

Geräucherte Fischerzeugnisse

Verkäufer/-innen, die ihre Waren genau kennen, können Kunden individueller beraten und ein besseres Verkaufsergebnis erzielen. Das gilt für Fleisch und Wurst ebenso wie für Zusatzprodukte und Zutaten. *Die Fleischerei* informiert in jeder Ausgabe über Lebensmittel, die im Fleischer-Fachgeschäft verkauft oder verarbeitet werden.



Räucherfisch ist in Deutschland fast so beliebt wie Frischfisch: 2017 verzehrte jeder Bundesbürger 12 kg frischen und 11 kg geräucherten Fisch.

Barbara Krieger-Mettbach

Nach vorläufigen Schätzungen des Fischinformationszentrums (FIZ) verzehrten die Deutschen 2017 elf Prozent ihres Fisches als Räucherfisch. Gegenüber den beiden Vorjahren ist der Räucherfischanteil um zwei Prozent gesunken. Regional variiert das Angebot an geräucherten Salz- und Süßwasserfischen.

Für den Rauch geeignet

Ausgangsprodukte zum Räuchern sind frische oder tiefgefrorene Fische oder deren Filets, die gesalzen und mit Gewürzen und Kräutern bestreut werden. Am besten eignen sich Fische mit mittlerem bis hohem Fettanteil. Magerfische trocknen schnell aus. Während früher Heringsarten wie Bückling und Makrele den Markt dominierten, bestimmen heute eher Edelfische und Lachs das Sortiment. Vor allem Letzterer hat sich etabliert. Sei es als Räucherlachs in Scheiben oder Stremellachs, mit und ohne Gewürzaufgabe, verpackt oder lose, Lachsvariationen aus dem Rauch gehören zum Standard einer jeden Fischtheke.

Zartes Fischfleisch durch Heißräuchern

Der Unterschied zwischen Räucherlachs und Stremellachs liegt im Zuschnitt und im Räucherverfahren. Räucherlachs wird als ganze Seite kaltgeräuchert. Für Stremellachs hingegen schneidet man den Lachs in Streifen (Stremel), legt ihn ein in eine Lake aus Wasser, Salz und Gewürzen und räuchert ihn heiß. Dieses klassische Räucherverfahren beginnt mit dem Vorgaren im Heißrauch bei Temperaturen von 60 bis 100 °C, danach folgt die Veredelung im kühleren Rauch. Die Holzart beeinflusst das Aro-

ma. Die Dauer des Räucherns richtet sich nach der Größe des Fisches. Das braucht Erfahrung: Bleibt der Fisch zu lange im Rauch, trocknet er aus. Typische heißgeräucherte Erzeugnisse sind neben Stremellachs: Bückling, Makrelen, Räucheraal, Schillerlocken, schwarzer Heilbutt. Aus dem Süßwasser eignen sich Forellen, Felchen, Maränen zum Heißräuchern. Der Fisch schmeckt aromatisch-rauchig, das Fleisch ist zart und saftig.

Kalter Rauch, festes Fleisch

Kalträuchern dauert länger als Heißräuchern, weil die trocknen gesalzenen und gewürzten Fische bei unter 30 °C im Rauch liegen. Dabei trocknen sie leicht ab und entwickeln ein festeres Fleisch mit intensivem Eigengeschmack. Die charakteristische Rauchhaut entsteht durch die Trockensalzung. Typische Produkte: Räucherlachs, Lachsforelle und Lachsmakrele, eine fettreiche, vorgesalzene Makrele, deren Konsistenz und Geschmack nicht mit einer heißgeräucherten vergleichbar ist. Kaltgeräucherte Fischerzeugnisse schmecken als hauchdünne Scheiben zu Brot, Salaten, Kartoffeln. Zur geschmacklichen Abrundung eignen sich Dips, Soßen und Meerrettich.

Salz und Konservierungsstoffe

Der Salzgehalt im Endprodukt richtet sich nach dem Räucherverfahren und der darauf abgestimmten Salzung. Heißgeräucherte Fischerzeugnisse enthalten zwischen 1,5 und 2,5 Prozent Salz, kaltgeräucherte zwischen vier und acht Prozent. Konservierungsstoffe sind nicht zugelassen. Wegen der schnellen Verderblichkeit müssen Räucherwaren gut gekühlt aufbewahrt werden. Vakuumverpackungen verlängern die Haltbarkeit. Dennoch gilt: Je frischer die Räucherwaren, desto besser schmecken sie.

Bedrohter Dornhai

Eine fragwürdige Räucherdelikatesse sind Schillerlocken. Dabei handelt es sich um die enthäuteten, heißgeräucherten Bauchlappen vom Dornhai, die sich im Rauch drehen wie Schillerlocken. Der Dornhai steht auf der Liste der bedrohten Fischarten. In der EU darf kein Dornhai mehr gefischt werden. Produkte aus anderen Ländern dürfen jedoch in der EU verkauft werden. Für ökologisch bewusste Genießer bietet die Deutsche See eine Alternative namens Goldlocken an aus ASC-zertifiziertem Zucht-Tilapia.

Barbara Krieger-Mettbach