

2022

SORTIMENTSLISTE

Fisch von hier & aus aller Welt



Müritzfischer



SEITE 30 : Räucherfisch:
: Mixkisten
: für jeden
: Geschmack



**Ich ess nix
wat nich
aus'm Wasser
kommt.**

Fischermeister
Günther Zillmann
setzt seine Prioritäten
genau richtig.



Müritzfischer

ÜBERSICHT

FISCH SO WEIT DAS AUGE REICHT

Wir Müritzfischer
Seite 4

Kontakt
Seite 11

Kunden-
informationen
Geschäftszeiten & Co.
Legende
Verbraucherinfos
Seite 12

Unsere heimischen
Süßwasserfische
Seite 14

Regionale Produkte
der Müritzfischer
Kaviar
Spezialitäten
Aspikware
Glasware
ab Seite 17

Süßwasserfisch
frisch
Seite 21

Süßwasserfisch
tiefgekühlt
Ganze Fische
Filet / Steak
ab Seite 23

Räucherfisch
Süßwasserfisch
Schaustücke
Fischplatten
Mixkisten
Seefisch
ab Seite 27

Seefisch frisch
Seite 35

Schalen- &
Krustentiere frisch
Seite 37

Seefischfilet
tiefgekühlt
Seite 39

Räucherrohware
tiefgekühlt
Seite 41

Schalen- &
Krustentiere
tiefgekühlt
Seite 43

Kaviar, Salate &
panierte Produkte
Seite 44

Marinaden &
Matjeserzeugnisse
Seite 46

Liefer- &
Zahlungsbedingungen
Seite 48

BESTELHOTLINE: 03991 - 15 34 10

Fischerei Müritz-Plau GmbH
Eldenholz · 17192 Waren (Müritz)
vertrieb@mueritzfischer.de
www.mueritzfischer.de



@mueritzfischer



WIR MÜRITZFISCHER LEBEN UNSERE LEIDENSCHAFT.

Fisch & Wasser bedeuten uns alles.

Es ist 5 Uhr morgens, leichter Nebel liegt noch auf dem See, durch die Wipfel des umliegenden Waldes dringen erste Sonnenstrahlen, die das Wasser sanft glitzern lassen. Das ferne Summen eines Fischerboots durchbricht die letzten ruhigen Stunden, bevor der Tag erwacht. Was sich anhört wie alte Fischerromantik, ist rund um die Müritz noch Alltag der Fischer. Hier ist noch vieles von der ursprünglichen Seenfischerei erhalten geblieben.

► *historisches Bild der Fischerei aus dem Jahr 1954*

Bei der größten Binnenfischerei Deutschlands ist das traditionelle Handwerk noch zuhause.

Seit fast 70 Jahren fahren wir Müritzfischer täglich weit vor Sonnenaufgang mit unseren Booten hinaus, um allen Genussliebenden frischen Fisch anzubieten – schmackhaft, gesund und von allerbesten Qualität.

Egal wie Fisch du bist, wir Müritzer sind Fischer.

Jeder Müritzfischer hat seine ganz eigenen Weisheiten: Wenn's heute regnet, gibt's morgen Brathecht. Kommt der Wind aus Westen, beißt der Fisch am besten. In einem stimmen wir aber alle überein: Schmecken muss er! In über 100 heimischen Flüssen und Seen der Mecklenburgischen Seenplatte finden wir die leckersten Fische.

In unserer regionalen Fischmanufaktur wird der Tagesfang aus unseren Gewässern direkt und frisch zu besonderen Geschmackserlebnissen verarbeitet.

Auf unseren Fischerhöfen rund um die Müritz kann man das Traditionshandwerk hautnah erleben. Auch von hier aus wird der Tagesfang aus unseren regionalen Gewässern direkt in unsere Manufaktur gebracht, wo er frisch verarbeitet wird. Zudem arbeiten wir mit Premium-Partnern aus der ganzen Welt und beziehen die Rohware aus den besten Fanggebieten. Diese wird dann in unserer regionalen Fischmanufaktur handverarbeitet und veredelt.





F(R)ISCH- VERLIEBT?

Uns ging's einmal
ganz genauso.

” ALS ICH DIESEN TOLLEN **HECHT** ZUM ERSTEN MAL GEGEHEN HABE, WAREN MIR ALLE ANDEREN AUF EINMAL **LACHS**. ICH KONNTE EINFACH NICHTS DAGEGEN **THUNFISCH**. FÜR IHN WÜRDTE ICH AUCH AN DEN **BARSCH** DER WELT ZIEHEN. ENDLICH UNGESTÖRT, WEIT WEG VON **AALEN** ANDEREN.

┌ Franziska, f(r)ischverliebte Kundin

└ Franziska und viele weitere Geschäftskunden haben mit unserer Hilfe ihre ganz große Fischliebe gefunden.



EIN FISCH KOMMT SELTEN ALLEIN.

Ob Wildfischprodukte, Süßwasserspezialitäten aus der Binnenfischerei & Aquakultur Deutschland und aus den heimischen Gewässern oder hochwertige Salzwasserspezialitäten aus den Meeren der Welt – unser vielfältiges Angebot kombiniert das Beste von hier mit internationalen Köstlichkeiten. Frischer geht's nicht.

Unseren Ostseefisch z. B. beziehen wir fangfrisch von unseren Fischerfreunden entlang der Küste. Hier auf'm Land ergänzt man sich eben, wo man kann. Weil höchste Qualität und möglichst kurze Lieferwege für uns absolute Priorität haben, beziehen wir auch Gaumenfreuden von weiter her von ausgewählten Premiumpartnern.

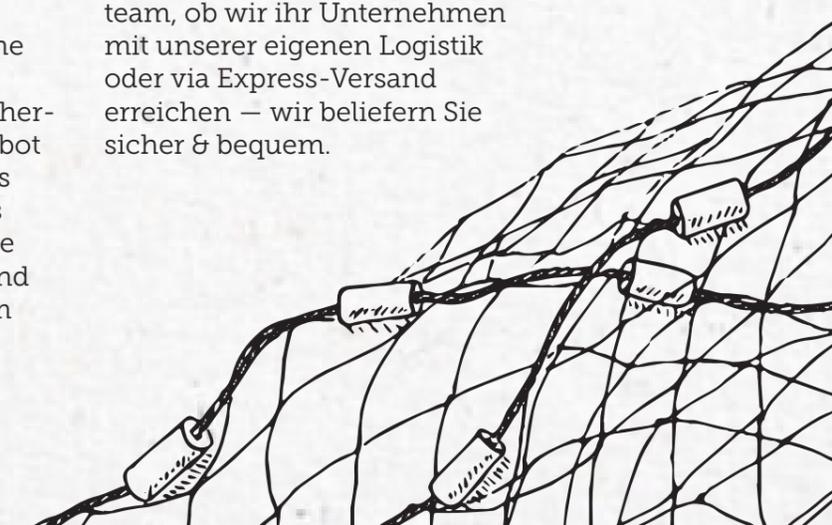
WISSEN, WO ES HERKOMMT.

