DAS MAGAZIN
DER METZGEREI
HUG

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...?

1

SPARGEL SAISON

PARTY SERVICE

SCHINKEN HERSTELLUNG

HERMAN ZE GERMAN

AUSGABE
02/2021

2

Idee, Konzeption, Fotografie & Grafikdesign: Markus Edgar Ruf - www.markusruf.de | Text: Radek Stecki | Set Design: Sylvie Thümmler

SOLLY ZÄMME!

Christoph Hug | Metzgermeister und Betriebswirt

Ich freue mich, dass Sie die zweite Ausgabe unseres Magazins in den Händen halten. Einmal mehr möchten wir Ihnen unseren Familienbetrieb mit all seinen Facetten näherbringen. Handwerklich traditionell geprägt und zugleich offen für neue Herstellverfahren, sind wir eng verbunden mit der Region, in der wir leben. Dabei bleiben wir durch die Leidenschaft und die Expertise unseres Teams einzigartig. Unser Fokus ist es, Produkte herzustellen, die wir selbst mit Vorliebe genießen und für die wir mit unserem Namen einstehen können.

Josef Hug mit seinem Meistertitel 1935, Karl-Friedrich Hug anno 1971 und zuletzt ich selbst im Jahr 2007 – unsere Familie lebt förmlich diesen Beruf seit Generationen und ich bin mir sicher, Sie können das in unseren Produkten fühlen, riechen und schmecken. In diesem Sinne wünsche ich viel Spaß mit der neuen Ausgabe!

HERMAN
ZE GERMAN

PARTNER &
FREUNDE

QUALITÄT TRIFFT INDIVIDUALITÄT

Seit über 13 Jahren verbindet uns mit Herman Ze German nicht nur eine geschäftliche Beziehung, sondern auch eine lange Freundschaft. Dieses stylisch-moderne Grillrestaurant hat sich in kürzester Zeit in der Regio etabliert und arbeitet nach dem Geschäftstransfer von London ins Badische Lörrach noch näher mit uns zusammen. Über die Zeit haben wir Höhen und Tiefen miteinander durchgestanden, doch nie das Wesentliche aus den Augen verloren: Unseren Sinn für Individualität und Geschmack! Ständig sind wir dabei, Verbesserungen zu schaffen und Rezepturen zu optimieren. Jetzt wo Herman Ze German zurück in der Heimat ist, freuen wir uns immer wieder, wenn wir neue, kreative Ideen der beiden Gründer Azadeh Falakshahi und Florian Frey umsetzen und begleiten dürfen. Wir passen wohl deshalb so gut zusammen, weil auch Herman Ze German den absoluten Fokus auf höchste Qualität legt.

Egal, ob es wortwörtlich um die Wurst oder um die Zusammensetzung des Burgerfleisches geht. Alles entsteht im engen Austausch mit den «Hermans» und führt zu besten Ergebnissen, die man am hervorragenden Geschmack erkennen kann.

IMBISS &
FOODTRUCK

EVENT &
LIEFERSERVICE

Christoph und Florian -
Geschäftspartner und Freunde

DIREKT VOM GRILL

Herman Ze German finden Sie in Lörrach,
Am Alten Markt 4. – oder direkt an ihrer Haustür.
Lassen Sie sich doch mal einen Burger liefern!
>> www.run-herman-run.de

Neue Speckrezeptur vom Grill

Christoph und Azadeh

Auch wenn etwas bereits gut ist, heißt das nicht, dass man es nicht noch besser machen kann. Deshalb testen wir zurzeit eine neue Speckrezeptur, die durch Florian angestoßen wurde, um das optimale Geschmackserlebnis zu erreichen. Bis dieser Speck seinen Weg auf die Burger findet, müssen wir jedoch vorher einige Male probieren, grillen und verkosten, wobei Letzteres natürlich besonders viel Spaß macht.
So war das auch seinerzeit mit den Würsten, die speziell für Herman Ze German hergestellt wurden. Bis die Rezeptur feststand, haben wir immer wieder auf das Feedback von Azadeh und Florian, aber auch auf das der Kunden reagiert und das Produkt dementsprechend angepasst.

Am Ende entstand das Dauersortiment aus einer Sorte Bratwurst, einer klassischen Bockwurst und einer scharfen Bockwurst, jeweils im Naturdarm.

