



Ob aus dem Fass oder vom Grill – Monika Di Muro und Chris Bay zeigen: Räuchern ist keine Hexerei. Und es lohnt sich!

Rauchendes Holz

Feuermachen und darauf Essen zubereiten – das ist etwas sehr Einfaches, aber auch sehr Emotionales. Was über der Glut gegart wird, bekommt zudem ein eigenes Aroma. Und das lässt sich mit wenig Aufwand verstärken.

TEXT MARTIN WINKEL FOTOS PETER MOSIMANN

Es tut gut, nahe beim knisternden Feuer zu stehen, auch wenn der Rauch in den Augen beisst. Anfang April ist es nochmals richtig kalt geworden, nachdem der schon verabschiedete Winter tags zuvor ein letztes Mal gezeigt hatte, was er kann – Schnee bis in die Niederungen. Doch zum Frösteln und Augenreiben kommt Vorfreude: In diesem Fall ist der Rauch nämlich keine unwillkommene Begleiterscheinung des Feuers, sondern beabsichtigt – es geht ums Räuchern, ob auf dem Grill zu Hause oder beim Brätle draussen an einer Feuerstelle.

Wie das funktioniert, zeigen Monika Di Muro (50) und Chris Bay (58). Gern gekocht hatten die beiden schon, bevor sie ihre Passion zur Profession machten. Und ebenso gern schauen sie sich bis heute überall in der Welt um, wie andere Völker das Feuer nutzen, um den Hunger zu stillen. Als immer mehr Freunde

und Bekannte von ihnen bekocht werden wollten, gründeten sie ihre Firma (www.chillfood.ch) in Bern-Riedbach – wenige Minuten ab der Autobahn, doch umgeben von ländlicher Idylle.

Der kleine Unterschied

Das Räuchern ist eine alte Technik, um leicht Verderbliches wie Wurst, Schinken oder Fisch haltbar zu machen – das Aroma ist dabei eigentlich nur ein Nebeneffekt. «Das nennt man Kalträuchern», erklärt Chris. Dieses Verfahren, bei dem die Temperatur des Rauchs zwischen 15 und 25 Grad beträgt, braucht Geduld – je nach Art und Grösse des Räucherguts dauert es mehrere Stunden oder Tage – und Platz: In alten Bauernhäusern findet sich unter dem Dach oft ein eigener Räucherschrank. Heute soll es aber schnell gehen, und darum zeigen die Feuerköche das Heiss-

räuchern von Lachs. «Machen kann man das mit fast allen Lebensmitteln», sagt Monika, «zum Beispiel auch mit jungem Camembert.» Nun liegt vor ihr aber das Lachsfilet, «aus Bio-Zucht, das ist uns wichtig!». Sie schneidet etwa drei Zentimeter breite Tranchen und würzt mit Salz und Rohrzucker. Die Temperatur muss beim Heissräuchern zwischen 50 und 85 Grad liegen – schliesslich soll der Fisch nicht nur Aroma bekommen, sondern auch gar werden.

Glimmen, nicht brennen

Für das Räuchern auf einem normalen Grillrost braucht es nur einen glockenartigen Deckel – beim Kugelgrill gehört der ohnehin dazu – und Rauch. Der lässt sich auf verschiedene Weise erzeugen, etwa mit speziellen Holzchips, die man direkt in die Glut geben oder mit einem Metallbehälter in den → Seite 37





Das Lachsfilet wird in Tranchen geschnitten. Monika Di Muro würzt nur mit etwas Salz und Rohrzucker. Die Hitze der Glut lässt den Fisch garen, der Rauch des glimmenden Brettchens sorgt für das Aroma.



ES BRAUCHT NICHT VIEL Spezielles Räucher-Zubehör



Holzplanken, Chips und Räucherbox

Im Sortiment von Coop Bau + Hobby finden Sie eine grosse Auswahl an Artikeln der Marke Outdoorchef, zum Beispiel Behälter mit aromatisiertem Räuchermehl oder die mehrfach verwendbaren Holzplanken aus Zeder (Bild), im 3er-Pack für Fr. 19.95.

Foto ZVG

➔ Grill stellen kann. Speziell für Fisch empfehlen sich aber Holzbrettchen. Wichtig, egal ob Brettchen oder Chips: Das Holz vorher etwa zwei Stunden in Wasser einweichen. Dadurch verbrennt es nicht schnell, sondern glimmt langsam. «Je nach Holzart entstehen ganz verschiedene Aromen», weiss der Feuerkoch. «Wir arbeiten am liebsten mit langsam gewachsenem Lärchenholz von hoch oben aus dem Bündnerland. Das hat viel Harz, und davon kommt das Aroma.» Am besten geeignet ist generell Hartholz, Tanniges kann dagegen beim Räuchern leicht bittere Noten ergeben.

Feuer und Gefühle

Nun kommen die Brettchen kurz direkt aufs Feuer. «Damit die Seite trocknet, auf die ich danach den Lachs lege – mit der Haut nach unten.» Dann geht es los. Chris kontrolliert die Temperatur mit der Hand, die Glut ist noch heiss genug.

Er legt die Brettchen mit den vorbereiteten Lachstranchen auf den Grillrost und stülpt den Deckel darüber. Bald beginnt das Holz zu glimmen, unter dem Deckel quillt der erste helle Rauch hervor. «Filets von Saibling oder Forelle sind dünner, brauchen daher nicht so lang. Unser Lachs bleibt jetzt ungefähr 20 Minuten über der Glut.»

Zeit genug, um ein wenig über das Kochen auf dem offenen Feuer zu philosophieren. Was ist es, was die Menschen daran so fasziniert? «Wenn man Essen auf einem Elektroherd oder in der Mikrowelle zubereitet, ist das sehr technisch. Unsere Feuerküche ist dagegen ertümlich, sie weckt Erinnerungen und Gefühle», meint Monika. Für ein besonderes Erlebnis sorgt auch das alte Fass, das die beiden zum Räucherofen umgebaut haben. Die Temperatur ist darin dieselbe wie auf dem Grill. Nur der Lachs wird ein wenig anders zubereitet.

«Diese Tranchen haben wir in mit Thymian gewürztes grobes Salz gelegt», erzählt die Feuerköchin. Auf diese Weise verliert der Fisch Flüssigkeit, bevor er auf spezielle Räucherhaken gespiesst und in den heissen Rauch gehängt wird. «Bis der Lachs im Fass gegart ist, braucht es gut eine Stunde», ergänzt ihr Partner. «Darum haben wir damit auch schon früher angefangen.»

Zart und saftig

Endlich ist es so weit: Chris lupft den Deckel, und als sich der Rauch verzogen hat, lachen uns die perfekt gebräunten Lachstranchen an. «Wir essen sie gleich vom Brettchen mit den Fingern», sagt Monika und bietet auch den Fisch aus dem Holzfass an. Der hat im Vergleich zum Lachs vom Grill eine etwas festere Oberfläche. Innen sind beide Varianten zart und sehr saftig – ein wenig Augenbrennen nimmt man da gern in Kauf. ●