

# Im Rauch zur Delikatesse

## Die Räucherziele

Räuchern erfüllt im Wesentlichen zwei Aufgaben:

1. Die thermische Bearbeitung von Fleisch, Fisch und Wurst mit dem Ziel, den Feuchtigkeitszustand möglichst gleichmäßig zu verändern und dabei auch ein Garwerden des Produktes durch Temperatureinflüsse (Heißräucherung) und auf autolytisch-enzymatischem Wege (Kalträucherung) herbeizuführen.
2. Die rauchtechnische Bearbeitung des Räuchergutes mit dem Zweck, die Appetitlichkeit und Schmackhaftigkeit positiv zu beeinflussen.

Das Ziel der Konservierung ist in der modernen Fleischindustrie zweitrangig geworden, weil es dafür heute zuverlässigere Methoden gibt. Die verlängerte Haltbarkeit des Räuchergutes durch die konservierende Wirkung des Rauches ist aber nach wie vor eine willkommene Eigenschaft.

*Aale gehören zu den bekanntesten Räucherfischen: eine goldbraune Delikatesse.*

## Räuchern, eine Wissenschaft für sich

Aus der Not heraus, Fleisch und Fisch vor dem raschen Verderb zu bewahren, haben sich Räuchermethoden entwickelt, die nicht nur mikrobenehmend sind, sondern auch der geschmacklichen Verfeinerung und dem Erhalt der Nährwerte dienen.

Bei dieser uralten Art der Haltbarmachung, die süddeutsch und alpenländisch auch Selchen genannt wird, wirken Gase und Dämpfe unvollständig verbrannter Pflanzenteile, vor allem von getrockneten Hölzern, auf Fleisch, Wurst und Fisch ein, machen sie delikater und auch farblich ansprechender. Fische werden im Rauch goldgelb, Fleisch wechselt seine Farbe äußerlich ins Hellbraune, Dunkelbraune oder Kohlschwarze beim Schwarzgeräucherten.

Haltbarmachung ist zwar das ursprüngliche Ziel des Räucherns, die

### Nicht nur Fleisch und Fisch

Geräuchert werden übrigens auch einige spezielle Käsesorten, zum Beispiel der italienische Scamorza (Seite 73), ja sogar Eier (Seite 72), Whisky, Bier (Rauchbier) und Knoblauch.



*Im Schwarzwald hat das Räuchern eine lange Tradition.*

Geschmacksverfeinerung aber ist die eigentliche Kunst und die Krönung des sich durch Erfahrung ständig vermehrenden Wissens.

Überaus ausführlich beschäftigte sich bereits im Jahre 1741 „Zedlers großes Universal-Lexikon“ mit dem Thema des Räucherns. In der Einleitung dazu heißt es:

„Räuchern, Selchen, heisset das grüne Fleisch, oder Fische durch untergemachten Rauch trocken, damit es sich länger halte, und zum verspeisen tauglich bleibe. Alles Mittelfleisch, so nemlich weder allzu jung, noch

allzu alt ist, taugt besser, und ist vorträglicher zum Räuchern, als das alte Fleisch, weil dieses, da es an sich selbst schon zähe ist, in der Dürre oder vom Rauche noch zäher wird.

Das Fleisch, welches man räuchern will, pflegt man nur in Wannen und Mulden zu saltzen, und darinnen liegen zu lassen, bis das Saltz zerschlichen ist: nach diesem wird das Fleisch noch etliche Tage mit Saltzwasser begossen, und wenn sich dieses wohl hinein gezogen, hernach in die Feuermauer, Camin, oder Rauchkammer aufgehängt. Die es noch besser

machen wollen, zerstoßen Coriander-samen, und Wacholderbeere gröblich unter einander, wenn sie nun das Fleisch einsaltzen, so streuen sie eine Lage oder Schicht von gedachten zerquetschten Sachen darauf: legen wieder Fleisch und Saltz, und von erst erwehntem Coriander, und Wacholderpulver wieder eine Handvoll darauf. In dieser Beitze wird das Fleisch eine Zeitlang liegen gelassen, und endlich in den Rauch gehängt.“