Für freuen uns weiterhin auf viele gemeinsame Jahre des Ausprobierens, Experimentierens und der gegenseitigen Inspiration.

MODERNE REZEPTUREN

HOHES NIVEAU

GENUSS &
VIELFALT

QUALITÄT &
GESCHMACK

HAUSEIGENE SPEZIALIÄTATEN

HERZHAFT & KÖSTLICH

«GEHT NICHT» GIBT'S NICHT!

Bereits 2019 suchten wir nach einer Lösung, den Partyservice zu modernisieren und neu aufzugleisen. Das, was anfangs eher eine freudige Nebenerscheinung war, wurde immer größer und professionalisierter.

Die Nachfrage stieg rasch an, doch aufgrund unserer Strukturen konnten wir noch nicht das ganze Potenzial des Partyservice ausschöpfen. Anstatt einen Geschäftsführer für diese Aufgabe zu suchen, wollten wir jemanden finden, der das Ganze mit Herz, Leidenschaft und langjährigem Know-how übernimmt. Als wir Familie Geier der Nähe von Ulm fanden, wurde schnell klar, dass sie nicht nur dieselben Ansprüche an Qualität und Service hat, sondern genau das umsetzen möchte, was auch uns immer vorschwebte. So ergab sich ein perfektes Zusammenspiel beider Interessen.

Das wohl interessanteste Beispiel unseres breiten Partyservice Angebotes ist das OFYR Catering.

In der Region einzigartig, ist es unabhängig von Ort und Infrastruktur, archaisch und rau durch das offene Feuer und doch elegant und verspielt in seiner Form. Aufgrund der zahlreichen Einsatzmöglichkeiten ist dieser urige Blickfänger für alle geeignet, die ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten möchten.

Thorsten Lücke und Stefanie Blubacher am OFYR Trailer

Das Grillen auf dem OFYR will gelernt sein. Offenes Feuer und das Spiel mit den verschiedenen Temperaturbereichen der Plancha (Grillzone) erfordern viel Erfahrung, doch das Ergebnis ist ein einzigartiges Genussvergnügen für Sie und Ihre Gäste.

Nicht nur für Fleisch, Fisch und Wurst geeignet

Vegetarisches und Veganes vom Feinsten

Als Metzgerei bringen wir an dieser Stelle wieder unsere Kernkompetenz ins Spiel - Fleisch und Wurstwaren von höchster Premiumqualität. Der Partyservice kümmert sich seinerseits um die Gestaltung, die konzeptionelle Umsetzung und den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung, während wir die besten Fleischprodukte dafür auswählen.

Man kann es mit allen Sinnen förmlich erleben, wie es zischt, qualmt, duftet und schmeckt. Die Hitze ist spürbar, wenn das erste Stück Fleisch oder Fisch auf die ca. 250-300°C heiße Platte trifft. Das ist ein Ereignis, welches man immer wieder erfahren möchte und der daraus resultierende Geschmack ist unvergleichlich.

Unter der Leitung der Familie Geier deckt das Partyservice Hug Team den gesamten Bereich des Caterings ab. Egal ob Sie „nur“ ein paar Häppchen für Ihren nächsten Geburtstag benötigen oder eine opulente Hochzeit planen - Partyservice Hug ist der richtige Partner in jeder Genusssituation. Auch im gewerblichen Bereich für Firmencaterings oder bei der Planung und Umsetzung einer grossen Firmenfeier sind wir mit unserer Sachkenntnis und Erfahrung für Sie da.

>> Partyservice HUG
Inhaber Rene Geier
www.hug-partyservice.de
Tel. 07627/91809-12
kontakt@hug-partyservice.de

BREITES SORTIMENT

ALLE EVENTS

DIE MISCHUNG MACHT'S

Unsere Firma wäre ohne unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wohl nie auf dem heutigen Niveau angekommen. Sie sind das Herzstück unseres Unternehmens und der Grund für die Güteklasse unserer Produkte; das dürfen wir immer wieder durch die Akzeptanz und Wertschätzung unserer Kunden erfahren.
Die Mischung macht's! Und damit ist die personelle Mischung aus Jung und Alt gemeint. Sowohl solche Fachkräfte, die bei Hug direkt gelernt haben oder später dazu kamen, als auch Quereinsteiger, die ihre Berufserfahrung bei uns ausweiten konnten, sind bei uns an Bord. Alle Facetten eines gemischten, kompetenten Teams ergeben ein starkes und ausgewogenes Miteinander, auf das wir uns immer verlassen können.

