



# Räuchern – ein Profi packt aus

Räuchern – eine kleine Wissenschaft für sich. Welche Mehle verwende ich? Wie erreiche ich eine goldgelbe Farbe? Und: Wie lange müssen die Fische eigentlich im Rauch bleiben? Florian Läufer hat Lebensmitteltechniker Jan Schulz in die Räucherofen geblickt und einige Kniffe abgeluchst

Foto: Florian Läufer

**M**ontagsmorgen, acht Uhr – ich bin mit Jan Schulz, Lebensmitteltechniker bei der Fischerei Reese im Schleswig-Holsteinischen Sarlhusen verabredet. Dass Jan kein Typ ist, der sich lange mit Förmlichkeiten aufhält, wird mir schnell klar: „Was willst Du sehen?“ mit diesem Satz begrüßt mich der sympathische Angestellte der Fischerei und kommt schnell zur Sache. „Wir arbeiten hier natürlich anders als der klassische Angler mit seiner kleinen Räuchertonne“ versichert mir der Profi. Und weiter: „In guten Zeiten jagen wir eine Tonne Fisch durch unsere Räucheröfen – pro Tag! Da darfst Du Dir nicht lange mit Kleinigkeiten wie dem Ausnehmen der Fische Zeit lassen. Über ein Dutzend Forellen schafft bei uns jeder Mitarbeiter in der Minute!“

### Der Kartoffeltrick – Top oder Flop?

Schnell wird klar: Hier ist der richtige Mann für alle Fragen rund ums Räuchern! Und das geht schon beim Schlachten der Fische los. Bis auf Karpfen und Aale werden hier die Fische nicht von After zum Kopf aufgeschnitten, sondern in die entgegengesetzte Richtung. Auf diese Weise wird der Darm nicht verletzt, dessen Inhalt den Fisch mit Bakterien verunreinigen könnte – und schneller geht's oben-drein. Sind die Fische ausgegenommen und gewaschen, legen die Fachmänner ihn für mindestens eine Stunde in Wasser ein, so dass die Fische vollständig bedeckt sind. Diese Prozedur sorgt dafür, dass die Fische später goldgelb sind, wenn sie



**Räucheraal filetieren:** Vom Kopf beginnend auf der Mittelgräte...

aus dem Rauch kommen. Toller Trick, den (noch) nicht jeder kennt. „Nur bei Aalen bringt der Vorgang nichts,“ weiß Jan. „Die werden immer dunkel, da kannst nichts machen!“ Jetzt geht's ans Salzen der Fische und hier unterscheidet

sich das Vorgehen von dem, wie wir Angler es machen. Wer häufig räuchert, dem ist der Kartoffeltrick bekannt: Eine halbe Kartoffel wird ins Wasser gelegt und dann so lange Salz eingerührt, bis sie beginnt aufzutreiben. Die so entstan-



Fotos: Florian Läufer (5), Tobias Norff (1), Elmar Eifers (1)

Lecker! Aale frisch aus dem Rauch



...entlangschneiden und Filet beidseitig abtrennen



Jetzt die Haut der Bauchhöhle dünn wegparieren...



...die Haut abziehen – fertig ist das Räucheraal-Filet



Der Nachtsitz hat sich gelohnt: **perfekte Größe zum Räuchern**

dene Lake hat jetzt einen Salzgehalt von rund 20 Prozent. Dazu Jan: „Wir legen unsere Fische – je nach Größe – lieber in einer mit sechs bis zehn Prozent schwächer gesalzenen Lake ein, lassen sie dafür

aber gut 14 bis 16 Stunden darin ziehen. Dadurch werden die Fische gleichmäßiger gewürzt. Übrigens: Gewürze wie Wacholder, Lorbeerblätter und so weiter verwenden wir weder in der Lake noch in der Räucher-späne. Damit würde nur der typische Eigengeschmack des Fisches verfälscht werden.“

### Wetten dass...?!

...der Räucherprofi Jan Schulz noch weitere tolle Tipps für Sie auf Lager hat? Hier die vier häufigsten Fehler, die beim Räuchern auftreten:

- Durch zu viel Hitze ist der Fettsaustritt enorm und die Fische fallen schneller von Räucherstange oder -haken.
- Eine zu schwache oder starke Salzkonzentration in der Lake führt zu schlecht gewürzten Fischen. Arbeiten Sie deshalb mit Litermaß und Waage, nicht mit Augenmaß und Gefühl
- Bei zu kurz bemessener Trocknungszeit wird die Haut zu weich. Folge: Die Fische drohen abzufallen.
- Bei Verwendung von harzigem Nadelholz erhalten Sie dunkle und nicht goldgelb geräucherte Fische