Aber auch ans Fischräuchern wurde in „Zedlers Lexikon“ gedacht. Dazu heißt es (Auszug):

„... man kann die Fische auch auf folgende Art räuchern; Nehmet ein sieben oder acht eimerigtes Faß, nur von schlechten Tauben, von weichem Holz abgebunden; unten darff es keinen Boden haben, denn es muss den Rauch fangen, oben aber eine halbe Spanne vor dem Ende des Fasses, machet inwendig zwey Hölzter Creutzweis über einander, die durch vier Löcher im Fasse stecken, an diese hänget die Fische, die ihr räuchern wolt, laßt auch vier einer starcken Spannen lange Hölzter, quer Finger breit übers Faß oben ausgehen, häfftet solche übers Creutze mit kleinen Nägeln im Faß an, darnach leget den obern Boden, der ein wenig kleiner, als sonst zugerichtet und gemacht seyn muß, ledig auf, und breitet über den Boden und einer Spannen lang über das Faß herunter ein grob leinen Tuch, welches den Rauch halte, daß er nicht ausgehe, und machet über das Tuch zween oder drey ledige Reife, daß sie das Tuch wohl hinan halten, vorhero aber laßt mit Ziegeln ein rundes Mauerlein aufmauern, nach der Weite des

Fasses, ohngefehr einer Spanne hoch, und eines halben Ziegels breit, aber fein gleich, damit das Faß recht darauf stehen kann; das Mauerlein aber muß nicht um und um ganz seyn, sondern an einem Orte eine Oeffnung haben, daß man daselbst vermodertes und faules Holtz, Späne, Laub oder anders leget, aber keine helle Flamme giebet, damit das Faß nicht brennend werde, hinein schieben könne. Auf dieses Mauerlein nun setzet das Faß mit dem Orte, wo kein Boden ist, und haltet mit dem Rauche so lange an, bis die Fische genug geräuchert sind.“

## Die Räuchermethoden: Kalt, Warm und Heiß

Die Klimaunterschiede einzelner Länder und Landstriche haben die Räucherverfahren entscheidend geprägt, wobei die Luftfeuchtigkeit der Küstengebiete einerseits und das kühle Klima der Alpenländer andererseits ganz unterschiedliche Ergebnisse und damit regionale Spezialitäten entstehen ließ. Man unterscheidet zwischen Kalt-, Warm- und Heißräuchern. Das heißt, der Räuchervorgang kann bei unterschiedlichen Temperaturen erfolgen. Daraus ergeben sich auch unterschiedliche Räucherzeiten. Auch die Haltbarkeit der Räucherware ist bei den drei Methoden verschieden.

### Kalträuchern

Kalträuchern erfolgt bei Temperaturen zwischen 12 und 24 °C. Eine der wichtigsten Voraussetzungen ist, dass das Räuchergut, bevorzugt Schinken, aber

auch Würste, in absolut trockenem Zustand in die Räucherkerker beziehungsweise in die Räucherofen gehängt wird und auch die Räuchermittel, also Holz oder Räuchermehl, keine Feuchtigkeit enthalten.

Das Sägemehl soll nicht locker verstreut werden, sondern besser in einem angepressten Zustand unter das Räuchergut kommen, um so ein Aufflackern des Feuers und damit zu hohe Temperaturen zu vermeiden.

Denn beim Kalträuchern ist es wichtig, dass die Rauchtemperatur keinesfalls 15 bis 30 °C überschreitet und die Luftfeuchtigkeit in der Räucherkerker bei 75 bis 85 % liegt.

Bevorzugt wird diese Räucherart, wie schon gesagt, für Schinken, der dadurch nicht nur die begehrte goldgelbe Farbe bekommt, sondern den appetitanregenden leichten Rauchgeschmack. Ein weiterer Vorteil des Kalträucherns ist Kompaktheit des Räuchergutes. Es wird dabei zur hohen Schnittfestigkeit getrocknet. Beim Kalträuchern wird das Verfahren des Glimmrauchs (siehe Raucherzeugung, Seite 22) angewandt. Die erforderliche Räucherzeit beträgt mindestens mehrere Tage, dehnt sich aber bei Schinken bis zu sechs Wochen aus.

