



Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	9
2. Von der Rohware bis zum heißgeräucherten Produkt	12
• Ausnüchtern der Forellen in der Hälterung	13
• Tierschutzgerechtes Betäuben, Töten und Schlachten	13
Salzen der Forellen	14
• Wie funktioniert das Salzen?	15
• Warum können die Salzgehalte schwanken?	15
• Salzgehalte in geräucherten Forellen	16
Räuchern der Forellen	18
• Das richtige Holz	18
• Die Heißräucherung	19
• Die Trocknung vor dem Räuchern	20
• Temperaturverlauf beim Räuchern	21
• Warum sollen 60 °C im Kern der Forellen erreicht werden?	25
• Abkühlen der geräucherten Forellen	25
• Herstellungsrichtlinien für Räucherfische des Codex Alimentarius	26
3. Hygiene beim Schlachten und Verarbeiten im Betrieb	27
• Untersuchungsergebnisse	27
• Ein besonderes Problem: Listerien in geräucherten Forellenerzeugnissen	30
• Rechtliche Vorgaben	32
• Welche Anforderungen an die Betriebshygiene sind zu berücksichtigen?	33
4. Lagerung und Haltbarkeit geräucherter Forellen	38
• Vakuumverpackte geräucherte Forellen und Forellenfilets	38
• Lose verkaufte Ware	40
5. Dokumentation der Verarbeitung	40
6. Zusammenfassung: So werden Fehler vermieden	41
7. Informationen, Adressen und Internetangebote	43