

## Bericht zum Lehrausgang „Großgrünmarkt Inzersdorf“ (Eishken Estate)

Der Großgrünmarkt in Wien verfügt über eine Fläche von 300.000 Quadratmetern und besteht schon seit dem Jahr 1972. Dort wird nicht nur Fisch gezüchtet, verarbeitet und gehandelt sondern es wird auch unter anderem mit Fleisch, Gemüse, Obst und Blumen ein Geschäft gemacht.



„Eishken Estate – Wo der Fisch zu Hause ist“ ist dort das Hauptunternehmen was den Fischhandel angeht und zwar seit 1986. Der Betrieb steht für fangfrische Spezialitäten aus dem Süß- und Salzwasser. Zu ihrem Sortiment gehören verschiedene Meerestiere und Süßwassertiere wie Austern, Krustentiere, Muscheln, Weichtiere, Shrimps & Garnelen, Kaviar, Lachs, etc.



Der Gründer von „Eishken Estate“ hieß Franz Aibler, den Namen bezog er von einer Lachszucht in Schottland. Anfangs begann alles in Hietzing, dem 13. Bezirk Wiens. Harte Arbeit ermöglichte dem Unternehmen ihren Betrieb auf den Großgrünmarkt in Inzersdorf zu verlegen. Eine Besonderheit ist, dass Eishken Estate die frei gefangenen Fische bevorzugt von kleinen Booten bezieht, da diese am Meer nur höchstens einen Tag bleiben, so kommen sie direkt zum weiter verarbeiten ans Land. Dies ist ein großer wirtschaftlicher Sprung in die Zukunft, da nicht nur Großkonzerne in der Fischerei unterstützt werden. Außerdem sind sie der einzige und erste Anbieter von lebenden Meerestieren in ganz Österreich. Dies zeichnet ihre besondere und hohe Qualität der Ware aus.



Um diesen Qualitätsstandard zu erhalten besucht Eishken Estate ihre Lieferanten regelmäßig vor Ort um ihre Hygienebedingungen, Fangmethoden und Aufzucht Kriterien zu überprüfen. So werden die Fische und die Lieferanten genauestens kontrolliert. Bei dem Unternehmen wird alles so vorbereitet wie es sich der Kunde wünscht, egal ob ausgenommen und geschuppt, filetiert oder bereits entgrätet. Bevor es zur Lieferung an den Kunden geht wird jedes Warenstück noch einmal genauestens einzeln kontrolliert.

Der Lehrausgang am 28. Mai 2018 begann mit dem Anziehen von Schutzkleidung zur Erhaltung der Hygiene des Unternehmens, nach dem Anziehen wurden wir durch den Arbeitsplatz geführt und uns wurde alles genauestens erklärt und gezeigt. Von den Kühlhäusern bis zur Verarbeitung der Produkte durften wir uns alles ansehen und Fragen stellen.

Durch Betriebsführung haben wir alle sehr viele neue und interessante Informationen erhalten unter anderem auch wie die Fische verarbeitet werden und auf welche Sachen die Mitarbeiter achten müssen.



Ich persönlich hab mich sehr über Lehrausgang gefreut da am Großmarkt normalerweise keine Besichtigungen gemacht werden. Am Ende wurde uns noch beigebracht wie wir Austern aufmachen müssen und die Klasse durfte die verschiedensten Spezialitäten kosten. Unsere Reise haben wir mit tollen Erinnerungen und Geschenken beendet.

Meine Meinung zu der Exkursion ist sehr positiv, ich habe sehr vieles dazu gelernt.

