

PRIVAT gourmet

Alles für die Fisch





UMAR AM NASCHMARKT. Dreimal in der Woche bekommt Erkan Umar seine Fische geliefert.

Fisch ist zu einem kulinarischen Trendprodukt geworden. Doch wie frisch ist Fisch in einem Land ohne Meer? Auf was muss beim Kauf geachtet werden? **FORMAT** bringt die besten Fischadressen Wiens.

Freitag, später Nachmittag am Wiener Naschmarkt: Am Fischstand mit der Nummer 76, ganz am Beginn des Marktes, ist gerade die Hölle los. Die Leute drängen sich vor einer Glasvitrine, gefüllt mit Seezungen, Wolfsbarschen, Austern und Knurrhähnen. Fischhändler Erkan Umar, sein Markenzeichen ist ein Tuch, das er wie ein Pirat um den Kopf gebunden hat, ist ganz in seinem Element. Er berät seine Kundschaft („der Wolfsbarsch kommt aus Frankreich und ist ein wilder“), er kommandiert seine Leute („bitte schnell die Seezunge filetieren“) und begrüßt gute Freunde („hallo, mein Lieber, ich hab heute herrliche Hummer aus der Bretagne bekommen, musst du unbedingt probieren“).

Freitag ist ein guter Tag, um bei Umar Fisch einzukaufen. Jede Woche bekommt er montags, mittwochs und freitags frische Ware. Etwa einen wilden Seeteufel um 39 Euro das Kilo. Umar ist der Platzhirsch unter den Fischverkäufern am Naschmarkt. Seine Fische gelten als die besten, weshalb sich vor seinem Stand auch die meisten Leute drängen.

Steigende Nachfrage. Fisch ist ein Trendprodukt geworden. Ein teures zwar, aber die Nachfrage steigt. Daran können auch Nachrichten über leer gefischte Meere und steigende Fischpreise offenbar nichts ändern.

Einer, der das weiß, ist Franz Aibler, auch genannt der „König der Fische“. Aibler ist ein Fisch-Junkie erster Güte und handelt nur mit exklusivster Ware. Minderwertiges Fischzeug hat er nicht im Programm, das überlässt er anderen. Die Familie Aibler residiert am Großgrünmarkt Inzersdorf und begt damit für Endverbraucher nicht ganz so zentral wie der Naschmarkt. Doch das stört sie wenig, denn die Aiblers machen das meiste Geschäft ohnehin mit der Gastronomie. Kein Spitzenkoch kommt heute mehr ohne die maritimen Spezialitäten aus Aiblers Fischhandlung „Eishken Estate“

aus. Untertitel: „Wo der Fisch zu Hause ist“.

Die Aiblers verkaufen in Inzersdorf aber auch an Endverbraucher. Elisabeth Aibler: „Das hat sich bestens bewährt, die Leute

kommen zu uns, auch wenn es etwas weiter draußen ist.“

Mit gutem Grund. Denn „Eishken Estate“ ist Österreichs einzige Fischhandlung, in der es sogar lebenden Steinbutt zu kaufen gibt. Mit dieser Innovation haben sich die Aiblers einen Namen gemacht, die Tiere werden direkt vom Fanggebiet mit einem eigens konstruierten Laister in einem Salzwasserbecken nach Wien gebracht. In Inzersdorf kommen die Plattfische dann in eine technisch aufwendige Beckenanlage – bei einer idealen Salzwassertemperatur von 8 bis 10 Grad. Die Aiblers haben ihre High-Tech-Anlage im Lauf der Zeit optimiert. >>

„Ich hab heute herrliche Hummer aus der Bretagne bekommen.“

EISHKEN ESTATE. Alexandra und Elisabeth Aibler am Großgrünmarkt in Inzersdorf. „Ware nur von kleineren Booten.“

LE SALZGRIES.
Inhaber und
Küchenchef
Denis König
schwört auf
Aibler-Fisch.



Die besten Fischrestaurants

Le Salzgries. Französisches Lokal mit einer großartigen Fischauswahl wie in Frankreich. Gute Austern und Krustentiere. 1010 Wien, Marc-Aurel-Straße 6, Tel.: 01/533 40 30.

Matovia. Kleines, unscheinbares Lokal mit einem eher überalterten Ambiente. Die Fischgerichte des Küchenchefs sind aber grandios. Hervorragende Produktqualität. 1010 Wien, Färbergasse 8, Tel.: 01/532 16 08.

Umar. Atmosphärisches Fischrestaurant, das zum Fischgeschäft Umar am Wiener Naschmarkt gehört. Große Auswahl, unkomplizierte Zubereitung. 1040 Wien, Naschmarkt, Stand 76-79, Tel.: 01/587 04 56.

