



HELLA GRUBER
WOLFGANG GRUBER
Naschmarkt Stand 17-20
und 31-36, 1040 Wien
Tel.: 01/586 32 73

WOLFGANG GRUBER, NASCHMARKT

Das Fischerbe

Vor 134 Jahren stand Wolfgang Grubers Ururgroßmutter am Markt und verkaufte ihre Fische lebend aus Bottichen. Für Auslieferungen an die Wiener Hotellerie schwang sich die Fischhändlerin auf ihr Fahrrad und flitzte von einem Kunden zum nächsten. Heute steht Wolfgang Gruber am Naschmarktstand. Geplant war die Karriere als Fischhändler nicht. Nachdem der gelernte Koch und Kellner seinen Job in einem Restaurant verlor, stellte sein Vater – Erbe der Fisch-Dynastie – ihm ein Ultimatum: „Er meinte, entweder ich habe innerhalb von wenigen Tagen einen neuen Job oder ich muss bei ihm im Geschäft anfangen. Drei Tage später habe ich Fische filetiert.“ Das Interesse für Fisch hat Gruber erst mit der Beobachtung der lebenden Flossentiere entwickelt. „Zuerst habe ich Tauchkurse am Neufelder See besucht, dann bin ich ins Ausland geflogen, um die Meeresfische zu beobachten. Nach einem Urlaub an der Adria habe ich mir ein riesiges Aquarium gekauft. 800 Fische hatte ich drin.“ Befüllt wurde das Glasbecken mit Meerwasser. „Wir hatten zu dieser Zeit die größte Hummeranlage in Österreich, deswegen wusste ich, wie ich sie halten kann, ohne ein Vermögen auszugeben.“ Das Aquarium hat der Fischhändler heute nicht mehr.

Als seine Tochter mit dreieinhalb Jahren Spaß daran fand, Matchbox-Autos ins Wasser zu werfen, gab er sein Hobby auf und brachte seine Fische ins Haus des Meeres, wo einige seiner Sprösslinge noch immer zuhause sind.

Bis zu 200 Produkte hat Gruber, der den Stand in fünfter Generation führt, im Sortiment. Dazu zählen Fische, Meeresfrüchte, Räucherware, Sepiatinte und Marinaden. Einen Schwerpunkt setzt er auch bei Süßwasserfischen. „Wenn der Fischer vom Neusiedler See über Nacht oder in der Früh fischen geht und mir 50 Kilogramm Zander und Hecht anbietet, fahr ich selbst runter und kann die Ware eine Stunde später am Stand verkaufen. Die bietet er auch über seinen Onlineshop an, den er im letzten Jahr gegründet hat. Bestellt wird vornehmlich aus den Bundesländern und aus Deutschland. „Die Fische kommen in Kühlpacks eingewickelt in Styroporboxen, werden per Express versandt und sind am nächsten Tag beim Kunden. Somit sind sie maximal 14 Stunden unterwegs. Bei Bestellungen aus Wien dauert es gerade einmal 35 Minuten.“ Über den Lieferanten würde sich die Ururgroßmutter freuen: Den Transport übernehmen nämlich Fahrradboten von Veloce.