

Preisliste Gewerbekunden 2011

Forellenzucht Müllnerhof
Klaus Wimmer
Lohebergweg 10a
83093 Bad Endorf / Antwort

Für Bestellungen:
Tel. 08053 / 799010 oder 1291
Fax. 08053 / 799011

Öffnungszeiten Hofladen:
Mo.- Sa. 13.30-17.00 Uhr



Spitzenqualität und Frische
zu fairen Preisen aus der Region

Wir stellen uns vor

Die Fischzucht Müllnerhof liegt in der Antwörter Talsohle am Fuße einer Hügellandschaft, an der konstant reines Quellwasser austritt, das früher jahrhunderte für die Trinkwasserversorgung unseres Hofes genutzt wurde. Heute in 3. Generation wird dieses hervorragende Trinkwasser für die Fischzucht genutzt. In der kleinen Anlage halten wir Salmoniden, das heißt Fische die höchste Ansprüche an die Wasserqualität legen. Im 8-9 °C kalten Wasser ziehen wir unsere Fische langsam vom Brütling bis zum 2-3kg schweren Speisefisch heran. Bei der Qualität des Fisches spielt natürlich das Futter und die Fütterungsstrategie eine große Rolle, welches wir ausschließlich von der Firma Bio Mar beziehen. Die Wachstumsgeschwindigkeit spiegelt sich mit in der Natur freilebender Fische.

Natur ist unsere Basis

Komplexe Zusammenhänge in der Natur sorgen für ein ökologisches Gleichgewicht. Als Zuchtbetrieb für Fische sind wir sehr stark in die natürlichen Prozesse eingebunden. Der verantwortungsbewusste Umgang mit der Natur und die Bereitschaft immer neue Lösungen zu finden, waren und sind Voraussetzungen für unsere Jahrzehntelange erfolgreiche Arbeit. Besonders Stolz sind wir deswegen auf unsere modernst ausgestattete Teichanlage. Über PC werden alle relevanten Daten wie Sauerstoffgehalt, Wassertemperatur, Maschinenfunktionen usw. über Sonden und Relais überwacht und gesteuert. Trommelfilter sorgen dafür, daß das Teichwasser ständig vollautomatisch gereinigt wird. Die daraus anfallende Fischgülle wird separat in Klärbecken für die landwirtschaftliche Düngung vorgehalten. Der Bauer spart sich so den Kunstdünger. Strom für die Fischzucht wird im eigenen Wasserkraftwerk an der Antwörter Ache selbst produziert. Unsere Fische sind deshalb gesund und vital und gebrauchen keinerlei Masthilfsmittel, antibiotische Wachstumsförderer oder Hormone.

Verarbeitung und Verkauf

In unserem neuen Schlacht- und Verarbeitungsraum werden nur Fische aus der eigenen Teichanlage verarbeitet. Wir vermarkten unsere gesamte Produktion direkt über unser Ladengeschäft bzw. liefern wir an die regionale Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung mit gekühltem Spezialfahrzeug direkt in Ihre Küche. Wir verkaufen keine Handelsware und halten auch keine Lagerhaltung. Jede Bestellung unserer Kunden, ist eine extra Charge, in der spezielle Wünsche, wie Fischauswahl, Portionsgröße, genaue Stückzahlen und Verarbeitungsgrad gezielt bearbeitet werden können. Gerne arbeiten wir für Sie nach Ihren Wünschen ein Lieferkonzept aus. Dadurch ist es uns möglich, höchste Qualität und Frische, zu einem günstigen und fairen Preis an Sie zu liefern.