Mitarbeiter, die bei uns gelernt haben, wissen, wo unser Fokus liegt. Sie kennen die Abläufe und haben eine starke Bindung zum Unternehmen. Mitarbeiter von «außen» bringen neue Inputs und wertvolle Denkansätze mit. Quereinsteiger haben ihrerseits oft einen «befreiten» Blick auf das große Ganze und eine unvoreingenommene Haltung gegenüber den bestehenden Arbeitsabläufen. Genau das macht die stetige Weiterentwicklung unserer Firma aus.

Heidi Reinauer (Produktionsfachfrau)

HEIDI REINAUER
PRODUKTIONS-
FACHFRAU

Viele Jahre habe ich hinter der Ladentheke als Verkäuferin gestanden. Jetzt habe ich noch einmal etwas Neues gewagt und bin nun bei der Metzgerei Hug in der Arbeitsvorbereitung tätig. Ich schneide und tariere unsere Fleisch- und Wurstwaren auf Kundenbestellung. Ich stelle Feinkostsalate und andere Spezialitäten her, die dann in den Großhandel und unsere Filialen in den Verkauf gehen. In meinem Arbeitsalltag wird Flexibilität zur Priorität!

90
MITARBEITER

9
NATIONEN

IM FOKUS

TIM JAKOBS, LEITER VERPACKUNG

Ich habe bei der Metzgerei Hug meine Lehre in der Produktion gemacht und konnte nach der Ausbildung mehr Verantwortung in der Verpackung übernehmen. Unsere breite Produktpalette und die Flexibilität, auch auf direkte Kundenwünsche einzugehen, machen meine Arbeit anspruchsvoll aber auch abwechslungsreich – das gefällt mir sehr.

SEPTIMIU PÁNÁZAN, METZGERGESELLE

Ich bin erst vor kurzem als gelernter Metzger zu Hug gekommen. Es gefällt mir, dass trotz der Größe des Betriebs alles wie in einem kleinen Handwerksbetrieb hergestellt wird. Klar, wir haben viel Technik, aber eben auch traditionelle Herstellungsverfahren, wie ich Sie aus meiner Lehre kenne. Schön finde ich auch, dass meine Frau hier in der Verpackung einen Arbeitsplatz gefunden hat.

