

# Neues in der Kramerei Dorfen

## Metzgerei Huber mit großem Sortiment

*sb* – Wenn man weiß, wo das Fleisch herkommt, isst es sich gleich nochmal so gut. Dieser Devise folgend hat Georg Hagl, Marktleiter der Kramerei am Kreisel in Dorfen, nun die Metzgerei Huber aus Geisenhausen mit in die Kramerei geholt. „Der Huber stellt nicht nur seine ganzen Wurstsorten selber her, auch das Fleisch dazu stammt ausnahmslos von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region. Genau das passt zu uns!“, sagt Hagl. Dass seitdem der Umsatz bei Fleisch und Wurst steigt, gibt ihm und seiner Entscheidung Recht. Die Huber Metzgerei ist seit über 50 Jahren ein Familienbetrieb und arbeitet nach dem Motto: Qualität, die man schmeckt heißt: hochwertige Zutaten gepaart mit alten Rezepturen aus der Familientradition.

So kommen aus der Huber'schen Wurstküche Weißwürste, luftgetrocknete Pfefferbeißer, Käsegriller und Co. sowie die 120 Wurstsorten ebenso wie auch die zehn unterschiedlichen Leberkäs-Variationen und zwölf Salamisorten frisch aus hauseigener Herstellung. Daher kann Huber sogar glutenfreie Wurstprodukte anbieten. Ob Schwein, Rind, Huhn, Pute oder Gans, die Tiere stammen alle aus artgerechter, antibiotikafreier Haltung, mit weitgehender Verfütterung von hofeigenem Getreide. Schweine und Rinder werden in hofnahen Schlachtereien, die Hühner und Puten direkt auf dem Hof geschlachtet. Mehr infos: [www.kramerei-am-kreisel.de](http://www.kramerei-am-kreisel.de)

