



# **Schwippe - Angler Dagersheim e.V.**

## **\* Naturschutz muss sein \***

### **Fisch - Räucherkurs**

am Samstag den 26. März 2011 um 15.30 Uhr fand unser erster Räucherkurs statt. 11 Interessierte trafen sich beim Sportheim Darmsheim. Nach kurzer Einführung durch unseren 1. Vorstand Juergen Rothfuss wurde den Teilnehmern zuerst einmal in einem sehr gut vorbereiteten Vortrag durch Bernhard Dengler die Theorie des Räucherns vermittelt. Beginnend mit dem Vorbereiten ( Putzen und Ausweiden ) der Fische über das richtige einlegen ( Salzlake ), anschließendem Trocknen der Fische und den verschiedenen Räuchermethoden wurde den Teilnehmern zuerst einmal alles theoretisch beigebracht. Die Kursteilnehmer waren sehr interessiert und stellten viele Fragen, die dann auch ausführlich beantwortet werden konnten. Es konnten viele Tips und Tricks weitergegeben werden um aus dem nächsten Fang eine selbst zubereitete Delikatesse erzeugen zu können. Nach der 45-minütigen Theorie ging es dann zum eigentlichen Räuchern ins Freie. Die bereits vorbereiteten Fische wurden jetzt durch die Teilnehmer zuerst auf die Räucherhaken gespießt und zum Trocknen aufgehängt. In der Zwischenzeit wurden die Räucherofen gemeinsam vorbereitet, das Buchenfeuer geschürt und die Fische anschließend in den Räucherofen gehängt. Nach einer weiteren gering temperierten Trocknungsphase war es die Aufgabe die Garphase mit einer Mindestkerntemperatur von 70 Grad von mindestens 20 Minuten zu halten. Dabei zeigte sich dass dies mit den einfachen Räuchertonnen recht schwierig ist. Doch auch dies haben die Teilnehmer unter der fachkundigen Anleitung glänzend gemeistert. Danach galt es noch das richtige Aroma und den intensiven Räuchergeschmack an die Fische zu bekommen. Mit Sägemehl aus Buchen vermischt mit Wacholderzweigen wurde die Räucherglut nun abgedeckt um den richtigen Rauch an die Fische zu bekommen. Bei stark rauchenden Tonnen konnten sich dann alle schon auf das fertige Ergebnis freuen. Jeder Teilnehmer konnte sich dann auch von den fertigen goldgelb geräucherten Forellen eine für das Abendbrot mitnehmen. Die theoretisch vermittelten Grundlagen wurden somit 1:1 praktisch ausgeführt und können nun anhand des überreichten Manuskripts zuhause vertieft werden. Wir wünschen allen Teilnehmern in Zukunft viel Erfolg beim Räuchern Ihrer eigenen Fische. Sollten auch Sie interessiert sein die hohe Kunst des Fische Räucherns zu erlernen lassen Sie es uns wissen. Wenn genügend Interessenten da sind werden wir diesen Kurs gerne wiederholen. Unseren herzlichen Dank an Bernhard Dengler für die Durchführung des Kurses und an Sigrid Lindner für die Aufnahme des Kurses im Sportheim Darmsheim. Der Reinerlös der Kursgebühren und der zusätzlich verkauften Forellen kommt unserer Jugendgruppe zu Gute.