

# Fangf(r)isch.



**Eishken Estate in Wien: Ein Imperium ausgewählter Delikatessen aus heimischen Gewässern und den Meeren dieser Welt. Professionalität trifft Sicherheit und Gesundheitsschutz**

**Franz Aibler** gilt als bester Fischhändler Österreichs. Zumindest die Restaurantszene behauptet das und alle Gourmets, die den Weg auf Wiens Großgrünmarkt nicht scheuen. Die Auswahl ist riesig und reicht von Zander über Lachs, Kabeljau, Seeteufel, Dorade und Wolfsbarsch bis zu Tintenfisch mit Kopf, Hummer und diversen Krustentieren. Insgesamt haben wir über 50 verschiedene Sorten gezählt, Austern, Muscheln und Krebse nicht mitgerechnet.

**Die Vielfalt** ist aber nicht alles. Noch wichtiger ist die Frische. Und die erzielt man bei Eishken Estate durch strengste Qualitätsvorgaben an alle Lieferanten und rigorose interne Kontrollen. Ein ausgeklügeltes Logistiksystem sorgt für kürzestmögliche Transportzeiten von allen wichtigen Häfen der Welt. So sind die Fische meist nicht länger als 1 bis 2 Tage „nassfreundlich“ bei durchgehender Kühlkette unterwegs. In Wien erwarten sie insgesamt 15 Süß- und Salzwasserbecken, unter anderem für Steinbutt, Hummer und Krebse. Für Muscheln und Austern werden sogar die Gezeiten simuliert, um die natürliche Umgebung zu erhalten.

Beim Einkauf wird ebenso auf Produkte aus nachhaltigem Fang sowie aus schonender Aquakultur Wert gelegt. Leinenfang und Fische von „kleinen Booten“, die nur wenige Stunden am Meer sind, werden bevorzugt. Denn man hält viel von Umweltschutz und nichts vom Fang mit großen Netzen, wo oft Unmengen von Beifang als Müll wieder zurück ins Meer gekippt werden.

Was nicht im Wasser transportiert wird, kommt als ganze Ware zu Eishken und wird auftragsbezogen erst an Ort und Stelle geschuppt und filetiert bzw. küchenfertig zubereitet und foliert. Natürlich werden nicht nur die Wiederverkäufer (Restaurants und Delikatessengeschäfte) erstklassig bedient. Auch Letztverbraucher können sich die Ware an der appetitlichen Glastheke aussuchen.

**Weit gefehlt**, wer glaubt, dass Franz Aibler sein Fischgeschäft von der Piek auf gelernt hat. Der frühere Gastronom hat auf einer Jagdgesellschaft von einem Freund erfahren, dass auf der Insel Eishken (sie gehört zu den schottischen Hebriden) Interesse an einem kontinentalen Handelspartner bestünde. Man sah sich die Sache an und erwarb gemeinsam den „Estate“. Das war 1986. Was folgte, war kontinuierliche Aufbauarbeit auf teilweise ganz neuen Wegen. Sicherheitsfachkraft Ing. Christian Lamprecht und Arbeitsmediziner Dr. Wolfgang Hardt sind sich einig: „Eishken Estate ist mit seinen 38 Beschäftigten nicht nur ein Vorbild, was die Gefahrenermittlung und deren Dokumentierung betrifft. Es gibt spezielle Geräte



Fotos: rolandinger.at

für das Fischschuppen, eine Art elektrischen Staubsauger für das Ausnehmen, eigens gefertigte mit Teflon beschichtete Handschuhe mit Stulpen, aber auch Augen-, Mund- und Spritzschutz nach dem „state of the art“.

**Worauf Geschäftsführerin** Alexandra Aibler-Bauer besonders stolz ist: „Alle Merkblätter und Unterweisungen sind in die Landessprache unserer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen übersetzt. Auch die Stellenbeschreibungen und die Neuigkeiten auf dem Schwarzen Brett.“ Das ist auch notwendig, denn die meisten Arbeitskräfte kommen aus der Slowakei und aus Ungarn. Tag für Tag, und das bei einem Arbeitsbeginn um 4 Uhr Früh. Fahrgemeinschaften und das gute Betriebsklima machen es möglich.

## Info-Service

**Sie erreichen AUVAsicher** unter der Hotline (0810) 20 00 20-1000 (nur vom Festnetz der Telekom)