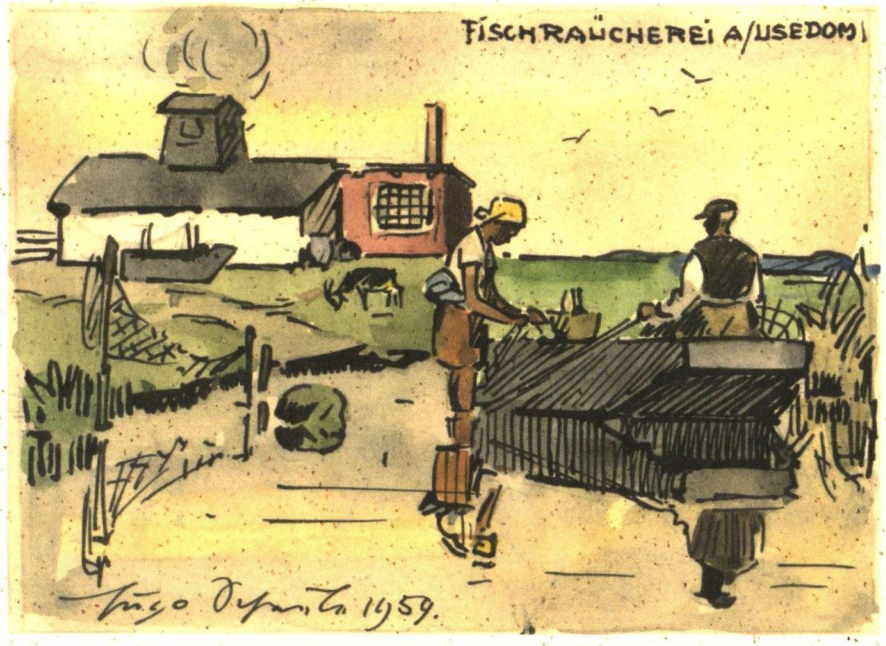


Zempiner 4 Räucherheft

„Es muss nicht immer Fisch sein"
meint Peter Schröder
vom Heimatverein Zempin e.V.

Inhaltsverzeichnis:

I.	Geräucherte Gänsebrust	3
	1. Lake vorbereiten	3
	2. Gänsebrust entbeinen	4
	3. Pökeln	5
	4. Gänsebrust vernähen	6
	5. Kalträuchern	7
	6. Empfehlung	12
II.	Gewürz-Schinken	13
	1. Fleisch vorbereiten	13
	2. Pökelsalz und Gewürze vorbereiten	14
	3. Pökeln	16
	4. Kalträuchern	18
III.	Stremel-Lachs	22
	1. Lachs vorbereiten	22
	2. Lachsstücke salzen	23
	3. Aufhängen der Lachsstücke	24
	4. Heißräuchern	25
IV.	Nachwort	32
V.	Schrödersche Räucherhistorie	33
VI.	Literaturhinweise	34

I. Geräucherte Gänsebrust „Pommernkönigin“

Lakepökelung, Kalträuchern

1. Lake vorbereiten

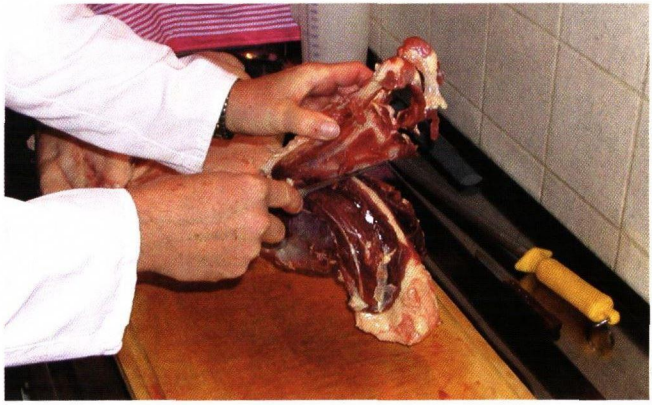
Zutaten pro Liter Lake:

- 1 l Wasser
- 100 g Kochsalz
- 0,4 g Natriumnitrit (4 g Nitrit auf 1000 g Salz lässt sich leichter abwiegen)
- 1 /2 Teelöffel Zucker
- 2 Teelöffel Wacholder (zerkleinert)

Die Zutaten werden gemischt und in Wasser aufgelöst. Die Lakemenge ist von der Menge des Fleisches abhängig und sollte so bemessen sein, dass alle Fleischstücke in der Lake „schwimmen“ und einige Zentimeter mit Lake bedeckt sind.

