

DAS MAGAZIN  
DER METZGEREI  
HUG

# WUSSTEN SIE SCHON, DASS...?

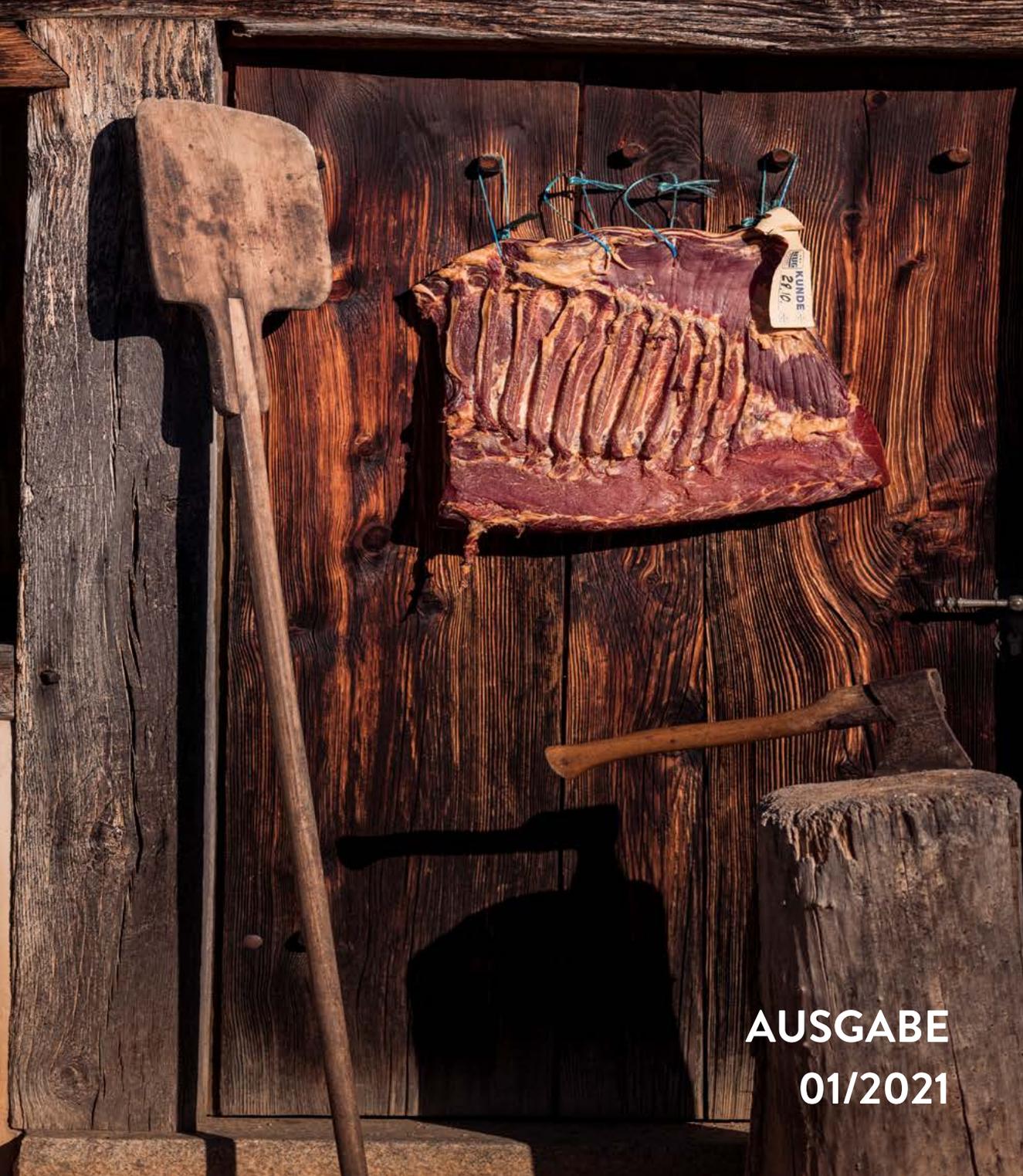
1

SPECK VOM  
SCHNEIDERHOF

FLEISCH  
FONDUE

UNSER WURST  
SORTIMENT

MITARBEITER  
IM PORTRAIT



AUSGABE  
01/2021

# Ä GUEDE ZÄMME



Christoph Hug | Metzgermeister und Betriebswirt

«Das schönste Land in Deutschlands Gau'n, das ist mein Badner Land, es ist so herrlich anzuschauen ...» so geht es los, unser Badnerlied, und treffender kann man es nicht umschreiben.