Traditioneller Fischfang, Fischzucht und Aquakultur – dafür sind wir Müritzfischer bekannt. Was uns als größten Binnenfischereibetrieb Deutschlands ausmacht, ist die Nachhaltigkeit, mit der wir arbeiten. Vom Besatz, über den nachhaltigen Fang, der sorgfältigen Veredelung in unserer regionalen Fischmanufaktur bis zum gut gekühlten, sicheren Versand im Express-Service übernehmen wir ökologische Verantwortung und bieten Ihnen damit zusätzliche Sicherheit beim Kauf: Unser Angebot stammt zum großen Teil aus heimischen Gewässern, das Ökosystem wird durch kurze Transportwege geschützt und die Ware ist an Frische kaum zu überbieten.

AUS'M WASSER AUF'N TISCH.

Fischer sind geduldige Menschen, das wissen wir alle. Manch andere möchten einfach nur leckeren Fisch genießen – am besten so schnell wie möglich.

Dank einer perfekt gekühlten Express-Logistik liefern wir unseren schmackhaften Fang innerhalb von 24 Stunden. Fragen Sie gerne unser Verkaufsteam, ob wir ihr Unternehmen mit unserer eigenen Logistik oder via Express-Versand erreichen – wir beliefern Sie sicher & bequem.



Mit allem
Respekt,
den **unsere Natur**
verdient.

► Unser Fischermeister Steffen
Steinbeck auf dem Bolter Kanal

In Boek gehen Teichwirtschaft und Naturschutz Hand in Hand.

Inmitten des Müritz-Nationalparks entwickeln und bewirtschaften wir auf insgesamt 500 Hektar ein einzigartiges Biotop, in dem wir seltene Pflanzen- und Tierarten schützen – z. B. die Rohrdommel, Rohrweihe, den Teichrohrsänger und Seeadler.

Unter diesen besonders naturbelassenen Bedingungen züchten wir in 25 Teichen Störe, Karpfen, Welse, Schleie und viele andere Fische, die vom Menschen ungestört in großer Artenvielfalt aufwachsen, bevor sie von uns verarbeitet werden. Und das schmeckt man.

Was für Oma und Opa noch ganz selbstverständlich war, können wir noch heute: Aus Respekt vor dem Tier und dem traditionellen Handwerk der Lebensmittelproduktion verarbeiten wir unseren Fisch möglichst vom Kopf bis zum Schwanz, vom edlen Filet bis zum echten Müritz-Kaviar.



WICHTIGE KUNDENINFORMATIONEN

Geschäftszeiten

Mai bis Oktober
Wochenendbereitschaft Montag bis Freitag von 7.00 – 17.00 Uhr
Samstag von 7.00 – 8.00 Uhr

November bis April Montag bis Freitag von 7.00 – 17.00 Uhr

Bestellungen

Um Ihren Auftrag rechtzeitig in unserer Manufaktur verarbeiten zu können, möchten wir Sie darum bitten, am Vortag (Montag bis Freitag bis 17.00 Uhr) bei uns unter 03991 - 15 34 10 oder über vertrieb@mueritzfischer.de zu bestellen. Herzlichen Dank!

Mindestbestellwert

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir auf Grund der gestiegenen Kosten unserer eigenen Logistik, einen Mindestbestellwert von 300 € netto pro Lieferung benötigen. Dieser gilt bei Belieferung unserer eigenen Logistik.

Alternativ können Sie gerne auch unseren 24 Stunden-Frische-Express-Versand, über unseren Paketdienstleister nutzen.

Verfügbarkeiten

Auf Grund von Wetterbedingungen, Klima und Fangzeiten bitten wir um Verständnis, dass nicht alle Fischspezialitäten immer vorrätig sind. Auch ist eine Vorbestellung bei bestimmten Produkten von mindestens 2 Tagen notwendig. Fragen Sie gerne beim Verkaufsteam nach.

Abholer

Eine Abholung der Ware ist während der Geschäftszeiten nur nach vorheriger Absprache im FISCH KAUF HAUS möglich. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten ist es notwendig, dass Sie mindestens 24 Stunden vorher bei uns bestellen.

Versand

Die Lieferung ist auch über einen Frische-Express-Versand deutschlandweit möglich.

Dafür müssen wir einen Teil unserer Kosten für Express-Versand und Verpackung berechnen. Die Versandkosten betragen pro Paket 16,90 €, für jedes weitere Paket 8,90 € (auf Grund von Mengen und Verpackungseinheiten). * auf Grund der aktuellen Situation behalten wir uns Änderungen vor, wir bitten um Verständnis. (Stand 02.03.2022)

Preisinformation

Individuelle Preislisten werden durch unser Verkaufsteam erstellt. Fisch unterliegt aufgrund von Fangquoten, Schonzeiten und Witterung starken Preisschwankungen. Dies gilt für frischen Seefisch und Süßwasserfisch ebenso wie für den Tiefkühlbereich. Bitte beachten Sie, dass alle Preise aus diesem Grund nicht für ein Jahr gültig sein können.

Allergene

Informationen erhalten Sie hierzu über unsere Vertriebsmitarbeiter, die Ihnen die Produktspezifikationen mitteilen können.

