# Rückblick auf unseren Räucher- & Beizkurs 2024

Am Samstag, 20.04.2024, fand unser traditioneller Räucher- & Beizkurs mit elf Teilnehmern in unserem Fischerzentrum Bühl statt.

Foto: Marcel Kiener

Nach der offiziellen Begrüßung und einer kurzen Vorstellungsrunde aller Anwesenden wurden die für das Räuchern vorbereiteten Fische getrocknet sowie anschließend gebeizte Forellen mit Weißbrot und Meerrettich verkostet.

Foto: Marcel Kiener

Es wurden alle Arbeitsgänge beim Räuchern erklärt. Darüber hinaus wurden die verschiedenen Räucherschränke/Räucheröfen erläutert und bestückt. Forellen im Räucherschrank hängend, …

Foto: Marcel Kiener

… auf dem Rücken liegend …

Foto: Marcel Kiener

… und auf der Seite liegend im kompakten Tischräucherofen.

Foto: Marcel Kiener

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.

Des Weiteren lernten die Kursteilnehmer das fachgerechte Filetieren von Fischen.

Foto: Marcel Kiener

Die Filets wurden dann mit der richtigen Menge einer Salz-Zucker-Gewürz-Mischung für den eigentlichen Beizvorgang

versehen.

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

Foto: Marcel Kiener

Die Räucherfische wurden zum Teil vor Ort frisch und ofenwarm verzehrt. Die restlichen Fische wurden von den Teilnehmern mit

nach Hause genommen.

Allen Kursteilnehmern wünschen wir zukünftig stets gutes Gelingen bei der kulinarischen Zubereitung der Fischmahlzeiten. Unseren Chef-Köchen und Räucherern, Bernhard Jäger, Wolfgang Fuchs, Oswald Jäger sowie Max Marr und Marcel Kiener gilt ein herzliches Dankeschön für die hervorragende Durchführung des Kurses!