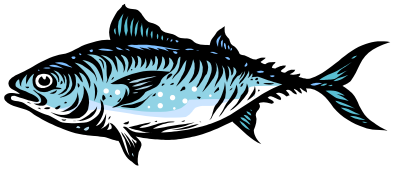
Mahlsdorfer Fischkiste

Rainer  Wetzorke

Rainer Wetzorke * Roedernstr. 10 * 12623 Berlin (Postanschrift)

An unsere Kunden

Fax (030) 54800978
Funk (0170) 5433442
e-mail: fisch@fischfenster.de
web: www.FischFenster.de

26. Oktober 2026

Liebe Fisch-Kunden,

Seit vielen Jahren ist er sehr gute Tradition,

unser kaltgeräucherter „Weihnachtslachs"

… für die Familienfeste am Jahresende ist in Planung!

Dieser nach alt überlieferten norwegischen Brauch (siehe Text im Anhang)
speziell kaltgeräucherte Lachs (ganze – oder auch halbe – Seite, eingeschweißt)
wird wieder über die **„Mahlsdorfer Fischkiste"** zum bald anstehenden ☺ Weihnachtsfest oder für das Silvester-Büfett angeboten.

Unsere Räuchermeister werden auch dieses Jahr alles daran setzen, die geräucherten Lachsseiten wie gewohnt in hoher Qualität liefern zu können.

Zuletzt konnten wir die Preise jahrelang stabil halten. Die allgemeinen Preissteigerungen für die Rohware (Superior Lachsfilet), für die Lohn-, Energie- und Transportpreise … machen eine neue Preisgestaltung unumgänglich. Bereits seit Anfang September hat sich die Räucherei bevorratet, um die zum Jahresende generell steigenden Preise abzufedern.

Ob als Geschenk für gute Freunde, als Dankeschön für Ihre Geschäftspartner oder Kunden - mit dieser **außergewöhnlichen Delikatesse** bringen Sie sich nachhaltig in Erinnerung.

Verwendet wird nur beste Qualitätsware aus Norwegen, ***Superior Lachse, filetiert*** (Trimm D, fast grätenfrei), wie Sie es von unseren Frisch-Fisch-Lieferungen kennen!

Die Räucherkammer wird wieder ab Ende November auf Hochtouren laufen, die ersten Lachsseiten stehen dann ab Anfang Dezember zur Verfügung.

Die Preisberechnung erfolgt nach Gewicht, mit der Räucherei ist abgestimmt:

Preis pro kg ***Räucherlachs 49,90 €*** *(inkl. 7 % MwSt.)*

Für die Geschäftskunden, der Nettopreis beträgt entsprechend *46,70 €/ kg*
Bei Bedarf kann wieder in einer kleinen Geschenktüte geliefert werden.
Die Geschenkschachtel steht auch dieses Jahr nur für den Direktversand zur Verfügung!

Die Lagerung ist **bei 2° – 3° C mindestens 3 (bis 4) Wochen** möglich.
Der kaltgeräucherte Lachs kann aber auch eingefroren werden.

Zusätzlich:

→ **Geschenktüte: 2,30 €/Stck (Geschenkschachtel**: **3,80 €/Stck)**
mit Begleittext innenliegend (siehe Anlage)

→ Im Einzelfall **Direktzusendung an Ihre Freunde/Geschäftspartner**:
Versandkostenpauschale von **9,90 €/Paket. → Bitte Adressen beilegen!**

Wichtig: Bei Bestellung --> Angabe, **wann** der Lachs zum Empfänger geliefert werden soll. → Ein von Ihnen gefertigtes Kärtchen legen wir auf Wunsch gerne bei.

Für Ihre Bestellung bedanken wir uns im Voraus und verbleiben mit den besten Grüßen

Ihr Team der „Mahlsdorfer Fischkiste"

Bestellung „Weihnachtslachs" 2026

Besteller:

	Stück
Räucherlachsseite	
davon Direktversand	
Geschenktüte	
Geschenkschachtel (nur Direktversand!!!)	

Bestellungen wegen der Planung bitte bis 25. November 2026.

-> Einzelne Bestellungen sind wie im letzten Jahr direkt über den Shop möglich, dafür ist das Bestellfenster ab sofort geöffnet!

-- Kleinere Mengen können auch noch zum Dezember-Frisch-Fisch am 18.12.26 mitbestellt werden, aber bei mehreren Einzelportionen bitte schon im Vorfeld!

Abholung wie immer:
-- entweder bei unserer Fischlieferung am 18./19.12.
... oder nach Absprache (auch noch Montag/ Dienstag/ Mittwoch danach!!!)

➔ *Bitte teilen Sie uns wie immer Ihren **Wunschtermin** mit!*

P.S.
Für die Geschäftskunden:
*Für den Direktversand bitte Bestellung bis zum **19. November 2026** !!!*

Wer im Vorfeld verteilen will: *wir denken, dass die ersten Lieferungen aus der Räucherei zum 3./ 4. Dezember eintreffen werden!*

Kaltgeräucherter Lachs

Feinster Lachs aus den klaren Wassern des hohen Nordens.

Zur Verarbeitung verwenden wir ausschließlich nur Rohware aus fangfrischem norwegischen Lachs „Superior" (höchste Qualitätsstufe). Wir räuchern diese gesunde Spezialität nach altüberlieferter, handwerklicher Tradition ohne chemische Zusätze in nachgebauten historischen Naturöfen. Die Art, wie wir diesen Edelfisch zubereiten und räuchern, sowie die Zusammenstellung der Gewürze – „dieses Wissen" – hat eine lange Tradition und stammt von unseren norwegischen Freunden.

Die hohe Kunst des Räucherns in einer vollkommen aus Lehm gebauten Räucherkammer wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Das ist das Geheimnis dieser Delikatesse

Durch dieses Räucherverfahren, wobei nur das neutrale Buchenholz Verwendung findet, bekommt unser Räucherlachs seinen ganz besonderen, einzigartigen Geschmack. Auf unsere Räuchertechnik sind wir stolz, zumal sie in unserer Zeit nur noch von Wenigen beherrscht wird.

Dieses Produkt erhalten Sie über die: **Mahlsdorfer Fischkiste**
www.FischFenster.de

Handy: 0170 5433442

Dieser kaltgeräucherte Lachs kann auch jederzeit portioniert eingefroren werden.

Haltbarkeit: dann 3 Monate.

Bei einer Temperatur von ca. 2 - 3 ° C ist der Lachs mindestens haltbar bis:

3- 4 Wochen