

Gaumenfreude Räucherfisch

Erneut erweitert **Kai Bliefernicht** seinen Anglerhorizont. Diesmal begibt er sich vom Wasser weg, hin zum Räucherofen, um die gefangenen Fische für höchsten Genuss zuzubereiten. Schritt für Schritt zeigt er uns, worauf beim Räuchern zu achten ist.

Der Auftakt. An manchen Tagen passt einfach alles. Das Wetter ist grandios, eigentlich viel zu warm für Anfang April. Die Sonne scheint, der Himmel ist blau und der Fluss mäandert glasklar und gemächlich durch die frisch erwachte Natur. Ich stehe nach der Schonzeit endlich wieder bis zur Hüfte im Wasser und werfe meine Köder an die vielversprechenden Spots, immer auf der Suche nach neugierigen und beißfreudigen Forellen. Es dauert nicht lang, da schnappt sich die erste Bachforelle meinen Köder. Ein kurzer Drill, dann sanft in den Kescher. Maßig, aber darf noch wachsen. Ich setze Fische gern wieder zurück, mag es, wenn sie sich kraftvoll verabschieden und davon flitzen. Heute jedoch bin ich auf der Suche nach zwei besonders schönen Exemplaren, die ich nach einem kurzen Drill gerne mit nach Hause nehmen möchte.

Der ewige Wunsch. Seit Jahren habe ich immer wieder mit dem Gedanken, selbst zu Räuchern, gespielt. Heuer wollte ich meinen Plan endlich in die Tat umsetzen. Ich erinnere mich noch immer an meine Jugend im Angelverein, als einige Mitglieder bei den regelmäßigen Vereinstreffen ihre Räucherboxen sowie frische Forellen und Aale mitgebracht haben. Während des Wartens wurde gemeinsam gefachsimpelt und am Ende wurde vor allem eines: gemeinsam gespeist. Geräucherter Fisch war und ist für mich die höchste Stufe der Veredelung eines kostbaren Guts. Es verlangt Zeit und Geduld, doch die Belohnung am Ende ist an Genuss kaum zu übertreffen. Drum war eines immer klar: ich wollte selbst dieser Kunst

mächtig sein und daheim im eigenen Garten meinen frischen Fang veredeln.

Der Fang. Nun stehe ich also an diesem wunderbaren Frühlingstag bis zur Hüfte im Wasser und lasse eine schön gefärbte und deutlich über 40 cm große Bachforelle in meinen Kescher gleiten. Diesen Fisch entnehme ich bewusst und fange kurz darauf einen zweiten, diesmal eine Regenbogenforelle. Daheim angekommen wird nun alles hergerichtet, damit die frischen Fische bald in den Rauch wandern dürfen.

Die Vorbereitung. Was aber braucht man zum Räuchern und wie funktioniert das eigentlich? Ich habe mich im Winter viel mit dem Thema beschäftigt und nach einiger Zeit auch ein für mich passendes Modell in Form eines Räucherschrankes gekauft. Zunächst habe ich mich durch die zahlreichen unterschiedlichen Typen von Räuchergeräten gewühlt. Es gibt elektrisch betriebene Geräte, Gasöfen und die klassischen Modelle mit echtem Feuer. Das muss jeder für sich selbst entscheiden, ich jedoch wollte etwas Klassisches. Also Holzfeuer und intensive Auseinandersetzung mit Temperaturregelung und Holzarten. Zudem wollte ich etwas Solides, das auch lange hält. Die Wahl fiel deshalb auf ein Edel-

stahlmodell. Die übrigen Materialien habe ich daheim: trockenes Buchenholz zum Befeuern des Ofens und ein paar Wacholderzweige. Zusätzlich habe ich etwas Räuchermehl aus dem nächstgelegenen Angelgeschäft besorgt, ebenfalls Buche.

Das Prozedere. Räuchern erscheint auf den ersten Blick kompliziert. Es ist jedoch im Grunde ein einfacher Prozess mit vier Schritten: Einlegen der Fische, trocknen, garen, räuchern. Diese Schritte sind wichtig, garantieren sie doch ein optimales Ergebnis.

01 Salzlake. Am Anfang steht das Einlegen der Fische in eine Salzlake. Dafür müssen die Fische ausgenommen, gereinigt und von den Kiemen befreit sein. Für eine Portionsforelle rechnet man einen Liter Wasser und 70 bis 100 Gramm Salz (entspricht 7-10 Prozent), je nach Geschmack. Bei meinen zwei Forellen kommen also auf zwei Liter Wasser 140 Gramm Salz (7%). In einer ausreichend großen Schüssel (Plastikwanne mit Deckel) rühre ich das Salz in lauwarmes Wasser, bis es komplett aufgelöst ist. Dann kommen die Fische hinein. Zeit dieses ersten Schrittes: mindestens 12 Stunden, am besten über Nacht in einem kühlen Raum.