2. Gänsebrust entbeinen

Wohl dem, der an frische Gänsebrüste kommt. Es können aber auch genauso gut gefrorene Mastgansbrüste genommen werden.
Nach dem Auftauen wird das Brustfleisch beiderseits vom Brustbein vorsichtig abgelöst, sodass noch beide Brusthälften miteinander durch die Haut verbunden sind.



3. Pökeln

Die vom Brustknochen befreiten Gänsebrüste werden nun für 4 Tage in die vorbereitete Lake gelegt. Das Gefäß wird abgedeckt. Einmal täglich die Stücke in der Lake bewegen trägt zur Vergleichmäßigung der Pökelung bei.

Nach den 4 Tagen werden die Gänsebrüste lauwarm abgewaschen und für 1 Tag am Fleischhaken zum Abtropfen und luftigem Abtrocknen aufgehängt.

4. Vernähen der Gänsebrüste

Die Gänsebrüste werden nun zusammengeklappt und vernäht.

5. Gänsebrüste kalt räuchern

Die vernähten Gänsebrüste werden jetzt in den Räucherofen gehängt

und mehrmals kalt überräuchert, bis die Stücke die gewünschte Farbe und Netzstruktur auf der Haut bekommen haben.

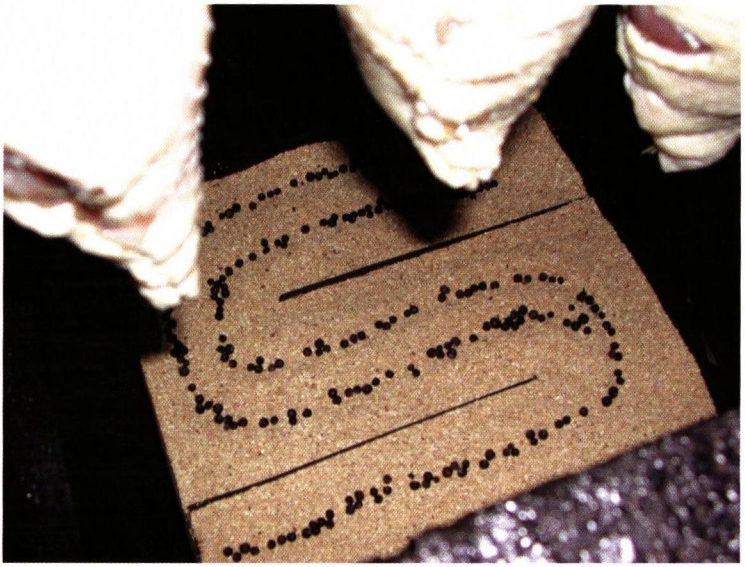
Kalträuchern heißt, die Räuchertemperatur liegt zwischen <u>10-30°C</u>. Höhere Temperaturen sind schädlich. Der Kaltrauch sollte mehrere Stunden im Ofen wirken. Es hat sich bewährt, zwischen den Räuchergängen ein bis zwei Tage Luft durch den Ofen ziehen zu lassen.
Die Häufigkeit der Kaltrauchvorgänge hängt vom Ofen, der Räucherwanne, den verwendeten Räucherspänen und natürlich auch vom Geschmack des Räucherers und seiner Konsumenten ab.

Beispiel einer Räucherwanne aus Blech:

Die abgebildete Wanne wird mit Spänen gefüllt, die leicht angedrückt werden. Hier werden Buchenspäne eingesetzt, die man bei Zulieferern von Metzgereien kaufen kann. Gute Erfahrungen wurden gemacht mit einer 50:50 Mischung aus feinem Räuchermehl und mittelgroben Spänen der Firma:

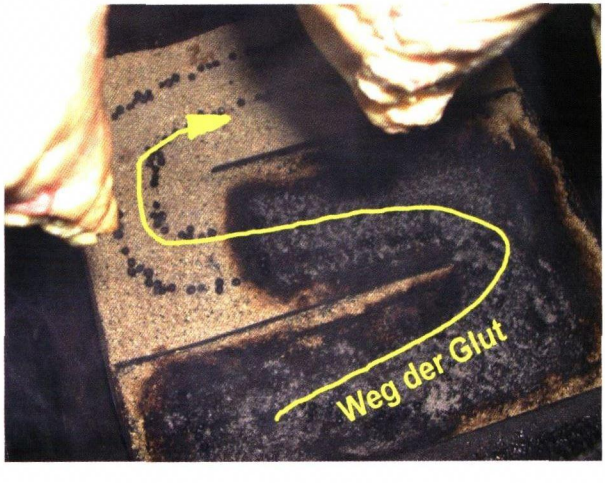
I. Rettenmaier & Söhne
Holzmühle 1
73494 Rosenberg
Tel.:07967 1520

Auf die Buchen-Räucherspäne kann man nach Belieben Wacholderbeeren oder andere „Geschmacksverbesserer" aufstreuen.



