



MARQUART GmbH

The Art of Food

EDELFISCHRÄUCHEREI & FEINKOSTMANUFAKTUR





Qualität von Marquart – für alle, die Gutes zu schätzen wissen

Seit einem Vierteljahrhundert dreht sich bei uns in Mühlacker alles um die Qualität: Von der gezielten Auswahl der Lieferanten bis zur aufmerksamen Bedienung unserer Bistro-Gäste legen wir großen Wert auf alles, was richtig und gut ist.

So begutachten wir zum Beispiel die Partnerbetriebe, von denen wir unsere Rohware beziehen, regelmäßig persönlich vor Ort, um uns selbst von der artgerechten und nachhaltigen Aufzucht der Fische zu überzeugen und die Einhaltung unserer Qualitätsstandards sicherzustellen.

Nur absolut einwandfreie Rohware kommt für unsere Produktion in Frage. Für unsere aromatischen Räucherspezialitäten, unsere Feinkostkreationen und auch unser wöchentlich wechselndes Bistro-Angebot verwenden wir ausschließlich frischen Fisch und hochwertige Zutaten.

Ein Qualitätsanspruch, den unsere Kunden zu schätzen wissen: Woche für Woche besuchen hunderte Privatkunden aus der

Region unsere Räucherei mit angeschlossenem Bistro und Direktverkauf. Hinzu kommen über 800 Großkunden aus der gehobenen Gastronomie, dem Hotelgewerbe und dem Feinkosthandel.

Sie alle möchten wir mit unserer Liebe zum Detail immer wieder aufs Neue überzeugen. Denn genau darin liegt für uns die eigentliche Kunst: The Art of Food.



Helmut Marquart, Geschäftsführer



Von Mensch zu Fisch:

Ein Blick in die Räucherei

Hier werden Feinschmeckerträume wahr – aromatische Räucherspezialitäten und edle Feinkostkreationen entstehen in der EU-zertifizierten Marquart-Manufaktur in liebevoller Handarbeit.

Jeder Mitarbeiter fühlt sich bei uns persönlich für sein Produkt verantwortlich: Der frische Fisch, die sogenannte Rohware, wird einzeln per Hand gesalzen. Damit die feine Struktur und der unverfälschte,

natürliche Geschmack erhalten bleiben. Kontinuierlich verfeinerte Rezepturen, handwerkliches Können und größte Sorgfalt bestimmen die weiteren Verarbeitungsschritte bis zum verzehrfertigen Endprodukt. Dabei nehmen wir uns für jede Aufgabe genau die Zeit, die wir brauchen. Ein entscheidender Faktor für die hohe Produktqualität, die unsere Kunden von Marquart Feinkost gewohnt sind.

Für höchste Lebensmittelsicherheit während der gesamten Produktion sorgt die lückenlose Einhaltung der Hygienevorschriften und HACCP-Richtlinien – ergänzt durch regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen vom unabhängigen synlab-Institut aus Ludwigsburg.



Das etwas andere Bistro:

Vom Geheimtipp zur ersten Adresse für Feinschmecker

Vor etwa zehn Jahren haben wir – zunächst nur testweise – damit begonnen, unser professionelles Feinkost- und Gastronomieangebot auch für Privatkunden zu öffnen. Und wurden von dem großen Erfolg selbst völlig überrascht.

Innerhalb kürzester Zeit hatte sich unser Bistro in der Region herumgesprochen, immer längere Schlangen bildeten sich vor dem kleinen Ladengeschäft für den Direktverkauf. Schon bald reichte der Platz nicht mehr aus. Ein großzügiger Anbau musste her: Mit einer größeren Küche auf dem neuesten Stand der Technik, einladenden Verkaufsräumen und 40 zusätzlichen Sitzplätzen in stilvollem Ambiente. Ein Jahr später kam die mediterrane Sonnenterrasse hinzu, die unser Bistro seitdem noch einmal um gut 40 Sitzplätze im Außenbereich erweitert.

