



Lachse filetieren braucht viel Erfahrung, Geschick und Konzentration. Langjährige Mitarbeiter erledigen diese Arbeit in horrender Geschwindigkeit.

→ mehr, hinten etwas weniger. Das Salz entzieht dem Lachs die Feuchtigkeit.

Ralf Weidkuhn öffnet die Tür zum Salz-Kühlraum. Zwei bis drei Tage bleiben die Fische hier, bevor sie geräuchert werden. «Weil wir alles von Hand machen, sind die Lachse mal etwas salziger und mal etwas weniger salzig», erklärt Ralf Weidkuhn. So bekommen sie einen einzigartigen Charakter.

Seit 1965 räuchert das Unternehmen Lachse und hat damit eine Konservierungsmethode für Fische in der Schweiz etabliert, deren Wurzeln bis in die Altsteinzeit zurückreichen. Denn neben Eigenschaften wie Farbe, Geruch und Geschmack, die durch den Rauch beeinflusst werden, ging und geht es beim Räuchern eigentlich vor allem um eines: das Haltbarmachen.

Unter anderem ein Grossteil des Bio-Lachses von Coop sowie diverse Fine-Food-Produkte mit dem begehrten Pazifiklachs werden hier veredelt. «Wir verarbeiten zu 60 Prozent Pazifiklachs aus MSC-zertifiziertem Wildfang aus Alaska, die tiefgefroren angeliefert werden. Und 40 Prozent frischen Atlantiklachs aus kleinen zertifizierten Zuchtbetrieben in Norwegen und Dänemark sowie einer Biozucht aus Irland», sagt Weidkuhn.

#### Spiel mit den Elementen

Die Menge der verarbeiteten Lachse mag sich seit den Anfängen vervielfacht haben, etwas aber ist über all die Jahre gleich geblieben: die Kunst des Räucherns. 21 Öfen stehen dafür



Das grobkörnige Meersalz wird mit viel Fingerspitzengefühl über die filetierten Lachshälften verteilt.



Das «ewige» Feuer: Von hier werden die heissen Kohlen zum Räuchern geholt.



Geschäftsleiter Ralf Weidkuhn (r.) im Gespräch mit dem Journalisten der Coopzeitung.

bereit, in einigen wird kalt geräuchert, also bei einer Temperatur von unter 30 Grad. In anderen wird heiss geräuchert, diese Öfen sind russgeschwärzt und die Temperatur beträgt 80 Grad. Klar, dass der herrliche Duft von geräuchertem Lachs ständig in der Luft hängt.

Bis man Räuchermeister:in wird, braucht es viel Erfahrung. Denn an keinem der Öfen hängt ein Thermostat. Vom sogenannten «ewigen» Feuer, das immer glüht, werden mit einer Schaufel die Kohlen zu den eigentlichen Räucheröfen gebracht. Behutsam legt sie der Räuchermeister auf das vorbereitete Bett aus Sägemehl. Sobald die Glut mit dem Sägemehl in Kontakt kommt, steigt Rauch auf und umhüllt die etwas weiter oben hängenden Lachsfilets. «Der Räuchermeister muss jeden Tag die Bedingungen abschätzen, die auch vom Wetter beeinflusst werden», sagt Weidkuhn. Wie zieht der Kamin ab? Braucht es mehr oder weniger Rauch? Diese Fragen stellen sich täglich aufs Neue. Das Einzige, was mit Sicherheit

bestimmt werden könne, sei der Faktor Zeit, sagt der Geschäftsleiter. Je nach Grösse und Bedingungen bleiben die Fische zwei bis drei Tage in den Kaltrauchöfen und bis zu sieben Stunden in den Heissöfen.

Sind die Fische einmal geräuchert, gelangen sie in die Parier-Abteilung, wo nochmals Feinarbeit geleistet wird. Haut, Flossen und Bauchfett werden entfernt, mit kleinen Zangen jede einzelne der verbliebenen 32 Gräten entfernt. Einen Stock weiter oben befindet sich der Schneiderraum. Hier werden die zuvor an der Oberfläche angefrorenen Filets von den Mitarbeitenden mit Aufschnittmaschinen sorgfältig in Tranchen geschnitten und aufs Gramm genau verpackt. «Vom Moment, in dem die Lachse bei uns ankommen, bis sie, abgepackt, wieder abtransportiert werden, vergehen sechs Tage», sagt Ralf Weidkuhn. Sechs Tage, in denen unzählige Handgriffe dafür sorgen, dass stets Lachse von erstklassiger Qualität die Räuchermanufaktur in Balsthal verlassen. ●



RICO STEINEMANN (41) REDAKTOR KULINARIK