Wir leben in einer der landschaftlich schönsten Gegenden Deutschlands, unser Klima ist fast schon mediterran und das kulinarische und kulturelle Angebot sucht seinesgleichen. Dazu kommt die geografische Nähe zur Schweiz und Frankreich, von der die Region, ihre Menschen und ihre Unternehmen profitieren. Gleichwohl gibt es viele schöne Orte, die eine Reise wert sind ...

Und doch halte ich es gerne wie im bereits am Anfang zitierten Badnerlied: «Vergiss niemals die Heimat, wo deine Wiege stand, du findest in der Ferne kein zweites Badner Land!»

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen der ersten von vier Ausgaben unseres Magazins, die wir für Sie dieses Jahr geplant haben.



LOKAL &  
REGIONAL

TRADITION &  
MODERNE

UNSER  
SPECK

VOM  
SCHNEIDERHOF



# WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

wir einen Teil unseres Specks im Schneiderhof wie noch vor über 100 Jahren räuchern?

Bevor man einen guten Speck genießen kann, sind einige Schritte und Handgriffe nötig. Alles beginnt mit der Auswahl des Fleisches - wir verwenden hierfür ausgewachsene Schweine mit einem höheren Schlachtgewicht. Das Fleisch muss trocken, fest und reich marmoriert sein. Handgewürzt mit Nelke, Koriander, Pfeffer, Wachholder und Knoblauch geht der Speck drei Wochen in die Trockensalzung, bis er gut «durchgebrannt» ist, wie es unter Fachleuten heißt. Danach kommt er an seinen Bestimmungsort in den Schneiderhof - dort wird er, je nach Witterung, 8-12 Wochen hängen und reifen. Optimal sind kalte Temperaturen mit wenig Luftfeuchtigkeit. Die Luft spielt eine große Rolle beim Prozess der Reifung - der Speck benötigt immer genügend Frischluft und Rauch.

Geräuchert wird er traditionell mit Buchenholz und nur wenig Tannenreisig; so, wie es die Mischwälder im Wiesental hergeben. Das Feuer wird regelmäßig von Mitgliedern des Vereins zur Erhaltung des Schneiderhofes entfacht.



*Christoph Hug im Gespräch mit Markus Otto  
(Verein zur Erhaltung des Schneiderhofes  
Kirchhausen e.V.)*



*Das Bauernhausmuseum Schneiderhof, erbaut 1696*



RAUCH &  
REIFE

FINGERSPITZENGEFÜHL &  
ERFAHRUNG

WIESENTÄLER  
LUFT

# AM BESTEN SCHMECKT'S, WENN'S LANGE HÄNGT

BROT &  
SPECK



Im Verlauf dieser Reifezeit wird der Speck mehrfach umgehängt, damit auch jedes Stück ganz ausgewogen in den verschiedenen Rauchzonen hängt. Hier kommt es sehr auf ein gewisses Fingerspitzengefühl und Erfahrung an.

Der gesamte Reifungsprozess des Specks muss täglich beobachtet und betreut werden. Auf starke Wetterschwankungen muss man entsprechend reagieren und dabei die Lagerung anpassen, doch das Ergebnis entschädigt immer wieder diesen hohen Aufwand.

Nachdem der Speck fertig gereift ist und dabei etwa 40% seines Ursprungsgewichts verloren hat, kommt er schlussendlich in unsere Filialen in den Verkauf. Man kann den milden Rauchgeschmack und die Wiesentäler Luft förmlich riechen und schmecken!

Ein Gaumenfest, den Speck in hauchdünne Streifen zu schneiden und mit frischem Bauernbrot (Buurebrot) und etwas Butter zu genießen.



FEINE  
AUSLESE

ECHTE  
UNIKATE



# SCHAUEN SIE REIN

*Das Bauernhausmuseum Schneiderhof hat in der Regel von März bis November geöffnet.  
[www.bauernhausmuseum-schneiderhof.de](http://www.bauernhausmuseum-schneiderhof.de)*



Markus Otto und Christoph Hug



Die „Gute Stube“, das Wohnzimmer im Schneiderhof

Die Qualitätsmerkmale eines Spitzenproduktes dieser Art liegen vor allem in der Selektion der besten Ware sowie in einer ganz speziellen Zuwendung, bei der jedes Teil wie ein Einzelstück behandelt wird. Jahrelange Erfahrung und große Hingabe entscheiden am Ende über das hohe Niveau, das wir unseren Kunden bieten wollen und können.