DARIO MENANDRO, METZGERGESELLE

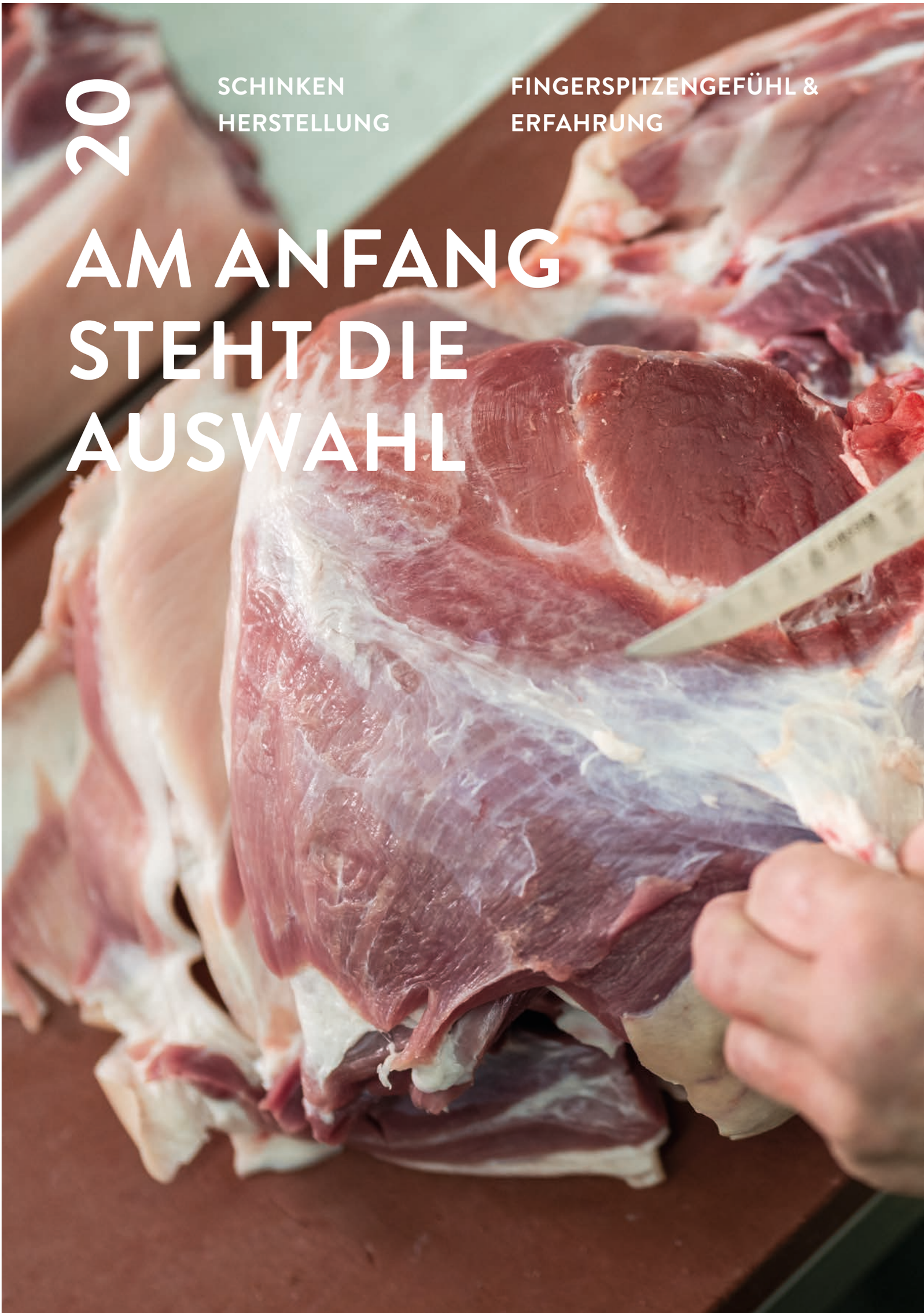
Vor vier Jahren bin ich mit geringen Deutschkenntnissen über ein Austauschprogramm der EU von Italien nach Deutschland gekommen. Ich habe bei der Metzgerei Hug meine Lehre gemacht und arbeite jetzt als Geselle in der Zerlegung. Dank meiner Arbeit habe ich in Deutschland meinen Lebensmittelpunkt gefunden, auch wenn ich meine Familie in Italien vermisse.

NICKLAS SCHULTHEISS, METZGERGESELLE

Ich habe letztes Jahr meine Lehre als Metzger abgeschlossen und danach eine neue Herausforderung gesucht. Jetzt arbeite ich hier in der Produktion und lerne die gesamte Produktpalette der Metzgerei kennen. Ich freue mich, Neues zu sehen und zu lernen. Vieles kenne ich natürlich schon, aber einige Dinge werden bei der Metzgerei Hug einfach etwas anders gemacht.

GENUSS & VIELFALT

QUALITÄT & GESCHMACK



SCHINKEN HERSTELLUNG

FINGERSPITZENGEFÜHL & ERFAHRUNG

AM ANFANG STEHT DIE AUSWAHL

QUALITÄTS VERFAHREN

Einen erstklassigen Hinterschinken zu erzeugen, ist eine Handwerkskunst, die mit der richtigen Auswahl des Fleisches beginnt. Wie der Name „Hinterschinken“ schon sagt, stammen die Teilstücke aus der hinteren Hälfte des Schweines, also aus der Keule.
Der PH Wert, der Zuschnitt sowie der Reifegrad des Fleisches spielen eine große Rolle bei der Herstellung. Ideal ist es, wenn das Fleisch zeitnah nach der Schlachtung (1-2 Tage) weiterverarbeitet wird.
Ein solcher Kochschinken wird nicht einfach nur gekocht; zuvor sind einige Arbeitsschritte notwendig, um am Ende das fertige und köstliche Produkt in den Händen zu halten und verkosten zu können.
Nach der Auswahl der passenden Teilstücke, bei der wir nur Unter- und Oberschalen ausgesuchter Schweine verwenden, wird das Fleisch gepökelt.

