

Unternehmensprofil Kulmer Fisch GmbH



Familie
KULMER
seit 1722

Seit 1722 dient die Haslau bei Birkfeld inmitten frischer Bergbäche, sauberer Natur und herrlichen Wälder der Familie Kulmer als Heimat. Zur Kulmer GmbH gehören das heutige Haubenrestaurant und die Kulmer Fischproduktion, ein gewachsenes, gesundes Familienunternehmen, mit alten Wurzeln und viel junger Kraft. Am heutigen Standort wurde das erste Gebäude von den Vorfahren als Land- und Forstwirtschaft, Sägewerk, Schmiede und Gasthaus erreicht. Schon damals wurden die ersten Forellen angeboten.

1960 schuf Franz Kulmer senior die ersten Forellenteiche mit einer Jahresproduktion von 2000 kg Rohfisch. Schon damals wurde „Erlebnisastronomie“ betrieben und die Gäste konnten sich Ihre Wunschforelle selbst fischen. Als Leckerbissen galt die knusprig, delikate Schwanzflosse.

1986 erkannte Unternehmer Franz Kulmer junior den Trend zu geräucherten Fischen und entwickelte ein Heissräucherverfahren mit Buchenholzscheitern.

1995 wurde mit der Inbetriebnahme der ersten 600 m² große Produktionsstätte neben der Gaststätte der Betrieb zur Forellen-Heissräucherung und Verarbeitung von Rohfisch begonnen. 1997 und 1999 wurde abermals zugebaut und das Sortiment erweitert: Außer Forellen wurden Welse und Karpfen geräuchert. Entwickelt und erprobt wurden die produzierten Fischspezialitäten jeweils parallel im gemütlichen Restaurant Kulmer. Dieses entwickelte sich immer mehr zum Gourmettempel ohne seine Bodenständigkeit zu verlieren. Im Jahr 2000 verlieh Gault Millau erstmal eine, von in der Folge, zehn Hauben.

Das Jahr 2001 galt als Meilenstein und Beginn einer neuen Ära für die Kulmer Fisch GmbH: Der erste Bauabschnitt der neuen 1500m² großen Produktion wurde in Betrieb genommen und die Kalträucherfischproduktion entwickelt. Lachs, geräuchert in der Haslau wurde erstmals nach Schweden exportiert.

Die Familie Kulmer legt großen Wert auf Bio und Geschmack. Dies wurde bereits mit hohen Prämierungen ausgezeichnet: 2005 und 2006 Verleihung des Steirischen Lucullus, 2007 gab es Gold und Silber bei der Alpen Adria Fischprämierung.

2009 wurden 3.000 m² modernste Fischproduktionsstätte in Betrieb genommen, die mit einer enormen Leistungskapazität ausgestattet, zukunftsweisend für die nächsten Jahre und viele internationale Kunden ist: Drei Baader 140 Forellenschlachtmaschinen mit einer max.Stundenleistung von 1110 Stück, eine Baader 135 Butterfly-Forellenfilettiermaschine mit einer max.Stundenleistung von 3200 Stk. und eine Baader 35/36 – Forellen Filettiermaschine mit einer Stundenleistung von 12.000Stück. Die Maximalkapazität der Anlage liegt damit bei 18.000 Forellen in einer Stunde. Die Räucherei, das Herzstück der Produktion umfasst sechs Heiss- bzw. Kaltrauchanlagen der Fa. Sorgo, mit einer Tageskapazität von bis zu 10 Tonnen Rohfisch. Für eine perfekte und hygienische Verpackung in Partybags sorgen drei Multivac-Tiefzieh-Verpackungsanlagen maximalen Tageskapazität von 10 Tonnen.

Damit hat das Unternehmen, eine, auch für europäische Verhältnisse beachtliche Größe erreicht: 5 Mio. € Jahresumsatz und 800 Tonnen Rohwarewerden verarbeitet. Die rund 35 Mitarbeiter sorgen dafür, dass bis zu 700 kg Fisch pro Stunde nach den höchsten Reinheitskriterien, HACCP zertifiziert und den „International Food Standards“ entsprechend, in die besten Häuser der Welt, gelangen. Zu den Exportländern zählen Deutschland, Italien, Kroatien, Slowenien und Schweden. Die Abnehmer sind der internationale Fischhandel, Großhandelsketten im In- und Ausland und namhafte Airlinecaterer.

Die Vision und das Ziel von Unternehmer Franz Kulmer ist ein sorgsamer und schonender Umgang mit der Natur, um die natürlichen Lebensräumen für eine nachhaltige Fischproduktion langfristig zu erhalten.

Kulmer Fisch seit 1722, ein gewachsenes Vertrauen in Geschmack und Qualität, entwickelt von vier Generationen einer Familie in der Haslau.

Stand Juni 2009