ham, as well as tasty deer-bacon are only seasonally available.

The select assortment in our newly arranged butchery in Kitzbühel includes a fine cheese-, wine- and hamper-selection. Futhermore, we suggest our comfortable snack bar providing traditional dishes. Come over, taste and enjoy our products in the heart of Kitzbühel.





von Kitzbühel

• 2004 •
Gründung unseres neuen Standorts
Foundation of our new firm

... by hand

Qualität ist Pflicht, traditionelles Handwerk die Kür.

Unser Produktionsstandort in Oberndorf, kurz vor den Toren von Kitzbühel, zählt zu den innovativsten Metzgerei-Betrieben in ganz Westösterreich. Von 1812 bis 2004 befand sich unser Betriebsstandort mitten im Zentrum von Kitzbühel. Infolge konstanten Wachstums, wurden Zerlegung sowie Produktion und Großhandelsvertrieb auf 3.800 m² nach modernsten EU-Hygiene-Richtlinien in Oberndorf neu errichtet.

Wenngleich High-Tech-Maschinen eine enorme Arbeitserleichterung sowie ein konstantes Qualitätslevel garantieren, ist ganz besonders im Alpenraum traditionelles Metzgerhandwerk ein geschätztes Gut. Daher erinnern wir uns stets, dass traditionelles Fleischerwissen das schafft was wir wollen: erlesene Schinken-, Speck- und Wurstwaren in feinsten Güte und unverwechselbarem Geschmack.

Um überliefertes Wissen weitergeben zu können, ist gerade die Ausbildung unserer Metzgerlehrlinge eine sehr wichtige Aufgabe. Unsere Lehrlinge erhalten in einer dreijährigen Ausbildung die erforderlichen Fähigkeiten, um als fertige Fachkräfte in der heutigen Zeit hervorragend bestehen zu können. Diesen Erfolg beweisen unsere Lehrlinge, indem sie bei Fachwettbewerben regelmäßig zu den Besten des Landes zählen. So können wir ein hohes Qualitätsniveau in unseren eigenen Reihen sichern.

Quality is our duty, traditional manufacturing is our choice.

Our production site in Oberndorf, right next to Kitzbühel, is one of the most innovative butchery factories in Western Austria. From 1812 until 2004 our production site was situated in the center of Kitzbühel. In the wake of steady growth, production and whole sale distribution has been newly constructed on 3,800 m² in Oberndorf following up-to-date EU-hygiene-guidelines.

Although high-tech-machines guarantee substantial assistance as well as a constant level of quality, traditional butcher-manufacturing is still a highly valued commodity, especially in the Alpine region. Thus, we are continuously keeping in mind that traditional butchery-knowledge exactly creates what we want: an exquisite selection of ham, bacon and sausages unmistakable in its quality and taste.

In order to being able to pass on long-lived expertise, the training of our butcher apprentices is an important task. It lasts three years and our apprentices receive the ability to perfectly persist as highly qualified persons in our rather competitive period of time. They prove this success by ranking amongst the best in various butcher-competitions all over the country. This is the best way to ensure a high level of quality within our sector.





Vor der Haustür

regionality

(Von) daheim schmeckt's eben am besten.

Wir geben Fleisch aus heimischen Betrieben den Vorzug und leisten somit einen positiven Beitrag zur regionalen Landwirtschaft. Wir sind stolz auf die Zusammenarbeit mit unseren Bauern, die uns über das ganze Jahr mit den besten Rohstoffen unserer Heimat versorgen. Zudem basiert die langjährige Zusammenarbeit auf artgerechter Haltung und naturreinem Futter ohne Zusatzstoffe. Dieser Ursprung garantiert aromatisch-würziges Fleisch sowie eine gesunde Fleischqualität, die nach ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten angestrebt wird. Diese Qualitätskriterien schätzen besonders Kitzbühels Topgastronomie und unsere treuen Kunden im Einzelhandel.

Nothing beats local products.

We prefer meat from local agricultural enterprises in order to support regional agriculture. We are very proud of collaborating with our local farmers who provide us with high-quality products throughout the year. Moreover, our long-time cooperation is only based on appropriate animal care and treatment and pure feed without any additives. The origin of our products, thus, guarantees aromatic-spicy and high-quality meat. These quality criteria are well known and appreciated especially by the high-level gastronomy of Kitzbühel and our loyal customers in retail.





