

Fischerei

AM METZGERHOF

Regina Metzger &
Sebastian Hölch



2015 Übergabe
Fischereirecht von
Jakob Metzger an
Tochter Regina



Dezember 2020
EMFF Antrag auf
Umbau



Juli 2021 Eröffnung
des Ladens
Fischerei am
Metzgerhof



2020 erste
Versuche der
Direktvermarktung
wegen der
Pandemie



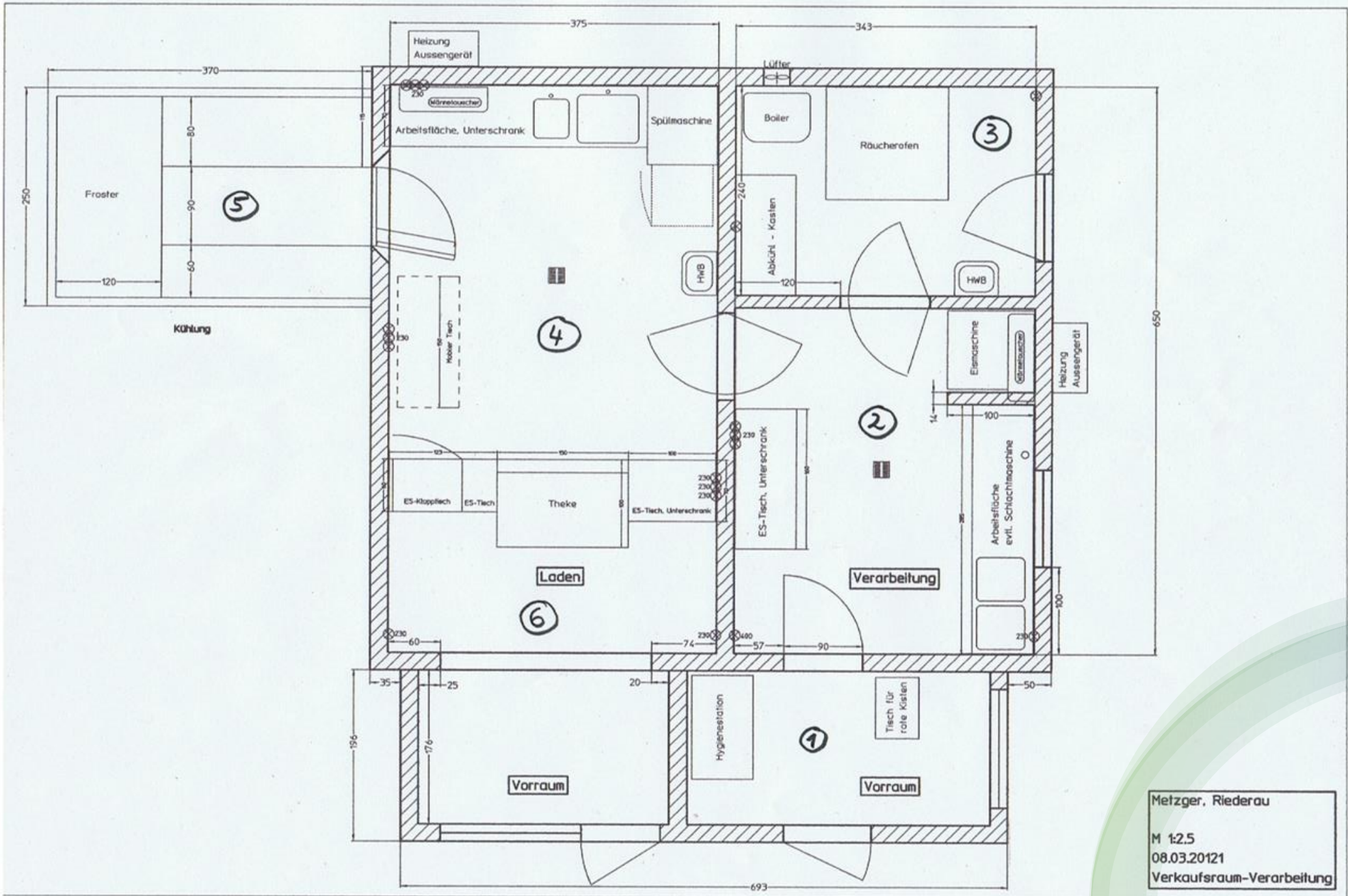
April bis Juli 2021
Modernisierung