Das Anzünden und Anblasen eines Glutnestes mit einem Lötbrenner hat sich bewährt, erfordert aber auch etwas Übung und Geduld.

Die vom Verfasser benutzte Räucherwanne hat eine Brenndauer von ca. 24 Stunden.



Blick auf die Wanne nach 10 Stunden.

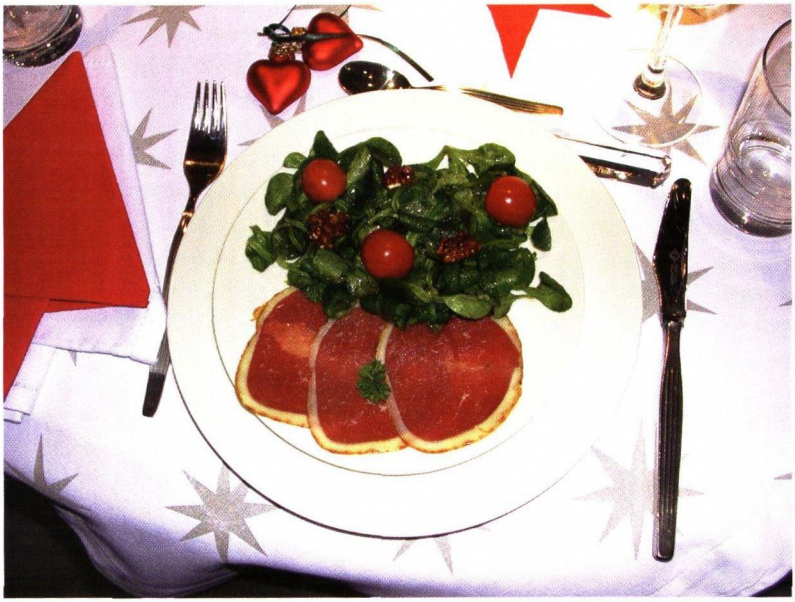
Nach 4-maligem Überräuchern haben die Gänsebrüste die gewünschte Farbe. Der Unterschied zum Bild auf Seite 7 ist deutlich. Die Netzstruktur der Haut ist gut ausgebildet.
Ein paar Tage Ablüften im kühlen Keller kann nicht schaden.

Es hat sich bewährt, Gänsebrüste, die nicht sofort verzehrt werden, zu halbieren und einzufrieren (1/2 Jahr ohne merklichen Geschmacksverlust).

6. Empfehlung:

Im „Gebrauch" befindliche Stücke sollte man im TK-Fach des Kühlschranks lagern. Nur so lassen sich auf einem guten Allesschneider dünne Scheiben schneiden, die dann sehr schnell die zum Verzehr benötigte Raumtemperatur annehmen.

Scheiben der „Pommernkönigin" eignen sich nicht nur als Brotbelag. Als Beilage zu frischen Salaten sind sie sehr geeignet.



II. Gewürz-Schinken räuchern

Trocken-Pökelung, Kalträuchern

1. Fleisch vorbereiten

Schweine-Schlegelstücke (Ober-, Unterschale, Nuss) mit Schwarte vom Metzger oder selbst in 1-2 kg Stücke schneiden und im Kühlschrank gut durchkühlen.
Hygienisch saubere Verarbeitung ist oberstes Gebot!

Eine Fliege im Pökelraum ist eine zu viel!

Die günstigste Zeit ist von November bis Februar.

2. Pökelsalz und Gewürze vorbereiten

Pökelsalz kann man fertig kaufen oder selbst mischen:

Auf 1000 g Salz 4 g Natriumnitrit

Zutaten pro kg Fleisch:

- 50 g Pökelsalz
- 1 gestr. Teelöffel Zucker
- 1-2 Knoblauchzehen
- je 1 Teelöffel Wacholderbeeren, Pfeffer Coriander und einige Lorbeerblätter

Die Knoblauchzehen, die Wacholderbeeren, Pfefferkörner (weiß und/oder schwarz) und der Coriander werden entweder von Hand (mühsam) oder mit einer geeigneten Küchenmaschine zerstoßen oder kleingehackt.

Natriumnitrit fördert die Rotfärbung des Schinkens. In keinem Fall aber mehr als die angegebene Menge einsetzen! Mit dem Zucker erreicht man die notwendige Fermentierung und Absenkung des pH-Wertes, denn man füttert die aromabildenden Bakterien.

