

Fischmagazin



Beilage

Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



Kai Langhein

Michael Ngoc Tuan Pham

Jobst von Zimmermann

DKSH punktet mit 150 Jahren Asien-Erfahrung
**Black Tiger, Flusskrebsfleisch oder Pangasius –
Qualität ist zentrales Thema**



Holzinger Fisch feiert 125-jähriges Jubiläum

Süßwasserfisch-Spezialist aus Österreich

Seit 1892 werden am Stammsitz des Familienunternehmens Holzinger in Luckenberg (Oberösterreich) Frischfisch- und Räucherfischprodukte hergestellt. Durch die auftragsbezogene Verarbeitung direkt aus dem Lebendfischlager und der österreichweiten 24-Stunden-Zustellung, bietet man den Kunden täglich Produkte mit maximaler Haltbarkeit und Frische. Geliefert wird auch in die Nachbarländer Deutschland, Schweiz, Tschechien, Slowakei, Polen und Ungarn.

Holzinger bezieht ausschließlich kontrollierten Lebendfisch aus Aquakultur von langjährigen Lieferanten aus Österreich und den europäischen Nachbarländern. Der angelieferte Lebendfisch unterliegt bereits vor der Verarbeitung einer Vielzahl von amtlichen und internen Qualitätskontrollen. Die gesamte Rohwa-

re - Regenbogen-, Bach-, See-, Gold- und Lachsforellen, Saiblinge, Seesaiblinge, Huchen, Welse, Störe, Karpfen, Schleie, Hecht und Zander - wird täglich frisch am Standort in Oberösterreich verarbeitet. Die fast ausschließlich händische Produktion durch geschulte Mitarbeiter, beginnend bei der Schlachtung, über die Filetierung und Räuche- ▶

Der moderne Räucherbetrieb wird als Manufaktur geführt. Geschulte Mitarbeiter produzieren dort in reiner Handarbeit Räucherfischprodukte, Bio-Räucherfischprodukte und Räucherfischaufstriche.



rung, bis hin zur Verpackung, garantiert höchsten Qualitätsstandard bei schonender Verarbeitung. Dabei legt man Wert darauf, dass sämtliche Produkte gänzlich ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (E-Nummern), ohne Geschmacksverstärker und gentechnikfrei (GVO-frei) mit 100% grüner Energie aus Sonnen- und Wasserkraft hergestellt werden.

Verarbeitet wird ausschließlich Lebendfisch

Der moderne Räucherbetrieb wird als Manufaktur geführt. Geschulte Mitarbeiter produzieren dort in reiner Handarbeit Räucherfischprodukte, Bio-Räucherfischprodukte und Räucherfischaufstriche. Beginnend bei der Auswahl der Frischfische, über den Räucherprozess mit Buchenholz, bis hin zur händischen Filetierung und Verpackung, werden laufend qualitative und thermische Parameter kontrolliert und dokumentiert. Die strikte Einhaltung der festgelegten Prozessparameter ist ausschlaggebend für die gleichbleibend hohe Qualität und Haltbarkeit der fertigen Produkte. Das MHD wird mit 23 Tagen ausgezeichnet. Verarbeitet wird ausschließlich Lebendfisch direkt aus der eigenen Teichanlage. Laufende Veterinärkontrollen, interne und externe Hygienekontrollen, Laboruntersuchungen und Produktproben komplettieren das zertifizierte Qualitätsmanagementsystem. Tiefkühlprodukte werden ausschließlich auf Kundenbestellung, auftragsbezogen und frisch produziert und per zertifizierter TK-Logistik innerhalb kürzester Zeit zugestellt.



Die gesamte Rohware – Regenbogen-, Bach-, See-, Gold- und Lachsforellen, Saiblinge, Seesaiblinge, Huchen, Welse, Störe, Karpfen, Schleie, Hecht und Zander – wird täglich frisch am Standort in Oberösterreich verarbeitet.

Naturteiche und modernste Infrastruktur im Einklang

Der Betriebsstandort liegt ca. 2 km unterhalb des Quellgebiets des Breitenauerbachs, welcher die Teichanlage ganzjährig mit bestem Frischwasser speist. Die Naturteiche der Teichanlage dienen der Zwischenlagerung und Fütterung der Lebendfische. Dazu werden ausschließlich nachhaltig hergestellte und zertifizierte Futtermittel verwendet. Trotz der intensiven Bewirtschaftung des Gewässers sind Koppen (kleiner Süßwasserfisch) und Krebse in der Teichanlage heimisch. Sie sind natürliche Indikatoren für besonders reine und intakte Gewässer. Laufende Labor-Untersuchungen garantieren und belegen die nachhaltige und schonende Nutzung des Wasservorkommens. Die gesamte Teichanlage

Auch Deutschland, die Schweiz, Tschechien, die Slowakei, Polen und Ungarn können mehrfach pro Woche beliefert werden.



Sämtliche Produkte werden gänzlich ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, ohne Geschmacksverstärker und gentechnikfrei hergestellt.

inklusive Infrastruktur ist digital erfasst und auch von behördlicher Seite auf dem neuesten gesetzlichen Stand.