LEGENDE

vmk	voll, mit Kopf (unbearbeitet)	SW	Seawater Salzwasser
aok	ausgenommen, ohne Kopf	IQF	einzel gefrostet, mit Glasur
amk	ausgenommen, mit Kopf (küchenfertig)	interleaved	mit Folien- zwischenlagen, gefrostet
Loins	Rückenfiletstücke	vac.	vakuumverpackt
z.R.	zum Räuchern	lbs	1 lbs = 453,6 g
FAO	Fanggebiet	oz	1 oz = 28,4 g
FW	Freshwater Süßwasser		

VERBRAUCHER- INFORMATIONEN

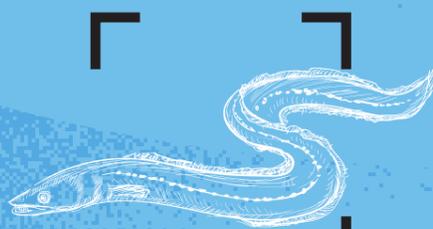
Fischetikettierungsgesetz

Seit dem 1. Januar 2002 müssen beim Verkauf von Fisch und Fischereierzeugnissen im Einzelhandel zusätzliche Produktinformationen zum Fanggebiet, zur Produktionsmethode, zur Fangmethode und zum Handelsnamen (mit lateinischer Bezeichnung) angegeben werden. Dies beruht auf einer EU-Verordnung (EG) Nr. 104/200 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, die mit dem Ziel geschaffen wurde, die Information des Verbrauchers über wichtige Merkmale der Fischerzeugnisse zu verbessern und durch diese vermehrte Transparenz das Vertrauen des Verbrauchers in die vermarkteten Erzeugnisse zu stärken.



UNSERE HEIMISCHEN SÜSSWASSERFISCHE

Binnenfischerei / Aquakultur Deutschland



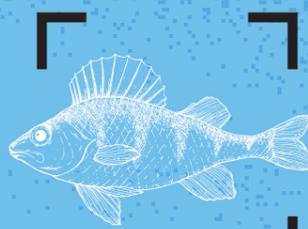
AAL

Vorkommen
in nahezu allen Seen, Flusssystemen und Küstengewässern Europas

Größe
bis 1,30 m lang

Saisonzeit
Mai bis September

Geschmack
äußerst schmackhaftes, festes und fettes Fleisch



BARSCH

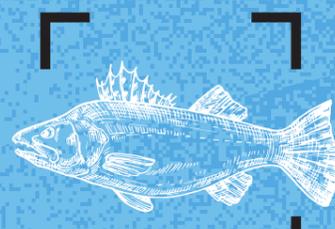
Vorkommen
in fast allen Gewässertypen Europas, Amerikas und Nordasiens

Größe
bis 50 cm lang

Gewicht
bis 4 kg schwer

Saisonzeit
ganzjährig

Geschmack
besonders schmackhaftes Fleisch



ZANDER

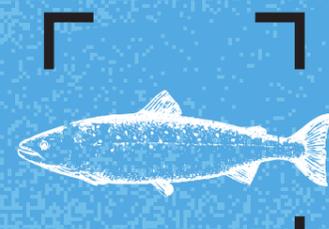
Vorkommen
in ganz Mitteleuropa

Größe
bis über 1 m lang

Gewicht
bis 20 kg schwer

Saisonzeit
ganzjährig

Geschmack
besonders weißes, festes und wohlschmeckendes Fleisch



SAIBLING

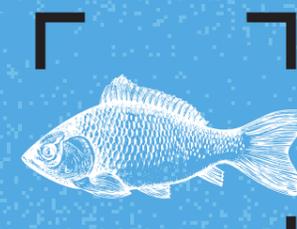
Vorkommen
in kaltem und sauberem Wasser

Größe
bis 80 cm lang

Gewicht
bis 3 kg schwer

Saisonzeit
ganzjährig

Geschmack
feines, schmackhaftes lachsfarbenes Fleisch



KARPFEN

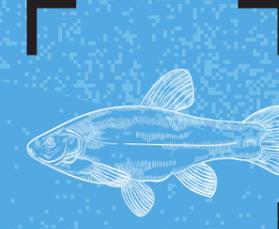
Vorkommen
langsam fließende und stehende Gewässer, Europa

Größe
max. 1 m lang

Gewicht
bis über 20 kg schwer

Saisonzeit
Oktober bis Ostern

Geschmack
zartes Fleisch, milder Geschmack



SCHLEI

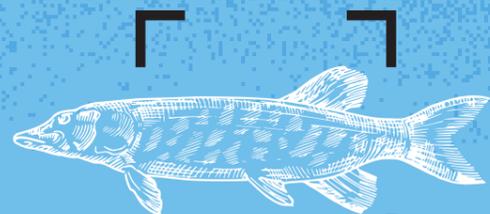
Vorkommen
in ganz Europa in Gewässern mit dichtem Wasserpflanzenbewuchs

Größe
bis zu 70 cm lang

Gewicht
über 5 kg schwer

Saisonzeit
Mai bis September

Geschmack
zartes, wohlschmeckendes Fleisch



HECHT

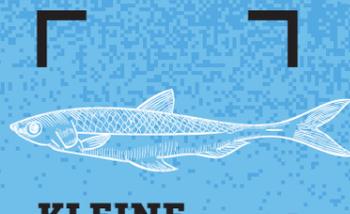
Vorkommen
flache, klare, ruhige, nicht zu warme Gewässer in Europa bis auf Spanien

Größe
bis 1,40 m lang

Gewicht
bis 25 kg schwer

Saisonzeit
Herbst

Geschmack
festes Fleisch, wohlschmeckend



KLEINE MARÄNE

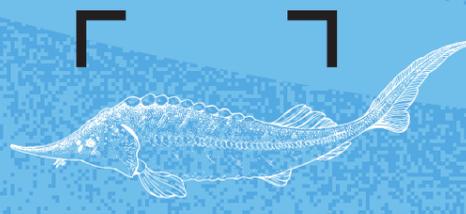
Vorkommen
in klaren, norddeutschen Seen

Größe
18 bis 25 cm lang

Gewicht
80 bis 200 g schwer

Saisonzeit
Sommer bis Frühherbst

Geschmack
wohlschmeckender Speisefisch, dessen Kaviar als Delikatesse gilt



STÖR

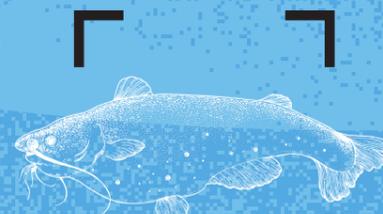
Vorkommen
mühsam in Deutschland wieder angesiedelt, geschützt und deshalb nur in Teichwirtschaften zu angeln

Größe
bis 6 m lang

Gewicht
bis 500 kg schwer

Saisonzeit
Herbst

Geschmack
festes, grätenloses Muskelfleisch



WELS

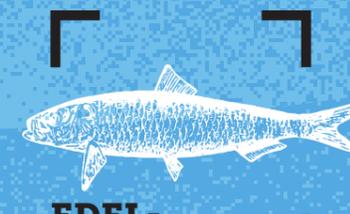
Vorkommen
bevorzugt in Seen und tiefen Flüssen Ost- und Mitteleuropas

