

Pressemitteilung - Duisburg, 20. September 2017

Matjes, Backfisch, Räucheraal

Führung durch die Räucherei und Fischmanufaktur Wilken auf dem Duisburger Großmarkt

Es hat sich herumgesprochen: Matjes und Fischstäbchen schwimmen nicht im Meer herum. Erst durch die fachkundige traditionelle Verarbeitung in der Fischmanufaktur wird aus einem Hering ein mild-würziger Matjes.



In der Fischmanufaktur und Räucherei Wilken werden sorgfältig ausgewählte Produkte höchster Qualität

verarbeitet. Neben traditionellen Rezepturen werden auch immer wieder neue und innovative Produkte für jeden Geschmack entwickelt. Über 30 Mitarbeiter sorgen im Firmensitz auf dem Großmarkt dafür, dass frischer Fisch in all seinen Variationen ebenso selbstverständlich zu Duisburg gehört, wie Wasser und Feuer.

Wir besichtigen die Fischverarbeitung bei ‚Neptun Delikatessen Wilken‘ **am Mittwoch, 4. Oktober, von 10 Uhr bis ca. 14 Uhr.** Die Führung kostet 8,50 € pro Person, incl. Verkostung.

Tickets gibt es bis **Freitag, 29. September 2017** in der Tourist Information oder unter 0203 28544-0.

Bildnachweis: Duisburg Kontor / krischerfotografie

Kontakt für Medienvertreter:

Marc Engel, Telefon +49 (0)203 30525-28, E-Mail: m.engel@duisburgkontor.de