

## Räuchermethoden

### Heißräuchern

Garen vorgesalzener Fische durch Hitzeeinwirkung (wie beim Kochen etc...) mit gleichzeitig entstehendem Rauchgeschmack durch verbrennendes Hartholz oder verglühende Holzspäne. Temp. zwischen 60 und 100 Grad. Räucherzeit 30-90 Minuten. Das Fischfleisch ist hinterher wie gekocht/gedünstet/gebraten... jedenfalls lösen sich die Fleischfasern voneinander, der Fisch ist gar. Man isst ihn lauwarm oder kalt zu allem, was man will. Bratkartoffeln, Schwarzbrot, Salat... Hält sich einige Tage. Heißräuchern ist leicht und macht Spaß. Wenn ein Angler in Eurer Umgebung gefangene Fische ranschaft, um so besser. Nach ein bisschen Experimentieren kann das jeder!

### Kalträuchern

Kein Garen durch Hitze. Der Fisch wird wie beim „Graved“ durch das Einlegen in Lake oder einsalzen mit Trockensalz „kalt gegart“. Es wird ihm also einiges der Körperflüssigkeit entzogen. Gleichzeitig wird er so konserviert (verfault nicht). Nach diesem ersten Schritt kann man den Fisch bereits mit Genus essen!! Danach kommt er mehrere Tage (!) in den kalten Rauch, um den Rauchgeschmack anzunehmen. D. h. auf keinen Fall über 25 Grad. Da sonst das Eiweiß gerinnt. Der Fisch bei höherer Temperatur seinen „rohen“ Fleischcharakter. Man nennt in Salz und Zucker gebeizten Graved-Lachs auch manchmal „in Salz geräuchert“, obwohl er nie Rauch gesehen hat. Man isst ihn kalt zu allem was man will: Buchweizenpfannkuchen, Baguette, Salat... gut mit Senf-Dillsauce. Hält sich einige Wochen. Kalträuchern ist schwerer. Da braucht man eine Kalträucher-kammer (vom Schinken) oder ein Räucherzelt (selbstgebaut). Die niedrige Temperatur einzuhalten ist im Sommer fast unmöglich, da muss man dann nachts räuchern. Es ist also besser mit dem Heißräuchern anzufangen.

### Wie ist der geschmackliche Unterschied zw. Heiß- und Kalträuchern?

Kaltgeräucherte Produkte besitzen im allgemeinen ein feineres Räucheraroma, sind aber nichtsdestotrotz oft intensiver im Geschmack als heißgeräucherte Waren. Allerdings gibt es hier auch genügend Ausnahmen: Schwarzwälder Schinken (kalt- bzw. warmgeräuchert) besitzt ein Raucharoma, was man nicht gerade als fein bezeichnen kann (hängt von der verwendeten Holzsorte ab). Nicht allein die Räuchermethode ist also wichtig für das Ergebnis, sondern auch die Intensität und die Art des Holzes. Als Vergleich kann man vielleicht Lachs (kalt- oder warmgeräuchert) und Forelle (heißgeräuchert) nehmen. Die Forelle schmeckt direkter nach Rauch, der Lachs hat ein feineres Aroma.

### Wann wird was verwendet?

Das lässt sich generell schwer sagen, Du müsstest schon konkrete Produktbeispiele nennen. Ganz grob: Viele Produkte, die gegart verzehrt werden, werden im Herstellungsprozess heiß geräuchert. Alle Produkte, die innen roh bleiben und oft eine längere Haltbarkeit aufweisen sollen, werden kalt geräuchert. Auf Interesse erkläre ich dies genau, allerdings ist Räuchertechnologie ein etwas umfangreicheres Thema, was sich am besten an Beispielen abhandeln lässt. Wie oben kurz erwähnt, ist es sehr wichtig, neben der Räuchermethode auf die Auswahl des Räuchermaterials zu achten (in Europa meist Hartholz (Buche) und den Anteil von Frischluft und Rauch in der Kammer. Dies beeinflusst extrem das Ergebnis: Beispiel Katenrauchschinken und Schwarzwälder Schinken. Beides sind kaltgeräucherte Produkte, die sich in ihrem Aromaprofil extrem unterscheiden.