Cinque Terre. Ein Klassiker unter den besten Fischlokalen Wiens mit hervorragender Produktqualität. Auch Fische im Ganzen, herrlicher Drachenkopf. 1010 Wien, Marc-Aurel-Straße 10, Tel.: 01/533 82 65.

Do&Co Haas Haus Kein reines Fischlokal. Doch sämtliche Do&Co-Restaurants bieten grundsätzlich viel Fisch in einer soliden, gleich bleibenden Qualität. 1010 Wien, Stephansplatz 12, Tel.: 01/535 39 69.

>> Dabei müssen laufend Werte wie Sauerstoff-, pH-Gehalt und Salzdichte überwacht werden – ein aufwendiges Biofiltersystem garantiert überdies eine ideale Wasserqualität.

Neben Sorte und Güte ist Frische bei Fischen das Um und Auf. Doch wie frisch ist ein Fisch wirklich in einem Land ohne Meer? Dank einer hochmodernen Transportlogistik mit Flugzeugen und Lkws sowie einer entsprechenden Kühlkette können heute theoretisch auch Fische vom anderen Ende der Welt in frischem Zustand nach Österreich gebracht werden. So bekommen Fischhändler wie Aibler und Umar auch Ware aus Neuseeland – darunter Zahnbrasse, Zackenbarsch und Alfonsino, eine Art roter Snapper. Dabei werden die Fische mit dem Flugzeug von Neuseeland nach Frankfurt transportiert – für Österreich der wichtigste Fisch-Umschlagplatz, von dem die meiste Ware kommt. Erst von dort gelangen die Tiere mittels Lkw nach Wien. Umar: „Im Idealfall dauert das 24 bis 30 Stunden.“

Paris, Frankfurt, Wien. Kurioserweise sind Fische aus Frankreich um nichts schneller in Wien. Sie werden, wie etwa im Fall der Ware von Umar, mittels Lkw von der Bretagne nach Paris, dann nach Frankfurt und erst danach nach Wien befördert. „Das dauert auch eineinhalb bis zwei Tage“, sagt Umar.

Auch Franz Aibler gibt ähnliche Zeitspannen an: „Wenn ein Fisch am Montag geschlachtet wird, dann ist er am Mittwoch in der Früh bei uns im Handel.“ Aibler bezieht seine Flossentiere ebenfalls zum Teil aus Neuseeland, aber auch von den Malediven, vor allem aber aus Frankreich. Derzeit hat er etwa grandiose Seezungen aus der Bretagne im Programm, aber auch Steinbutt, Wolfsbarsch und St. Petersfisch. Aus Schottland stammen Kabeljau, Seelachs und Lachs.

„Fisch kaufen ist Vertrauenssache“, sagt Aibler. „man muss dem Händler glauben können, sonst ist das Ganze für

KÖNIG DER FISCHER. Auch Endverbraucher können bei Eishken Estate in Inzersdorf einkaufen.

Die besten Fischgeschäfte

Eishken Estate. Innovativster Fischhändler Österreichs. Großgrünmarkt Inzersdorf, 1230 Wien, Laxenburger Straße 365, Halle A2, Stand 1-2. Endverbraucher können täglich von 6-13 Uhr, Sa von 7-12 Uhr einkaufen. Tel.: 01/889 37 33.

Umar. Bestes Fischgeschäft am Wiener Naschmarkt. 1040 Wien, Naschmarkt, Stand 76-79, Tel.: 01/585 21 77.

Alpenlachs. Bester Süßwasserfisch aus österreichischer Zucht. 1020 Wien, Karmelitermarkt. Erhältlich Fr und Sa von 8-12 Uhr.



die Fisch.“ Abgesehen vom Transport ergeben sich aber auch durch die unterschiedlichen Fangmethoden deutliche Qualitätsunterschiede. Fische von großen Flotten, die oft mehrere Tage auf hoher See unterwegs sind, liefern eher mindere Qualität. Die Fische werden dabei bei minus fünf Grad gelagert, also halbgefroren. Teurer, dafür aber wesentlich frischer sind Fische von kleineren Booten, die in der Nacht auslaufen und am nächsten Tag wieder im Hafen sind. Die Temperatur der Kühlkette beträgt dabei etwa null Grad, die Tiere sind damit nicht gefroren. Elisabeth Aibler: „Wir kaufen nur bei kleineren Lieferanten, und wenn es geht, keine Netzware, sondern Fische, die mit Leinen einzeln gefangen werden. Die sind teurer, aber wesentlich besser.“

Topprodukt Alpenlachs. Mit Transportproblemen hat Peter Brauchl hingegen so gut wie gar nicht zu kämpfen. Und das, obwohl er einen arktischen Lachs züchtet – allerdings nicht, wie man annehmen sollte, im maritimen Milieu, sondern im niederösterreichischen Gutenstein.