Obwohl die Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, hinterlässt eine sinnlich-kulinarische Erfahrung immer einen bleibenden und nachhaltigen Eindruck. Ein solches Erlebnis ist der Tatsache geschuldet, dass beim Endprodukt wortwörtlich auf alles geachtet wurde. Dieser Speck unterscheidet sich maßgeblich von jedem industriellen

Erzeugnis auf dem Markt, sowohl in der Herstellung als auch im Reifungsverfahren. Da wir nur 100-120 Speckseiten pro Jahr herstellen, ist er nach kurzer Zeit regelmäßig ausverkauft... und dennoch möchten wir unsere bewährte Prozedur weiterhin aufrechterhalten, um beständig das beste Resultat erzielen zu können. Das schmeckt man!

BEWÄHRTE  
PROZEDUR

HOHES  
NIVEAU



# DIE RICHTIGE WAHL GETROFFEN!

Hierzulande unterscheidet man im Wesentlichen zwei bekannte Formen des Fleischfondues.

Zum einen das sogenannte Fondue Bourguignonne, zum anderen das Chinoise. Beim Fondue Bourguignonne werden Fleischwürfel aus Rind, Kalb, Schwein, Pute, Lamm, Strauß oder Hähnchen verwendet und in heißem Fett gegart, was dem Ganzen einen wunderbar leicht frittierten Geschmacksakzent verleiht. Ein Fondue Chinoise hingegen wird in dünne Scheiben geschnitten und halbgefroren in heißer Brühe gegart, um seine Vorzüge voll entfalten zu können - hier entscheidet eindeutig der persönliche Geschmack, doch beide Varianten sind ein Hochgenuss!

Unsere Arbeit besteht in der Auswahl der richtigen Ware, denn nicht jedes Fleisch ist für die Fonduezubereitung gleich gut geeignet. Nur die besten Stücke und vor allem der feine Zuschnitt sind entscheidend für ein gelungenes Fondue.



# UNSERE PASSION WIRD ZU IHREM GENUSS

Am liebsten genießen wir ein Fleischfondue in geselliger Runde und gemütlicher Umgebung. Zum perfekten Genuss gehören neben dem richtigen Fleisch auch ein guter Wein sowie diverse Saucen, Salate und ein backfrisches Baguette Brot. Auch das richtige Fonduegeschirr spielt eine wichtige Rolle, damit das Fett oder die Brühe möglichst lange heiß bleiben, um das Fleisch optimal zu garen. Bevor wir jedoch zum genüsslichen Teil kommen, steht uns als Hersteller noch eine Reihe an Arbeitsschritten bevor.

