

Magische Rauchzeichen

Räuchern ist en vogue. Diente der archaische Akt früher der Fleischkonservierung, werden heutzutage auch verschiedenste Genüsse geräuchert. Stephanie Riedi



© Fotolia.com (2)

gäbe. Durch das Trocknen sinkt der Wassergehalt des Fleisches um 10 bis 40 Prozent, was die Lebensmittel länger haltbar macht. Bevor der Kamin als Aufbewahrungsort für das Räuchergut im 10. bis 11. Jahrhundert aufkam, waberten die Rauchschwaden durch das ganze Haus und entwichen durch ein Loch im Dach. In dessen Nähe wurden Schinken und Speck aufgehängt, um diese einerseits durch den vorbeiziehenden Rauch zu imprägnieren und andererseits vor Nagern und Haustieren zu schützen.

VIELFÄLTIGE METHODEN

Heute präsentieren sich die Methoden um einiges ausgeklügelter. Man unterscheidet zwischen Kalt-, Warm- und Heissräuchern. Kalträuchern erfolgt bei 15 bis 25 Grad während Tagen bzw. Wochen. Warmräuchern erfordert Temperaturen von 25 bis 50 Grad. Der Prozess dauert einige Tage. Heissräuchern bedingt Temperaturen von 50 bis 85 Grad und dauert nur wenige Stunden. Deshalb sind heissgeräucherte Genüsse nicht lange haltbar. Was im Zeitalter des 24-Stunden-Shoppings kaum mehr eine Rolle spielt. Das zeitgeistige Räuchern, wie es in der Gastronomie und Hobbyküche gepflegt wird, dient folglich hauptsächlich der geschmacklichen Veredelung von Fleisch, Fisch, Gemüse & Co.

Wer Lust hat, es mal auszuprobieren, braucht nebst einem Wok, einem unbeschichteten Bräter oder einer Aluschale ein Dämpfkörbchen oder einen Rost und für das Fleisch ein Fleischthermometer. Das Räucher-material, auch Smoke genannt, gibt es in verschiedenen Holzarten in Form von Spänen oder Mehl im Fachhandel oder Internet zu kaufen. Je nach Holz variiert das Aroma: von mild würzig bis kräftig rauchig. Geeignet sind naturbelassene, entrindete Harthölzer wie Buche und harzarmes Holz, etwa von Obstbäumen, Eiche, Ahorn, Baumnuss, Kastanie, Erle, Pappel oder Weide. Um den Rauch zusätzlich zu aromatisieren, werden Späne von Rebenholz, Zeder oder Orangenbaum beigegeben. Für die noch feineren

Fällt Schnee im luzernischen Escholzmatt, landet er mitunter im Suppentopf von **Stefan Wiesner**. Geräuchert, wohlge-merkt. Der Spitzenkoch ist bekannt für experimentelle Naturgenüsse im Allgemeinen und Geräuchertes im Besonderen: von Aal bis Kalbsfilet, von Meersalz bis getrocknete Blüten. Auch Rauch unter Glas hat Wiesner schon offeriert, zum individuellen Akzentuieren der Speisen. «Mit erstaunlich effektiven Ergebnissen», wie Gastrokritiker **Jürgen Dollase** schreibt. Geräucherter Schnee? Rauch un-ter Glas? Was entfernt an Pyromanie erinnert, entpuppt sich bei näherer

Betrachtung als Tradition. Räuchern gehört zusammen mit Salzen und Trocknen zu den ältesten Konservierungsmethoden. Und Wiesner, auch «Hexer von Escholzmatt» genannt, beherrscht den archaischen Zauber aus dem Effe. Mehr noch: Er hat die Alchemie des Räucherns zum kreativen Spiel, ja zur Kunst erhoben.

MIT RAUCHAROMEN ADELN

Wo Rauch ist, ist bekanntlich auch Feuer: Wiesners feu sacré zeigt im Kleinen, was sich im Grossen als Flächenbrand darstellt – Räuchern ist en vogue. In der Gastronomie wie in Privathaushalten werden Fleisch, Fisch,

Gemüse, Früchte, Käse, Tofu, Olivenöl, Blüten und Salz mit feinen Raucharomen geadelt.

