

Räuchern der Forellen

Beim Räuchern von Fisch unterscheidet man zwei Verfahren: das Heißräuchern, das bei Temperaturen über 60 °C durchgeführt wird und das Kalträuchern (nach Trockensalzung) mit Temperaturen unter 30 °C. Da Forellen vorrangig heiß geräuchert werden, steht dieses Verfahren hier im Vordergrund.

Welche Anforderungen beim Heißräuchern erfüllt werden müssen, ist in den „Leitsätzen für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnissen daraus“ des Deutschen Lebensmittelbuches näher beschrieben (siehe Kapitel 8).

Das richtige Holz

Grundsätzlich benutzt man Laubhölzer zur Entwicklung des Rauches. Nadelhölzer sind für die direkte Raucherzeugung weniger tauglich, da sie zu stark rußen. Gut geeignet sind z. B. Buche, Erle, Birke oder Weide. Auch Mischungen verschiedener Hölzer sind möglich.

Eichenholz eignet sich zum Räuchern, kann aber bei alleiniger Verwendung zu einem bitteren Geschmack der Räucherware führen. Wacholderholz wird auf Grund seines kräftigen Aromas in der Regel nur als zusätzliche würzende Komponente verwendet. Neben der natürlichen Pigmentation der Fischhaut beeinflusst die gewählte Holzart die Farbe der geräucherten Forellen. Zur Geschmacksverfeinerung kann man noch Wacholderbeeren zufügen.

Wichtig ist, dass das Räuchermaterial trocken ist, da sich sonst zu viel Wasserdampf entwickelt. Eine unerwünschte Folge kann ein bitterer Geschmack im Endprodukt sein. In der Zusammenstellung der Komponenten für die Rauchentwicklung beim Räucher-

vorgang liegen die „Geheimnisse“ einzelner Betriebe. Dort wird viel Wert auf die individuelle Geschmacksnote bei der Veredelung durch das Räuchern gelegt.

Die Heißräucherung

Durch das Räuchern werden mehrere Wirkungen erzielt. Neben der heutzutage im Vordergrund stehenden und unbestritten wichtigen Herstellung eines geschmacklich und optisch optimalen Produktes soll auch die Haltbarkeit verlängert werden. Dies kann vor allem durch das Garen des rohen Muskelfleisches und die Verminderung des Wassergehaltes erreicht werden. Zusätzlich wirksam sind auch die konservierenden Komponenten des Räucherrauchs.

Wie die Qualität des Endproduktes letztlich ist – eine einwandfreie Rohware vorausgesetzt –, wie intensiv Rauchgeschmack und -geruch ausgeprägt sind und wie saftig das Fleisch ist, hängt in starkem Maße vom Räucherofentyp und dem Räucherprogramm ab.

Das Räuchern ist, wie oben bereits erwähnt, ein sehr individueller Prozess. Es liegt auf der Hand, dass es zwar grundsätzliche Verfahrensvorgaben für Trocknungsdauer, Ofenart, Ofentemperatur und Räucherdauer gibt, aber keine allgemein gültige Einheitsrezeptur. Der Räuchervorgang beeinflusst die Qualität der Räucherforellen maßgebend und die richtige Kombination von Zeit und Temperatur verlangt viel Erfahrung.

Die Variationsbreite der vorhandenen Räucheröfen in kleinen und mittelständischen Betrieben in Deutschland ist groß. In Tabelle 1 und 2 sind die Räucherofentypen und Räucherverfahren der besuchten 23 kleinen (Haupterwerb) und mittelständischen Räuchereien zusammengestellt.



Ziel der Heißräucherung ist die Bildung des typischen Rauchgeschmacks und -geruchs und einer schönen Räucherfärbung der Haut.

Fertig eingehängte Forellen zum Einsatz in den Räucheröfen



Heißgeräucherte Fische werden mit frisch entwickeltem Rauch und einer Wärmeeinwirkung von über 60 °C im Kern hergestellt.“