



Elisabeth Aibler, Franz Aibler und Alexandra Aibler-Bauer

EISHKEN ESTATE

Willkommen in der Welt des guten Fisches!

Fisch ist in aller Munde, im doppelten Sinne. Gerade in Zeiten, wo Gesundheit und soziale Verantwortung so viel diskutiert werden, stellt sich vermehrt die Frage, woher Forelle, Steinbutt & Co am besten zu beziehen sind.

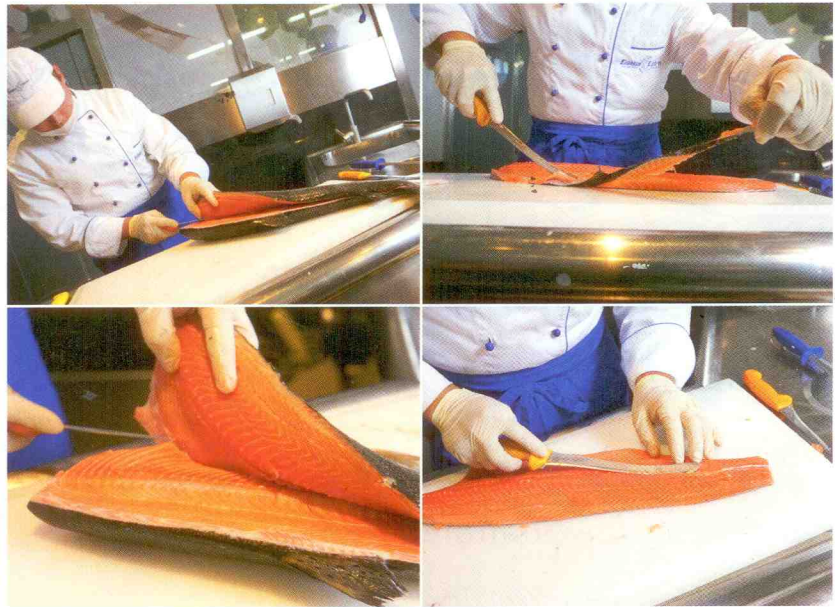
Die Aiblers sind mit viel Herz und Engagement bei der Sache. Elisabeth Aibler spricht von Verantwortungsbewusstsein und Vertrauen. Ihre Augen leuchten, während sie erzählt. Ihre Familie hat ein logistisches System entwickelt, um den Kunden den sprichwörtlich fangfrischen Fisch in der Pfanne zu ermöglichen. „So macht arbeiten Spaß“, erklärt sie sichtlich begeistert.

Kunden können von Spitzenqualität ausgehen – vom handfiletierten Kabeljaufilet bis zum lebenden Steinbutt. Für diese Kunden ist gute Dienstleistung enorm wichtig. Warum man

heute noch per Hand filetiert, wird immer wieder gefragt. Jeder Fisch ist anders. Maschinen, wie sie in Massenbetrieben verwendet werden, sind ungenau und viel Fleisch geht dabei verloren. Was bei den oft zweifelhaften Qualitäten von Unternehmen mit knallharter gewinnmaximierender Philosophie vermutlich keine Rolle mehr spielt. Der wichtigste Punkt ist jedoch, dass handfiletierte Ware einfach frischer ist und mit dem Eishken-Service auftragsbezogen auf jeden einzelnen Kundenwunsch eingegangen werden kann.



Fachkundige Beratung ist die oberste Maxime. Im Ganzen oder filetiert? Kunden suchen sich einfach ihren Lieblingsfisch im Ganzen aus und die Experten von Eishken erfüllen gerne den jeweiligen Wunsch bezüglich der Weiterverarbeitung. Wer den gekonnten Bewegungen der Fischverarbeiter folgt, sieht, dass es dabei um echte Handwerkskunst geht. Sie sind Profis und helfen den Gastronomen mit ihrem Können, Zeit zu sparen sowie die bestmögliche Ausbeute zu erlangen.



Öffnungszeiten

Detailverkauf
Mo.–Fr. 6–13 Uhr und Sa. 7–12 Uhr
Gastronomie
Zustellung in GANZ Österreich



Leuchttisch
Nematodenkontrolle
bei jedem Filet

Elisabeth Aibler spricht von Verantwortungsbewusstsein. Fisch darf nicht einfach als Handelsware betrachtet werden. Aus Erfahrung weiß sie, dass in Zeiten wirtschaftlicher Unsicherheit die Gäste besonders kritisch sind, was die erhaltene Leistung für das bezahlte Geld betrifft. Daher ist es umso wichtiger, die Qualität in den Mittelpunkt zu stellen. Ihre Familie besucht die Lieferanten mehrmals im Jahr, um sich zu vergewissern, dass die Fische artgerecht in einem gesunden Umfeld gehalten werden. Es ist für Fischverliebte kein Geheimnis, dass sich hinter der Laxenburger Straße 365 der Großgrünmarkt versteckt. Mit der S1-Abfahrt Laxenburger Straße oder der A23-Abfahrt Inzersdorf ist man vor allem gegen das Wochenende hin schneller und bequemer unterwegs als im nervigen Stadtverkehr und hat direkt vor der Haustüre einen Parkplatz.

Eishken Estate
"WO DER FISCH ZUHAUSE IST!"

Eishken Estate
Laxenburgerstraße 365, 1230 Wien
Halle A2, Stand 1–3
Tel.: 01/889 37 33, aibler@eishken.at,
www.eishken.at