Die Gewürze sind nach Belieben zu variieren, wegzulassen und dem persönlichen Geschmack anzupassen.

Gewürzschinken-Zutaten
Natriumnitrit
Salz
Wacholder-
beeren
Knoblauch
Lorbeerblätter
Coriander
Pfeffer
Zucker

Gewürze zerkleinern

Pökelsalz und
Gewürze mischen

3. Pökeln

Die Schinkenstücke werden kräftig von allen Seiten mit der Pökelsalz-Gewürz-Mischung eingerieben, bis sie wie „angeschneit" aussehen, und mit der Schwartenseite nach unten in den Pökelbehälter gelegt.
Das Gefäß muss abgedeckt und kühl gestellt werden.
(max. 10° C, ggf. Kühlschrank 5-7° C)

Der ganze Keller oder das ganze Haus duftet nun nach den Gewürzen. Aber keine Angst, die Wirkung lässt nach, bis der Schinken fertig ist, sodass zum Schluss nur noch ein zartes, leckeres Aroma bleibt.

Alle 2 Tage werden die Schinkenstücke umgeschichtet, damit jedes Stück in der sich bildenden Eigenlake liegen kann.

Nach 2-3 Wochen Pökelzeit muss man die Lake abschütten und die Stücke 4 Tage im Behälter trocken zum „Nachbrennen" liegen lassen.*

Danach wird der Schinken mit kaltem Wasser übergossen und 12-14 Stunden gewässert.*

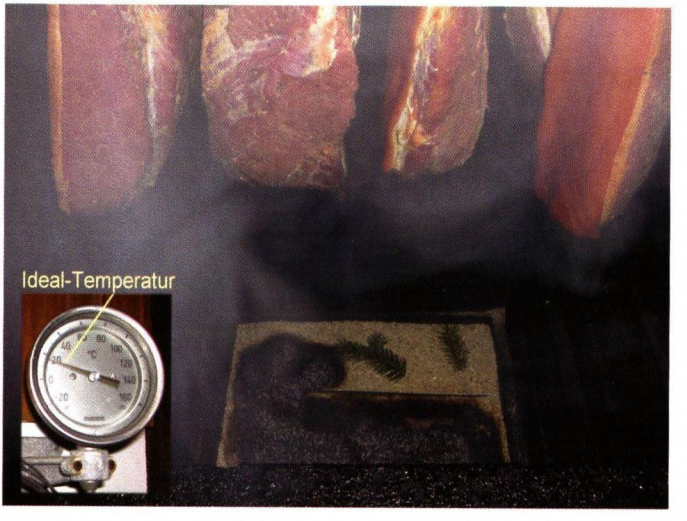
Nach dem Wässern wird jedes Stück lauwarm abgewaschen und einen Tag zum Trocknen aufgehängt.

* für kleinere Stücke bis 1 kg reichen die kürzeren Zeitangaben.

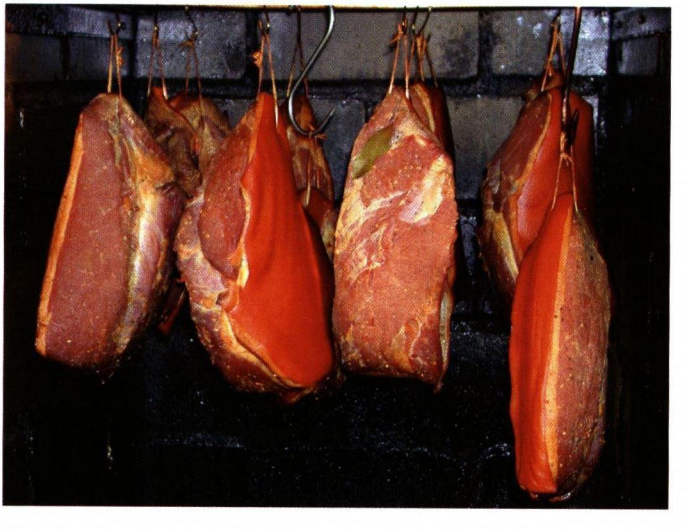
4. Kalträuchern

Das Kalträuchern verläuft im Prinzip genauso, wie vorher bei der „Pommernkönigin" beschrieben. Beim Schinken kommt den Räucherpausen (1-2 Tage Ablüften) zwischen den Räuchervorgängen größere Bedeutung zu.
Diese beeinflussen die Trocknung und Konsistenz des Schinkens.
Neben dem Aufstreuen von Wacholderbeeren auf das Räuchermehl haben sich auch kleine Tannenzweige auf den Schinkengeschmack günstig ausgewirkt. Hier sind aber dem eigenen Geschmack oder der eigenen Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Nach 3-maligem Überräuchern hat der Schinken bereits eine leichte Färbung angenommen.



