



Ein Fisch wird kommen

**Ein lang gehegter Traum vom Wiederaufleben des Wiener Fischmarktes am Donaukanal wird Realität. Geri Ecker und Christian Petz offerieren mit Partner „Frische Fisch- & Feinkost-Spezialitäten“ von Cernys ab Mai eine mehrheitlich biologische Auswahl an Süß- und Salzwasserfischen am Festland beim Badeschiff Wien.**

Wien, am 21. April 2011

Der Wiener Fischmarkt am Donaukanal hat Geschichte. Bereits Mitte des 18. Jahrhunderts befanden sich dort erste Verkaufsstände, 1904 wurde am Franz-Josefs-Kai der Zentrale Fischmarkt mit Hochquell-Wasserbecken für lebende Fische eröffnet. 1972 kam das Aus wegen mangelnden Bedarfs. Nun soll Dank der Badeschiffbetreiber Geri Ecker und Christian Petz der Fischmarkt am Donaukanal wieder aufleben. „Frische Fisch- & Feinkost-Spezialitäten“, das Fischmarktlablet des renommierten Gastronomie-Fischlieferanten Cernys, bietet dort ab Donnerstag, dem 5. Mai, nachhaltig gefangene oder biologische Fische aus Süß- und Meerwasser zum Verkauf. Ein Hoch auf die Omega-3-Fettsäuren am 5. Mai auch anlässlich des 822. Geburtstages des Hamburger Hafens, dessen Fischmarkt weltweit legendär ist.

Jede Woche von Donnerstag bis Samstag, jeweils von 10 bis 18 Uhr und beginnend mit der Eröffnung von 5. bis 7. Mai 2011, ist also Fischmarkt beim Badeschiff. Zu kaufen gibt es österreichische und mediterrane Frisch- und Räucherfische sowie Meeresfrüchte vorwiegend aus biologischer oder nachhaltiger Zucht und Feinkostprodukte aus der Cernys-Feinkostmanufaktur. Nicht nur das, selbstverständlich wird am Markt auch gleich alles verbraten: Steckerlfisch und diverse andere Fische kommen vom Grill, und dass sich die Fische in Christian Petz' Töpfen und Pfannen im Holy-Moly! ebenfalls tummeln werden, versteht sich von selbst. Neben dem Grill werden in der FEST.LAND.BAR Champagner und feine Weine ausgeschenkt. Die „Hafenparty“, die an den Eröffnungstagen stattfindet, bietet ein schräges Programm für große und kleine Fischliebhaber. Details hierzu auf Seite 2.

Ein erstes Mini-Loft am Badeschiff-Sonnendeck lädt übrigens bereits zum Verweilen. Serviert wird exklusiv aus der Holy-Moly!-Küche, Platz ist in der „kleinen Hütte“ für bis zu sechs Personen. Das Loft kann nach jeweiligem Bedarf zu speziellen Konditionen gemietet werden.

**Vertreter der Presse** sind an den Eröffnungstagen von 5. bis 7. Mai herzlich willkommen. Anmeldung bitte unter [office@havel-petz.at](mailto:office@havel-petz.at), die Einladung gilt für eine Person. Im Anhang druckfähige Fotos © Heribert Corn, Herbert Lehmann und P. Barci. Abdruck bei Erwähnung der Fotocredits honorarfrei. Weitere Fotos unter [www.havel-petz.at](http://www.havel-petz.at).

#### **BADESCHIFF WIEN**

Restaurant Holy-Moly!: ab Mai täglich von 10 bis 1 Uhr, Küche von 11 bis 17 und 18 bis 23 Uhr. Mittags Suppito-Suppen und Holy-Moly!-Tagesgerichte, abends Holy-Moly! only. Reservierung online auf [www.badeschiff.at](http://www.badeschiff.at), telefonisch unter +43 (699) 151 307 50 oder per E-Mail unter [reservierung@badeschiff.at](mailto:reservierung@badeschiff.at)

Nähere Informationen auf [www.badeschiff.at](http://www.badeschiff.at) zu

- \* Fischmarkt & Hafenparty-Programm, Donnerstag bis Samstag, 5. bis 7. Mai 2011
- \* Poolbetrieb und Strandbad: Badespaß ab sofort, Preise und Öffnungszeiten
- \* Laderaum: Öffnungszeiten und Veranstaltungsprogramm

#### **Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz, havel & petz  
Fillradergasse 15/11, 1060 Wien, [www.havel-petz.at](http://www.havel-petz.at)

E-Mail: [s.petz@havel-petz.at](mailto:s.petz@havel-petz.at), Tel. +43 (699) 1100 8040, skype: sylvia.petz



## HAFENPARTY

### Zur Eröffnung des Fischmarkts beim Badeschiff Wien ein kleines feines Hafent-Happening

5. bis 7. Mai 2011, Donnerstag bis Samstag, von jeweils 10 bis 18 Uhr

- **Freibier!** Feinstes Pilsner Urquell täglich von 11 bis 12 Uhr für alle Fischmarkt-Besucher im Urban Biergarten beim Badeschiff.
- **Matjesbrötchen und Korn gibt's!** Auf Einladung der Badeschiff-Crew gibt's zu jedem Matjesbrötchen einen Korn als Draufgabe. Für alle Fischmarkt-Besucher als Hoch auf den Hamburger Hafen in der Fest.Land.Bar. Korn un Beer!
- **Was Sie schon immer über das Angeln wissen wollten!** Der Wiener Fischereiverband steht Rede und Antwort zum Angeln, Fliegenfischen und zur Fischkunde. Und lässt auch selber Hand anlegen. Fishing for more!
- **Müllerin, blau oder Rieslingsauce?** Fischmarktstandler Cerny weiß, was seine Fische brauchen: Welcher Fisch eignet sich für welche Zubereitungsart, wie funktioniert sie und wie lange dauert sie? Fish advices for Dummies!
- **The baker man is baking bread.** Sind Sie reif für Graggers Brot? Der Biobäcker aus Leidenschaft kommt mit seinem Holzofen, lässt diesen nie auskühlen und in ihm nichts anbrennen. Slow-Food-Backen zum Angreifen. Denn Gragger ist offen für alle Kommentare!
- **Von der Hand im Mund.** Alle am Cernys-Fischmarktstand gekauften Fische werden gerne gegen einen Unkostenbeitrag von € 5 frisch gegrillt. Inkludiert sind Petersilerdäpfel, Kräuterbutter und Salat.
- **Open Air am Donaukanal.** Laderaum-Clubs Disactivated Behaviour (Donnerstag, 5. Mai), Hell Yeah (Freitag, 6. Mai) und Meat Market (Samstag, 7. Mai) starten um 19 Uhr im Urban Biergarten.

## DIE FISCHMARKT-KULINARIK

- **Fest.Land.Bar**  
Fischsalate und Garnelencocktails von Alex.  
Spicy Holy-Moly! Fischsuppe mit rotem Curry  
Hamburger Fischbrötchen
- **Grill im Urban Biergarten  
in Kooperation mit Kikkoman und seinen natürlich gebrauten Sojasaucen**  
Yuu n me Meeresfrüchtespieße  
Yuu n me Garnelenspieße  
Yuu n me Knoblauch-Kräutershrimps  
Chicken Yakitori  
*alle Spieße mit Basmatireis, Pak Choi und Kikkoman Sojasaucen*  
Steckerlfisch mit Brot