Größe
manchmal bis weit über 2 m lang

Gewicht
bis über 100 kg schwer

Saisonzeit
April und August bis Oktober

Geschmack
wohlschmeckendes, grätenloses Fleisch



EDEL- MARÄNE

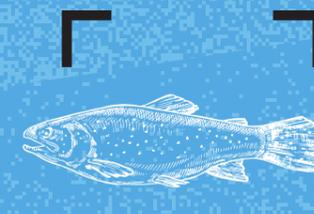
Vorkommen
in klaren, norddeutschen Seen

Größe
40 bis 60 cm lang

Gewicht
bis 4 kg schwer

Saisonzeit
Sommer bis Frühherbst

Geschmack
wohlschmeckender Speisefisch



FORELLE

Vorkommen
ganz Europa, klares Wasser

Größe
bis 70 cm lang

Gewicht
bis 2 kg schwer

Saisonzeit
ganzjährig

Geschmack
bekannter Lachsfisch, ideal zum Räuchern oder Braten

KRÄUTERHECHT-SCHNITZEL



REGIONALE PRODUKTE DER MÜRITZFISCHER

BINNENFISCHEREI & AQUAKULTUR DEUTSCHLAND

Kaviar

Maränenkaviar <i>50 g Glas</i>	Stück
Saiblingskaviar <i>50 g Glas</i>	Stück
Hecht Kaviar <i>50 g Glas</i>	Stück
Müritz-Nationalpark-Kaviar vom Sibirschen Stör <i>30 g / 50 g / 100 g Glas</i>	Stück

Spezialitäten aus unserer Manufaktur

FISCHER'S TIPP

Hechtschnitzel <i>mariniert in Öl, tiefgekühlt – unsere Alternative zum Matjes</i>	1 kg
---------------------------------------------------------------------------------------	------

Kräuterhechtschnitzel <i>Hechtfiletstücke mariniert in Öl, tiefgekühlt</i>	1 kg
-------------------------------------------------------------------------------	------

Boeker Störfilet <i>geräuchert, m.H.</i>	1 kg
---------------------------------------------	------

IKE JIME-Schlachtmethode

für die Fische Stör, Saibling / ganzjährig verfügbar

Vorbestellfrist 2 Tage

für die Fische Barsch, Hecht, Zander, Karpfen / saisonal verfügbar

AAL IN ASPIK MIT HAUT

Glasware

FISCHER'S TIPP

Aal in Aspik m.H. im Glas <i>200 g Glas / 100 g Fischeinwaage</i>	18 Stück
----------------------------------------------------------------------	----------

Müritzfisch-Fond <i>400 ml Glas</i>	Stück
----------------------------------------	-------

Räucherfisch-Fond <i>400 ml Glas</i>	Stück
-----------------------------------------	-------

Müritzfischer-Suppe <i>400 ml Glas</i>	Stück
-------------------------------------------	-------

Fisch-Soljanka <i>400 ml Glas</i>	Stück
--------------------------------------	-------

Mecklenburger Fischtopf <i>400 ml Glas</i>	Stück
------------------------------------------------------	-------

De gaude Aalsupp <i>400 ml Glas</i>	Stück
----------------------------------------	-------

Cremige Hechtsuppe <i>400 ml Glas</i>	Stück
------------------------------------------	-------



BARSCHEILET MIT HAUT

SÜSSWASSERFISCH FRISCH

GANZE FISCHE, KÜCHENFERTIG, FILET

Aal amk (vac.)

