

## 03.07.2009 **Größte Fischräucherei Österreichs eröffnet**

Anlässlich der Verleihung des Steirischen Landeswappens wurde Ende Juni im österreichischen Haslau bei Birkfeld die **Fischräucherei Kulmer** eröffnet, die nach eigenen Angaben das größte Unternehmen ihre Art in Österreich ist. In der bereits im Januar in Betrieb gegangenen Räucherei werden auf einer Fläche von 3.200 Quadratmetern mit 35 Mitarbeitern rund 800 Tonnen Forelle, Lachs, Wels, Karpfen und Pangasius nach höchsten Hygienestandards verarbeitet. Fischspezialitäten im Wert von 5 Millionen Euro werden jährlich hergestellt. Mit dem Beginn der Kalträucherei im Jahr 2001 wurden erstmals Lachse in der Haslau geräuchert und nach Schweden exportiert. Dies war der Start in das Exportgeschäft. Zu den Exportländern gehören heute Schweden, Deutschland, Italien, Kroatien und Slowenien. Außerdem gehören rund 50 Airlinekunden, der österreichische Lebensmittelhandel sowie Gourmetrestaurants im In- und Ausland zu den Abnehmern. Zum Unternehmen der Familie Kulmer gehören neben der Kulmer Fisch GmbH auch das Restaurant Kulmer, in dem die Fischspezialitäten entwickelt und erprobt werden. Seit 10 Jahren trägt das Restaurant durchgehend eine Haube vom Gault Millau.



**In der Räucherei Kulmer werden jährlich rund 800 Tonnen Forelle, Lachs, Wels, Karpfen und Pangasius im Wert von 5 Millionen Euro verarbeitet. Auch der Fischhandel in Deutschland gehört zu den Abnehmern.**

© 2009 Fachpresse Verlag Hamburg