Ausgezeichnet!

quality

Das kann sich sehen lassen.

Wir sind stolz auf über 50-mal Gold und 20-mal Silber. Dieser außergewöhnliche Medaillesegen bestätigt unseren Hang zur Perfektion sowie ein gutes Händchen für eine moderne Umsetzung traditioneller Rezepturen. Die wachsenden Mengen, die unsere Produktion durchlaufen, werden mittels modernster Kühl-, Verpackungs- und Zerlegetechniken auf einem hohen Qualitätsniveau gehalten. Zusätzlich verleihen die natürlichen Gewürze, Salze und Kräuter unseren Meisterwerken ihren einzigartigen Charakter, den wir seit 200 Jahren bewahren.

Unsere ausgezeichneten Spitzenreiter

Ob Original Kitzbüheler Knoblauchspeck (1.), Original Kitzbüheler Hahnenkammschinken (2.), Original Kitzbüheler Schinkenspeck g.g.A. (3.), Original Kitzbüheler Gewürzschinken (4.) oder eine unserer vielen anderen preisgekrönten Spezialitäten: In Qualität und Geschmack sind sie alle ganz vorne mit dabei.

It is quite impressive.

We are very proud of 50 times gold and 20 times silver. This extraordinary medal-blessing confirms our liability to perfection as well as having the right touch for an up-to-date realization of traditional recipes. The growing number of ingredients is maintained at a continuous high level through modern cooling-, packaging- and butchery-techniques. Additionally, natural spices, salt and herbs give our masterpieces their unique character which we have been preserving for the last 200 years.

Our awarded market leaders:

Original Kitzbühel Garlic-Bacon (1.), Original Hahnenkamm-Ham (2.), Original Kitzbühel Bacon (3.), Original Kitzbühel Spiced-Ham (4.) and many more of our awarded specialties: In terms of quality and taste, all of our products are at the very front!



Schinken

ham

Saftig. Schmackhaft. Huber-Schinken.

Original Kitzbüheler Honigkrustenschinken, Rosmarinschinken, Kürbiskernschinken, unser neuer Farmerschinken mit oder ohne Knoblauch. Ob Hahnenkammschinken, Rauchsftschinken oder Gewürzschinken – all diese Schinkenspezialitäten sind somit ein herzhaftes Spiegelbild unserer landschaftlichen Schönheit. Die Dankbarkeit für unsere einzigartige Heimat fließt somit direkt in die Qualität unserer Produkte ein.

So entsteht unser Original Kitzbüheler Gewürzschinken:

1. Ausgesuchte Schweineschlägel von österreichischen Markenschweinen werden mit unserer traditionellen Gewürzmischung nass gepökelt und anschließend rund 16 Stunden im Tumbler massiert.
2. Danach werden sie händisch gerollt, unter leichtem Buchenholzrauch heiß geräuchert und schonend gekocht.

Jetzt können Sie den zarten Original Kitzbüheler Gewürzschinken als typische Jausn oder begleitend zu Speis und Trank genießen.



Juicy, tasty. Huber-Ham.

Original Kitzbühel Honey-Crust-Ham, Rosemary-Ham, Pumpkin-Seed-Ham, our new Farmer-Ham with or without garlic, Hahnenkamm-Ham, Smoked-Ham and Spiced-Ham - all of these delicious ham-specialties not only delight on a culinary level, they also symbolize the outstanding agricultural beauty of our country. The gratefulness for our unique region directly leaves its mark on the quality of our products.

Our Original Kitzbühel Spiced-Ham is created as follows:

1. Select ham from Austrian branded pigs are coated with our traditional spice blend and furthermore massaged by machine for a period of 16 hours.
2. Then the ham is being manually rolled, smoked and finally gently cooked.

Now it is time to enjoy the tender Original Kitzbühel Spiced-Ham as a typical Austrian snack or accompanying all kinds of food and beverages.





Speck

bacon

**Rauchig und würzig,
so duftet und schmeckt der
Huber Speck.**

200 Jahre später verfügen wir über ein großes Warensortiment von über 250 Produkten, wohlgemerkt beinhaltet diese Auswahl auch eine Vielzahl von Speckspezialitäten. Was in früheren Zeiten zur Haltbarkeit eingesetzt wurde, hat sich über die Jahre zu einer wahren Gaumenfreude entwickelt. Von Generation zu Generation konnte sich so das Herstellungsverfahren weiterentwickeln, und wie unsere Original Kitzbüheler Speckspezialitäten, behutsam reifen. Original Kitzbüheler Schinkenspeck, Original Kitzbüheler Karreespeck, Original Kitzbüheler Gewürz-Osso Collo oder der Rinder-Edelrauchschinken sind nur ein kleiner Auszug aus unserem abwechslungsreichen Specksortiment.