Vor dem Umbau 2021

- Fischkammer und Lagerraum vor der Modernisierung





Metzger, Riederau
 M 1:2.5
 08.03.20121
 Verkaufsraum-Verarbeitung



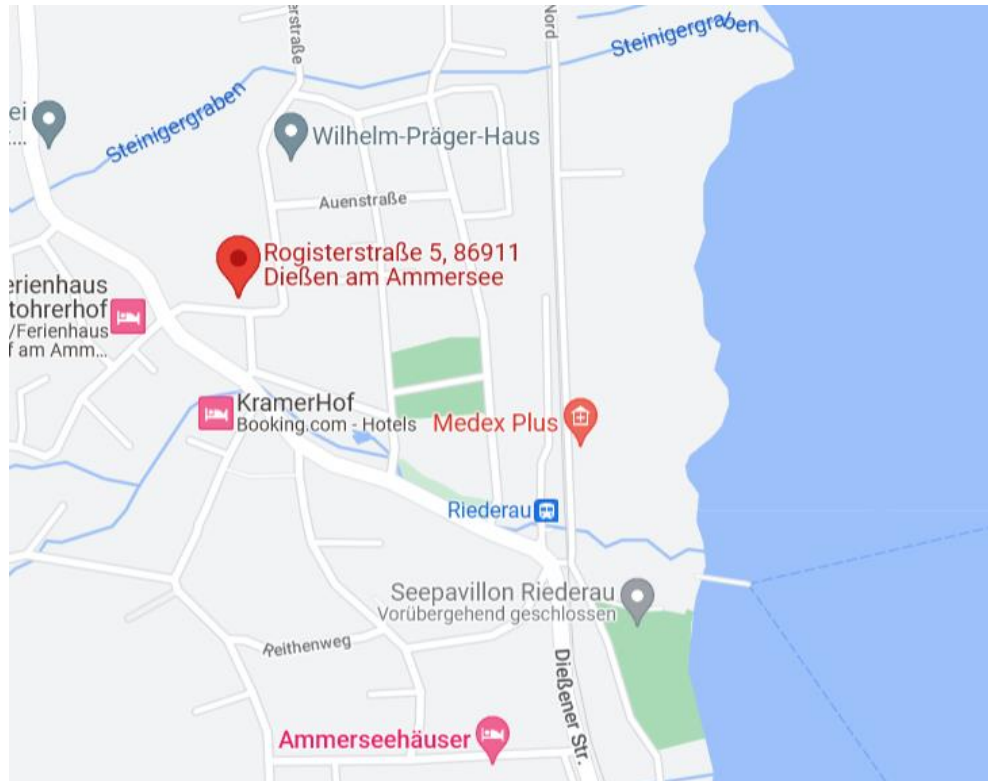
Eindrücke des
Umbaus



Verarbeitung nach dem Umbau

- Schlachtraum und Trockenverarbeitung

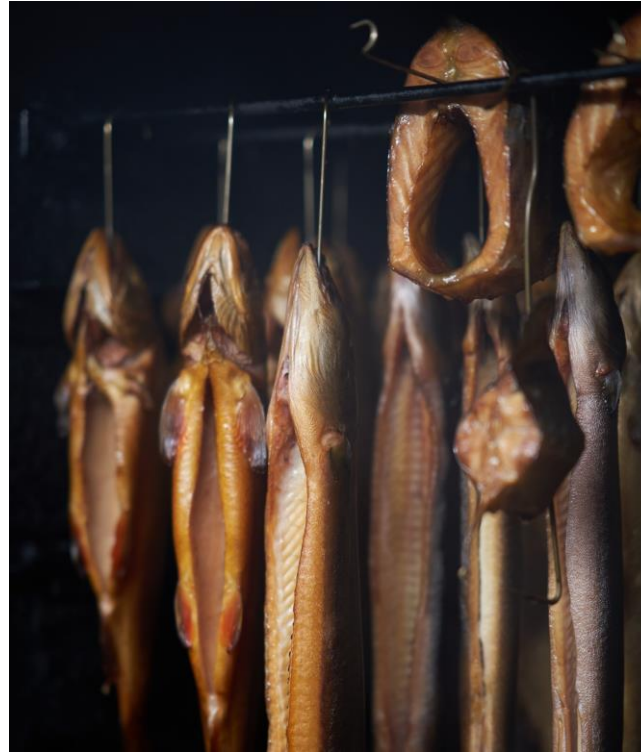
Rogisterstraße 5 in 86911 Riederau am Ammersee