02 Trocknen. Die Fische waren nun 12 Stunden im Salzwasser. Zeit, sie herauszunehmen und sorgfältig mit Leitungswasser abzuspülen. Der Schleim muss jetzt komplett entfernt werden, sonst bekommen die Fische am Ende nicht die schöne goldene Farbe. Ein zweiter Faktor für die schöne Farbe ist, dass die Fische trocken sein müssen, bevor sie in den Räucherschrank wandern. Ich wickle sie dafür kurz in Küchenrolle ein und trockne sie so vor, hänge sie im Anschluss aber, vor Insekten geschützt, eine Stun-



Entnahme

Für den Räucherofen geeignete Fische sollten im besten Fall eher etwas größer sein



01. Belüftung (Abzug)
 02. Thermometer
 03. Aufhängung (Querstäbe)
 04. Fett-Abtropfschale
 05. Feuerschale

de an einem geschützten Ort auf. Die Räucherhaken nutze ich dafür bereits. Währenddessen kann man, wenn man mit Feuer heizt, bereits den Ofen anheizen. Dafür nehme ich Buchenholz und mache ein Feuer, das den Ofen auf etwa 100 Grad erhitzt. Wenn die Fische innen und außen durchgetrocknet sind, wird es Zeit für den nächsten Schritt. Im Ofen ist nach einer Stunde jetzt die Glut übrig.

03 Garen. Mit der Glut und rund 90 bis 100 Grad im Inneren des Räucher-schranks kann nun das Garen erfolgen. Die trockenen Fische werden in den heißen Ofen gehängt und garen ohne Rauch etwa 30 bis 45 Minuten. Das Räuchern selbst findet danach statt. Da ich mit dem Garpunkt auf Nummer sicher gehen will, mache ich einen verlässlichen Test nach circa 30 Minuten: Lässt sich bei einem der Fische die Rü-

Wo ist was?

Der Aufbau eines Räucherofens kann unterschiedlich sein – das Prinzip ist aber bei allen Modellen gleich

ckenflosse ohne viel Kraftaufwand herausziehen, ist der Fisch gar. Nun riecht es bereits verlockend beim Öffnen des Räucherschanks, aber es wird noch besser!

04 Räuchern. Nach Ablauf der Garzeit sollte das Thermometer durch Schließen der Luftzufuhr und gleichzeitiger Beigabe einer großen Handvoll Räuchermehl (direkt auf die Glut) auf etwa 60 Grad sinken. Das ist wichtig, da der jetzt folgende Räuchergang bei konstant 60 Grad erfolgen sollte, um die Fische nicht weiter zu garen. Gibt man das Räuchermehl auf die Glut, entwickelt sich fast unmittelbar wohlduftender Buchenrauch. Die Luftzufuhr wird nur minimal geöffnet. So bleibt es jetzt für etwa 2-3 Stunden. Alle 30 Minuten sollte man etwas Räuchermehl hinzufügen, um immer genügend Rauch zu erzeugen. Sinkt die Temperatur, sollte man etwas Holz nachlegen. Ich habe dafür gern meinen Grillparat, um dort ein wenig „Nachschub“ zu erzeugen. Ich lege dann kleine Stücke aus der frischen Glut in die Lade des Räucherschanks. Wird es zu heiß im Ofen, sollte man die Luftzufuhr schließen. Diese Phase im Räucherprozess verlangt viel Aufmerksamkeit und ein gut funktionierendes Thermometer. Ich habe selbst gemerkt, dass man seinen Räucherschrank kennenlernen muss, um ihn genau steuern zu können. Gas- oder Elektrogeräte sind in dieser Hinsicht vermutlich weniger kompliziert, da sich die Temperatur leichter regulieren lässt. So oder so sollte am Ende dasselbe Ergebnis zum Vorschein kommen: goldbraun geräucherte Fische. Ist die gewünschte Farbe erreicht, nimmt man die Fische heraus und ist garantiert mächtig stolz – ich zumindest.

Das Ergebnis. Es ist geschafft: Die zwei Forellen, die ich am Vortag gefangen habe, sind perfekt gelungen. Im ganzen Garten duftet es zudem nach dem würzigen Buchenrauch und den fertigen Fischen.

Tipps und Tricks. Besonders am Anfang erfordert das Räuchern sehr viel

Die Lake: Verhältnis Wasser/Salz

	6%ige Lake	7%ige Lake	8%ige Lake	9%ige Lake	10%ige Lake
Wasser / Salz	1 L / 60 g	1 L / 70 g	1 L / 80 g	1 L / 90 g	1 L / 100 g
	2 L / 120 g	2 L / 140 g	2 L / 160 g	2 L / 180 g	2 L / 200 g
	3 L / 180 g	3 L / 210 g	3 L / 240 g	3 L / 270 g	3 L / 300 g
	4 L / 240 g	4 L / 280 g	4 L / 320 g	4 L / 360 g	4 L / 400 g
	5 L / 300 g	5 L / 350 g	5 L / 400 g	5 L / 450 g	5 L / 500 g

Zwölfstündiges Einlegen in eine mehr als zehnprozentige Lake wird nicht empfohlen.