Wie man unseren Original Kitzbüheler Schinkenspeck g.g.A. herstellt, zeigen wir Ihnen hier:

1. Es werden nur die erlesensten Schlögel von österreichischen Markenschweinen verwendet. Sie werden mit unserer traditionellen Gewürzmischung und Meersalz händisch eingerieben und vier Wochen trocken gepökelt.
2. Durch die leichte Kalträucherung und die anschließende viermonatige schonende Reifung in Klimalagerräumen mit Frischluftzufuhr erhält der Schinkenspeck seinen unverwechselbaren Geschmack und seinen unwiderstehlichen Duft.

Einer herzhaften Jausn, mit hauchdünnen Scheiben vom Original Kitzbüheler Schinkenspeck g.g.A. auf einem schönen Stück Brot und einem feinen Glaserl Rotwein steht nun nichts mehr im Wege.



**Smoky and spicy,
our delicious Huber Bacon.**

Today, 200 years later, we are proud to present our assortment of more than 250 products, including a great number of bacon-specialties. Back in the days, the shelf-life of meat was the main goal, nowadays pleasure and quality are our objectives. Thus, from one generation to the other, manufacturing techniques have developed further and our products, such as the Original Kitzbühel bacon-specialties, have been able to perfectly mature. Original Kitzbühel-Bacon, Original Kitzbühel Loin-Bacon, Original Kitzbühel Spiced-Osso Collo and Smoked-Beef-Bacon are only some examples of our delicious bacon variety.

Our Original Kitzbühel-Bacon is fabricated as follows:

1. Only select ham from Austrian branded pigs is used. Coated manually with our traditional spice blend and sea-salt it is cured dry for a period of four weeks.
2. Slight cold-smoking and the subsequent maturing for four months in special climatic storage rooms gives the bacon its unmistakable taste and irresistible aroma.

Well, nothing else should be standing between you and a savory snack with razor-thin slices of the Original Kitzbühel-Bacon on a delicious slice of bread and a nice glass of red wine.



Brühwürste ...

scalded sausages ...

...it is literally mouth watering!

Our technically up-to-date butchery stands for high-quality production. Thus, we guarantee fresh products without the use of any preservatives. The illustration above shows master butcher Josef Huber junior producing sausages.

The Original St. Johann Sausage comes into existence:

- 1.** Best quality pork is grinded and mixed with a special herbal blend.
- 2.** Filled into natural casings, it subsequently receives its delicious smoked taste in the stove.

The Original St. Johann Sausage served with mustard and bread truly is a hot couple worth a bite.



... zum Anbeißen!

In unserer mit modernster Technik ausgestatteten Wursterei werden sie auf höchstem Niveau erzeugt. So gewährleisten wir unseren Kunden frische Produkte, die ohne Konservierungsstoffe hergestellt werden. Im obigen Bild können wir Meistermetzger Josef Huber jun. beim Würsten sehen.

Wie ein Original St. Johanner Würstel entsteht:

- 1.** Bestes österreichisches Schweinefleisch wird gewolft und mit einer speziellen Würzmischung versehen.
- 2.** Abgefüllt in feinem Naturdarm, erhält es anschließend im Ofen einen angenehmen Rauchgeschmack.

Das Original St. Johanner Würstel mit Senf und Brot serviert, ein wahrlich traumhaft heißes Paar zum Anbeißen.





... und Rohwürste

... and & raw sausages

Wie eine Original Kitzbüheler Kaminwurz entsteht:

1. Ausgesuchtes Rind- und Schweinefleisch sowie eine eigens von uns entwickelte Gewürzmischung sind die Basis für unsere vielfach prämierten Rohwurstspezialitäten.
2. Im Buchenholzofen werden sie schonend geräuchert. Anschließend reifen sie in Ruhe bis zur gewünschten Abtrocknung.

