Rückblick auf unseren Räucher- & Beizkurs 2025

Am Samstag, 26.04.2025, fand unser traditioneller Räucher- & Beizkurs mit 22 Teilnehmern und Teilnehmerinnen bei frühlingshaften Wetter in Bühl statt.

Nach der offiziellen Begrüßung und einer kurzen Vorstellungsrunde aller Anwesenden durften die Teilnehmer/innen sogleich tatkräftig mitwirken.

Die zu räuchernden Forellen wurden aus der Salzlake entnommen …

Foto: TJ

… und kurz unter fließendem Wasser abgewaschen.

Foto: TJ

Es folgte eine kurze theoretische Einweisung in das Räuchern durch den Kursleiter Bernhard Jäger. Die verschiedenen Räucheröfen (Holz, Elektro und kompaktes Tischgerät) und die Arbeitsgänge beim Räuchern wurden erläutert.

Foto: TJ

Die Forellen wurden zum Trocknen aufgehängt.

Foto: TJ

Anschließend zeigte der Profi-Koch Wolfgang Fuchs das fachgerechte Filetieren von Forellen für das spätere Veredeln

durch Beizen.

Foto: TJ

Die Kursteilnehmer/innen durften sodann selbst unter fachkundiger Anleitung jeweils eine Forelle filetieren – Übung macht den Meister!

Foto: Silke Scharf

Aus den Filets wurden mit der Pinzette noch die restlichen Gräten gezupft.

Foto: Silke Scharf

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

versehen.

Oswald Jäger demonstrierte die Zubereitung einer köstlichen Räucherfischcreme …

Foto: TJ

… sowie eines schmackhaften Fischsalats aus geräucherten Karpfen und Forellen.

Foto: Silke Scharf

Die leckeren Probier-Häppchen kamen bei allen Beteiligten sehr gut an.

Gestärkt von dieser kleinen Zwischenmahlzeit wurden die Räucherschränke beladen…

Foto: TJ

… und auch der kompakte Tischräucherofen wurde mit sechs Forellen bestückt.

Foto: Johannes Weigl

In den offenen Räucherschränken wurde der Trocknungsvorgang noch für eine kurze Zeit fortgesetzt. So lässt sich später die schöne gold-gelbe Farbe der Räucherfische erzielen.

Foto: TJ

Während der Räuchervorgänge wurde ausgiebig gefachsimpelt …

Foto: TJ

… und alle Fragen der Teilnehmer/innen wurden beantwortet.

Foto: TJ

Zudem wurde die Wartezeit mit der Verkostung gebeizter Forellen („Graved Forellen“) überbrückt.

Foto: TJ

Die Teilnehmer/innen durften selbst mit dem scharfen Filetiermesser dünne Scheiben aus den gebeizten Forellenfilets schneiden und diese mit Weißbrot und Meerrettich verspeisen.

Zum Ende der Räuchervorgänge wurden die Räucherschränke und Räucheröfen geöffnet. Das gold-gelbe Ergebnis kann sich sehen lassen! Räucherforellen „hängend“ aus dem Holz-Räucherschrank, …

Foto: TJ

… Räucherforellen „liegend“ aus dem Elektro-Räucherschrank …

Foto: TJ

… und auch die Räucherforellen aus dem kompakten Tischräucherofen.

Foto: Silke Scharf

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.

Foto: Silke Scharf

Die restlichen Fische sowie die vorbereiteten Beizforellenfilets wurden von den Teilnehmern/Teilnehmerinnen

mit nach Hause genommen.

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