So sollte der Schinken mindestens aussehen, wenn er aus dem Ofen genommen wird.



Das Abtrocknen und Nachtrocknen des fertigen Schinkens im kühlen, luftigen Keller sollte so lange erfolgen, bis die gewünschte Schnittfestigkeit erreicht ist.

Die günstigste Lagertemperatur ist 10° C.

Aber nur in fliegenfreien Monaten den Schinken - wie im Bild gezeigt - aufhängen, sonst so wie es ganz früher gemacht wurde: Schinken im Leinensack trocknen!

Schinken kann man auch gut einfrieren. Der Verfasser taut den letzten Schinken, der im Winter geräuchert wurde, zur Spargelzeit auf.

Länger sollte er aber nicht tiefgekühlt lagern.

Man muss sich mindestens ein halbes Jahr auf die nächste Räucherzeit freuen !

Und nun wird doch noch Fisch geräuchert :

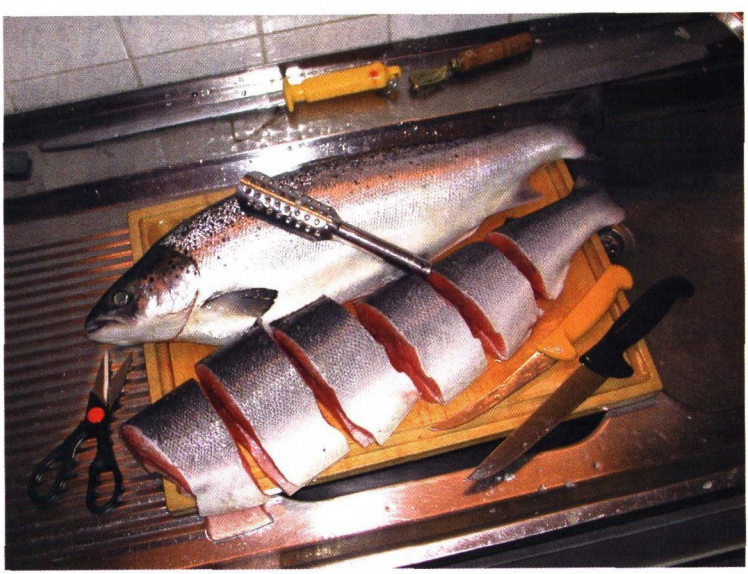
III. „Stremel - Lachs“

heiß geräuchert

In Pommern hat man ja noch gelegentlich die Chance, einen frischen Ostseelachs beim Fischer zu kaufen, aber den „Landratten“ unter den Lesern sei es verraten: die nachfolgend beschriebene Methode eignet sich auch sehr gut für frischen Zuchtlachs z.B. aus Norwegen.

1. Lachs vorbereiten

Dem Lachs werden die Flossen mit einer starken Haushaltsschere abgeschnitten. Danach wird er geschuppt, geköpft und in „Stremel“ geschnitten (ostpreußische Bezeichnung für Streifen, Stücke).



2. Lachsstücke salzen

Es wird eine fast „gesättigte" Kochsalzlösung hergestellt, in dem man

2,5 kg Salz in 10 l Wasser auflöst.

Die Salzlösung wird über den Fisch in einem geeigneten Gefäß gegossen. Die Lakemenge ist so zu bemessen, dass die Stücke „schwimmen" können. Dort verbleibt der Fisch max. 2 Stunden. Ein gelegentliches Bewegen der Stücke dient der Vergleichmäßigung des Salzens.

3. Aufhängen der Lachsstücke

Nach max. 2 Stunden werden die Lachsstücke aus der Salzlake genommen, unter fließendem Wasser abgewaschen und aufgehängt.

Dazu gibt es sicher die verschiedensten Methoden und Hilfsmittel. Man kann die Stücke aufspießen oder mit speziellen Haken aufhängen. Auf jeden Fall muss es so gemacht werden, dass die Stücke, die beim Garen weich werden können, nicht herunter fallen.

Hier werden sie mit Paketschnur aus Hanf angebunden und aufgehängt, zunächst zum Abtropfen.