Herkunft: Aquakultur NL

Müritz-Aal amk

FISCHER'S TIPP

Müritz-Barsch amk, Filet

Bodden-Barsch amk, Filet

Forelle amk, Filet

Wels, rotfleischig amk, Filet

Schlei amk, Filet

Saibling amk, Filet

Edelmaräne amk, Filet

Boeker Stör amk, Filet

Hecht amk, Filet

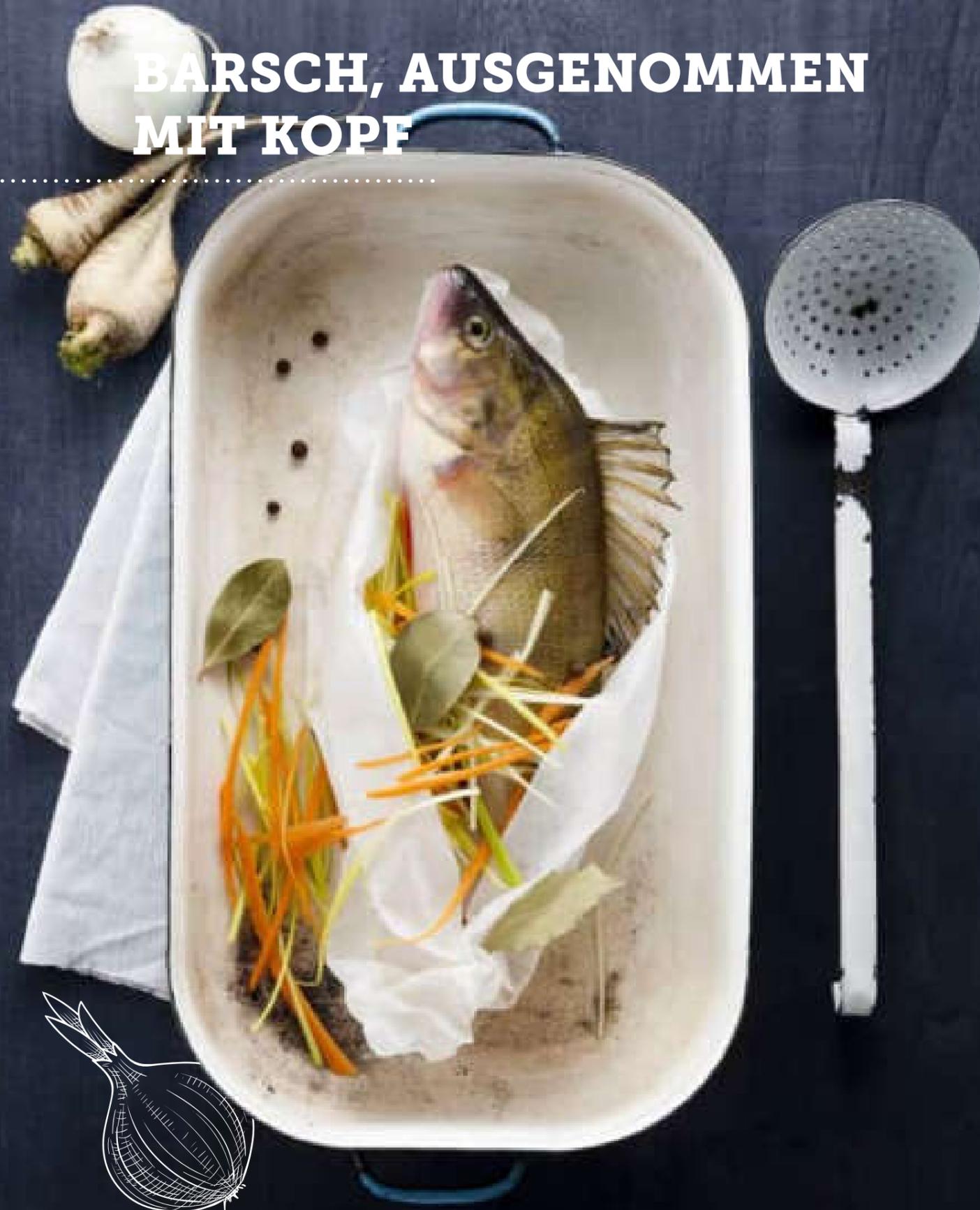
Bodden-Zander amk, Filet

Müritz-Zander amk, Filet

Brataal Stücke

.....
**Die Fische bieten wir in verschiedenen
Sortierungen an, fragen Sie gerne unser
Verkaufsteam!**

BARSCHE, AUSGENOMMEN MIT KOPE



SÜSSWASSERFISCH TIEFGEKÜHLT

GANZE FISCHE, KÜCHENFERTIG

Aal amk (vac.) <i>Herkuft: Aquakultur NL</i>	10 kg
Müritz-Barsch amk	5 kg
Bodden-Barsch amk	5 kg
Forelle amk	5 kg
Forelle ohne Gräten	5 kg
Forelle rotfleischig amk	5 kg
Saibling amk	5 kg
Lachsforelle amk	5 kg
Müritz-Zander amk	5 kg
FISCHER'S TIPP	
Bodden-Zander amk	5 kg
Europäischer Wels amk	5 kg
Gehlsbach Saibling amk	5 kg
Karpfen amk, halbiert	5 kg
Brataal Stücke	5 kg

Die Fische bieten wir in verschiedenen Sortierungen an, fragen Sie gerne unser Verkaufsteam!

SAIBLINGSFILET MIT HAUT



SÜSSWASSERFISCH TIEFGEKÜHLT

FILET / STEAK

Barschfilet m.H., *Herkunft: Osteuropa*

Müritz-Barschfilet m.H.

Bodden-Barschfilet m.H.

FISCHER'S TIPP

Saiblingsfilet m.H., ohne Gräten

Gehlsbach-Saibling m.H.

Zanderfilet m.H., *Herkunft: Osteuropa*

Müritz-Zanderfilet m.H.

Bodden-Zanderfilet m.H.

Edelmaränenfilet m.H.

Forellenfilet m.H.

Forellenfilet rotfleischig m.H.

Hechtfilet m.H. und o.H., ohne Gräten

Welsfilet o.H., rotfleischig

Welsfilet o.H. (Europäischer Wels)

Boeker Störfilet m.H. und o.H.

Boeker Störsteak

Fischkarkassen

Fischfiletabschnitte

.....
Die Fische bieten wir in verschiedenen
Sortierungen an, fragen Sie gerne unser
Verkaufsteam!

MÜRITZ-AAL GERÄUCHERT

RÄUCHERFISCH

SÜSSWASSERFISCH

Binnenfischerei & Aquakultur Deutschland

Müritz-Barsch amk 3 kg
Vorbestellfrist 2 Tage

FISCHER'S TIPP

Müritz-Aal amk 800 g+ Stück
traditionell geräuchert im Altonaer Ofen

Aal amk 300 g+ Stück
traditionell geräuchert im Altonaer Ofen

Gehlsbach Saibling amk 3 kg

Forelle amk 3 kg

Forelle amk, rotfleischig 3 kg

Forellenfilet o.H., 125 g (vac.) tiefgekühlt 10 St. / Karton

Welsfilet o.H., 200 – 300 g (vac.) tiefgekühlt Stück

FISCHER'S TIPP

Störfilet m.H. Stück
Vorbestellfrist 2 Tage

Karpfensteak 5 kg
Vorbestellfrist 2 Tage

Die Fische bieten wir in verschiedenen Sortierungen an, fragen Sie gerne unser Verkaufsteam!

