

Reportage: Besuch der Spezialitäten-Räucherei "Nordfisch AG" vom 11.04.2018

Vom Inhaber und Betreiber der **kleinsten Lachsräucherei** in der Schweiz wurden wir herzlich begrüsst. «**Klein aber fein**» trifft es hier voll!

 [Zur Fotogalerie geht's hier:](#)

Herr Kaiser erzählte uns wie es dazu kam, dass er als Gastronom, quasi als Hobby und aus Liebe zum Produkt, eine Lachsräucherei führt. **Der Freund seines Vaters** betrieb diese Räucherei, die dieser vor 38 Jahren gründete. Damals war Lachs noch ein absolutes Luxusprodukt. Als dann die Räucherei zum Verkauf stand, entschlossen sich **Herr Kaiser und seine Frau**, diesen Familienbetrieb mit 7 Angestellten zu übernehmen.



Ihre Hauptabnehmer sind nach wie vor Betriebe aus der Superklasse der Gastronomie wie **Sprüngli, Hotel Palace in Gstaad und andere berühmte Hotels**. Auch die **Swissair** servierte zu ihren besten **Zeiten Lachs** aus dieser Räucherei.

Die Nordfisch AG beliefert aber auch **private Haushalte**, - Anruf genügt-, und vertreibt im Direktverkauf ihre exklusiven Produkte. Im Unterschied zu grossen, industriellen Räuchereien ist hier von A bis Z alles reine Handarbeit. **So werden**

pro Jahr 30 bis 40 Tonnen Lachs verarbeitet. Dies sind vor allem **Silberlachs, Sockeye und Cham**. In letzter Zeit hat die Räucherei aber auch **andere Produkte geräuchert wie Rind-, Schweine-, Enten- und Lammfleisch**. Die Hotellerie verlangt immer wieder nach Neuheiten. So wird Lachs hier auch in Blauburgunder oder in Campari eingelegt, um neue Geschmacksrichtungen anzubieten.

Der ca. **10 kg schwere Lachs** trifft als ganzer Fisch, ohne Kopf und Innereien, tiefgefroren in Killwangen ein und kommt zunächst für **eine Nacht in ein kaltes Bad**. Dann wird er mit **Meersalz eingerieben** und ruht wieder einen Tag. Nach einer **weiteren Nacht im frischen Wasser** wird er dann für eine **weitere Nacht in der Rauchkammer kaltgeräuchert**, bei ca. 25 Grad. **Buchenholzmehl**, das nur glimmt, sorgt für den schmackhaften Rauch. Nach der Abkühlung wird er **pariert und filetiert**, in verschiedene Grössen geschnitten, verpackt und täglich frisch versandt.



Heissgeräuchert, das heisst im Rauch von brennendem Buchenholz, **werden Saibling, Schillerlocken oder Forellen** bei über **200 Grad** behandelt.



Im Unterschied zu **Zuchtlachs** hat der **Wildlachs mehr Muskulatur und weniger Fett**. Er wird mit der Leine gefangen. **Zuchtlachs wird in dieser Räucherei nicht verarbeitet**, da er in kleinen Becken gehalten und mit Antibiotika vor Krankheiten geschützt wird.

Der Betrieb ist unter strenger Kontrolle was Hygiene oder Gesundheit der angelieferten Fische anbelangt.

Nach diesen informativen und interessanten Ausführungen wurden wir **in Hygieneanzüge gesteckt** und **durch den kleinen Betrieb geführt**, wo uns das eben gehörte noch praktisch vorgeführt wurde.

Die **versprochene Degustation** entpuppte sich als **veritables Nachtessen** vom Feinsten. **Lachs und andere Fischarten in verschiedenen Geschmacksrichtungen** wurden uns **auf vollendete Art serviert**, zusammen mit Brötchen und geschwellten Kartoffeln. Dazu gab es einen feinen **Tropfen Weisswein**. Ein Erlebnis für Augen und Gaumen.

Herzlichen Dank an **Elisabeth Hufschmid** für die schöne Idee und die gute Organisation.

Elisabeth Salchli