4. Heißräuchern

Der wesentliche Unterschied zum vorher beschriebenen Kalträuchern besteht darin, dass beim Heißräuchern die Temperatur im 1.Schritt etwas über 100° C gesteigert wird, um das Räuchergut zu garen und die Temperatur beim eigentlichen Räuchervorgang zwischen 50-70° C liegt.
Das Heißräuchern von Fischen besteht somit aus 2 Phasen:

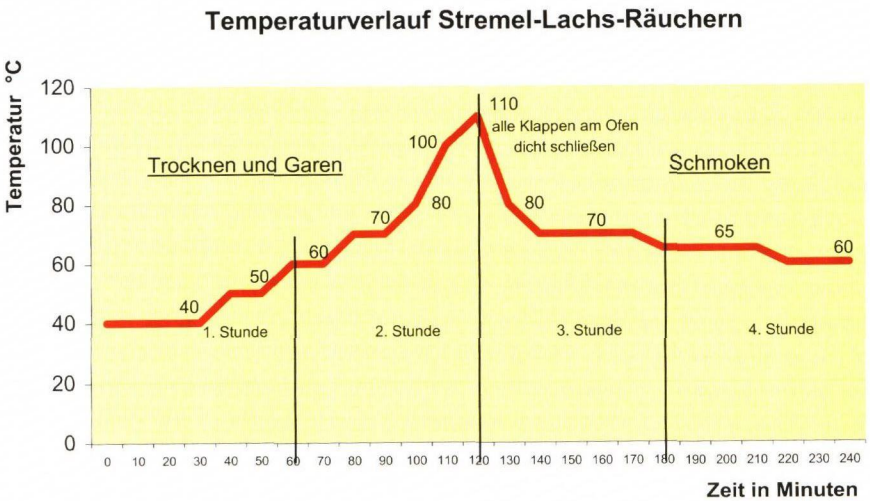
- Trocknen und Garen
- „Schmoken" im Heißrauch

Beim Trocknen und Garen wird die Temperatur langsam von 40° C bis auf 100-110° C gesteigert. Die Zeit bis zum Erreichen der Gar-Temperatur muss man der Größe und dem Gewicht der Fische anpassen.
Bei Hering oder Flunder (Scholle) reicht in der Regel ca. 1 Stunde. Aal braucht ca. 1,5 Stunden und der „Stremel-Lachs" wird 2 Stunden getrocknet und gegart.
Das behutsame Trocknen bei 40-50° C bewirkt, dass die Haut des Fisches „ledern" wird. Bei einem zu schnellen Aufheizen über 80° C wird die Fischhaut weich und ein Abfallen auf den Rost oder gar in die Glut ist wahrscheinlicher.
Die Aufhängemethode ist hierbei natürlich auch wichtig. Eigenes Ausprobieren und Erfahrungen mit dem eigenen Räucherofen sind die besten Voraussetzungen für den Erfolg.

Im Gegensatz zum Kalträuchern beginnt man den Prozess mit einem Holzfeuer. Buchenscheite haben sich bewährt. Eiche (ohne Rinde) bringt ein strengeres Aroma, Erle ein milderes. Nadelhölzer geben einen harzigen Geschmack und sind bei Fisch eher unüblich. Natürlich kann man, wie bei den Gewürzen, die Holzsorten auch mischen.

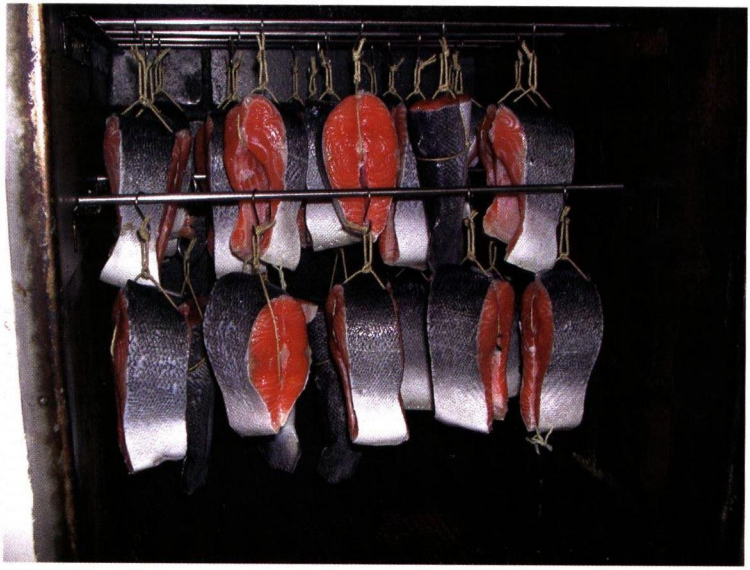
Wie steuert man nun den Temperaturverlauf?

