



Wo Rauch ist, ist auch... Lachs

In der ältesten Lachsräucherei der Schweiz arbeitet man nach uralter Tradition. Mit viel Handarbeit werden Lachse filetiert, gesalzen und geräuchert. So erhalten die Fische ihr einzigartiges Aroma.

TEXT RICO STEINEMANN FOTOS VALENTIN FLAURAUD

FOTOGRAF



So werden die Lachse angeliefert (Bild oben).

Bevor sie zum Räuchern bereit sind, werden sie filetiert und gesalzen.

Ratsch! So tönt es, wenn die Klinge des Messers dem Rückgrat des Lachses entlangfährt. Immer wieder: ratsch! Hoch konzentriert und in horrendem Tempo werden in der ältesten Lachsräucherei der Schweiz in Balsthal SO Lachse filetiert. «Diesen Raum nennen wir die Zerlegerei», sagt Ralf Weidkuhn (55), Geschäftsführer der Dyhrberg AG. Dutzende silbrigblau schimmernde, 70 Zentimeter lange und rund drei bis viereinhalb Kilo schwere Lachse liegen auf langen Tischen bereit.

Wer hier arbeitet, verfügt über grosse Erfahrung. Jeder Handgriff sitzt, nach wenigen gekonnten Schnitten liegen zwei rot leuchtende Lachsfilets auf dem Schneidebrett. Der genaue Schnitt entlang der Wirbelsäule lässt kaum Fleisch an derselben zurück. «So holen wir das Maximum aus dem Fisch heraus», sagt Betriebsleiter Marcel Gyger (49). «Wenn es sein muss, schafft diese Abteilung bis zu 800 Lachse an einem Tag.» Insgesamt veredeln 85 Mitarbeitende jährlich 800 Tonnen Rohlachs.

Mit viel Fingerspitzengefühl

Dieselben Mitarbeitenden, die eben noch mit dem grossen Messer die Lachse filetierten, übernehmen auch das Salzen. Dabei greifen sie mit einer Hand in einen grossen Topf voll mit grobkörnigem Meersalz, nehmen etwas davon und lassen das Salz mit einer lockeren Bewegung über die filetierten Lachsstücke regnen. «Die Menge dafür spüren sie aus Erfahrung», sagt Marcel Gyger. Vorne, wo der Fisch dicker sei, brauche es etwas

→ Seite 36



Naturaplan-Bio-Rauchlachs aus Irland

Der in Aquakultur gezüchtete Atlantiklachs wird von Dyhrberg für Coop veredelt.

Serviertipp:

Etwa 15 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen.

Fr. 11.95/100 g
In ausgewählten
Coop-Supermärkten.

NACHHALTIGER LACHS