Aufmerksamkeit. Das Internet ist voll von Tipps und Rezepten, die einem helfen sollen, keine Fehler zu machen. Dabei kann es schnell zu Verwirrung kommen, da sich viele widersprüchliche Meinungen finden. Mein Motto daher: Keep it simple. Das hier beschriebene Vorgehen verzichtet auf zu komplizierte Aspekte rund um Salzlake, Trocknung und Räucherzugaben. Das Ergebnis überzeugt mich trotzdem. Ich konzentriere mich auf die konstante Temperatur und sitze dabei gern drei Stunden auf der Terrasse, lese und schaue nebenbei auf meinen Räucherschrank. Es ist essentiell, sich Zeit zu nehmen. Das fängt bei mir beim Hacken des Buchenholzes an: Die zu großen Stücke zerkleinere ich mit der Axt, denn Schmierfett von der Säge möchte ich nicht im Räucherschrank haben. Genauso wenig Spiritus oder Grillanzünder. Mit ein wenig Papier entzünde ich das Feuer und lasse es gemächlich wachsen. Bei der Salzlake kommt mir außer Salz und Wasser nichts dazu. Für das bisschen Mehr im Geschmack gebe ich höchstens eine Handvoll Wacholderbeeren zum Räuchermehl in Schritt vier. Buchenholz ist für mich das wichtigste „Gewürz“

Fertig
Lässt sich bei einem der Fische die Rückenflosse ohne viel Kraftaufwand herausziehen, ist der Fisch gar.



Fotos: Bielefemich (2)

beim Räuchern. Generell gehen aber auch alle Obsthölzer, wenn man kein Buchenholz lagernd hat. Wichtig ist, dass das Holz lange getrocknet wurde und weder Feuchtigkeit noch Harz in sich hat. Auch die Rinde muss vollständig entfernt werden, da sie sich negativ auf den Geschmack ausübt. Des Weiteren habe ich bisher nur Forellen und Saiblinge geräuchert. Alle Fischarten mit einem höheren Fettanteil sind geeignet, Hecht und Zander vermutlich eher weniger. Ob die Fische nun fangfrisch sind oder von der letzten Saison tiefgefroren, spielt keine Rolle. Gefrorene Fische können direkt vom Eis ins Salzwasser gegeben werden. Ein besonderer

Tipp zum Schluss: Ich selbst brauche für den puren Genuss nur etwas Brot und Kren-Obers. Am besten schmecken die Fische, wenn sie noch warm sind und direkt aus dem Rauch kommen. Kalt sind sie aber auch gut und sogar drei bis vier Tage im Kühlschrank haltbar.

Die wichtigste Zutat für mich ist jedoch eine ganz andere: Seltenheit. Ich räuchere nur hin und wieder und möchte nicht jedes Mal beim Fischen auf einen Speisefisch aus sein, sondern mich gelegentlich bewusst dafür entscheiden. Das macht aus dem Räucherfisch letztlich das, was es für mich bereits in der Jugend war: eine seltene Besonderheit. 



Fliegenfischen im Großglocknergebiet

Das Fliegenfischgewässer Fuscherache liegt am Fuße des Großglocknermassivs im Salzburger Land.

Das Wasser hat eine Länge von 35km und beginnt im idyllischen Käfertal auf 1.100m Seehöhe. Mit der Kombikarte können auch die Fischgewässer Bräurup in Mittersill befischt werden. Mehr Infos unter:

Touristinfo Großglockner-Zellersee
www.fliegenfischen-fuscherache.at
info@grossglockner-zellersee.info
oder telefonisch unter 06545 7295

Fliegenfischen in Tux

Herzlich Willkommen im Hotel-Garni Forelle **** mit Gästehaus *** in Tux im Zillertal!

Herrliche Blicke auf die Bergwelt des Tuxer Gletschers, saftige Almwiesen und das glasklare Bergquellwasser des 8 km langen Tuxbachs – ein Paradies für Regenbogen-, Bachforellen und Bachsaiblinge.

Entdecken Sie die Faszination Fliegenfischen im hauseigenen Fischrevier direkt hinter dem Hotel.

Wir haben uns auf die Kunst des Fliegenfischens zwischen Juni bis Oktober spezialisiert und die Fischerkarten sind ausschließlich den Gästen des Hotels vorbehalten.

Ein spezieller Anfängerkurs unter professioneller Leitung findet vom 27.7. bis 29.7.2017 (3 Tages Kurs) statt.

Auch Familien mit Kindern fühlen sich bei uns so richtig wohl! Die kostenlos nutzba-



re Playarena für Kinder von 2 bis 16 Jahren, bietet ein tolles Sommerprogramm mit Betreuung! Rufen Sie uns an und wir stellen Ihnen ein tolles Gesamtpaket zusammen!

Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Garni Forelle mit Gästehaus

Vorderlanersbach 296
6293 Tux, Tirol
Tel.: +43 (0) 52 87/87 2 14
E-Mail: info@forelle.at
Web: www.forelle.at