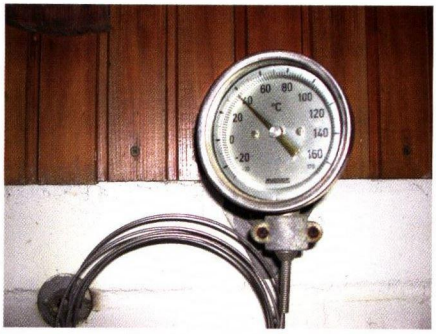
Im Prinzip über die Größe und Intensität des Holzfeuers. Der Ofen sollte eine Temperaturanzeige haben und im Abluftrohr des Ofens sollte sich eine Drosselklappe befinden, mit der man sehr leicht den Zug und damit auch die Temperatur steuern kann.



Doch nun von der Theorie zurück zur Praxis des Heißräucherns. Nach ca.15 Minuten Abtropfzeit werden die Lachsstremel in den Ofen gehängt.

Da der hier beschriebene Ofen aus Kalksandstein gemauert wurde und im Freien steht, wurde er eine Stunde mit leichtem Holzfeuer vorgeheizt.





Die Bilder zeigen die guten Startbedingungen.

Nun folgt das Trocknen und Garen entsprechend dem Temperaturverlauf des Diagramms bzw. wie zuvor beschrieben.

Die nachfolgenden Bilder zeigen die „**Regler**“:

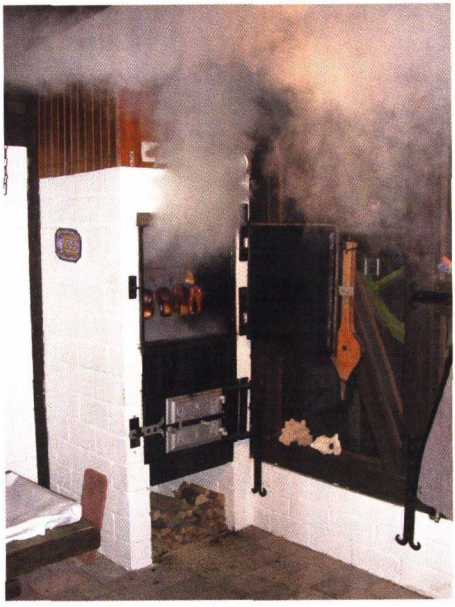
Holzfeuer, Drosselklappe und Thermometer.

Man muss darauf achten, dass zum Ende des Garens ein ausreichendes Glutbett vorhanden ist, welches zum nachfolgenden „Schmoken" mit Buchenspänen abgedeckt wird. Die Flammen gehen dabei aus.

Auf dem Bild links fehlen noch ein paar Späne.

Die Glut darf aber auch nicht ganz „ersticken"!

Nun werden alle „Luken" dicht geschlossen. Die Temperatur fällt zunächst auf ca. 80° C zurück und sollte dann langsam in Richtung 60° C sinken.
Bei dem 2-stündigen Schmoken sollte kein Türchen geöffnet werden, damit dieser Prozess nicht unterbrochen wird. Vor allem muss die Hauptluke zubleiben d.h. Neugierde bezwingen und nicht zwischendurch nachsehen!
Die Feuerluke darf nur kurz zum evtl. Nachschütten von Spänen geöffnet werden, falls die Temperatur nicht unter 70° C fallen will oder wenn sie zwischendurch in Richtung 70-80° C oder noch höher ansteigt.
Meistens ist dies ein Zeichen dafür, dass sich wieder ein offenes Feuer gebildet hat. Das darf auf keinen Fall passieren, weil der Fisch dann in der Glut landet !



Es ist jedes mal wieder spannend und man sollte den Ofen nie ganz allein lassen.

Nach 4 Stunden ist es dann endlich soweit: Der Ofen wird geöffnet.

Das Ergebnis kann sich riechen und sehen lassen.

Zum Abkühlen wird der Fisch neben den Ofen gehängt.

Die Lachstücke kann man sicher eine Woche im kühlen Keller oder im Kühlschrank lagern. Aber nicht in geschlossenen Plastiktüten oder Behältern. Das Einwickeln in Pergamentpapier gewährleistet das erforderliche luftige Lagern.

Stücke, die man einige Wochen später verzehren will, kann man sehr gut auch direkt nach dem Erkalten einfrieren.

Heiß geräucherter Stremel-Lachs schmeckt hervorragend auf Brot. Aber auch als Beilage zu Salaten eignet er sich gut.
Besonders zu empfehlen ist er zu „Fischtüften" (Fischkartoffeln), wie im Heft 1 dieser Reihe beschrieben.