Das findet bei uns mit Hilfe eines Injektors statt, der eine hauseigene Salzlake in das Muskelfleisch einbringt. So erreichen wir eine gleichmäßige Durchsalzung und einen runden Geschmack.
Im nächsten Schritt kommen die gepökelten Stücke in den Tumbler. Diese waschmaschinenähnliche Trommel sorgt dafür, dass das Fleisch zwölf Stunden lang massiert wird und das Eiweiß nach und nach aus den Fasern austritt. Das wiederum sorgt später für die nötige Festigkeit des Schinkens ohne seine Zartheit einzuschränken.

FLEISCH SELEKTION

AUFWENDIGE PROZEDUR

Max Fantoli beim Zerlegen einer Schweinehälfte

Der Schinken wird in eine Form gelegt...

Nun werden 2-3 Teilstücke in eine Form eingelegt, wodurch der Schinken später seine typisch runde Form erhält. Hierbei kommt es auf die Erfahrung der Mitarbeiter an, die passenden Stücke zu vereinen, um eine einheitliche Marmorierung zu schaffen.
Jetzt kann der Schinken endlich gekocht werden. Das passiert in zwei Schritten. Zunächst wir der er bei 65°C auf eine Kerntemperatur von 45°C erhitzt, dann beginnt die zweite Kochphase bei 78°C, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Diese Prozesse werden computergesteuert überwacht und von unseren Mitarbeitern nochmals final von Hand verifiziert. Der ganze Kochprozess nimmt beinahe zwölf Stunden in Anspruch.

Es ist ein langer und arbeitsintensiver Weg, bis am Ende unser Hinterschinken bei Ihnen am Tisch serviert werden kann. Doch wenn sich im letzten Herstellungsschritt der Deckel der Form lüftet und einem der Duft des warmen Schinkens in die Nase steigt, dann ist das aller Mühen Lohn. Noch schöner ist nur noch das Feedback zufriedener Kunden, die uns Wertschätzung gegenüber dem Produkt und der intensiven Arbeit entgegenbringen.

...und gekocht.

24

SPARGEL
SAISON

BOHRER
HOF

AUS DER REGION

Unser zarter Hinterschinken passt hervorragend zu frischem, regionalem Spargel, z.B. vom Bohrerhof aus Feldkirch. Wir lieben es, wenn zwei wunderbare Produkte sich so gut komplettieren und dazu noch beide aus unserer Region stammen. Ob Sie warmen Spargel mit einer feinen Vinaigrette oder mit einer herzhaften Sauce Hollandaise genießen, unser Schinken passt einfach immer. Auch ein sommerlicher Spargelsalat mit frischen Kräutern und hauchdünnen Schinkenstreifen ist ein wahres Vergnügen für jeden Connaisseur. Den Spargel vom Bohrerhof erhalten Sie NUR zur Spargelzeit in unseren Hug Filialen. Das ist unsere Frische-Garantie!

Frischer Spargel vom Bohrerhof
www.bohrerhof.de

GENUSS & VIELFALT

QUALITÄT & GESCHMACK

HAUSEIGENE SPEZIALITÄTEN

HERZHAFT & KÖSTLICH

AUSGEZEICHNET, DASS WIR AUSGEZEICHNET SIND

...und das schon seit 15 Jahren. So lange sind wir bereits Teilnehmer an den DLG Qualitätsprüfungen und wurden in jedem der vergangenen 15 Jahre für diverse Produkte mit dem Goldenen DLG Preis prämiert.

EIGENE HERSTELLUNG

Karl-Friedrich Hug schneidet Speck vom Schneiderhof

Wurst ist nicht nur unser Geschäft, es ist unsere große Leidenschaft in dritter Generation! Josef Hug erhielt seinen Meistertitel 1935 in Karlsruhe, sein Sohn, Karl-Friedrich Hug 1971 in Mannheim und Christoph Hug, der Enkel 2007 in Augsburg. Das Wurstmachen liegt der Familie sozusagen im Blut und viele Rezepturen wurden nur geringfügig angepasst oder bestehen unverändert seit Opas Zeiten. Vor 15 Jahren wollte es Karl-Friedrich Hug aber genau wissen...Was halten andere Fachleute von seiner Wurst? Und so entschied man sich, an den DLG Wettbewerben teilzunehmen, um die Wurst auf die Probe zu stellen.