ROTBARSCH GERÄUCHERT



SCHAUFISCHE

Europäischer Wels amk 2 – 4 kg / Stück

FISCHER'S TIPP

Stör amk 2 – 5 kg / Stück

Lachsforelle amk 2 – 4 kg / Stück

Zander amk 2 – 4 kg / Stück

Rotbarsch amk 2 – 5 kg / Stück

Lachs amk 2 – 7 kg / Stück

See-Saibling amk 1 – 3 kg

Exoten

Red Snapper amk 2 – 6 kg / Stück

Zackenbarsch amk 2 – 6 kg / Stück

Papageifisch amk 2 – 6 kg / Stück

White Snapper amk 2 – 6 kg / Stück

Thunfisch, Mahi-Mahi, Schwertfisch
Größen variabel, bis 2 m Länge

**Bitte beachten Sie für Fischplatten
und Räucherfischschaustücke die
Vorbestellfrist von 3 Tagen!**

RÄUCHERFISCH- MIXKISTE „PREMIUM“



FISCHPLATTEN & MIXKISTEN

Fischplatten

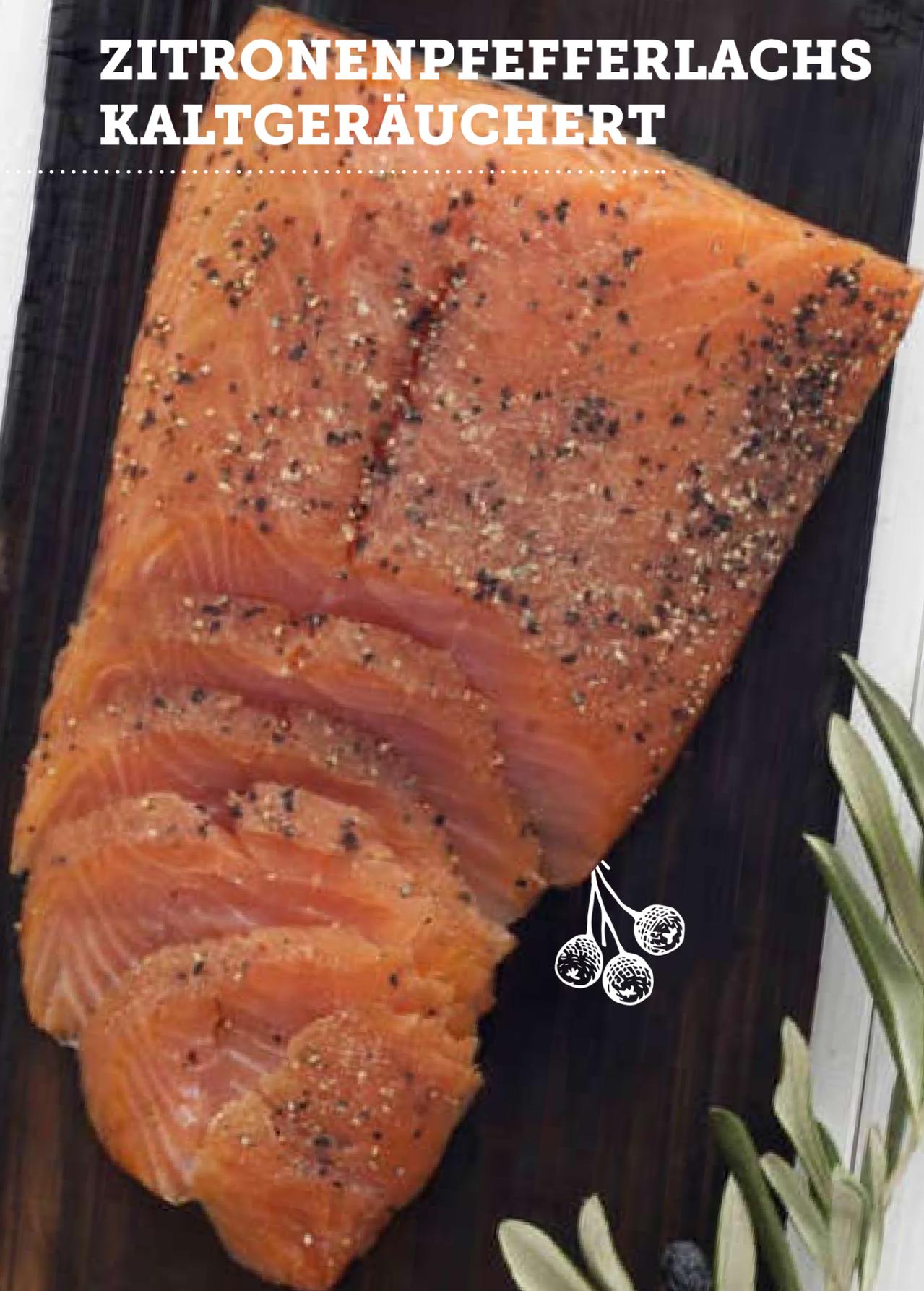
Räucherfischplatte „Klassik“ <i>Heilbutt, Forelle, Buttermakrele, Makrelenfilet, Stremellachs</i>	1,4 kg / Stück ca. 10 Personen
Räucherfischplatte „Premium“ <i>Heilbutt, Forelle, Aal, Buttermakrele, Makrelenfilet-Mix, Stremellachs</i>	1,8 kg / Stück ca. 12 Personen
Räucherfischplatte „Gourmet“ <i>Heilbutt, Forelle, Buttermakrele, Lachs, Aal, Welsfilet</i>	1,9 kg / Stück ca. 12 Personen
Räucherfischplatte „Gourmet-Mini“ <i>Heilbutt, Forelle, Buttermakrele, Lachs, Aal, Welsfilet</i>	1,1 kg / Stück ca. 6 Personen

Mixkisten

Räucherfisch-Mixkiste „günstig“ <i>Makrelenfilet-Mix, Sprotte, Heilbutt-Schwanzstücke, Rollmops, Stremellachs</i>	1,5 kg Einwaage
Räucherfisch-Mixkiste „gut & günstig“ <i>Heilbutt-Mix, Lachsstremel, Makrelenfilet, Buttermakrele, Sprotte</i>	1,7 kg Einwaage
Räucherfisch-Mixkiste „Top“ <i>Lachsstremel, Buttermakrele, Rollmops, Heilbutt-Mix, Makrelenfilet</i>	1,55 kg Einwaage

**Bitte beachten Sie für Fischplatten
und Räucherfischschaustücke die
Vorbestellfrist von 3 Tagen!**

ZITRONENPFEFFERLACHS KALTGERÄUCHERT



SEEFISCH

RÄUCHERFISCH AUS ALLEN WELTMEEREN

Stremellachs Natur & Pfeffer	2 kg
Buttermakrelenfilet im Stück	2,5 kg
Bückling-Hering Nordsee vmk	2,5 kg
Makrele amk	3 kg
Sprotten	1,5 kg
Rotbarsch aok	2,5 kg
Räucherrollmops aus Makrele	1,5 kg
Heilbutt aok, Mittelstücke, Schwanzstücke	3 kg
Makrelenfilet gemischtes Sortiment Fiesta, Zwiebel, Pfeffer oder Natur	2 kg
Lachs kaltgeräuchert (vac.) vorgeschnitten, tiefgekühlt	1 kg
Flunder aok Vorbestellfrist 3 Tage	2,5 kg
Scampi-Spieße Vorbestellfrist 3 Tage	2 kg
Zitronenpfefferlachs (vac.) tiefgekühlt, kaltgeräuchert	1 kg
Thunfischfilet kaltgeräuchert (vac.) tiefgekühlt	Stück



SCHOLLE

SEEFISCH FRISCH

AMK / AOK / FILET

Seefisch amk / aok

Norweger Lachs „Superior“	Aquakultur
Scholle	Wildfang
Flunder	Wildfang
Dorsch / Kabeljau / Skrei	Wildfang
Hering	Wildfang
Hornfisch	Wildfang
Steinbutt	Wildfang / Aquakultur
Seeteufelschwänze	Wildfang
Dorade	Aquakultur
Wolfsbarsch (Loup de mer)	Aquakultur

Seefischfilet

Norwegisches Lachsfilet	Aquakultur
Thunfischfilet	Wildfang
Rotbarschfilet	Wildfang
Seelachsfilet	Wildfang
Dorschfilet	Wildfang
Kabeljaufilet / Skreifilet	Wildfang

nach Verfügbarkeit & Vorbestellung von 2 Tagen

VENUSMUSCHELN

SCHALENTIERE & KRUSTENTIERE

FRISCH

Hummer lebend

Austern

Krebse

Miesmuscheln

Venusmuscheln

Jacobsmuscheln

Wildfang

Aquakultur

Wildfang

Wildfang

Wildfang

Wildfang

.....
Über ein tagesaktuelles Angebot informiert Sie unser Verkaufsteam gerne.