Nicht nur Fischliebhaber kommen bei uns voll auf ihren Geschmack: Von Mittwoch bis Freitag bieten wir Ihnen ausgewählte Mittagstisch-Spezialitäten, durchgehend warme Küche mit wöchentlich wechselnder Speisekarte und natürlich eine große Auswahl frisch zubereiteter Marquart Feinkostprodukte. Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen. Unsere freundlichen Mitarbeiter/innen sind immer für Sie da – und beantworten Ihnen gern alle Fragen zu unserem Angebot. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Frischer Fisch & leckere Spezialitäten

Öffnungszeiten

Direktverkauf und Bistro:

Mittwoch bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr.

Warme Küche von 11:30 bis 17:30 Uhr

Frühstück 9:00 bis 11:00 Uhr





Feinste Qualität – Zum Mitnehmen und Vor-Ort-Genießen

EXKLUSIVER FISCHGENUSS AUS DER EIGENEN RÄUCHEREI:

- ▮ Räucherlachs
- ▮ Graved Lachs
- ▮ Heilbutt geräuchert
- ▮ Heilbutt gebeizt
- ▮ Heringsfilet Stavanger
- ▮ Lachsburger
- ▮ Lachsmaultaschen
- ▮ Lachsklößchen

EDLE FEINKOST FÜR JEDEN GESCHMACK – AUCH OHNE FISCH:

- ▮ Geräucherte Entenbrust
- ▮ Geräucherte Poulardenbrust
- ▮ Hausgemachte Dressings
- ▮ Frische Salate

KÖSTLICHKEITEN AUS ALLER WELT:

- ▮ Tiefkühl-Meeresfrüchte,
Garnelen & Fischfilets
- ▮ Angus-Rind aus Argentinien
- ▮ Lamm aus Neuseeland
- ▮ Geflügel aus Frankreich
- ▮ Wild der Saison
- ▮ Asiatische Spezialitäten
- ▮ Feinkost aus Italien
- ▮ Essig & Öl
- ▮ Non-Food-Artikel

HEISS GERÄUCHERTE SPEZIALITÄTEN:

- ▮ Lachstrio
- ▮ Lachsrolle „Olymp“
mit Feta und Blattspinat
- ▮ gefüllte Lachsrolle „Wikinger“
- ▮ Stremellachs
- ▮ Räucherfisch-Happen
- ▮ Lachskonfekt
- ▮ Makrelenfilet
- ▮ Forellenfilet
- ▮ Viktoriaseebarschfilet





Die Geschichte einer Idee. Zufriedene Kunden, erfolgreiche Pläne

25 Jahre Marquart Feinkost: Bereits seit Anfang der 1990er-Jahre steht unser Name für erstklassigen Feinkost- und Gastronomie-Service im Nordwesten Baden-Württembergs.

Renommierete Hotels, Restaurants und Geschäfte aus der Region wurden zu unseren ersten Auftraggebern, die meisten gehören auch heute noch zu unseren wichtigsten Kunden. Mit der Übernahme der ehemaligen Mövenpick-Räucherei in Weil der Stadt rückte für uns ab 1996 die Entwicklung eigener Fischspezialitäten endgültig in den Vordergrund.

Der Kundenstamm wuchs, unser Angebot wurde vielfältiger. 2003 entstand schließlich der Neubau an unserer heutigen Adresse „In den Waldäckern“ in Mühlacker, um Produktion und Verwaltung an einem Ort zusammenzuführen. Schon im Jahr darauf erhielt unsere neue Betriebsstätte die EU-Zulassung durch das Regierungspräsidium Karlsruhe.

Ein Direktverkauf mit kleinem Bistro-Bereich machte unser Geschäft 2005 erstmals auch für Privatkunden interessant. Und die große Nachfrage führte schon bald zu weiteren Umbaumaßnahmen: Bis 2008 wurden die Produktions-, Lager- und Küchenkapazitäten vor Ort erheblich erweitert und ein komplett neuer Anbau fertiggestellt – eine Kombination aus Ladengeschäft und Gastronomiebetrieb, die 2009 noch durch eine mediterrane Sonnenterrasse ergänzt wurde.