Die DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) prüft jährlich Lebensmittel aus dem In- und Ausland. Dazu gehören neben Fleisch- und Wurstwaren auch Brot und Backwaren, Wein, Bier sowie Milchprodukte. Die Kriterien für eine Goldprämierung sind sehr streng - man darf sich im Prinzip keinen Punktabzug leisten.
In der Prüfungskommission sitzen nur ausgewiesene Fachleute, die von Ihrem Handwerk einiges verstehen. Es gibt verschiedene Kriterien, anhand derer

SILBER & GOLD

Vater und Sohn verkosten die eigenen Produkte - da darf der Spaß nicht fehlen

die Produkte geprüft und beurteilt werden. Am Ende winken die Medaillen Bronze, Silber und Gold - von diesen konnten wir schon zahlreiche mit nach Hause nehmen und freuen uns jedes Mal aufs Neue über den Erfolg, von dem all unsere Kunden profitieren können.

30

LANGJÄHRIGER SIEGER

QUALITÄTS BEWUSSTSEIN

WOHL BEKOMMT'S!

FREUDE & STOLZ

Seit der ersten Prüfung vor 15 Jahren waren wir sehr erfolgreich. Das liegt vor allem an unseren Rezepturen und einem hohen Qualitätsbewusstsein, aber natürlich auch an unseren Mitarbeitern, mit denen wir jedes Jahr gespannt auf die Prüfergebnisse warten. Wenn wir ausgezeichnet werden, freuen wir uns natürlich sehr über diese Bestätigung – das motiviert uns noch zusätzlich, zu den besten Produzenten Deutschlands zu gehören.

An dieser Stelle ist es wichtig zu erwähnen, dass wir keine separate Produktionslinie für die DLG Prüfungen haben, sondern ausschließlich Produkte aus der laufenden Kundenproduktion einsenden - schließlich möchten wir auch ein objektives Ergebnis erhalten. Dass nicht alle Hersteller das so handhaben, wurde uns erst bewusst, als Karl-Friedrich und Christoph Hug selbst als unabhängige Prüfer bei der DLG im Einsatz waren.

Im Jahr 2020 wurden neun unserer Produkte eingereicht, sieben davon erhielten GOLD und zwei SILBER. Das ist nicht selbstverständlich und wir arbeiten jeden Tag daran, dieses Qualitätsniveau beständig umzusetzen und beizubehalten.
Unter dem Strich ist der Geschmack natürlich immer subjektiv und bekanntlich lässt sich darüber auch nicht streiten. Daher freuen wir uns immer wieder über ehrliches Feedback uns konstruktive Kritik, mit der wir uns weiterentwickeln können.
Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern möchten wir noch lange stolz auf das sein, was wir Ihnen anbieten!

Und bis zur nächsten Ausgabe unseres aktuellen Magazins heißt es: Wohl bekommt's!

METZGEREI HUG

Stammhaus – Siemensstr. 8 – 79585 Steinen – 07627/918090 – info@hug-metzgerei.de
www.hug-metzgerei.de

UNSERE FACHGESCHÄFTE

STEINEN
Eisenbahnstr. 22

Tel. 07627/970100
Fax. 07627/970101

Öffnungszeiten:
Mo-Fr.: 7:30-18:30
Sa.: 7:30 - 13:00

MAULBURG
Hermann-Burte-Str. 55

Tel. 07622/1691
Fax. 07622/64608

Öffnungszeiten:
Mo-Fr.: 7:00-18:30
Sa.: 7:00 - 13:00

RHEINFELDEN
Friedrichplatz 7

Tel. 07623/3600
Fax. 07623/20220

Öffnungszeiten:
Mo-Fr.: 8:00-18:00
Sa.: 7:30 - 13:00

LÖ-TUMRINGEN
Mühlestr. 16

Tel. 07621/4247224
Fax. 07621/4247225

Öffnungszeiten:
Mo-Fr.: 7:00-18:00
Sa.: 7:30 - 13:00

LÖ-BROMBACH
Lörracherstr. 3

Tel. 07621/1674533
Fax. 07627/1674534

Öffnungszeiten:
Mo-Fr.: 7:00-18:30
Sa.: 7:00 - 13:00