

Für Frische-Fische-Fans



Herbert Hacker über Österreichs besten Fisch-Shop

Schon lange gilt die Familie Aibler am Wiener Großgrünmarkt als die Nummer eins in Sachen Fisch. Von Inzersdorf aus werden vor allem Spitzenköche in ganz Österreich beliefert. Wem der Weg nach Inzersdorf nicht zu weit ist, der kann aber dort auch als Endverbraucher nach Herzenslust einkaufen. Das erst unlängst umgebaute Geschäft ist ein „Abholmarkt für jedermann“ und momentan sicherlich der beste Fisch-

Shop Österreichs – ein paar Kilometer Anfahrt lohnen sich in jedem Fall.

Ganz neu sind aber vor allem einige Fischspezialitäten, die auch für Konsumenten mit ökologischem Bewusstsein interessant sind. So bieten die Aiblers jetzt einen Yellowfin-Thunfisch unter dem Titel „Fishing & Living“ an, der Thunfisch stammt dabei aus einem Nachhaltigkeitsprojekt des WWF in Indonesien. Die Umweltorganisation unterstützt dabei die Fischer vor Ort, ihre Fangmethoden wieder auf Angel und Köder umzustellen.

Neu ist bei den Aiblers auch der „Black Cod“ aus Alaska, eine Rarität, die besonders in der japanischen Küche eine große Rolle spielt.

Unschlagbar ist das Angebot an Austern im „Lebendbecken“, bei dem sogar die Meeresgezeiten simuliert werden. In den gekühlten Regalen lagert aber auch jede Menge an Kaisergranaten, Flusskrebse, Taschenkrebse (nur nach Bestellung, dafür aber lebend) sowie Langusten und Soft-Shell-Krabben.

Das Angebot ist riesig, die Qualität unschlagbar. Und weil die Aiblers echte Qualitätsfanatiker sind, haben sie auch das derzeit beste Lamm mit einem unglaublichen Eigengeschmack im Programm. Wie gesagt, die paar Kilometer Anfahrtsweg lohnen sich.



MEHR MEER. Fischspezialitäten, frisch und in bester Qualität, verkauft die Familie Aibler am Wiener Großgrünmarkt.

NAME: Eishken Estate Abholmarkt

ADRESSE: 1230 Wien, Laxenburger Straße 365, Halle A2,

Stand 1–3, Tel.: 01/889 37 33

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo.–Fr. 6–13, Sa. 7–12 Uhr