



HERSTELLER-REPORTAGE

Die Meister der Öfen

Räuchern über offenem Feuer und jede Menge Handarbeit: Das Familienunternehmen Wechsler Feinfisch setzt auf traditionelle Verfahren und Handwerk wie vor einhundert Jahren.

Mit einem schnellen Griff schiebt Johann Anton den schweren Riegel nach oben und öffnet die Tür des Ofens. Dichter Rauch quillt heraus, routiniert zieht Anton den Räucherschlitten hervor. Hier hängen sauber aufgereiht die goldschimmernden Forellen. Ihre Farbe, das offene Buchenholzfeuer, die glimmenden Späne

auf dem Rost darüber – nichts entgeht seinem prüfenden Blick. Aus einer Karre nimmt er zwei Schaufeln Räucherspäne und gibt diese auf das Feuer. Frischer Rauch steigt auf. Ebenso schnell, wie er den Ofen geöffnet hat, schiebt er die Forellen zurück hinein und schließt die Tür. »Ein paar Minuten brauchen die noch«, ruft er, und obwohl die Buchenscheite im

Ofen lodern, sieht man seinen Atem in der kalten Morgenluft.

Johann Anton ist Räuchermeister in der Fischräucherei der Familie Wechsler im nordrhein-westfälischen Ertstadt. Seit 35 Jahren heizt er hier jeden Morgen ab 4:30 Uhr die insgesamt 18 sogenannten Altonaer Öfen ein. So wie es schon Unternehmensgründer Josef Wechsler tat, der 1960 eine Kölner Aalräucherei mit gerade einmal zwei Öfen erwarb. Heute leiten seine beiden Söhne Bert und Axel Wechsler sowie seine Tochter Elke und Schwiegersohn Theo Jansen das Unternehmen.

Felix Jansen erkennt die Frische des Bio-Lachses anhand der tiefroten Farbe der Kiemen (links). Die gesalzenen Lachsfilets ruhen im Reiferaum (Mitte). Im Räucherofen erhalten die Forellen ihr mildes Aroma sowie den typischen Goldschimmer (rechts).

»Zwischen 80 und 100 Grad brauchen wir in der Räucherammer, damit das Ganze was wird«, erklärt der erfahrene Räuchermeister und reibt sich die kalten Hände. Vor einem weiteren Ofen schichtet er Holzscheite auf. »Circa eine Stunde, je nach Größe etwas länger oder kürzer, räuchern wir die Forellen«, so Anton. Er greift in die Karre mit Räucherspänen. »Nur reine Buche, ein paar Wacholderbeeren und weitere Gewürze«, fährt er fort. 15 Kilogramm davon brauche er etwa pro Tag. Die genaue Mischung? Betriebsgeheimnis natürlich!

Traditionelles Handwerk und Frische

Die heutige Anlage im Betrieb der Wechsler Feinfisch GmbH stammt aus den 1980er-Jahren. Mittlerweile sei das ein Alleinstellungsmerkmal, erklärt Jürgen Faust, der den Vertrieb des Familienunternehmens leitet. Traditionelles Räuchern über offenem Feuer finde in diesem Maßstab kaum noch statt. Immerhin vier bis fünf Tonnen Fisch verarbeitet das Unternehmen im Durchschnitt pro Tag, knapp ein Fünftel davon in Bio-Qualität. Der Bio-Lachs beispielsweise werde zweimal pro Woche

frisch geliefert und in der Regel noch am selben Tag weiterverarbeitet. »Gezüchtet wird unser Bio-Lachs nach Naturland-Kriterien im Nordatlantik, etwa vier bis fünf Kilometer vor der irischen und schottischen Küste«, weiß Felix Jansen. Er ist vor wenigen Jahren in das Unternehmen seines Großvaters eingestiegen und kümmert sich zusammen mit seinem Onkel Bert um die Produktion.

Zurück in der Räucherei: Ein Mitarbeiter schiebt einen Etagenwagen mit großen Lachsfilets zum Ruhen in die angrenzende Klimakammer. Die großzügig von Hand gesalzene Hälften liegen aufeinander. Durch einen schmalen Gang zwischen zwei Öfen betreten wir das Herz der Räucherei. In der Mitte der quadratisch angeordneten Altonaer Öfen, deren Türen sich nach außen öffnen, befindet sich die Kalt-räucherammer. Hier werden die Lachse bei ungefähr 25 Grad Celsius zehn bis zwölf Stunden geräuchert.

Viel Handarbeit

»Wir setzen auf Klasse statt Masse«, sagt Felix Jansen. Lange Ruhezeiten zwischen den einzelnen Veredelungsschritten, das Räucherverfahren über offenem Feuer sowie die Verpackung von Hand – all das gehöre dazu. Besonders wichtig sei vor allem die Qualität der Rohware. Nach dem Räuchern geht es in die Weiterverarbeitung und Verpackung. Hier läuft bis auf

wenige Ausnahmen fast alles von Hand. Gerade wird der klassisch geräucherte Bio-Lachs verarbeitet. Vier Beschäftigte legen die dünn geschnittenen Scheiben in Kunststoffschalen, bis das gewünschte Gewicht erreicht ist. Nur wenige Meter weiter werden Garnelen von Hand abgewogen und verpackt. Ab Freitagnachmittag wird es für gewöhnlich ruhig hier. Nicht so in der Räucherei: Räuchermeister Anton und seine Kollegen gehen auch am Wochenende ihrem jahrhundertealten Handwerk nach. Schließlich soll es auch am nächsten Montag wieder frisch geräucherten Fisch geben. *MaWi*

i Wechsler Feinfisch GmbH kurz gefasst

Die traditionelle Fischräucherei wird heute in der zweiten Generation geführt und setzt auf Räucherverfahren über offenem Buchenholzfeuer in sogenannten Altonaer Öfen. **Gründung 1960** von Josef Wechsler in Köln **Geschäftsführung** Axel und Bert Wechsler, Theo und Elke Jansen **Produktion** Ertstadt-Friesheim (DE) und Tychowo (PL) **Mitarbeiter** insgesamt ca. 150 **Marken** Wechsler's No. 1, Wechsler's BioMare **Sortiment** verschiedene Räucherfischprodukte aus Lachs, Forellen, Garnelen und Aal **wechsler.eu**