



Schon gewusst?
Bei uns können Sie auch
online bestellen unter:
www.wechsler-shop.eu

ÜBER UNS

Zwei sogenannte Altonaer Öfen standen in der Aalräucherei, die Josef Wechsler 1960 in Köln erwarb. Das war der Grundstein unseres Unternehmens. Heute führen wir es in zweiter Generation, aber auch die Dritte mischt schon tatkräftig mit. Rund 80 qualifizierte wie engagierte Mitarbeiter sind das Kapital unseres gewachsenen Unternehmens. Aus den zwei sind mittlerweile achtzehn Altonaer Öfen geworden, die natürlich, was den Emissionsschutz angeht, auf dem neuesten Stand der Technik sind. Für uns sind diese Steinöfen ein Stück Kulturgeschichte, das uns am Herzen liegt. Als eines von ganz wenigen Unternehmen haben wir den einzigartigen Geschmack dieser traditionellen Räuchermethode bewahrt. Nicht zuletzt lodert in unseren Öfen echtes Buchenholzfeuer.

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 www.wechsler-shop.eu.

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

Außerdem können Sie unsere Produkte direkt ab Werk in Ertstadt-Friesheim kaufen. Dort erhalten Sie auch unsere ganzen Forellen sowie ganze Aale (Geöffnet Mo.-Fr. von 8:00 bis 16:00 Uhr).

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 die 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).



Bildquelle: Alnatura/Marc Doradzillo