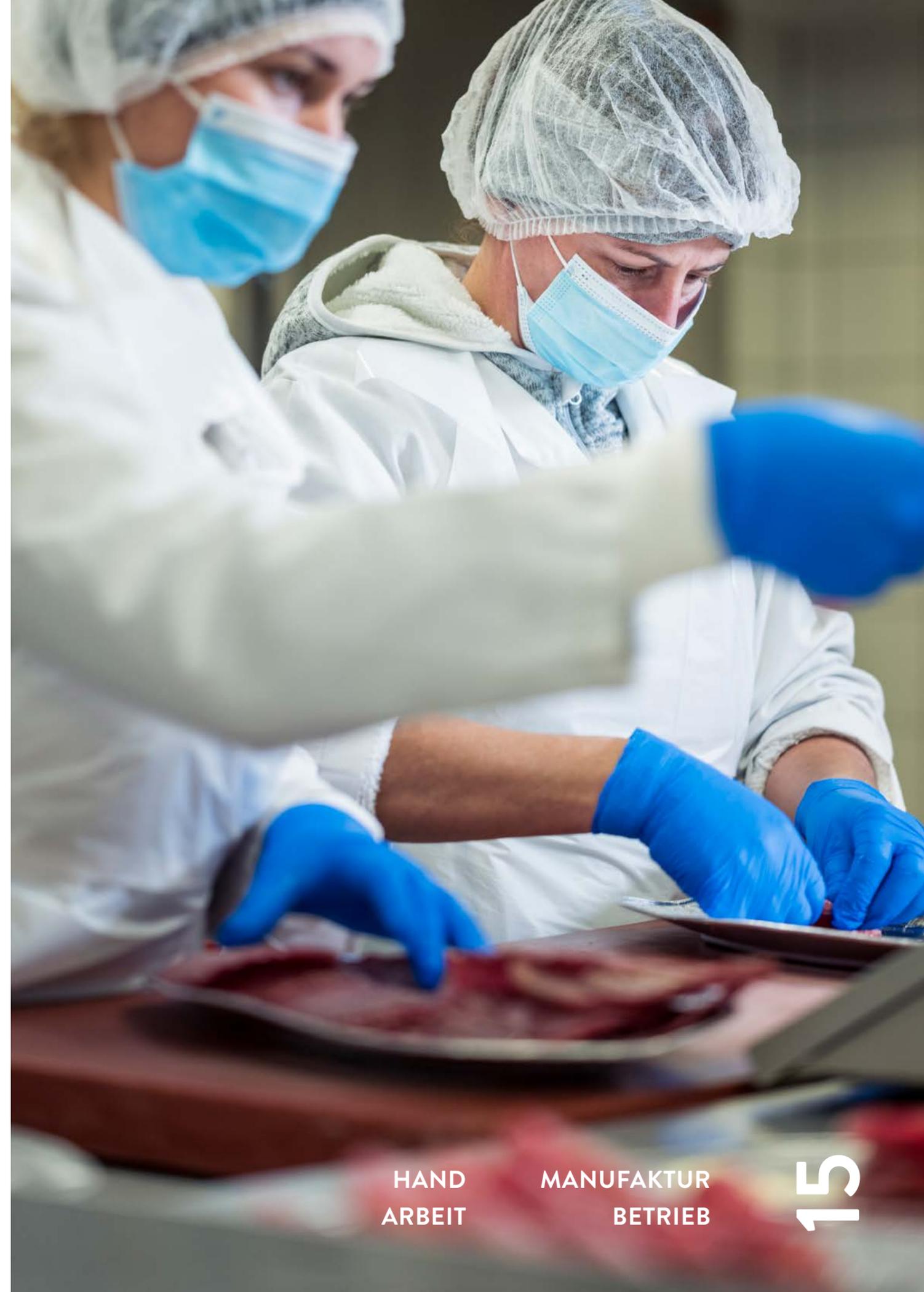


*Erfahrung ist bei der Herstellung des Fondue Chinoise gefragt - hierbei ist alles in Handarbeit gefertigt*



Die Verarbeitung des Fleisches für ein Fondue Chinoise ist etwas aufwendiger als bei der Bourguignonne-Variante. Nach der Auslese und dem Zuschnitt wird das Fleisch in Kunstdärme eingezogen, was das Endprodukt in eine schöne, runde Form bringt. So sieht das Fonduefleisch später nicht nur besser aus, sondern lässt sich auch leichter rollen. Im nächsten Schritt wird es eingefroren, um dann im festen, kalten Zustand dünn aufgeschnitten zu werden - dieser kleine Trick hat große Vorteile und ist weltweit allen Spitzenköchen bekannt. Unser Fonduefleisch wird ausschließlich von Hand

gerollt und optimal gelegt; dies erfordert eine Menge Handarbeit wobei das gefrorene Fondue nicht einfach zu handhaben ist, doch nur das Endergebnis zählt! Hierfür sind routinierte Mitarbeiter/-innen und gefragt, die jeden Handgriff perfekt beherrschen - man kann getrost von Fleischmanufaktur sprechen. Nach dem Auslegen wird das Fondue final verpackt und nun bei mindestens  $-40^{\circ}\text{C}$  schockgefrostet. Für die Haltbarkeit ist dieser Schritt unabkömmlich und macht unsere Ware am Ende zum absoluten Geschmackserlebnis.



# WUSSTEN SIE AUCH, DASS...

wir die meisten unserer Mitarbeiter selbst ausgebildet haben? Ein Betrieb, der mit Leidenschaft arbeitet und seine Angestellten als einen essenziellen Teil des Erfolges ansieht, hat die Chance langjährig höchste Qualität zu bieten.

