



Die Metro-Großmärkte werden nach der Ankunft des Fisches spätestens am frühen Morgen des Folgetages beliefert.

# Fischkompetenz

Black Tiger-Garnelen, Austern und Schwertmuscheln: Metro-Schmankerln nicht nur für den Heringsschmaus.

VÖSENDORF. Mehr als 70 verschiedene Frischfisch-Produkte treffen täglich fangfrisch in den österreichischen Metro-Großmärkten ein. Dazu kommen 300 Fischprodukte auf Vorbestellung, eine Vielfalt an Meeresfrüchten sowie die exklusive Auswahl an seltenen Meeres- und Süßwasser-Exoten.

Aktuelle Schmankerln lauten auf Black Tiger-Garnelen, Aus-

tern Gillardeau und Schwertmuscheln. Die Metro-Großmärkte in Österreich werden nach der Ankunft des Fisches spätestens am frühen Morgen des Folgetages beliefert.

Metro Österreich-CEO Xavier Plotitza: „Wir möchten unseren Kunden Fisch und Meeresfrüchte in höchster Qualität anbieten. Gleichzeitig möchten wir sie dazu befähigen, nach-

haltiger und verantwortungsvoller zu handeln. Wir begegnen dieser Herausforderung auf vielen Wegen: Wir steuern unsere Beschaffung und wählen unser Produktsortiment verantwortungsvoll aus. Darüber hinaus verbessern wir die Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette und verfolgen sie zu ihrer Quelle zurück, um Ressourcen zu schüt-

zen und illegalen Aktivitäten vorzubeugen.“

Derzeit im Fokus ist der alljährliche Heringsschmaus: Der nach eigenen Angaben größte Fischhändler Europas will speziell für die Gastronomie eine Vorreiterrolle einnehmen. Was Produktentwicklungen betrifft, sind das derzeit Fischfilets, verpackt unter Schutzatmosphäre. Dieses Verpacken unter Schutzatmosphäre – Modified Atmosphere Packaging – verlängert die Lebensdauer frischer Lebensmittel erheblich. Die Filets sind praktisch grätenfrei. (red)

”

*Wir möchten unseren Kunden Fisch und Meeresfrüchte in höchster Qualität anbieten. Gleichzeitig möchten wir sie dazu befähigen, nachhaltiger zu handeln.*

**Xavier Plotitza**  
CEO  
Metro Österreich

“

## Crema&Capsules im Kunstschauenster

Bis August 2023 präsentiert Nespresso Atelier ein Werk von Luisa Hübner.

WIEN. Gemeinsam mit der Künstlerhaus Vereinigung widmet Nespresso seit Mai 2021 einen Teil des Schaufensters im Nespresso Atelier in der Wiener Innenstadt der Ausstellung von Kunstinterventionen namhafter Künstler. Aktuell hat Künstlerin Luisa Hübner Crema&Capsules gestaltet.

„Im Nespresso Atelier steht der schöpferische Prozess im

Fokus, und das nicht nur bei der Kaffeezubereitung. Durch die Zusammenarbeit mit renommierten Künstlerinnen und Künstlern ermöglichen wir einzigartige Erlebnisse, die auch außerhalb gewöhnlicher Ausstellungsräume zum Staunen und Entdecken einladen. Umso mehr freuen wir uns, nun das Werk von Luisa Hübner im Kunstschauenster präsentieren

zu dürfen“, sagt Klaus Slamanig, B2C Commercial Director von Nespresso Österreich.

„Die Kooperation mit Nespresso ermöglicht eine Schnittstelle zum öffentlichen Raum. Die unerwartete Begegnung mit aktueller Kunst wird selbstverständlich und im Alltag erlebbar“, ergänzt Tanja Prušnik, Präsidentin der Künstlerhaus Vereinigung und Kuratorin. (red)



Luisa Hübner (l.) mit Tanja Prušnik.