

# Räuchern

Das Räuchern wird vor allem bei Fleisch und Fisch angewendet, um eine Konservierung zu erzeugen.

Neben der verlängerten Haltbarkeit beeinflusst es aber auch die Eigenschaften des Fleisches oder Fisches. Geschmack und Geruch sowie Farbe und Oberfläche des geräucherten Produktes verändern sich durch diesen Vorgang.

Geräuchert wird über einem Feuer, bei dem Holz verbrannt wird. Die verschiedenen Bestandteile des Rauches dringen in das Fleisch oder den Fisch ein und haben bestimmte Auswirkungen.

Einige Stoffe bewirken eine Änderung des Aromas, während andere vor Schimmelpilzen und Mikroben schützen, um die Haltbarkeit zu verlängern. Man unterscheidet außerdem drei verschiedene Verfahren, um Produkte zu räuchern:

## **Das Heißräuchern, das Warm- und das Kalträuchern.**

Diese Verfahren unterscheiden sich hauptsächlich in der Räuchertemperatur, jedoch ist das genaue Vorgehen bei allen Verfahren auch ein wenig verschieden. Kaltgeräucherte Lebensmittel sind übrigens am längsten von allen geräucherten Lebensmitteln haltbar. Das Räuchern ist wie das Keltern eines guten Weines eine Kunst, denn die genutzte Holzart beeinflusst den Geschmack des Räuchergutes stark.

Das rauchige Aroma wird zumeist von Buche, Eiche, Erle, Birke und Wacholder bei der Verbrennung erzeugt. Nadelhölzer finden selten Verwendung, da sie zu stark rußen. Auch die Nutzung von Torf zum Räuchern ist in Deutschland nicht zulässig, in Irland hingegen ist das Torfräuchern gängige Praxis. Das wichtigste beim Räuchern ist, dass es sich um natürliche Hölzer handelt, die schadstofffrei sind. Giftstoffe setzen sich sonst in den

Lebensmitteln fest.

Zurück zu Konservieren