Viele unserer Mitarbeiter/-innen haben nicht nur Ihre Lehrzeit bei uns verbracht, sie sind uns auch darüber hinaus treu geblieben. Das macht uns als Arbeitgeber stolz und hilft ungemein dabei, die Unternehmensphilosophie gemeinsam zu stärken sowie neue Mitarbeiter optimal integrieren zu können. In allen Betriebsteilen setzen wir auf ausgewiesene Fachkräfte, egal ob in der Produktion vor Ort oder im Verkauf in den Filialgeschäften.

Unsere Mitarbeiter und Ihr einzigartiges Können sind ein maßgeblicher Bestandteil unserer Weiterentwicklung, Verbesserung und Erfolgsgeschichte.

*Patrick Ostländer, Kuttermeister*



**18****90  
MITARBEITER****9  
NATIONEN****68 JAHRE  
ERFAHRUNG****1  
ANSPRUCH****19**

# IM FOKUS



**STEFAN BRAND  
PRODUKTIONSLEITER**

Als Produktionsleiter habe ich verschiedene Aufgabengebiete. Das beginnt mit der täglichen Warenannahme und der Qualitätskontrolle und endet mit der Verkostung der fertigen Produkte. Es gilt jeden Tag aufs Neue, das Beste aus den Rohstoffen und den Mitarbeitern herauszuholen, um Zufriedenheit und auch Qualität sicherzustellen. Den Anspruch, den ich an mich selbst habe, stelle ich auch an meine Mitarbeiter.

**DAVID IMUESI  
PRODUKTIONSMITARBEITER**

Ich freue mich, Teil des Teams zu sein und hoffe, bald eine Ausbildung zum Fleischer beginnen zu können. Das ist mein nächster beruflicher Traum, der mich weiterbringt. Die Arbeit mit Lebensmitteln macht mir wirklich viel Freude. Ich fühle mich gut ins Team integriert und mache meinen Job sehr gerne.



**GUDRUN BRAUN  
CONVENIENCE & FONDUE**

Ich kümmere mich um die Herstellung von Spießchen, panierten Schnitzeln, Saltimbocca und vielem mehr. Von September bis Januar bin ich zuständig für das Fondue Chinoise - das ist jedes Jahr eine Herausforderung und setzt viel Organisation und Flexibilität voraus. Wenn an Weihnachten alle Aufträge ausgeliefert sind, bin ich richtig stolz und freue mich schon wieder auf die neue Saison.

**ADRIAN HASAVCI  
METZGERGESELLE**

Nach meiner Ausbildung zum Metzger bin ich bei der Metzgerei Hug geblieben und habe mehr Verantwortung übertragen bekommen. Ich bin jetzt zuständig für die Rauch- und Kochanlagen und überwache die Fertigstellung der meisten Wurstwaren. Schon eine coole Sache, wenn man am Ende eine fertige Wurst in den Händen hält und jeden Produktionsschritt kennt.





22

EIGENE  
HERSTELLUNG*Wurst herstellen ist grosse Passion und  
benötigt entsprechende Fachleute*

Die Wurstherstellung erfordert Fachwissen, Feingefühl und gar Kunstfertigkeit. Das Ausgangsmaterial ist nicht immer gleich, da Fleisch bekanntlich ein Naturprodukt ist. Es gilt, zahlreiche Faktoren zu beachten, wenn man eine erstklassige, schmackhafte Wurst im handwerklichen Herstellungsverfahren fertigen will. Alle Sinne müssen geschärft sein, denn die kleinsten Fehler oder Änderungen im Ablauf können bereits schwerwiegende Auswirkungen auf das Endprodukt haben. Es ist uns wichtig, unsere Prozesse immer wieder selbst zu kontrollieren und auch regelmäßig an DLG Prüfungen teilzunehmen. Wir können auf über 15 erfolgreiche Jahre zurückblicken, in denen wir etliche Goldmedaillen für unsere Produkte erhalten haben. Besonders unser Fleischkäse, die Klöpfer, aber auch unsere Schüblinge und die Grillwürste sind Dauersieger bei den Prüfungen der Deutschen Lebensmittelgesellschaft. Man sagt den Deutschen nach, die vielfältigste Wurstausswahl der Welt zu haben und so versuchen auch wir, eine breite Auswahl an hervorragenden Wurstsorten anzubieten, um unsere Produktvielfalt zu erweitern. Dazu wird ein großer Maschi-

