

Das Räucher-Rezept bleibt streng geheim

Kreis Böblingen: Die Anglervereine bieten zu den Oster-Feiertagen wieder Spezielles

Von unserem Redaktionsmitglied Daniel Bilanluk

Für nicht wenige im Kreis Böblingen gehört das Essen einer Räucherforelle an den Osterfeiertagen mittlerweile dazu. Aber wo kommt der Fisch eigentlich her? Und vor allem, nach welchem speziellen Rezept wird er geräuchert? Jürgen Rothfuss, der Vorstand der Dagersheimer Schwippe-Angler, sorgt für Aufklärung. Nur sein genaues Rezept will er nicht verraten. „Das bleibt geheim“, sagt er.

„Das Beste an einem Räucherfisch ist eindeutig der besondere Geschmack“, legt sich Jürgen Rothfuss fest. Und der Vorstand der Schwippe-Angler Dagersheim muss es wissen, er ist schließlich nach fast 15-jähriger Räucherfisch-Erfahrung ein ausgewiesener Experte. „Unser Verein wurde 2003 gegründet. Und gleich ab dem ersten Jahr haben wir den Fisch zu bestimmten Anlässen auch geräuchert“, sagt Rothfuss.

Verteilt sind diese Anlässe übers ganz Jahr. Im Oktober wird bei den Schwippe-Anglern ebenso geräuchert wie vor Weihnachten. Am meisten gebrutzelt wird bei Jürgen Rothfuss (Bild: z) und seinen Mitstreitern aber vor den anstehenden Osterfeiertagen, da liegt rund ums Dagersheimer Bezirksamt wieder der deftige Räuchergeruch in der Luft.

Rund 380 Regenbogenforellen, Saiblinge und Lachsforellen werden dann auch in diesem Jahr auf der improvisierten Ladentheke vor dem Anglerheim am Bezirksamt den Besitzer wechseln. „2003 haben wir mal mit 50 Fischen angefangen. Ich denke, dass wir in diesem Jahr rund 330 Regenbogenforellen, 20 Saiblinge und 30 Lachsforellen verkaufen werden“, sagt Rothfuss. Um besser abschätzen zu können, wie viele Fische bei der Zucht bestellt werden müssen, sind rechtzeitige Vorbestellungen für Jürgen Rothfuss und Kollegen unerlässlich. „Wir müssen einfach grob wissen, was wir an Vorrat haben sollten“, so der Vorstand des 72 Mitglieder starken Anglervereins.

Heiße Phase ab Gründonnerstag

Die heiße „Räucherfisch-Phase“ beginnt traditionell am Gründonnerstag. Dann werden die begehrten Leckereien in Neuenbürg im Schwarzwald in der Fischzucht Zordel geholt und nach Dagersheim gebracht. „Glücklicherweise müssen wir da trotz der großen Menge aber nicht mit einem Lieferwagen anrücken, der normale Kofferraum reicht bis jetzt noch“, sagt Jürgen Rothfuss mit einem Grinsen.

Am Abend wird der Fisch ausgiebig geputzt und ausgenommen. Die ersten Forellen werden dann schon an den Mann gebracht. „Es gibt einige Leute, die ihren frischen Fisch ungeräuchert möchten. Die holen ihre bestellte Waren, meist sind das insgesamt knapp 80 Fische, dann schon ab“, sagt Rothfuss.

Aber für den Großteil von Forelle und Co. geht es jetzt erst in die entscheidende Phase, genauer gesagt über Nacht ins Salzgebäd. Stundenlang schwimmen die Fische dann in einer Wanne in einer Mischung von verschiedenen Zutaten. Worin genau verrät Jürgen Rothfuss nicht. „Da hat jeder Verein sein eigenes

Rezept. Nur so viel kann ich sagen. Salz, Pfeffer, verschiedene Kräuter und Paprika sind drin“.

Nachdem die Fische dann am Morgen des Karfreitags von den Kräuterresten befreit sind, werden sie auf speziellen Ständern angetrocknet. Und dann gehts endgültig ans Räuchern. „Wir machen immer rund zehn Fische zusammen ganz traditionell in kleineren Räucheröfen über offenem Buchenholzfeuer“, sagt Jürgen Rothfuss. Der Räuchervorgang erfolgt dabei in drei Phasen. In der ersten wird der am Haken hängende Fisch bei 20 bis 40 Grad vollständig getrocknet. In der zweiten Phase wird der Fisch bei bis zu 90 Grad gegart, bevor er in einem dritten Durchgang bei abnehmender Temperatur ausgiebig geräuchert wird. „Alle Phasen dauern rund 20 Minuten und werden mit einem Thermometer genau überwacht“, sagt Rothfuss.