HEILBUTTFILET



SEEFISCHFILET TIEFGEKÜHLT

Lachsfilet m.H.	12 kg
Wildlachsfildportionen o.H.	5 kg
Rotbarschfilet o.H.	5 / 10 kg
Dorschfilet m.H. und o.H., IQF	10 kg
FISCHER'S TIPP	
Kabeljaufilet m.H. und o.H., interleaved	6,81 kg
Seelachsfilet o.H.	9 kg
Kap-Hechtfilet m.H.	5 kg
Schollendoppelfilet o.H.	5 kg
Wolfsbarschfilet o.H.	5 kg
Heilbuttfilet o.H.	5 kg
Seeteufelfilet o.H.	5 kg
Schellfischfilet o.H.	6,81 kg
Steinbeißerfilet o.H.	5 kg
Flunderfilet o.H.	5 kg



RÄUCHERROHWARE TIEFGEKÜHLT

Rotbarsch aok, 300 – 500 g	Block 3 x 7 kg
Heilbutt aok, 1 – 2 kg	Block 18 kg
Lachsforelle amk, 2 – 3 kg, IQF	20 kg
Makrele vmk, 400 – 600 g	Block 20 kg
Makrelenfilet m.H., 100 g	Block 13 kg
Flunder aok, 400 g+, IQF, einzeln entnehmbar	10 kg
Buttermakrelenfilet IQF, einzeln entnehmbar	25 kg
Lachsfilet m.H., 1,8 – 2,2 kg	20 kg
Doppelmakrelenfilet m.H., 150 g+	Block 20 kg
Hering vmk	Block 20 kg
Sprotte vmk	Block 20 kg

ROTGARNELEN MIT KOPF

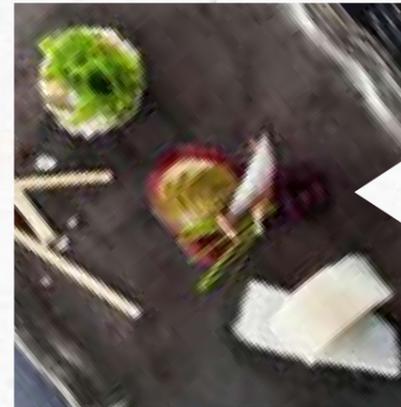
SCHALENTIERE & KRUSTENTIERE

TIEFGEKÜHLT

Argentinische Rotgarnele Wildfang, verschiedene Varianten	1 kg
Riesengarnelen roh geschält, entdarnt, IQF, ohne Kopf, verschiedene Varianten auf Anfrage	1 kg
Cocktailshrimps 1007200, 200 / 300 Stück / lbs, roh	1 kg
Scampi-Spieße 100 g roh, geschält, entdarnt, ohne Schwanzsegmente	1 kg
Meeresfrüchtecocktail, blanchiert roh	1 kg
Flusskrebsschwänze blanchiert	500 g
Flusskrebs geschält	1 kg
Flusskrebs blanchiert in Weißweinsud	500 g
Flusskrebsfleisch	1 kg
Grünschalenmuscheln in halber Schale blanchiert	1 kg
Jacobsmuschelfleisch 10 / 20 IQF, ohne Rogen	1 kg
Muschelfleisch gekocht, IQF, 150 – 250 Stück / kg	800 g
Can. Hummer gekocht, im Eismantel 300 – 400 g / Stück	1 Stück
Nordseekrabbenfleisch blanchiert, IQF, gekocht	500 g
Tintenfischtuben o.K., IQF	1 kg
Baby-Oktopus roh	1 kg
Pulpo geschlagen	1 – 2 kg

KAVIAR

Forellenkaviar <i>50 g Glas</i>	Stück (6 St. / Tray)
Lachs-Kaviar <i>50 g Glas</i>	Stück (6 St. / Tray)
Beluga-Kaviar <i>Glas, 28 g / 56 g</i>	Stück
Müritz-Nationalpark-Kaviar vom Sibirschen Stör <i>Dose, 30 g / 50 g / 100 g</i>	Stück
Hechkaviar <i>50 g Glas</i>	Stück (6 St. / Tray)
Maränenkaviar <i>50 g Glas</i>	Stück (6 St. / Tray)



SALATE & PANIERTE PRODUKTE

Salate

Goma Wakame, Algensalat <i>tiefgekühlt</i>	1 kg
Salicorne, Meeresspargel frisch <i>Vorbestellfrist 3 Tage</i>	1 kg

Panierte Produkte

Seelachsfilet paniert <i>Alaska Seelachsfilet, verschiedene Sorten, Filetform 100 g / 150 g</i>	6 kg
Alaska - Seelachs - Tafeln paniert <i>150 g / Stück</i>	7,5 kg
Kibbelinge im Backteig <i>15 / 30 g</i>	1 kg
Tintenfischringe paniert	1 kg
Fischstäbchen paniert	6 kg / Karton
Fischburger paniert	80 x 75 g / Stück 6 kg / Karton

MARINADEN & MATJESERZEUGNISSE

Marinaden

Brathering ohne Gräten <i>Fischeinwaage je Eimer</i>	3 kg
Brathering mit Gräten <i>Fischeinwaage je Eimer</i>	3 kg
Bismarkhering <i>Fischeinwaage je Eimer</i>	2 / 4 kg
Gabelrollmops	2 kg
Alaska Seelachsschnitzel	1 kg
Strömlinge <i>in Sandelholzmarinade, Zwiebel-Dillmarinade, Wacholdermarinade, Eimer 2 Liter / 900 g Einwaage</i>	Stück
Heringshappen <i>mariniert in Currydressing, Senfdressing, Dill, Kräuter und Tomate</i>	Stück 1 kg