### Fisch von der Stange

Sind die Fische durchgezogen und abgetropft, werden sie auf die Räucherstange gesteckt. „Angler nehmen häufig Räucherhaken. Wir setzen auf einzelne Stangen, bei weichen Fischen aber auch mal auf zwei. Räucherhaken sind natürlich nicht schlechter als -stangen, aber es dauert eben auch länger, die Fische auf die Haken zu fummeln. Bei den Mengen, die wir hier pro Tag räuchern,

können wir uns den Arbeitsaufwand kaum leisten.“ Und dann hat der Profi gleich noch einen Trick auf Lager: „Ganz besonders Saiblinge sind aufgrund ihres hohen Fettgehaltes nach dem Räuchern sehr weich. Wenn wir sie vor dem Räuchern einmal kurz durchfrostern, bleiben sie etwas fester und fallen nicht von den Stangen. Muss man wissen!“ Sind alle Fische aufgesteckt, geht es bei offenem Buchen- oder Erlenholzfeuer und einer Temperatur von 70 bis 90 Grad für eine halbe bis ein- einhalb Stunden zum Trocknen in den Ofen. Die Dauer hängt von der Menge der Fische ab und dient dazu, die Haut etwas fester werden zu lassen. Danach wird das Räucherbett vorbereitet. Hierfür legt Jan die Holzscheite ohne Lücken nebeneinander und deckt sie mit leicht angefeuchteten Buchenspänen ( ein bis drei Millimeter Durchmesser)

ab. So vorbereitet ist sichergestellt, dass die Flammen nicht „durchbrennen“ können und das Räucherbett kontrolliert abbrennt. Die Rauchentwicklung ist ebenfalls besser. Ist der Räucherprozess erstmal in Gang gesetzt, prüft der Fachmann regelmäßig die Temperatur von gut 70 bis 75 Grad und dreht immer wieder das Räuchergerüst, damit die Fische gleichmäßig veredelt werden. Denn: so klein ein Räucherofen auf den ersten Blick auch scheinen mag, die Hitze- und Rauchverteilung erfolgt nicht gleichmäßig. Nach rund drei Stunden ist der Fisch fertig, wird bei Zimmertemperatur abgekühlt und dann im Kühlhaus gelagert. Gut sieben bis zehn Tage ist der Fisch nun mindestens haltbar – wenn er überhaupt so lange hält. Denn frischer Räucherfisch wird dem Fischereibetrieb förmlich aus den Händen gerissen. Na dann: Guten Appetit!

## RED MASTER 8PiF

Speziell entwickelt für geflochtene Schnüre

40  
ANNIVERSARY  
CORMORAN



SUPER LONGCAST INFINITY CARBON ALUMINIUM BODY ALUMINIUM SUPER SPIN 7 Kugellager Grössen 2000, 2500, 3000

**CORMORAN**

Erfolg durch Technik

[www.cormoran.de](http://www.cormoran.de)

## Geräte fürs Gold

Lust auf Aal & Co bekommen? Wir haben für Sie alle wichtigen Adressen. Hier findet wirklich jeder seinen passenden Räucherofen

### Peetz

Seit mehr als 40 Jahren bietet Peetz eine große Auswahl an Räucheröfen an. Zu den Besonderheiten der Peetz-Öfen gehört die moderne Heiztechnik. Durch zwei seitliche Schächte wird die Heißluft nach oben geleitet und der Räucherraum zusätzlich erhitzt. Natürlich bietet Peetz auch Räucherzubehör an.

Peetz Metallverarbeitung e.K.  
Tel. (02903) 63 62 oder 65 82  
Internet:  
[www.peetz-onlineshop.de](http://www.peetz-onlineshop.de)

### Beelonia

Das Familienunternehmen Beelonia mischt seit 125 Jahren ganz vorne im Räuchergeschäft mit und steht für Qualität, schnelle Lieferung und einen sehr guten Kundendienst. Hier erhalten Sie kleine, mittlere und große

Räuchergeräte sowie Trockenschränke.

Beelonia GmbH  
Tel. (02586) 275  
Internet: [www.beelonia.de](http://www.beelonia.de)

### Hans Grassl

Eine große Auswahl unterschiedlicher Räucheröfen, die mit Holz, Gas oder Strom betrieben werden präsentiert Ihnen Hans Grassl. Ob für den Hobby-Räucherer oder professionellen Betrieb, hier wird jeder fündig.

Hans Grassl GmbH  
Tel. (08652) 31 92  
Internet:  
[www.hans-grassl.com](http://www.hans-grassl.com)

### Feldmann

Räucheröfen und Grillräucheröfen mit Sichtscheibe für Heiß- und Kaltrauch – die „Alleskönner“ gibt's bei Bernhard



Blitzblank – so muss die Forelle vor dem Räuchern aussehen



Fotos: Elmar Eifers (1), Florian Läufer (3)

Buchen- oder Erlenholzfeuer ist gut zum Trocknen der Fische. Dann kommt Buchenspäne über die Scheite und das Räuchern beginnt



Bei solch **goldgelben Forellen** läuft einem das Wasser im Mund zusammen, oder?