70  
WURSTSORTEN

nenpark und natürlich das richtige Fachpersonal mit weitreichendem Know-how benötigt. Um die tägliche Frische der Ware stets zu gewährleisten, muss sich das Produkt auch gut verkaufen. Wir sind sehr froh und stolz, dass unsere Erzeugnisse auch außerhalb unserer Filialen im Lebensmitteleinzelhandel zu finden sind. Befreundete Metzgereien, die selbst keine üppigen Mengen produzieren und verkaufen können, greifen gerne auf unsere Produkte zurück, weil sie schon lange von der hervorragenden Qualität überzeugt sind.

TÄGLICH  
FRISCHECHTE  
HANDARBEIT

23

# JETZT GEHT'S UM DIE WURST



*...und in die kommt nur das Beste!  
ob Gewürze oder Fleisch, es ist uns alles andere als  
«Wurst», was wir verarbeiten.*

*Die Herstellung gemäss ursprünglicher  
Rezepturen gepaart mit neusten Technologien  
sorgt für ein goldprämiertes  
Ausnahmeprodukt.*



*Die Vielfalt der Würste in Deutschland ist einzigartig auf der Welt. Wir halten an einem breiten Eigensortiment fest und schwimmen gerne gegen den Strom der Grossindustrie und ihrer Monoproduktion.*



*Feines Wurstbrät vor der Weiterverarbeitung*



*Fertige Würste vor dem Brühen*



Beständig und begeistert investieren wir in unseren hochmodernen Maschinenpark wie auch in die neuesten Herstellungstechnologien, dabei vergessen wir jedoch nie die wertvolle Tradition des echten Metzgerhandwerks. Wir fühlen uns mit der Region vielfältig verbunden und stellen zahlreiche Produkte her, die in anderen Teilen Deutschlands gar nicht oder nur wenig bekannt sind. Die spezielle geografische Lage im Dreiländereck tut Ihr Übriges. Es sind beispielsweise unsere Klöpfer, welche durch die Grenznähe zur Schweiz einen festen

Platz in unserem Warenangebot erobert haben. Andererseits sind es auch die herzhaft-pikanten Merguez Würste, die uns die französischen Nachbarn «hinterlassen» haben. Dazu kommt das allseits beliebte Schäuferle von der Schweineschulter, das zu unserer Kultur so unabdingbar gehört wie das «Badnerlied» selbst. Diese und viele weitere aromatisch ausgereifte Premiumfleischprodukte finden Sie immer frisch in unseren Filialen. Wir freuen uns, sie bei uns begrüßen zu dürfen. Und bis zur nächsten Ausgabe unseres aktuellen Magazins heißt es: «Wohl bekommt's!»

GENUSS &  
VIELFALT

QUALITÄT &  
GESCHMACK

HAUSEIGENE  
REZEPTUREN

HERZHAFT &  
KÖSTLICH





## METZGEREI HUG

Stammhaus – Siemensstr. 8 – 79585 Steinen – 07627/918090 – [info@hug-metzgerei.de](mailto:info@hug-metzgerei.de)

[www.hug-metzgerei.de](http://www.hug-metzgerei.de)

## UNSERE FACHGESCHÄFTE

---

<b>STEINEN</b> Eisenbahnstr. 22 Tel. 07627/970100 Fax. 07627/970101 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 7:30-18:30 Sa.: 7:30 - 13:00	<b>MAULBURG</b> Hermann-Burte-Str. 55 Tel. 07622/1691 Fax. 07622/64608 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 7:00-18:30 Sa.: 7:00 - 13:00	<b>RHEINFELDEN</b> Friedrichplatz 7 Tel. 07623/3600 Fax. 07623/20220 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 8:00-18:00 Sa.: 7:30 - 13:00	<b>LÖ-TUMRINGEN</b> Mühlestr. 16 Tel. 07621/4247224 Fax. 07621/4247225 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 7:00-18:00 Sa.: 7:30 - 13:00	<b>LÖ-BROMBACH</b> Lörracherstr. 3 Tel. 07621/1674533 Fax. 07627/1674534 Öffnungszeiten: Mo-Fr.: 7:00-18:30 Sa.: 7:00 - 13:00
--	---	---	---	---