Die weit über 100 Jahre alte Naturteichanlage wurde um moderne Hälterungsbecken in Form einer Kreislaufanlage ergänzt, die eine rasche Ein- und Auslagerung der Fische ermöglicht. Der moderne Teil der Anlage mit der Kreislaufanlage dient einerseits der laufenden Qualitätskontrolle und andererseits der sogenannten „Auswässerung“ aller Lebewesen vor der Verarbeitung, um gewässerspezifische Eigengeschmäcker an klares und neutrales „Forellengewässer“ anzupassen. Die Zwischenhaltung ermöglicht es, ganzjährig gleichbleibend hohe Fleischqualitäten bereitstellen zu können. Durch separate Wasserkreisläufe und technisches Know-how ist es möglich, die verschiedenen Fischarten nach ihrem spezifischen Bedarf, entweder in normalem Bachwasser, in kaltem und besonders sauerstoffreichem Quellwasser oder in Warmwasser bei +23 °C zu halten.

Holzinger bietet Fisch in vielen Produktvarianten an:

- Lebendfisch aus Aquakultur
- Frischfisch küchenfertig und filetiert (auch in Bio-Qualität)
- MAP-Frischfisch küchenfertig und filetiert
- Frischfisch vakuumverpackt
- Räucherfisch offen und vakuumverpackt (auch als Aufstrich)
- Tiefkühlfisch einzeln vakuumverpackt oder IQF
- Refreshed-Fisch aus kontrolliert aufgetauter TK-Ware
- Meeresfisch aus Direktanlieferungen aus Italien, Griechenland, Kroatien

Produktionsbetrieb ist nach IFS Food zertifiziert

Bei Holzinger werden ausschließlich nichtgefährdete Süßwasserfischarten aus Aquakultur verarbeitet. Wenn saisonal möglich und die jeweilige Fischart verfügbar ist, werden Lebendfische von heimischen Fischzuchtbetrieben bevorzugt zugekauft. Dazu arbeitet man bereits langjährig mit den besten und streng kontrollierten heimischen Fischzuchtbetrieben zusammen. Sämtliche Zulieferbetriebe sowie alle angelieferten Chargen Lebendfisch unterliegen der amtlichen Veterinärkontrolle (AT 40457 EG). Die Fertigware wird täglich vor Auslieferung durch den Veterinär der „Schlachtierbeschau“ unterzogen und freigegeben. Der Produktionsbetrieb ist nach IFS Food zertifiziert und unterliegt unangekündigten amtlichen und extern beauftragten Kontrollen.



Verarbeitet wird bei Holzinger ausschließlich Lebendfisch, der in der betriebseigenen Teichanlage zwischengelagert wird.

Sämtliche Abwässer des Betriebes werden mechanisch und biologisch geklärt und unterliegen ebenfalls einer regelmäßigen amtlichen Kontrolle. Die Schlachtabfälle werden zu hochwertigem Fischmehl verarbeitet und kommen wieder in den Futterkreislauf. Ergänzend zu den Nachhaltigkeits- und Qualitätssertifizierungen im Produktionsbereich arbeitet Holzinger auch im Logistikbereich ausschließlich mit zertifizierten (IFS Logistic) und bewährten Logistikpartnern zusammen. Die tagesfrischen Produkte können dadurch innerhalb von Österreich in weniger als 24 Stunden vom Teich direkt an die Kunden geliefert werden. Auch Deutschland, die Schweiz, Tschechien, die Slowakei, Polen und Ungarn können mehrfach pro Woche beliefert werden. *nik*

Bei Holzinger werden ausschließlich nichtgefährdete Süßwasserfischarten aus Aquakultur verarbeitet.

Holzinger Fisch Firmentelegramm

Holzinger Fischverarbeitungs GmbH
Luckenberg 2
A-4623 Gunkskirchen
Tel.: 0043 7246 / 6386
Fax: 0043 7246 / 7343
E-Mail: office@holzingerfisch.at
www.holzingerfisch.at

Charakteristik:

Verarbeitung und Herstellung von Frisch- und Räucherfisch

Geschäftsführer:

Ing. Karl Heinz Holzinger

Vertriebsgebiet:

Österreich, Deutschland, Schweiz, Tschechien, Slowakei, Polen, Ungarn

Sortiment:

Regenbogen-, Bach-, See- und Goldforellen, Saiblinge, Seesaiblinge, Huchen, Lachs-

forellen, Welse, Störe, Bio-Karpfen, Bio-Forellen, Schleie, Hecht, Zander, ASC-Forellen, Meeresfisch aus Direktanlieferung (Italien, Kroatien, Griechenland)

Produktvarianten:

Lebendfisch, Frischfisch (auf Eis, MAP- und vakuumverpackt), Räucherfisch (offen und vakuum), TK-Fisch, Refreshed-Fisch

Marken:

Holzinger Fisch
Kundenstruktur: Großhandel, LEH, Discount, Gastro-Vorlieferanten, TK-Handel, Mobiler Handel

Produktionsmenge:

ca. 1.300 Tonnen jährlich

Gegründet:

1892

Mitarbeiter:

30

Zertifikate:

Bio, ASC, IFS