The Original Kitzbühel Kaminwurz is created as follows:

1. Select beef and pork as well as our own herbal blends are the basis for our frequently awarded sausage specialties.
2. The sausages are being gently smoked in our beech wood stove. Then they are left to rest until they reach the favored degree of dryness.

www.sepp-hofer.com · info@sepp-hofer.com



200 JAHRE METZGEREI HUBER! WIR BEDANKEN UNS STILECHT MIT EINEM „BAUMKUCHEN“ FÜR DIE HERVORRAGENDE PARTNERSCHAFT UND WÜNSCHEN GUT HOLZ FÜR DIE ZUKUNFT.

SEPP HOFER

Tischlerei und Möbelhandel

6372 Oberndorf in Tirol · Pass-Thurn-Str. 3
Telefon 05356/62 994 · Fax DW-33

Von Liebhabern.
Für Liebhaber



Bio? Logisch

Hergestellt ohne Geschmacksverstärker,
frei von zugesetztem Gluten und Laktose.
Made with our flavour enhancers,
gluten and lactose-free.

Bio? Logical!

Bio mit Bestnoten

Bio mit Bestnoten – bereits seit 2007 erzeugen wir unsere eigene Bio-Linie. Besonders wichtig ist uns Nachhaltigkeit und der natürliche Umgang mit hochwertigen Rohstoffen. Die äußerst schonende Produktion schmeckt man einfach! Bio-Produkte ermöglichen es uns, besonders bewussten Kunden besonders hochwertige Erzeugnisse zu präsentieren. Es freut uns, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass wir bei internationalen Biowettbewerben bereits mehrfach ausgezeichnet wurden.

Selbstverständlich unterliegen wir als zertifizierter Bio-Produktions- und Verarbeitungsbetrieb, strengen Kontrollen der Biko Tirol. Demgemäß stammt das Fleisch ausschließlich von österreichischen Tieren, die nach strengen Kriterien gehalten werden. Die Fertigung entspricht in gleicher Weise hohen biologischen Grundsätzen, darüber hinaus kommen nur ausgewählte Gewürze und Zutaten aus biologischer Landwirtschaft zum Einsatz. Feinste Zutaten und meisterliches Können sind eben die Grundlagen für unseren saftigen Bio-Schinken, den einzigartigen Bio-Speck, die herzhaften Bio-Rohwürstel oder die sehr beliebten Bio-Dauerwürste.

Unser Biosortiment ist nicht nur in Österreich sehr geschätzt, wir beliefern auch in einem immer größer werdenden Ausmaß, den Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland, Dänemark und Holland.

Organic meat with top marks

Already since 2007 we have been producing our own organic line of products. Sustainability and responsible handling of high-quality products is particularly important to us. One can truly taste gentle production! Organic products enable us to present high-quality meat to highly sensible customers. We are considerably proud to inform you about our multiple successes at international organic competitions.

Of course, as a certified organic production- and manufacturing-business, we are liable to strict supervision of Biko Tirol. Thus, our meat exclusively originates from Austrian animals kept in a species-appropriate environment. The production process merely follows organic principles and, furthermore, our herbal blends and ingredients originate from organic agriculture. Finest ingredients and manufacturing know-how are the basis for our juicy Organic-Ham, our unmistakable Organic-Bacon, our savory Organic-Sausages and our famous Organic-Smoked-Sausages.

Our organic assortment is not only well known and famous in Austria, we also ship our products to food retail chains in Germany, Denmark and the Netherlands to an ever larger extent.





Gaumenfreuden pur

pure delicacy

Hubers Gastro- und Feinschmeckerservice

Seit fast 30 Jahren verfügen wir über ein hauseigenes Cateringangebot. Als kleiner Lieferdienst feiner Wurst- und Selchwarenspezialitäten, wurde unser Service schon bald von vielen Kunden gern in Anspruch genommen. Es bereitet uns immer sehr viel Freude, unsere Erzeugnisse bei Feierlichkeiten aller Größe und Art mit viel Liebe und Raffinesse zu präsentieren. In unserem Angebot befinden sich u. a. individuell zusammengestellte Buffets, feine Canapé- und Fingerfoodkreationen sowie leckere Grillbuffets, die schon oft zu einem wahren Highlight heißer Sommernächte wurden. An dieser Stelle möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass ein Großteil unseres Sortiments aus Eigenerzeugnissen besteht. Genießen Sie mit Freunden daheim eine entspannte Zeit und erfreuen sich an Hubers Cateringköstlichkeiten. Gerne stehen wir auch Ihnen bei Ihrer nächsten Veranstaltung mit erlesenen Produkten zur Verfügung.

