

Umgebung zu beobachten. Ferner konnten wir uns von den historischen und landschaftlichen Reizen des Waldviertels überzeugen.

Rückblendend kann über die Tagung ein sehr positives Fazit gezogen werden. Der fachliche bzw. wissenschaftliche Austausch zu Problemen der Fischgesundheit ist vor allem auch im Hinblick auf die Praxis der Teichwirtschaft, Aquakultur und der Zierfischhaltung unerlässlich. Lösungsansätze wurden im Rahmen der Tagung eingehend erörtert und diskutiert. Nun gilt es noch, diese in geeigneter Weise umzusetzen bzw. die Probleme zu den Entscheidungsinstanzen zu kommunizieren.

Dr. Dirk Willem Kleingeld

Branch Official Deutschland der European Association of Fish Pathologists

Dr. Elisabeth Licek

Branch Official Österreich der European Association of Fish Pathologists

Dr. Thomas Wahli

Branch Official Schweiz der European Association of Fish Pathologists

BERICHTE AUS DER WIRTSCHAFT

Holzinger Fischverarbeitings GmbH expandiert

Das bereits um 1900 als traditionelle Forellenzucht gegründete Familienunternehmen expandierte in der 4. und nunmehr auch 5. Generation zu einem der größten Fischverarbeitungsbetriebe Österreichs.

1,5 Millionen Euro hat die Fischverarbeitungs GmbH von Karl Heinz und Gabriele Holzinger 2009 in einen neuen Schlachthof investiert und den Umsatz um 20 Prozent auf 4,2 Millionen Euro gesteigert. 1000 Tonnen Lebendfisch werden im Jahr von 30 Mitarbeitern in rund 100 Produkte verarbeitet, vor allem in ganze, küchenfertige Süßwasserfische und Filets. Auch der Räucherbetrieb wurde im Zuge der Umgestaltung und Modernisierung der betrieblichen Abläufe einer umfangreichen Sanierung unterzogen. Den Erfolg dieses Familienbetriebes bestimmt neben der



Das Holzinger-Team, v.l.: Bernd Holzinger, Mag. Petra Albert, Raphael Holzinger, Gabriele Holzinger, Anna Margarete Holzinger, FM Ing. Karl H. Holzinger.



Holzinger

Fischverarbeitungs- und
Handelsbetriebs GmbH



Tel. 0043-7246/6386 · Fax: 0043-7246/7343

Täglich frische, feinste Süßwasserfischprodukte für Großhandel,
Wiederverkäufer und Abholkunden

A-4623 Gunskirchen · Luckenberg 2

www.holzingerfisch.at – office@holzingerfisch.at

Qualitätsproduktion die Logistik, die über Nacht den Handel in ganz Österreich versorgt.

Ein wesentlicher Teil der Unternehmensphilosophie ist die fast ausschließliche händische Verarbeitung qualitativ hochwertiger Produkte nationaler und internationaler Rohstofflieferanten. Durch die händische Produktion von der Schlachtung bis zur Verpackung kann höchster Qualitätsstandard bei schonender Verarbeitung und maximaler sensorischer Qualitätskontrolle garantiert werden. »Just-in-time«-Schlachtung und Nachtzustellung durch den eigenen Fuhrpark gewährleisten höchsten Frischegrad und maximale Haltbarkeit der Produkte.

Ein modernes und umfassendes internes Qualitätsmanagementsystem (QM-System) nach dem International Food Standard (IFS) wurde bereits 2004 erfolgreich implementiert und wird jährlich durch externe Zertifizierungsstellen überprüft und neu vergeben. Das IFS-System baut auf dem HACCP-System auf und ergänzt dieses um etliche Bereiche und Punkte. Die Sicherstellung von Produktsicherheit, -legalität und -qualität durch kontinuierliche Verbesserung in allen Bereichen bildet den Kern des IFS-Systems.

Die Einhaltung aller nationalen und internationalen Anforderungen an eine nachhaltige Fischerei (Aquakultur), wird beim Einkauf der Rohstoffe berücksichtigt. Es werden ausschließlich »nicht bedrohte« Fischarten aus Aquakulturproduktion verarbeitet und angeboten. Die ausschließliche Verarbeitung in Österreich und die Regionalität vieler Produkte spielen dabei eine entscheidende Rolle.



Der neue Schlachthof der Holzinger Fischverarbeitungs GmbH.: AT 40457 EG in Luckenberg.

Noch immer verschiedenste Besatzfische verfügbar!



Besatzfische Zierfische

Mitglied des steirischen Tiergesundheitsdienstes mit laufenden Kontrollen

Besatz-Fische

aus der Teichwirtschaft Gut Waldschach

Wir erbrüten für Sie auf 124 ha Teichfläche in 97 Teichen Karpfen, Wildkarpfen, Schleien, Amur, Silberamur, Hechte, Zander (bis 1 kg), diverse Störarten, Koi's (aller Farbklassen), auch Zierfische und Muscheln. Fische sind SVC- und KHV-getestet. Wir beraten Sie gerne!

Transport kann mit eigenen Spezial-Lkw's und Zustellfahrzeugen erfolgen!

Detailverkauf: Samstag 7.00 – 9.00 Uhr nach telefonischer Anmeldung.

Preisliste und Farbbroschüre sowie DVD auf Anforderung!

T

Teichwirtschaft

GUT WALDSCHACH

Teichwirtschaft Schloß Waldschach
A-8521 Waldschach, Tel. 0664/3411212
Fax 03185/2221-20
E-Mail: office@fische.at,
Internet: www.fische.at

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Österreichs Fischerei](#)

Jahr/Year: 2010

Band/Volume: [63](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Berichte aus der Wirtschaft 315-316](#)