Heute ist die Marquart-Räucherei in Mühlacker längst kein Geheimtipp mehr: Unser Bistro ist besser besucht als je zuvor, und unsere hochwertigen Feinkostprodukte finden immer neue, überzeugte Anhänger. Nicht nur in der gehobenen Gastronomie, sondern ebenso in unzähligen Privathaushalten. Eine Entwicklung, die uns motiviert, auch in Zukunft weiter unseren eigenen Weg zu beschreiten.



**VORZEIGE-
UNTERNEHMER**

Sie verlassen sich auf Profis.
Keine Überraschungen bei Terminen, Kosten, Funktionalität und Ästhetik.



bauen mit
**GEWERBEBAU
SCHUMACHER
& PARTNER GMBH**

Weitere Referenzen unter: www.gewerbebau-schumacher.de
Kirchgartenstraße 37 | 75217 Birkenfeld | Telefon: 07231-9494-0 | info@gewerbebau-schumacher.de

Willkommen in der Welt der feinen Salate!
In unserer Manufaktur am Hamburger Fischmarkt werden hervorragende Rohwaren und beste Zutaten täglich frisch von Meisterhand zu köstlichen Salaten verarbeitet. Mehr über uns und unser Sortiment erfahren Sie unter www.wilhelm-goedecken.de

WILHELM GOEDEKEN GmbH
Feinkost und Delikatessen seit 1926



Wilhelm Goedecken GmbH, Große Elbstraße 141, 22767 Hamburg, Telefon 040.38087850

swiss gourmet
w a ß m e r

Swiss Gourmet – Produkte für Genießer.
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit Produkten von Swiss Gourmet.

Denzstraße 4 | D-79539 Lörrach | Tel. +49 7621-9273-0
Fax +49 7621-9273-25 | info@swiss-gourmet.de
www.swiss-gourmet.de




Morgen ist heute:
So laufen Ihre Geschäfte.



GDI 
Business-Software

Es lebe der Mittelstand
www.gdi.de



MARQUART GmbH

Marquart GmbH
In den Waldäckern 2
75417 Mühlacker

Tel.: 07041 96 37-0
Fax: 07041 96 37-29

info@marquart-feinkost.de

www.marquart-feinkost.de
www.raeucherlachs-delikatessen.de

*Gemeinsam stark –
vielen Dank an
unsere Partner!*

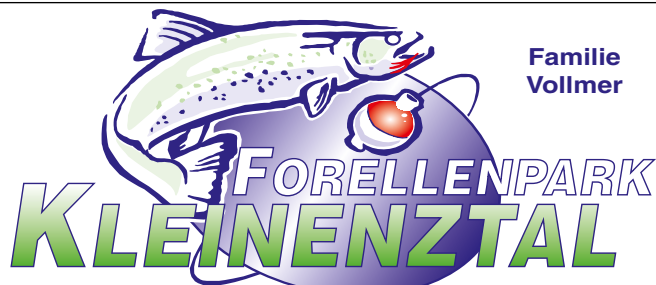


sinova Sicherheit & Technik GmbH & Co. KG

www.sinova-sicherheit.de

- Alarmanlagen
- Brandmeldeanlagen
- Videoüberwachung
- Zutrittskontrolle

In der Lieste 2 • 77656 Offenburg
Tel. 0781/96880



ANGELSEE • TIERGEHEGE • FISCH- & WILDSPEZIALITÄTEN
ANGELSHOP • FISCHERSTÜBLE • BIERGARTEN

Familie
Vollmer

Öffnungszeiten
Täglich von 8.00 bis
18.30 Uhr
Sonn- und Feiertags ab
9.00 bis
18.30 Uhr

Tel. 07055/7644

**FRISCHER
GEHT ES NICHT**



Industrierondweg 4 Tel.: 0527-681421
8321 EA Urk Fax: 0527-684948

info@visscherseafood.nl
www.visscherseafood.nl