

FrISChe FISChe, Tag für Tag: Diese Fischhändler stehen für Flossen-, Krusten- und Schalentiere von allerbesten Qualität.

### Erkan Umar

Erkan Umars Stand am Naschmarkt wird als eine der besten Adressen für Fisch gehandelt. Erst seit 1996 im Business, darf Umar sich zu den jüngsten und beliebtesten in seiner Branche zählen. Er hat es in kürzester Zeit in die Topliga unter den Fischhändlern geschafft und gibt sich als souveräner Entertainer, egal ob er gerade einen Fisch zerlegt, einen Kunden berät oder ihn auf ein Glas Wein einlädt, um die Wartezeit zu verkürzen. Ausschlaggebend für seinen Erfolg war aber nicht nur seine Ausstrahlung, sondern seine Kompromisslosigkeit, nur erstklassige Ware aus Ländern wie Frankreich, Holland, Griechenland, Italien, Dubai und Indien zu beziehen. Auf Eis liegen täglich an die 30 Fischarten, darunter Drachenkopf, Steinbutt und Wolfsbarsch, mit denen Umar dreimal pro Woche beliefert wird und die er nicht nur Marktbesuchern verkauft, sondern auch an Neo-Nachbarin und Asiaköchin Sohyi Kim, die schräg vis-à-vis einen Stand bezogen hat. Einen Schwerpunkt legt der Händler auf Wildfang, für den der Kunde zwar tiefer in die Tasche greifen muss, dafür aber den Unterschied zu Zuchtware garantiert schmeckt. Davon kann man sich auch in dem dazugehörigen Lokal nebenan überzeugen. Dort kann man nämlich ebenfalls bestellen, was gerade frisch aus Meeren, Seen und Flüssen eingetroffen ist.

#### Umarfisch

Naschmarkt Stand 76-79, 1040 Wien  
 Shop-Tel.: 01/585 21 77  
 Restaurant-Tel.: 01/587 04 56  
[www.umarfisch.at](http://www.umarfisch.at)

### Franz Aibler

Franz Aibler tritt seine Arbeit zu einer ungewöhnlichen Uhrzeit an. Ab 1.15 Uhr in der Früh nimmt er Bestellungen der Gastronomie entgegen. Wer bis 3 Uhr seine Wünsche deponiert, bekommt Flossen-, Krusten- und Schalentiere noch am selben Vormittag. Bis zu acht Lieferwagen sind dann unterwegs und fahren prominente Adressen wie das „Landhaus Bacher“ in Mautern, das „Steirereck“ im Wiener Stadtpark und den Gourmetsupermarkt „Meinl am Graben“ an.

Neben seinem Großhandel betreibt Aibler aber auch ein Detailgeschäft am Wiener Großgrünmarkt, in dem er Fische aus Wild-, Netz- und Leinenfang verkauft: Wolfsbarsch (ausschließlich Prachtexemplare aus Frankreich!) bietet er etwa in sechs verschiedenen Größen an, Steinbutt transportiert er in Lkws lebend in Salzwasserbecken nach Wien und hält sie in einer kontrollierten Beckenanlage mit Biofiltersystem bei einer Wassertemperatur von 8 bis 10 Grad. Lebendbecken stehen auch den Flusskrebse und Muscheln zur Verfügung, für die der Perfektionist sogar die Gezeiten simuliert. Um optimale Qualität zu gewährleisten, wird bei Aibler nicht vorfiletiert: Erst unmittelbar vor dem Verkauf wird der Fisch gewogen und im Anschluss auf einem Leuchttisch zerlegt und entgrätet. Die längere Anfahrt nach Inzersdorf zahlt sich aus – dafür sorgt der beste Fischhändler der Stadt jeden Tag.

Umarfisch  
 Eishken Estate Laxenburger Straße 365, Halle A2, Stand 1-3  
 1230 Wien, Tel.: 01/889 37 33, [www.eishken.at](http://www.eishken.at)

### Wolfgang Gruber

Eine beachtliche Auswahl an Meerestieren und Fischen aus heimischen Seen und Flüssen bietet Wolfgang Gruber in seinem Stand am Wiener Naschmarkt an. Bis zu 200 Produkte hat der Fischhändler, der den Stand in fünfter Generation führt, in seinem Programm. Darunter Fische aus allen Weltmeeren, Krusten- und Schalentiere, Räucherware und Marinaden. Süßwasserfische wie Aal, Hecht und Zander bezieht Gruber aus regionalen Gewässern; Er holt sie persönlich in den frühen Morgenstunden von Neusiedler Fischern ab und legt sie eine Stunde später auf Eis. Karpfen, Forelle, Saibling und wild gefangene Reinanke bietet er sogar lebend an. Gekauft werden kann tiefgekühlte wie Lebendware aber nicht nur direkt am Naschmarkt, sondern auch über Grubers virtuellen Shop, den er vor kurzem eröffnet hat. Kommt eine Bestellung herein, wird die Ware in Kühlpacks eingewickelt und in Styropor-Boxen per Express versandt, sodass der Kunde seinen Fisch spätestens 14 Stunden später in seiner Küche verarbeiten kann. Innerhalb Wiens ist die Ware schneller am Ziel: Den Transport übernehmen dann die Fahrradboten von Veloce.

Hella Gruber Naschmarkt Stand 17-20 und 31-36, 1040 Wien, Tel.: 01/586 32 73  
 Onlineshop: [www.fisch-gruber.at](http://www.fisch-gruber.at)