Matjes-Spezialitäten

Emder Matjesfilet <i>2,25 kg Fischeinwaage</i>	3 l Eimer
Emder Räucher-Matjesfilet <i>2,25 kg Fischeinwaage</i>	3 l Eimer
Emder Kräuter-Matjesfilet <i>2,25 kg Fischeinwaage</i>	3 l Eimer
Emder Sherry-Matjesfilet <i>2,25 kg Fischeinwaage auf Vorbestellung</i>	3 l Eimer
Emder Sommer-Matjesfilet <i>2,25 kg Fischeinwaage auf Vorbestellung</i>	3 l Eimer
Holländisches Doppel-Matjesfilet tiefgekühlt <i>10 Stück</i>	1 kg Schale
Matjes Nordische Art <i>FischKaufHaus, 2 / 4 kg Fischeinwaage</i>	3 / 5 kg Eimer
Räucher-Matjesfilet <i>FischKaufHaus, 2 / 4 kg Fischeinwaage</i>	3 / 5 kg Eimer



Gabelrollmops
in Gewürzaufguss



Edelmattjes

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Unseren Rechtsbeziehungen liegen stets die nachfolgenden Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Abweichende Vereinbarungen sowie Nebenabreden sind nur wirksam, wenn sie von uns schriftlich bestätigt werden. Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Käufers werden von uns nicht anerkannt.

Mit dieser Sortimentsliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Soweit nicht abweichende Bedingungen ausdrücklich schriftlich vereinbart werden, erkennt jeder Käufer durch seine Bestellung die folgenden Lieferungs- und Zahlungsbedingungen als vertraglich bindend an.

Angebote

Unsere Angebote sind freibleibend, sofern nicht Gegenteiliges vereinbart wird. Lieferungsmöglichkeiten in allen Teilen vorbehalten. Andere Zusagen, die von Mitarbeitern unseres Hauses, Agenten und Vertretern in unserem Namen abgegeben werden, sind unverbindlich und verpflichten uns weder zu Leistung noch zu Schadensersatz.

Zahlungsbedingungen

Unsere Preise verstehen sich ab Waren (Müritz) jeweils in Euro ohne Mehrwertsteuer. Sie sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen netto zzgl. Mehrwertsteuer ohne Abzug nach Rechnungsdatum. Bei Zielüberschreitung müssen wir Verzugszinsen zumindest in Höhe banküblicher Kreditkosten berechnen.

Beanstandungen

Beanstandungen sind direkt und unverzüglich bei uns schriftlich zu erheben. Durch den Käufer verursachte verspätete Abnahme der Ware am Bestimmungsort schließt jedes Beanstandungsrecht aus. Wir können Beanstandungen nur innerhalb folgender Fristen nach Empfang der Ware und vor ihrer Verarbeitung berücksichtigen, telefonisch und schriftlich unter vertrieb@mueritzfischer.de: bei Frischfleisch und Räucherwaren sofort nach Erhalt der Ware binnen 4 Stunden; bei TK-Ware, Marinaden, Feinkostartikel bis maximal 48 Stunden nach Erhalt der Ware; bei sterilisierten Fischkonserven (Vollkonserven) bis maximal 14 Tage nach Erhalt der Ware. Die beanstandete Ware ist bis zum Eintreffen der Verfügung sachgerecht zu lagern. Ergibt die Prüfung, dass Herstellungs- und Werkstofffehler vorliegen, wird nach unserer Wahl Ersatz oder Gutschrift erteilt. Andere Ansprüche sind ausgeschlossen. Liegen geringe Qualitätsschwankungen in der Natur der Produkte, berechtigt dies nicht zu Schadensersatzansprüchen oder Ersatzlieferungen.

Versand

Die Lieferung ist auch über einen Frische-Express-Versand deutschlandweit möglich.

Dafür müssen wir einen Teil unserer Kosten für Express-Versand und Verpackung berechnen. Die Versandkosten betragen pro Paket 16,90 €, für jedes weitere Paket 8,90 € (auf Grund von Mengen und Verpackungseinheiten). * auf Grund der aktuellen Situation behalten wir uns Änderungen vor, wir bitten um Verständnis. (Stand 02.03.2022)

Mindestbestellwert

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir auf Grund der gestiegenen Kosten unserer eigenen Logistik, einen Mindestbestellwert von 300 € netto pro Lieferung benötigen. Dieser gilt bei Belieferung durch unsere eigene Logistik.

Alternativ können Sie auch unseren 24 Stunden-Frische-Express-Versand, über unseren Paketdienstleister nutzen.

Lieferungsabschlüsse

Bei Abschlüssen, die nicht innerhalb der vereinbarten Frist abgerufen werden, sind wir berechtigt, ohne vorherige Inverzugsetzung wahlweise entweder die noch nicht abgenommenen Mengen zu liefern und zu berechnen oder vom Vertrag zurückzutreten.

Höhere Gewalt

Höhere Gewalt befreit uns von der Lieferungsverpflichtung; desgleichen Umstände, die bei uns oder unseren Lieferanten eintreten, die die Herstellung und Lieferung der Ware beschränken oder unmöglich machen.

Eigentumsvorbehalt

Die gelieferte Ware, auch in weiterverarbeitetem Zustand, bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Der Käufer ist berechtigt, die Ware im ordnungsgemäßen Geschäftsgang zu veräußern, tritt aber schon jetzt alle ihm aus der Weiterveräußerung der Ware zustehenden Forderungen in Höhe der noch bestehenden Restschuld an uns ab. Der Käufer verpflichtet sich, uns Zugriffe auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferten Waren unverzüglich zu melden.

Gewicht

Das von uns am Versandplatz festgestellte Gewicht ist für die Berechnung maßgebend. Der Käufer hat den aus der Eigenart der Ware herrührenden Gewichtsschwund zu tragen.

Erfüllungsort & Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung und der Gerichtsstand ist Waren (Müritz). Für Mahnverfahren gilt Waren (Müritz) auch gegenüber Nicht-Vollkaufleuten als Gerichtsstand.



”

Das **Wichtigste** beim Angeln sind die langen Arme, damit man zeigen kann, wie **groß** der Fisch war.

Müritzfischer



Ansprechpartner

Ort

Telefonnummer

E-Mail

Fischerei Müritz-Plau GmbH · Eldenholz 42 · 17192 Waren (Müritz)
Telefon 03991 - 153410 · Fax 03991 - 153417 ·
vertrieb@mueritzfischer.de



@mueritzfischer

www.mueritzfischer.de

Müritzfischer