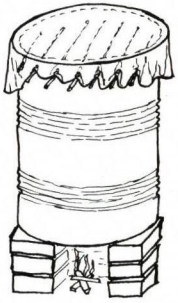
IV. Nachwort

Man kann an den beschriebenen Methoden der Räucherei erkennen, dass das Heißräuchern von Fisch etwas komplizierter ist, als das Kalträuchern und etwas Erfahrung voraussetzt. Beim Kalträuchern ist das Einlegen, Würzen und Pökeln aufwendiger, aber eben auch der geschmacksbestimmende Faktor.
Nicht beschrieben ist in diesem Heft das Räuchern von Fisch in Kleingeräten, in denen der Fisch in 20 Minuten gleichzeitig gegart und geräuchert wird. Dies ist eine gute Methode insbesondere dann, wenn der Fisch sofort und noch warm verzehrt wird (siehe Literaturhinweise).

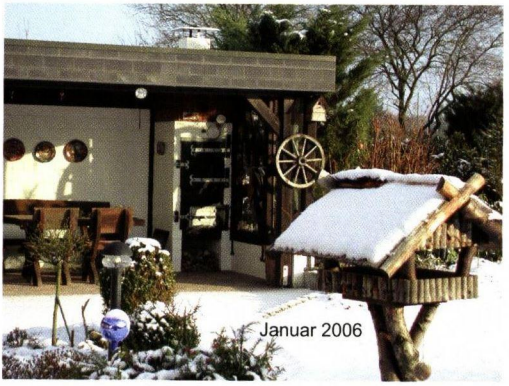
V. Schrödersche Räucher-Historie

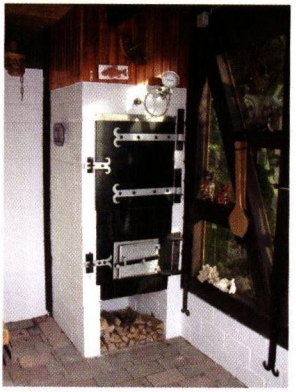
Hermann Schröder räucherte in diesem Ofen nach dem Krieg bis 1950.
(Vor dem Krieg Opa Max Krüger)

DDR - Gesetze verlangten den Abriss des Ofens, weil privat räuchern nicht mehr erlaubt wurde !



Also kam dann nachts die gute, alte Räuchertonne wieder zum Einsatz.





Hier räuchert Peter Schröder heute.

VI. Literaturhinweise

- Der Verlag Paul Parey Hamburg und Berlin gibt gute Bücher zum Thema Schinken und Fisch räuchern heraus. Besonders wertvoll ist der Rezeptteil des Buches „Schinkenräuchern das neue Hobby"

- Verlag Eugen Ulmer, Österreichischer Agrarverlag „Räuchern von Fleisch, Wurst, Fisch" „Fische selbst räuchern"

- Jahr-Verlag GmbH & Co Hamburg Sonderheft: „Räuchern und Grillen von Fisch" Ein Buch der Zeitschrift Blinker

Die genannten Bücher enthalten ausführliche Beschreibungen, Fotos und wertvolle Anregungen auch zu Gerätschaften, von der einfachen Räuchertonne bis zu professionellen Räucher-Anlagen.

Weiterer Hinweis:

In der Zempiner Ausstellung in „uns olle Schaul" zeigt der Fischer Uwe Bartsch (†) in dem Film „Aalfischerei in Zempin" ausführlich die Prozedur des **Aalräucherns**. Den Film kann man dort auch als DVD kaufen (siehe Rückseite dieses Heftes).

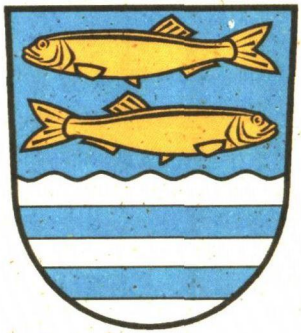
Evtl. Fragen zu diesem Heft beantwortet:
Peter Schröder, Tel. 02174 4671, Mobil: 0172 218 5791
e-mail: ep.schroeder@t-online.de

Pommersche Lebensweisheiten:

Äten un Drinken
hät manch Einen schon
gaud ernährt!

Äten un Drinken
höllt Lief un Seel tausamen!

Sup di dun un frät di dick
un holl din Mul von Pulletik!



ZEMPIN

Das kleinste Seebad auf Usedom

Staatlich anerkanntes Seebad

Information: www.seebad-zempin.de

Fremdenverkehrsamt - seebad-zempin@t-online.de

Tel.:038377 - 42162

Besuchen Sie unsere AUSSTELLUNGEN in „Uns olle Schaul", Fischerstr.11, 17459 Zempin:

- Fischerei mit Bootsmodellen des Fischers Konrad Tiefert,
- Schichleins Laden voller Erinnerungen
- Ständig wechselnde Ausstellungen in den alten Klassenräumen und Filmvorführungen (z.B.: Aalfischerei)