

Fischerei Braschler

Frischfischverkauf und Partyservice

„Die
Fischerei auf
dem
Zürichsee ist
meine
Passion“



- Fischerei Braschlerunsere Eckwerte
- Vertriebskanäle, Kunden und Marketing
- Unser Fischessen
- Feedbacks

Fischerei Braschler...unsere Eckwerte



- Familienbetrieb in der 6-ten Generation

-> wir haben den Mut uns stetig weiter zu entwickeln!

- Direkter Kontakt zu den Endkunden

-> wir zeigen den Kunden was möglich ist!

- Leidenschaft etwas Gutes zu Tun

-> wir stehen 100% zur Berufsfischerei!

- Nachhaltigkeit versus kurzfristigen Erfolg

-> wir verwerten alle Produkte aus dem See!

- Tue Gutes und rede darüber

-> wir sind stolz was wir erreichen und erzählen das weiter!

.....unser Fischessen

Warum machen wir das?

- Aufzeigen der Verwertung von allen Fischen
- Verschiedene Anspruchsgruppen im gleichen Raum
- Werbung für unseren Berufsstand
- No Risk = No Fun

Risiken

- Vorinvestitionen müssen getätigt werden
- intensiver Zeitaufwand
- Geeignetes Personal

Welche Erfolge haben wir?

- Insgesamt ca. 600 Personen an 1 Wochenende
- Im Vorfeld der Anlässe bereits ca. 95% ausgebucht
- vom Handwerker, zur Nationalrätin, zum CEO, zum Fischereiverwalter, zu Mitarbeiteranlässen alle besuchen uns

Zürichsee-Fische in allen Variationen
Am letzten Wochenende fand in Pfäffikon Braschlers Fischessen statt: Rund 600 Besucher genossen den geselligen und mit über 20 Fischgerichten kulinarisch spannenden Anlass.

von Janine Jakob
fischliebhaber und solche, die es werden wollen, beziehungsweise den Zürichsee-Fischen im kulinarischen Sinn einmal eine Chance geben wollen, sind ihre Kösten. Andreas und Silvia Braschler von der Fischerei Braschler in Hurdlen haben von Freitag bis Sonntag an ihrem traditionellen Fischessen für zwei grosse Buffets mit Sonnenwarmen Fischgerichten und kalten und warmen Fischgerichten sowie vielen Beilagen gesorgt. Die Turnhalle des Schulhauses war am Freitag bis auf wenige Plätze und am Samstagabend ganz ausgebucht. Der Sonntagabend wurde insbesondere von den Familien geschätzt. Neben Freunden und Familien kamen an den beiden Abenden auch zahlreiche Gruppen von hiesigen



kenung näher zu bringen und schmackhaft zu machen. «Denn schließlich ist Fisch gesund und auch für zu Hause gibt es für jeden ein passendes Rezept.» Am beliebtesten waren Ligt und Felchen in den verschiedenen Variationen. Chaussepil, pochiert und mit Käse bestreut, geräuchert und mit Egmousse – von der Felche wurde gerne nachgeschöpft. Ob Albeli, Hecht und im Fischsalat, Karpfen «Ceviche» oder räuchert oder als Matasse, geschmetzelt aus Brachsen in Pastete gefüllt aber auch die Schleierfisch-Burger kamen mit an. Highlight war der See-Rösti. Bei den Meineren Besuchern waren insbesondere die Hecht-Brätel und die Fisch-Wurst aus Hecht beliebt, da sie, wie die Fischgeschmetzete keine Fischgräten aufweisen.

FISCHESSEN

Freitag, 27. September 2019, ab 18.00 Uhr
Samstag, 28. September 2019, ab 18.00 Uhr
Sonntag, 29. September 2019, ab 11.30 Uhr

Diverse Zürichseefische:
Felchen, Egli, Seeforellen, Trüschchen, Albeli usw. in verschiedenen Variationen wie frittiert, gebraten, geräuchert, geschmetzelt oder als Fischsuppe mit Beilagen und einem reichhaltigen Salatbuffet. Alle Fische sind aus den Fängen der Fischerei Braschler.

Menü à discrétion CHF 49.– pro Person

In der Turnhalle vom Schulhaus Steg
Stegstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ
Vorankmeldung bei Fischerei Braschler,
Telefon 055 410 23 68 oder
info@fischerei-braschler.ch

Herzlich lädt ein



Geschätzte Fischliebhaber,
Aufgrund der letzten, sehr erfolgreichen, Fischessen werden wir auch diesen Herbst einen Anlass für Geniesser von einheimischen Fischen veranstalten.
Wir werden verschiedene Zürichseefische in unterschiedlichen Variationen, für Sie geschätzte Gäste, auf-tischen. Sämtliche Fische die zubereitet werden, sind von der Fischerei Braschler. Die Zubereitung der Fische wird von 4 ausgezeichneten Fischköchen durchgeführt. Wir freuen uns auch auf "Newcomer" an diesem Anlass und sind überzeugt, dass auch Sie begeistert sein werden.
Bitte beachten Sie den Flyer mit den wichtigsten Eckdaten des Anlasses (Ort / Zeit / Preis) und nutzen Sie unbedingt die Möglichkeit zur Vorreservierung.
Wir freuen uns, Sie persönlich am 28. September, 29. September oder 30. September begrüßen zu dürfen
Andreas und Silvia Braschler

....unser Fischessen & Reaktionen der Teilnehmer



Feedback, Fragen oder Tipps....



„Die
Fischerei auf
dem
Zürichsee ist
meine
Passion“



Herzlichen DANK für Ihre Aufmerksamkeit!!