

# Der Königssee

Der Königssee zählt zu den wenigen Seen in den Alpen, die noch heute Trinkwasserqualität haben. Er liegt fjordartig zwischen dem Obersee, dem Watzmann, dem Steinernen Meer und dem Hagengebirge. Der See wurde vor ungefähr 15.000 Jahren beim Rückzug der Gletscher geschaffen. Aufgrund der gebirgigen Umgebung ist er ein sehr nährstoffarmer See.

Höhe über Meeresspiegel: 603 m  
Oberfläche des Sees 521 ha.  
Größte Länge 7,7 km  
Größte Breite 1,2 km  
Größte Tiefe 190 m  
Mittlere Tiefe 98 m  
Uferlänge 20 km  
Wasserinhalt 511 Mio. m<sup>3</sup>

## Dort lebende Fischarten:

Seesaibling, Bachsaibling, Seeforelle, Bachforelle, Barsch, Elritze, Hecht, Mühlkoppe, Renke, Rutte



# Unser Wasser

Wasser ist Leben! Bereits seit 1856 wird die Fischzucht Königssee mit dem Wasser aus dem saubersten See Deutschlands, dem Königssee mit Leben erfüllt. Für die Fischzucht stehen insgesamt 280 Liter pro Sekunde zur Verfügung, das ergibt über 1.000.000 Liter pro Stunde. Davon dürfen wir als einzige Fischzucht 240 Liter pro Sekunde aus dem Königssee entnehmen. Die restlichen 40 Liter pro Sekunde sind Quellschüttungen, die wir auf dem eigenen Gelände gefasst haben. Dieses Quellwasser setzen wir überwiegend zur Erbrütung unserer Fischnachkommen im Bruthaus unter der Fischerhütte ein.



# Forellen-Manufaktur

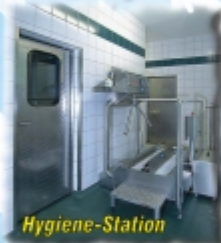
Unserer Fischzucht ist eine Forellen-Manufaktur angegliedert, die sich in dem gegenüberliegenden Betriebsgebäude befindet. Hier produzieren wir mit modernster Einrichtung, nach traditionellen Räucher-Methoden. Unser Betrieb ist EU zugelassen und erfüllt die höchsten Hygiene-Standards. Von hieraus beliefern wir ausgesuchte Feinkostgeschäfte, Feinkostabteilungen, exklusiven Gastronomie-Großhandel und Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz.



Anlieferungshalle



Schlachtraum



Hygiene-Station



Räucheröfen



Filetier-Tisch



Vakuum-Verpackungsmaschine

# Unser Sortiment

Unser gesamtes Spezialitäten-Sortiment bieten wir Ihnen frisch, offen oder vakuumverpackt im Direktverkauf und zum mit nach Hause nehmen an.

Zum Nachkauf, auch zu Feiertagen und besonderen Anlässen, können Sie unseren Bestell-Service wie folgt in Anspruch nehmen.

Mit dem im Laden aufliegenden Bestellschein

Internet: [www.fischzucht-koenigssee.de](http://www.fischzucht-koenigssee.de)

Fax: 0 86 52 - 65 66 0-12

Tel.: 0 86 52 - 65 66 0-0

## Folgende Fischarten bieten wir Ihnen an:

Regenbogenforellen

Lachsforellen

Saiblinge

Aale

Karpfen

Stör

## Wählen Sie bitte die Verarbeitungsformen:

frisch geschlachtet

filetiert

geräuchert ganz

Räucherfilet

kaltgeräuchert filetiert

Variationen in Aspik