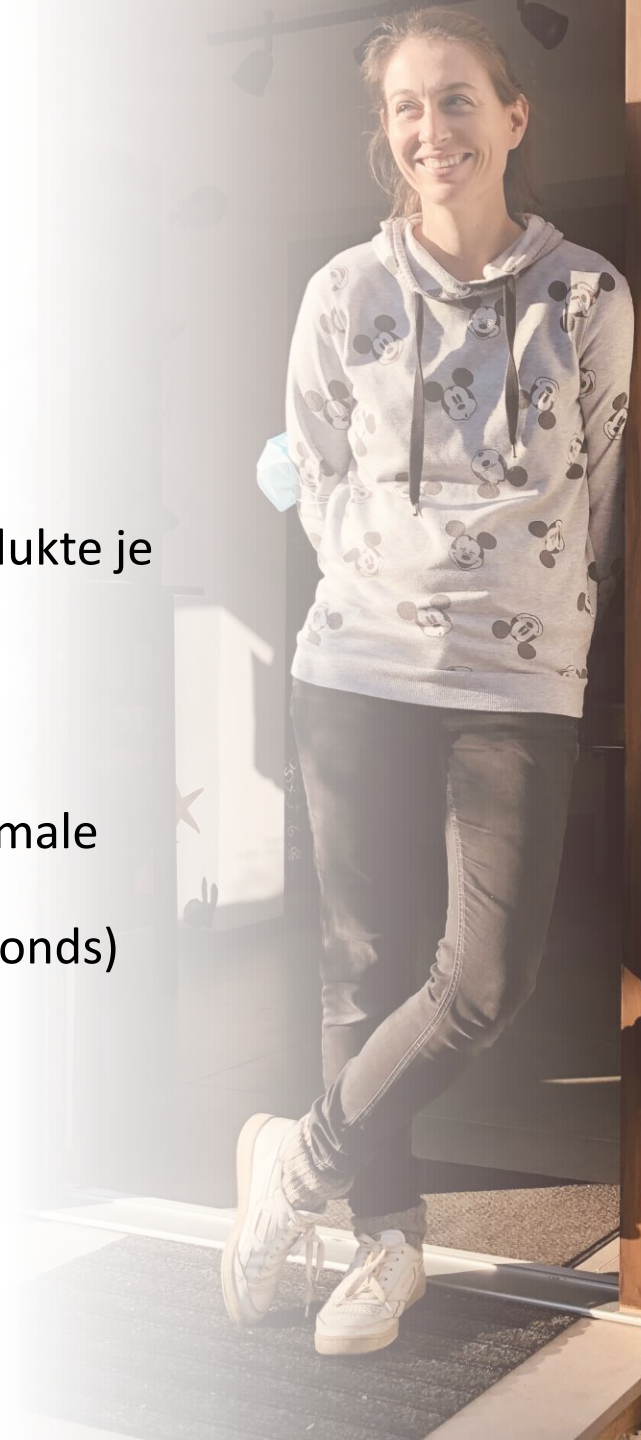
Fischhaltung und Fischerei



Süßwasser Wildfang und Zuchtfisch



- Saisonal wechselnde Produkte je nach Verfügbarkeit
- Große Bandbreite durch Veredelung
- Nachhaltigkeit durch optimale Verwertung und Kalkulation (Weißfisch; Fischpflanzerl, Fonds)



Fischerei

AM METZGERHOF

Frischer Fisch:

- Saibling
- Lachsforelle
- Regenbogenforelle
- Seeforelle
- Zander - Stör

Alles auch
als Filet
erhältlich!

Frisch geräuchert:

- Saibling
- Regenbogenforelle
- Lachsforelle
- Stör-Steaks
- Aal

Sonstiges:

- Bio-Räucherlachs
- Bio-Graved Lachs
- Räucherfischcreme
- Brat-Saibling



Breite Aufstellung an Vertriebswegen

- Supermarkt
- Restaurants
- Händler
- Direktvermarktung



NOCH FRAGEN?
SO KÖNNT IHR UNS ERREICHEN:



E-Mail:
service@fischerei-metzger.de



Do 10:00-18:00
Fr 10:00-18:00
Sa 09:00 - 14:00

Fische
Registerst

Team und
Öffnungszeiten und
Arbeitsablauf



Vielen Dank für die
Aufmerksamkeit!