Duft und Geschmack geräucherter Delikatessen scheinen etwas Urtümliches in uns anzusprechen. Rauch erinnert an elementare Kost, an Lagerfeuer und existenzielle Abenteuer.

Für Köche und Sensoriker ist Rauch überdies verlockend, weil er den fünften Geschmack, Umami genannt, in sich trägt. Rauch ist weder süss noch sauer, weder salzig noch bitter. Mehr noch: Sein Aroma lässt sich kaum dingfest machen, eine Geschmacksanalyse löst sich buchstäblich in Rauch auf. Über 300 verschie-

dene Stoffe bilden sich im Rauch, die den Gout einer Speise prägen sowie deren Farbe, Textur und Oberfläche mitbestimmen.

KLASSIKER AN WEIHNACHTEN

Rauch eröffnet Welten. Er vereint die Küchen fast aller Kulturen und schmeckt doch überall und immer wieder anders. Bei uns gehört Geräuchertes zu den Klassikern des Weihnachtsmenüs, etwa in Form von geräuchertem Lachs oder von Rollschinkli. Früher wurde die Heizperiode denn auch zum Räuchern genutzt. Noch bis in die 1960er-Jahre war dies auf Bauernhöfen gang und

Geschmacksnuancen sorgen Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Salbei und Gewürze, etwa Zimtstangen, schwarzer Tee, Lorbeerblätter oder Wacholderbeeren.

BESSER IM FREIEN RÄUCHERN

Bevor es losgeht, sollten Gemüse kurz in Salzwasser blanchiert, Fische in Salzlake eingelegt und Tofu oder Tempeh rundherum mit etwas Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle eingerieben werden. In der Zwischenzeit den Boden des Bräters mit Räuchermehl bedecken, Gewürze oder Kräuter darauf verteilen.

Bei grosser Hitze anrösten, bis sich Rauch entwickelt. Hitze reduzieren, Gitterrost oder Dämpfkorbchen auf das Räuchermehl stellen und das Räuchergut obenauf platzieren. Bei Fleisch das Thermometer an der dicksten Stelle einstecken. Deckel aufsetzen und gemäss Rezept bis zum Erreichen der Kerntemperatur räuchern. Geräuchert wird bei mittlerer Hitze. Je nach Produkt dauert der Prozess zwischen 15 Minuten und 2 Stunden.

KEIN PATENTREZEPT

Auf den ersten Blick ist das Räuchern zwar keine Hexerei, aber es hat durchaus seine Tücken. Erstens gibt es kein Patentrezept – Ausprobieren ist angesagt. Zweitens entwickelt sich Rauch, der sich trotz Dampf-abzug in der Küche festsetzen kann. Rauch enthält nebst gasförmigen Stoffen, Asche-, Russ-, Teer- und Harzpartikeln ei-



Beim Räuchern darf experimentiert werden, ganz egal ob es um Fisch, Gemüse oder Lammkoteletts geht.

© Fotolia.com

nen bestimmten Kohlenwasserstoff, das Benzoapyren, das als krebserregend gilt. Beim industriellen Räuchern wird dieses herausgefiltert oder – ein Affront für Nase und Gaumen – der Rauchgeschmack wird künstlich erzeugt. Aficionados schaffen sich am besten einen Räucherofen an oder verlegen das Räuchern in den Garten. Grillgeräte mit Deckel und Barbecue-Smoker eignen sich bestens dafür.

Sollten uns dieses Jahr weisse Weihnachten beschieden sein, kann man sich draussen gleich an einer geräucherten Schneesuppe à la Stefan Wiesner versuchen. Dafür die schmelzenden Flocken über heimischem Rottannenholz räuchern. Anschliessend das geräucherte Schmelzwasser mit Rindsknochen und Gemüse zu einer Bouillon verkochen. Mit Eigelb und Rahm binden. En Guete!