

# Rückblick auf unseren Räucher- & Beizkurs 2023

Am Samstag, 22.04.2023, fand unser traditioneller Räucher- & Beizkurs in Bühl statt. Während der Kurs im Vorjahr bei leichtem Schneefall und eisiger Kälte durchgeführt wurde, hatte der Wettergott es heuer sehr gut mit uns gemeint. Der ausgebuchte Kurs konnte bei milden Frühlingswetter und Sonnenschein in unserem Fischerzentrum in Bühl abgehalten werden.



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. Darüber hinaus 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 und Karpfenkoteletts stand das „Making of Graved Forelle“ auf dem Programm: Unter fachkundiger Anleitung wurden zunächst die Forellen filetiert.



Die verbliebenen Gräten mussten noch aus den Filets gezogen werden und dann wurden 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. Schließlich wurde noch ein Räucherfischsalat zubereitet und verspeist. Die restlichen Fische 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, Wolfgang Fuchs, Oswald und Bernhard Jäger, sowie Silke Scharf und Max Marr gilt ein herzliches Dankeschön für die hervorragende Durchführung des Kurses!