Selbst bei Großveranstaltungen, wie dem ATP Tennisturnier in Kitzbühel, beim KitzAlpBike Festival in Kirchberg i. T, beim traditionellen Hahnenkammrennen in Kitzbühel sowie bei Firmenveranstaltungen bis zu 300 Personen, konnten wir unsere Stärke unter Beweis stellen.

Huber's catering- and deli-service

We have been offering an exclusive catering-service to our customers for almost 30 years now. It all started out as a small-sized delivery service which soon has been made use of by a great number of customers. Time and again we are very pleased to present our products with devotion and finesse at festivities of all kinds and size. Our range of products reaches from individually arranged plates to fine canapé- and finger food-creations, as well as delicious barbecue-plates, which have turned out to be a true highlight of many midsummer nights. At this point we would like to draw your attention to the fact that the majority of our products originate from our own production. Enjoy and relax at home with your family and friends with Huber's catering-specialties. We are gladly at your disposal and offer you the possibility to enjoy your next festivity with our select and delicious range of products.

Even big events, such as the ATP tournament in Kitzbühel, the Kitz Alp Bike Festival in Kirchberg, the traditional Hahnenkammrennen in Kitzbühel as well as business events of up to 300 people, are no problem for us.





Lieferanten

suppliers

The importance of good cooperation...

We are sure that success and positive synergy effects are only possible through respectful and responsible cooperation. We regard our suppliers as a considerably important element in order to being able to guarantee our customers the best quality as possible. A traditional business only exists through the interplay of all equally important elements, nevertheless none is more important than quality. We

want to express our gratitude to all our customers in whole sale as well as retail sale in Austria and abroad and all our suppliers of many years, who provide us with the quality we need to implement tradition and innovation.

Your Metzgerei Huber team.

Auf gute Zusammenarbeit ...

Wir sind davon überzeugt, dass Erfolg und besondere Synergieeffekte erst durch respekt- und vertrauensvolle Zusammenarbeit entstehen. Wir sehen unsere Lieferanten als wichtiges Element, um unseren Kunden täglich die beste Qualität bereitstellen zu können. Ein Traditionsunternehmen besteht aus allen Elementen, keines ist wichtiger als das andere und keines ist unwichtiger als die Qualität. Wir danken an dieser Stelle all unseren Kunden im Groß- und Einzelhandel sowie im In- und Ausland und all unseren langjährigen Lieferanten, die uns mit der Qualität ausstatten, die wir für die Umsetzung von Tradition und Innovation brauchen.

Ihr Team der Metzgerei Huber.



SCHLACHTHOF und ZERLEGE BETRIEB



A - 5 2 7 2 T r e u b a c h 1

Tel.: 07724 8041-0 • Fax: 07724 80414

E-Mail: fleisch.dachs@aon.at



Unsere Kunden - Feinkost- und Fischgroßhändler, gut sortierte C+C Märkte, Catering-Unternehmen, die Feinkostabteilungen namhafter Supermarkketten und die Hotelerie schätzen unsere Qualität seit über 45 Jahren.

Unser ausgesuchtes Sortiment bietet unter anderem eingelegte Garnelen und Krebse, Feinkostsalate, Aufstriche und Räucherspezialitäten - alles aus eigener Erzeugung!

DILLES die Feinkostmanufaktur • Gerald Dilles
Salzburgerstrasse 23 • AT-6382 Kirchdorf/Tirol
Tel.: +43 5352 / 62937 • Fax: +0043 5352 / 64906
E-Mail: office@dilles.at • www.dilles.at



Starke Partner

strong partners

Ein herzliches „Dankeschön“ ...

Wir danken unseren Geschäftspartnern für die langjährige Treue und gute Zusammenarbeit und freuen uns auf eine weitere gemeinsame, erfolgreiche Zukunft.

A very sincere thank you ...

Many thanks to our business partners for your longtime loyalty and excellent cooperation! We are looking forward to a joint and prosperous future.



Über schönen Druck lässt sich nicht streiten.
HUTTER DRUCK – Wir lieben Druck



HUTTER DRUCK

we love to print

A-6380 St. Johann in Tirol, www.hutterdruck.at



Gewürzmanufaktur



RAPS – ganz nach Ihrem Geschmack.