Feldmann. Das richtige Zubehör hat Feldmann ebenfalls im Programm.  
Bernhard Feldmann  
Tel. (02724) 277  
Internet: [www.raeucheroefen.de](http://www.raeucheroefen.de)

Josef und Walther Stegherr GbR  
Tel. (08222) 41 16 77  
Internet: [www.jost-raeucherschraenke.de](http://www.jost-raeucherschraenke.de)

Wer es schnell und einfach mag, sollte auf die sogenannten Tischräucheröfen zurückgreifen. Sie sind äußerst beliebt und werden von vielen bekannten Gerätefirmen angeboten. Preislich geht's bei 27 Euro los. Bis zu sechs kleine Salmoniden passen in den rechteckigen Ofen. Mit wenigen Handgriffen landet Ihr Gold aus dem Rauch auf dem Teller – Mahlzeit zusammen!

## Jost

Bei Jost profitieren Sie von 30 Jahren Räuchererfahrung und veredeln Ihr Gut in deutschen Qualitätsprodukten beim Heiß- oder Kalträuchern. Wählen Sie aus fünf unterschiedlichen Größen Ihren Räucherschrank.

## Gewürze für Geschmack

Wie der Fachmann ans Werk geht, wissen Sie ja jetzt. Und dass Geschmäcker verschieden sind auch. Wir präsentieren Ihnen unterschiedliche Möglichkeiten, wie Sie Ihren Fischen spezielle Noten verleihen können. Am einfachsten sind fertige Laugen. Packung auf, Mix in eine Schüssel geben, Wasser zuführen, umrühren – fertig! Sie gibt es zum Beispiel von Frank Dathe ([www.fisch-gewuerze.de](http://www.fisch-gewuerze.de)) und Matthias Hoff ([www.fischgewuerze-versand.de](http://www.fischgewuerze-versand.de)). Oder Sie greifen auf Räucherzusätze zurück. Diese erhalten Sie als unterschiedliche Mischungen und in verschiedenen Duftnoten. Sie werden einfach auf die Späne gestreut und mischen sich beim Verglühen in den Rauch. Wer ein wenig experimentierfreudig ist, der sollte mal ein Schuss Whiskey verdampfen lassen – sehr aromatisch! Aber auch Gewürze lassen sich in Rauch auflösen. Versuchen Sie es mit Wachholderbeeren, Liebstöckel oder Zitronenmelisse und erleben ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Aber Vorsicht: zu viel ist nicht gut. Wie unsere Fachmann vom Plöner See schon sagte: Der reine Fischgeschmack geht bei Zusätzen in Lauge, Lake oder auf der Glut verloren.



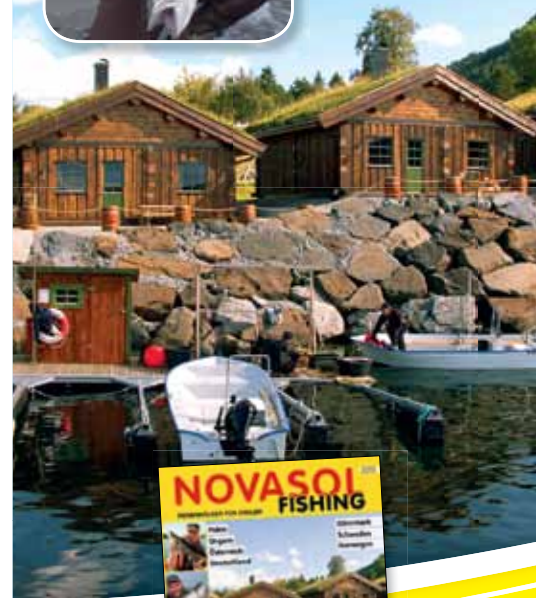
– sehr aromatisch! Aber auch Gewürze lassen sich in Rauch auflösen. Versuchen Sie es mit Wachholderbeeren, Liebstöckel oder Zitronenmelisse und erleben ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Aber Vorsicht: zu viel ist nicht gut. Wie unsere Fachmann vom Plöner See schon sagte: Der reine Fischgeschmack geht bei Zusätzen in Lauge, Lake oder auf der Glut verloren.

# Haus. Boot. Fisch!

## Mit NOVASOL-Fishing zum Fisch des Lebens

Über 2.500 Ferienhäuser für Angler in Top-Revieren in Norwegen, Schweden, Dänemark, Österreich, Deutschland, Polen und Ungarn.

Top-Unterkünfte  
direkt am Fjord und  
inkl. Boot ab  
€ 841,- pro Woche



Jetzt den Katalog 2013 bestellen  
und Traumhaus sichern unter  
[www.novasol.de](http://www.novasol.de)

oder telefonisch unter  
NOVASOL-Fishing  
040/238859-77