Das Räuchergut wird nach dem Pökeln in einem gut abgetrockneten Zustand in den Kamin beziehungsweise Räucherkerker gehängt.

Zwischen den einzelnen Räucherphasen – das Feuer kann bei kalten Temperaturen zeitweise ausgehen – sollte genügend Frischluft zugeführt werden. Kalträuchern in Bauernkaminen wird daher nur in den kühlen

### Tipp zum Aufstellen

Räucherkerker, die vorwiegend zum Kalträuchern Verwendung finden, sollen in kühlen, jedoch keinesfalls in stickigen oder gar schimmigen Räumen aufgestellt werden – das wäre der Qualität des Räuchergutes abträglich.

Herbst- und Wintermonaten vorgenommen.

### Warmräuchern

Warmräuchern erfolgt bei Temperaturen von 30 bis 50 °C über einen Zeitraum von 2 bis 24 Stunden je nach Räuchergut. Wer auf aromatischeräucherte Kasseler und Kochrauschinken abzielt, sollte die Methode des Warmräucherns bevorzugen. Der Rauch wird mit Hartholz erzeugt und darüber werden Buchenholzspäne gestreut. Durch leichtes Anfeuchten der Sägespäne entsteht in der Räucherkerker beziehungsweise im Räucherofen eine Luftfeuchtigkeit von über 80 %.

Warmräuchern ist für Spezialitäten gedacht, deren Verzehr innerhalb kurzer Zeit, höchstens zwei bis drei Wochen, vorgesehen ist. Geräuchert werden auf diese Weise große Brühwürste und Schinken. Bei dieser Methode wird intensiv mit Glimmrauch geräuchert, also ohne dass der Glimmbrand erlischt.

### Heißräuchern

Noch kürzer bemessen ist die Räucherzeit und dementsprechend auch die Haltbarkeit beim Heißräuchern. Nur rohe wie gekochte Kasseler und



*Köstlich: Eine feuchtgeräucherte Salami mit Fenchelgeschmack.*

der Kochschinken kommen dafür in Frage. Für Rohschinken ist diese Räuchermethode ungünstig und würde wortwörtlich „ins Verderben“ führen. Zur Raucherzeugung kann Hartholz (bevorzugt Buche), aber auch Weichholz (Birke) verbrannt werden; von stark harzenden Hölzern ist abzuraten. Nach dem Pökeln soll das Fleisch mit einem sauberen Tuch gut abgerieben und vielleicht ein paar Stunden in einem luftigen Raum abgehängt werden.

Die Räucherzeit bei Temperaturen von 50 bis 90 °C ist auf eine Zeit von 30 Minuten bis höchstens zwei Stunden beschränkt, um die Zartheit des Fleisches nicht zu gefährden.

Ein zum Kalträuchern gebauter beziehungsweise erworbener Schrank oder eine Räucherammer darf keines-

falls für das Heißräuchern umfunktioniert werden. Ein Heißräucherschrank muss absolut feuersicher sein, da hier nicht nur mit glimmendem Feuerungsgut, sondern mit untergesetzter Flamme (Spiritusflamme, Buchenholzbrand und dergleichen) geräuchert wird.

### **Feuchträuchern**

Beim Hobbyräuchern wird es zwar selten angewandt, aber dennoch soll das Feuchträuchern nicht unerwähnt bleiben. Die Temperaturen sollen hierbei zwischen 25 und 30 °C liegen. In der Räucherammer wird dabei mittels eines aufgestellten Wasserbehälters nicht nur Rauch, sondern zugleich auch Dampf erzeugt. Dadurch wird die Luftfeuchtigkeit auf etwa 90 % erhöht. Feuchträuchern wird vor allem bei Rohwürsten angewendet, die durch