



Schon gewusst?
Bei uns können Sie auch
online bestellen unter:
webshop.wechsler.eu

ÜBER UNS

Seit mehr als 50 Jahren stellen wir in Erftstadt, vor den Toren Kölns, traditionelle Räucherfischspezialitäten her. Als Familienunternehmen in nunmehr dritter Generation sind wir Marktführer im Premiumsegment und stehen für herausragende Qualität.

Qualität beginnt für uns bei der Auswahl der besten Rohware bei unseren langjährigen Lieferanten und Züchtern. Traditionelle Verarbeitung bedeutet für uns die schonende Salzung von Hand beim Lachs bzw. in der Salzlake bei den Forellen. Die Veredlung erfolgt dann beim anschließenden Räuchern in den "Altonaer Öfen". Durch den frischen Rauch aus Buchenholz und Wacholderbeeren erhalten unsere Produkte ihren unverwechselbaren, milden Räuchergeschmack.

UNSERE PRODUKTE

Unsere Produkte erhalten Sie in Supermärkten (z.B. REWE, Edeka, real,-), in Kaufhäusern (z.B. Kaufhof, Karstadt), im Großhandel (z.B. Metro, Selgros, Handelshof, Mios) und unter webshop.wechsler.eu

Unsere "BioMare"-Artikel erhalten Sie in Bio-Supermärkten / -läden (z.B. Denns, Alnatura, Temma, LPG und in Ihrem regionalen Bio-Laden).

KONTAKTIEREN SIE UNS

E-Mail: info@wechsler.eu

Unser Online-Shop: webshop.wechsler.eu

Telefon: 02235/79917 - 0

Fax: 02235/79917 - 30



Wechsler Feinfisch GmbH | Wildweg 6 | D-50374 Erftstadt

WIR BLEIBEN UNS TREU

Anders als bei der mittlerweile üblichen, industriellen Räucherung setzen wir bei unserer Produktion auf Handwerk wie vor 100 Jahren. Bei uns wird jeder Fisch vor dem Räucherprozess traditionell und vor Allem schonend von Hand gesalzen und anschließend über offenem Buchenholzfeuer geräuchert. Auf diese Weise entstehen der unverwechselbare leichte Rauchnote und die weiche und saftige Konsistenz, die dafür sorgt, dass der Fisch Ihnen auf der Zunge zergeht. Nach dem Räuchern werden die Fische sorgfältig von Hand filetiert.

Bei der Verpackung hingegen setzen wir auf modernste Technik. Durch die sogenannte MAP Verpackung entsteht eine deutlich längere Haltbarkeit, sodass Sie unsere Produkte im versiegelten Zustand bis zu 3 Wochen aufbewahren können (Falls Sie solange widerstehen können).

Die dritte Generation, der Enkel des Firmengründers Josef Wechsler.



Von Hand gesalzene Lachse, vorbereitet für den Räucherofen.



Traditionell im Steinofen geräucherte Forellen.

KONTAKTIEREN SIE UNS

E-Mail: info@wechsler.eu

Unser Online-Shop: webshop.wechsler.eu

Telefon: 02235/79917 - 0

Fax: 02235/79917 - 30