Brauchl ist momentan wohl Österreichs innovativster Züchter von Süßwasserfischen in Top-Qualität. Obwohl

Woran man frischen Fisch erkennt

Der Geruch: Nicht immer lässt sich ein Geruchstest problemlos durchführen. Bestehen Sie aber darauf. Der Fisch sollte angenehm riechen, auf keinen Fall penetrant. Ein stechender Geruch nach Ammoniak ist ein eindeutiges Indiz für mangelnde Frische. Fische aus dem Meer haben grundsätzlich einen etwas intensiveren Geruch als Fische aus dem Süßwasser.

Augen und Kiemen: Ganze Fische haben im Idealfall eine glänzende, pralle Haut. Schleim auf der Haut ist ebenfalls ein gutes Zeichen. Auch klare und feste Augen sowie feuchte und rötliche Kiemen – diesfalls ohne Schleim – zeugen von Frische. Ganz schlechte



ALPENLACHS.
Innovative
Züchtung
eines
arktischen
Lachses aus
Österreich.

der so genannte „Kavalierslachs“ aus den Regionen des Polarkreises stammt, sei Salzwasser gar nicht notwendig, erklärt Brauchl, „die Fische können auch hervorragend im Süßwasser leben“. Allerdings nur unter bestimmten Bedingungen. „Das Wasser muss absolut rein und kalt sein“, so Brauchl, „und genau das haben wir in Österreich.“

Brauchl ist ein Perfektionist. Mit wissenschaftlicher Akribie hat er die Marke „Alpenlachs“ kreiert und ein Verfahren entwickelt, bei dem das Wasser seiner Teiche so sauber bleibt, dass er auf den Einsatz von Antibiotika völlig verzichten kann. Das Ergebnis sind Fische von ausgesuchter Qualität und einem unvergleichlich subtilen Geschmack.

Der Alpenlachs gilt unter Gourmerköchen längst als absolutes Edelprodukt. Seit zwei Wochen können ihn Endverbraucher aber auch in Wien am Karmelitermarkt käuflich erwerben.

— HERBERT HACKER



**MERKMALE
DER FRISCHE.**
Rote Kiemen
sind ein
gutes, trübe
Augen ein
schlechtes
Zeichen.

Zeichen sind Schlappeit und trübe oder eingefallene Augen.

Krustentiere und Filets: Garnelen sollten roh transparent und feuchtend aussehen, gegart rot und feucht. Bei Fischfilets ist grundsätzlich Vorsicht geboten, da sich die Frische kaum erkennen lässt. Besser ganze Fische kaufen oder sie direkt beim Kauf Filetieren lassen.



Investieren in Centropo

4. Raiffeisen Centropo Forum powered by trend



Durch die Erweiterung der Europäischen Union um die mittel- und osteuropäischen Länder entstand eine neue Wirtschaftsregion im Herzen Europas: die Centropo Region. Gerade für

Wien, NÖ und das Burgenland, die gemeinsam mit den Nachbarregionen in Tschechien, der Slowakei und Ungarn diesen neu definierten Raum bilden, ergeben sich damit besondere politische, kulturelle und wirtschaftliche Herausforderungen. trend und Raiffeisen erkennen die Chancen, die in dieser Veränderung liegen, und wollen die gesellschaftspolitische, kulturelle und wirtschaftliche Entwicklung der Centropo-Region begleiten.

Programm

18.30 **Come-together**

19.00 **Begrüßung:**

Mag. Reginald Berisch, trend-Chefredakteur

Mag. Dr. Robert Gruber, Generaldirektor-Stv. Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien

19.15 **Impulsstatement**

Mag. Monika Buřová, Landeshauptmannstellvertretung, Region Bratislava
Mitglied des Europäischen Parlaments

Centropo – Region mit hohem Erfolgspotenzial

Mag. Peter Lennkh, Mitglied des Vorstands Raiffeisen International

Gebt dem Aufschwung die Luft aus?

Dr. Holger Schmieding, Chefvolkswirt Bank of America

Die Finanzmärkte in der Centropo Region – Chance oder Risiko?

DBW Tim Geröler, Leiter Treasury Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien

Im Anschluss **Publikumsdiskussion**

Moderation Mag. Reginald Berisch, trend-Chefredakteur

Ort: Raiffeisen-Forum, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien

Datum: Montag, 13. November 2006

Uhrzeit: 18.30 Uhr

Wir bitten um Ihre Anmeldung bis spätestens 6. November an Helga Schneider,
E-Mail: schneider.helga@trend.at

trend

Das österreichische Wirtschaftsmagazin

**Raiffeisenlandesbank
Niederösterreich-Wien**

