# Rückblick auf unseren Räucher- & Beizkurs 2022

Am Samstag, 02.04.2022, fand nach zwei Jahren „Corona-Pause“ wieder unser traditioneller Räucher- & Beizkurs in Bühl statt, wenn auch in etwas kleinerer Runde, um dem geltenden Abstandsgebot Rechnung zu tragen.

Im Gegensatz zu den Kursen der Vorjahre, die bei schönstem Wetter durchgeführt werden konnten, meldete sich am Kurstag der Winter kurz zurück. Die Teilnehmer/innen mussten sich warm anziehen und die Räucheröfen bei leichtem Schneefall anschüren.

Nach der offiziellen Begrüßung und einer kurzen Vorstellungsrunde aller Anwesenden wurden gebeizte Forellen

mit Weißbrot und Meerrettich verkostet. Anschließend wurden die verschiedenen Räucheröfen (Holz, Gas, Elektro und kompaktes Tischgerät) erläutert und bestückt. Zudem wurden alle Arbeitsgänge beim Räuchern erklärt.

Während des Trocknungs- und Räuchervorgangs von ganzen Forellen, Hechtkoteletts und Karpfenfilets stand das „Making of Graved Forelle“ auf dem Programm: Unter fachkundiger Anleitung wurden die Forellen filetiert, die restlichen Gräten aus den Filets gezogen und dann die Filets mit der richtigen Menge einer Salz-Zucker-Gewürz-Mischung für den eigentlichen Beizvorgang versehen.

Zum Ende der Räuchervorgänge wurden die Räucherschränke und Räucheröfen geöffnet. Das gold-gelbe Ergebnis kann sich sehen lassen!

Die Art des Räucherofens, die Vortrocknung des Räucherguts, die Temperaturführung und nicht zuletzt sogar die Positionierung der Fische (im Ofen hängend oder liegend) haben

schließlich einen wesentlichen Einfluss auf die Farbe, die Saftigkeit und den Geschmack der Räucherfische.

Die Räucherfische wurden zum Teil vor Ort frisch und ofenwarm verzehrt. Auch wurde die schnelle und unkomplizierte Zubereitung einer Räuchercreme demonstriert, die sich hervorragend als Brotaufstrich eignet. Die restlichen Fische wurden von den Teilnehmern/Teilnehmerinnen mit nach Hause genommen.

Unseren Chef-Köchen und Räucherern, Wolfgang Fuchs und Oswald Jäger, sowie Silke Scharf, Bernhard Jäger und Hans Leis gilt ein herzliches Dankeschön für die hervorragende Durchführung des Kurses!