Eingespieltes „Räucher-Team“

Geräuchert wird in Dagersheim am Karfreitag an den Öfen stets mit einem Team von vier oder fünf Leuten. „Wir sind alle erfahrene Räucherer, so dass uns mittlerweile eigentlich kein Fisch mehr verbrennt“, sagt der Vorstand der Schwippe-Angler.

Verkauft werden die Köstlichkeiten dann traditionell am Samstagmorgen von acht bis elf Uhr vor dem Bezirksamt. Denjenigen, die sich per Vorbestellung keinen Räucherfisch gesichert haben, aber kurzfristig Gelüste darauf haben, rät Jürgen Rothfuss frühzeitig vorbeizuschauen. „Wer am Samstag bis 9 Uhr vorbeischaubt, hat gute Chancen, noch Forelle oder Saibling zu bekommen. Wir haben immer auch etwas auf Lager, das in den freien Verkauf gehen kann“.

Verkauft werden die Forellen für 5,50 Euro und die Saiblinge für 7,50 Euro. Etwas tiefer in die Tasche greifen muss man mit 20 Euro für eine Lachsforelle. „Die sind aber immerhin auch ein Kilo schwer und bis zum 60 Zentimeter lang“, erklärt Rothfuss. Wer seinen Fisch ein paar Tage aufheben möchte, bekommt ihn auch vakuumiert. „Aber aus Gründen des Umweltschutzes machen wir das eigentlich nicht so gern“, sagt Jürgen Rothfuss.

Info

Schwippe-Angler Dagersheim: Der Räucherfisch-Verkauf findet am Samstag, 15. April, von 8 bis 11 Uhr vor dem Bezirksamt in Dagersheims Ortsmitte statt. Vorbestellt werden sollte bis spätestens Mittwoch, 12. April 14 Uhr, per Mail an die Adresse forelle@schwippe-angler.de.

Kreisfischereiverein Böblingen: Am Gründonnerstag, 13. April, können am Böblinger Ganssee in der Sudetenstraße von 13 bis 15 Uhr bestellte Forellen abgeholt werden. Vorbestellt werden muss bis Montag, 10. April, auf der Vereins-Homepage <http://www.kfv-bb.de>, per Mail an bestellung@kfv-bb.de oder unter der Telefonnummer 0159/023 195 26.

Angelsportverein Aidingen: Frische und geräucherte Forellen können am Gründonnerstag, 13. April, von 8 bis 12 Uhr auch im Vereinsraum unter der Aidingler Ortsbücherei abgeholt werden. Vorbestellungen sind hier möglich bis Dienstag, 11. April, unter www.asv-aidlingen.de, per Mail an info@asv-aidlingen.de, sowie telefonisch unter 07034 / 4913 oder 07034 / 5464.



... auch in Weil im Schönbuch zu kaufen: Auf dem Bild links Jens Völker und Dominik Völker (von links). Bild: z

...ren fing alles an

...her sammelten einst fürs Vereinsheim

...gar von den Fildern. „Frisch geschlachtet von unseren Schwarzwälder Fischzüchtern werden die Forellen am Karfreitag direkt vor Ort in Weil geräuchert“, sagt Jens Völker, Pressereferent des Fischereivereins.

Einen weiteren Erfolg sieht Jens Völker in der von Räuchermeister Klaus Löffler entwickelten Gewürzmischung zur Herstellung der Räucherlake.

In diesem Jahr bietet der Verein am Karfreitag, 14. April, am Feuerwehrsee in Weil im Schönbuch zwischen 11.30 und 13 Uhr seine Forellen an. Die Fische werden traditionell frisch vor Ort geräuchert. Der Verein bietet zudem an, die Forellen zu vakuumie-

Ist bei den Böblinger Kreisfischern am Gründonnerstag für die perfekte Zubereitung der Forellen verantwortlich: Räucherexperte Markus Zieger.

Bild: z

