

Exklusiv für Gastronomie und Großverbraucher: Bierbichler führt regionales Qualitätssiegel für Süßwasserfisch

19.08.2024, Stephanskirchen

Von Garmisch-Partenkirchen über München und Salzburg bis nach Innsbruck ist „Bierbichler“ ein Synonym für einzigartige Qualität bei Süßwasserfischen, die das Unternehmen mit seiner fast 120-jährigen Geschichte im Rahmen seiner Neuausrichtung wieder stärker in den Mittelpunkt rückt.

Der Lebensmittelgroßhändler aus Rosenheim beliefert mit seinem mehr als 15.000 Artikel umfassenden Sortiment aus regionalen Fleisch- und Wurstwaren, Tiefkühlkost, Langnese-Eis, Spirituosen, Trockenwaren und natürlich Frischfisch über 4.000 Gastronomiebetriebe, Hotels und Großverbraucher wie Kantinen oder Kliniken in der Region von Garmisch-Partenkirchen über Innsbruck bis nach Salzburg.

Seit dem 19.08.24 bietet der Großhändler, exklusiv für seine Kunden, ein außergewöhnliches Sortiment an Süßwasserfischen an, das Genießer begeistert. Angeboten werden Regenbogen- und Lachsforellen, Bach- und Seeforellen, Goldforellen, Saiblinge, Seesaiblinge, Huchen, Welse und vieles mehr, die mit dem Qualitätssiegel „Bierbichler Qualität Regional“ ausgezeichnet wurden. Die Fische kommen dabei exklusiv aus dem Chiemgau, Bayern oder Österreich und werden in Quellwasser gehältert sowie in modernster Manufakturqualität tagesfrisch und besonders tierfreundlich verarbeitet. Auch ein Sortiment an Bio- und AMA (für Österreich) zertifizierter Ware steht zur Verfügung.

„Besonders wichtig für unsere Gastronomiekunden ist neben der einzigartigen Frische die verlässliche Verfügbarkeit auch ausgefallener Sorten sowie die exakte, handwerkliche Verarbeitung mit genauen Gewichtsangaben“, erklärt Michael Reiserer, Geschäftsführer der Ferdinand Bierbichler GmbH & Co KG. „Auch neu ist, dass wir diese exklusive Ware in tropffreien Kisten zu unseren Kunden liefern.“, ergänzt Robert Schneikart, langjähriger Betriebsleiter und Geschäftsführer des Unternehmens.

Doch das Wichtigste jedoch bestätigen beide Geschäftsführer, sei der einzigartige Geschmack der Fischepezialitäten aus dem Hause Bierbichler. „Wir haben die Fische natürlich bereits mit der Familie Bierbichler sowie intern verkostet und alle waren sich einig: So einen Geschmack gibt es nur regional und nur bei ultra-frischen Produkten.“

Das neue Qualitätssiegel „Bierbichler Qualität Regional“ ist auch das Ergebnis einer Kundenumfrage, in der die Ferdinand Bierbichler GmbH & Co KG im Rahmen ihrer Zukunftsausrichtung Kundenerwartungen abgefragt hatte. „Der Wunsch nach einem außergewöhnlichen Süßwasserfischportfolio in der legendären Bierbichler Qualität war dort sehr ausgeprägt.“ erläutert Michael Reiserer.

Besonders wichtig sei dies für die durch das Wetter und verändertes Konsumverhalten unter Druck geratene Gastronomie sich mit besonders hochwertigen und regionalen Produkten abzuheben.

Für Endkunden gibt es die Produkte ab dieser Woche in der guten Gastronomie der Region und ab dem Wochenende auch auf dem Rosenheimer Herbstfest auf dem Stand und im Restaurant der Fischbraterei Bierbichler zu probieren.

Interessierte Gastronomen und Großverbraucher steht das Team von Michael Baumann unter +49 (8031) 721-35 zur Beratung zur Verfügung.