Beste Geschmack aus Österreich. Seit 30 Jahren. Herrliche Geschmackskreationen für die Fleischveredelung, beste Gewürze für Gastronomie und Gewerbe und hochwertige Kunststoffdärme für Ihre Wurstspezialitäten. RAPS – bester Geschmack, wirtschaftliche Produkte und persönlicher Service für Ihren Erfolg.

Raps GmbH · Handelsstraße 10 · A 5162 Obertrum · Tel.: +43-6219/7557-0 · E-Mail: verkauf@raps.at · www.raps.at



Innovative Lösungen für die Fleischproduktion

Sorgo e.U.

Anlagenbau, Hirschstr. 39, A-9020 Klagenfurt

Tel.: 0463 / 34 242, Fax: 0463 / 36 787

E-Mail: office@sorgo.at, www.sorgo.at

Komplettausstatter der Firma Huber

Unsere Kompetenz hat viele Standbeine:

- Heissrauchanlagen zum Trocknen, Räuchern – Kochen - Braten
- Konti-Anlagen mit automatischem Fördersystem für die rationelle Produktion
- Intensivkühlanlagen zum Kühlen – Duschen für geringe Gewichtsverluste
- Hochtemperatur-Bratanlagen zum Braten und Backen mit Querstromluftführung
- Klima-Kaltrauch- und Reifeanlagen für die optimale Produktion von Rohwurst – Salami – Rohschinken
- Auftauanlagen zum gleichmäßigen und schnellen Auftauen von Gefrierfleischblöcken
- Klimatisierungsanlagen für Slicer- und Arbeitsräume
- Prozessleitsysteme mit Fernwartung

WICHMANN
Gourmet

*Entenspezialitäten
aus Deutschland.*

Seit drei Generationen im Familienbesitz, sorgt Wichmann für leckere Entengerichte.



WICHMANN Enten GmbH
Warmersdorf 60
96193 Wachenroth
www.enten.de

*Die besten Wünsche zum
200. Betriebsjubiläum!*

■ ■ ■ ■ Ihr Etiketten-Partner ■ ■ ■ ■



Ritzerdruck
Marketing



A-6370 Kitzbühel ■ St.-Johanner-Straße 83
Tel. 0 53 56 / 66 036 -0 ■ Fax DW 21 ■ ISDN DW 48
office@ritzerdruck.at ■ www.ritzerdruck.at



Handbücher ■ Broschüren ■ Berichte ■ Selbstklebeetiketten aus Papier- und Kunststoff
Pharma-Etiketten ■ Weinetiketten mit Gold-, oder Silberfolienprägung ■ Visitenkarten
Einladungen ■ Folder ■ Wunschkarten ■ Werbe- und Geschäftsdruke ■ personalisierte Mailings
Plakate (auch Rolle) ■ Plotterdrucke ■ Tickets ■ uvm

...wenn's um Strom
& Heizung geht...



elektro



6370 Reith, Pfarrfeld 2
Tel. 05356 / 63326
Fax 05356 / 71690
office@elektro-achorner.at

Technischer Dienst
VIESMANN



www.elektro-achorner.at

Eine starke Gemeinschaft. Mit klaren Strukturen.



DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestraße 27 • 27404 Zeven/Germany Tel.: +49 4281 72-0
Fax: +49 4281 72-297 • E-Mail: info@dmk.de • www.dmk.de



Treffsicherheit im grünen Bereich
mit erneuerbaren Energiekonzepten

GEO SOL
Wärmepumpe



HAGLEITNER
GmbH & Co KG
ENERGIESYSTEME • BÄDERSTUDIO • INSTALLATIONEN

Tel. +43 5357 / 2267 | www.hagleitner-installationen.at

'Handlbauer'

C'est la vie

DAS LEBEN. EIN FEST.



Herbert Handlbauer GmbH

Holzstr. 5
4020 Linz, Österreich
Fon 07327 658116
Email office@handlbauer.at
www.handlbauer.at

Alles aus einer Hand!

info@fleischerverband.at - www.fleischerverband.at



Metzgerstraße 57 • 5020 Salzburg / Österreich
Tel.: +43 - (0)50 - 1935 • Fax: +43 - (0)50 - 1935 - 29
E-Mail: info@fleischerverband.at

Coca-Cola



Früchte Maier
 Piding - Salzburg - Tirol **UNSER SERVICE - IHR ERFOLG!**

A-6370 Kitzbühel, Ladestraße 8 • Telefon 00 43 / 53 56 / 62 2 08-0
 Telefax 00 43 / 53 56 / 62 2 08-20 • Mobil: 00 43/699 / 12 090 303

www.fruechte-maier.de
office@fruechte-maier.de



Geflügelhof Winkler

Mairing 3
 A-4731 Prambachkirchen
 Tel. & Fax +43 (0) 7277 7186
 Mobil +43 (0) 699 171 86 001
 +43 (0) 699 171 86 002
 E-Mail eier.winkler@gmx.at

Schlachterei Georg Gruber

Stadtplatz 14
 4940 Schwanenstadt
 Telefon: 07673 3269



NEUGSCHWANDTNER

Fleischwaren GmbH

Schwemmstraße 10, A-4323 Münzbach / Austria
 Tel.: +43 (0) 72 64 / 45 19, Fax: DW 14
 E-Mail: office@neugschwandtner.at

EU Schlachthof

www.neugschwandtner.at

100% Biofleisch und dies nur aus Österreich

...damit Sie darauf vertrauen können!
 Manfred Huber, SONNBERG



SONNBERG BIOFLEISCH GmbH
 A- 4273 Unterweißenbach 168
 Tel. +43 (0)7956/7970

www.biofleisch.biz

Fleischereimaschinen



Strasser

Ges.m.b.H & Co.KG

5151 Nußdorf am Haunsberg

Info ::
 +43 (0) 6272 6184

www.strasser.co.at

Reichherzer & Co

KOMPETENT – INNOVATIV – FLEXIBEL



Meischlgasse 11 Tel.: +43-1-661-25-0
 A-1230 Wien Fax: +43-1-661-25-9
 e-mail: reico@reico.at
 www.reico.at




Frischfleischveredelung Qualität Injizieren Entwicklung
 Mischen HighTech Pökeln Verpacken
 Schneiden Entwicklung Pökelautomaten Forschung



Injektionszentren Schneidezentren
 Lakemischer Tumbeln Lebensmitteltechnologie
 Combidämpfer

www.ruehle-hightech.de

Tiroler

VERSICHERUNG

Ihr Berater
Florian Stemberger
 Tel. 0676 / 82 82 81 45

TAUERNFLEISCH

Schlacht- und Zerlegebetrieb mit
 Schwerpunkt Kalbfleischvermarktung

Edles Kalbfleisch



Außerfragant 97 • 9831 Flattach / Kärnten
 Tel.: 04785 613 • Fax: 04785 6135 • tauernfleisch@rkm.at

TIGAS



Die Metzgerei
 Huber sorgt für
 die Frische und
 Qualität
 der Produkte.

Wir sorgen für ein sauberes Arbeitsumfeld.

Die Hygieneanforderungen in der Produktion lassen keinen Platz für Kompromisse. Konsequenter gelebte Hygiene ist eine Grundvoraussetzung im Betrieb. Hygiene ist unser tägliches Geschäft, hier sind wir Profis und wir schaffen einwandfrei saubere und hygienische Rahmenbedingungen.



Hygiene

www.initial-hygiene.at
 Hotline: 0800 80 00 80

Wir wünschen der Metzgerei Josef Huber viel Glück und Erfolg für die Zukunft.



MEIER VERPACKUNGEN
Wir verpacken Ihren Erfolg!

Meier Verpackungen GmbH
 Diepoldsauer Straße 37
 6845 Hohenems
 T +43 (0)5576 7177-0
 E office@meierverpackungen.at
 W www.meierverpackungen.at



We are celebrating our anniversary

... a marvellous successful history.



Metzgerei Huber

Fach- und Delikatessengeschäft

Specialty- and Deli-shop

Bichlstraße 14
A-6370 Kitzbühel
T: +43 5356 62480
F: +43 5356 62480-80
E: office@huber-metzger.at
W: www.huber-metzger.at

Produktion

Production

Paß-Thurn-Straße 3b
A-6372 Oberndorf/Kitzbühel
T: +43 5356 66550
F: +43 5356 66550-80
E: office@huber-metzger.at
W: www.huber-metzger.at

Filialen

Subsidiarie

M-Preis Kitzbühel, Jochberger Straße 58
M-Preis Kirchberg, Brixentaler Straße 19
M-Preis St. Johann in Tirol, Mauthfeld 4

Huber ist auch online vertreten auf:



TWITTER



FACEBOOK



GOOGLE PLUS



XING



YouTube

Kitzbühel[®]