

# Wild oder züchtig?



Genug von Scampi und Sushi? Wahre Feinschmecker entdecken wieder den zarten **RÄUCHERLACHS**. VON SYLVIA M. SEDLITZKY

Lange Zeit galt Lachs als ultimativer Gabelbissen der noblen Welt. Doch dann hat der ungekrönte König der Buffets etwas an Beliebtheit eingebüßt. Um Scampi und Sushi gibt es bei jedem Stehempfang mittlerweile ein größeres Griss. Zum einen, weil bei einem Großempfang halt doch nicht die beste Ware auf den Tisch kommt. Und zum anderen, weil die Sushi-Happen eben schick sind. Wer jedoch über den Supermarktrand hinausblickt und in Fisch- oder Feinkostläden nach dem zartrosa Fisch sucht, wird mit einem exzellenten

Geschmacksereignis belohnt, besonders, wenn der Lachs zart geräuchert ist.

Mit der Herkunftsbezeichnung beginnt die Irreführung bezüglich der angebotenen Räucherware. Hierzulande wird nur der atlantische Lachs „Salmo Salar“ in wilden und gezüchteten Versionen angeboten, weil sich sein Verwandter aus dem Pazifik kaum zum Räuchern eignet. Aber „Wildwasserlachs“ ist kein Wild-, sondern Zuchtlachs, der nur in einem Käfig, der sich im Wildwasser befindet, aufwächst. Nur jene Fische, die wahrlich ein Vagabundenleben geführt und im Vergleich zu ihren ge-

züchteten Artgenossen tausende Kilometer zurückgelegt haben, dürfen als „Wildlachs“ bezeichnet werden. Sie sind nicht nur kalorienärmer im Fleisch, sondern, da sie ja geangelt werden müssen, auch um einiges teurer.

Die Farbpalette ist generell für die Qualität der Fische nicht von Belang. Sie reicht von Blassrosa bis Dunkelrot. Auch über den Geschmack gibt sie keinerlei Auskunft. Lediglich auf das Nahrungsverhalten des Fisches kann geschlossen werden. Die Leibspeise des Wildlachs sind Garnelen und kleine Krebse, von denen er die rötliche Far-

be annimmt. Anders der Farmlachs, der mit Futtermischungen vorlieb nehmen muss, denen oft Karotin beige- setzt ist, damit sein Fleisch ebenso einen „lachsfarbenen“ Ton bekommt.

Durch die Behandlung mit „kaltem Rauch“, wahlweise von Buchen, Eichen oder anderen Laubböhlzern, die ursprünglich zum Haltbarmachen der Fische gedient hat, wird heute vor allem die Geschmacksfülle zur Entfaltung gebracht. Davor wird der Lachs in Seiten aufgeschnitten, filetiert und eingesalzen, damit er möglichst viel Flüssigkeit verliert. ●

# Rauchig und rosa

Die besten *Salmo Salars* abseits der Supermarktregale.

► **Dänischer Räucherlachs**  
**Royal Greenland**  
**Preis:** öS 590,-/kg  
**Bezugsquelle:** Nordsee Naschmarkt  
**Bemerkung:** Milde Rauchtöne, fest und doch zart am Gaumen.



▼ **Ikea Lax, Norwegischer Lachs, vorgeschnitten**  
**Preis:** öS 144,-/400 g  
**Bezugsquelle:** Ikea Wien Nord  
**Bemerkung:** Rauchig-mild im Duft, könnte auf der Zunge aber etwas milder und feiner sein, sehr günstiger Preis.



► **Zaren-Lachs Rückenfilet**  
**Importhaus Schenkel**  
**Preis:** öS 1190,-/kg  
**Bezugsquelle:** Meisl am Graben  
**Bemerkung:** Sollte in 5 cm dicken Scheiben genossen werden, das fettarme Rückenfilet wird wöchentlich ins Importhaus Schenkel geliefert, sauberer Duft und weiche Konsistenz, delikates.



**Bemerkung:** Angenehm milder Geschmack, gute Konsistenz und akzeptables Preis-Leistungs-Verhältnis.



▲ **Nordischer Räucherlachs, vorgeschnitten**  
**Importhaus Schenkel**  
**Preis:** öS 89,90/St. à 150 g

**Bezugsquelle:** Meisl am Graben  
**Bemerkung:** Rauchig-mild, nachhaltiger Geschmack, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.



◄ **Balik Filet Norwegischer Atlantiklachs**  
**Zar Nikolai**  
**Richtpreis:** öS 2100,-/kg  
**Bezugsquelle:** Cerny & Nordsee Abholmärkte  
**Bemerkung:** Der in der Schweiz geräucherte Balik wird in 4-5 cm dicke Scheiben geschnitten, schmeckt angenehm mild und frisch, ein wahres Edelstück, das aber auch seinen Preis hat.

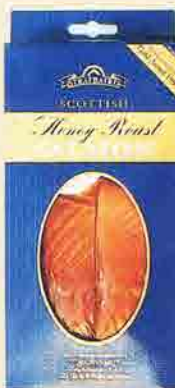


▼ **Scottish Salmon Loch Fyne Smokehouse Kinglas Fillet**  
**Preis:** öS 495,-/St. à 225 g  
**Bezugsquelle:** Eishken Estate  
**Bemerkung:** Mit Eichenhölzern von Whiskyfassern geräuchert, bissfeste Konsistenz, idealer Fettgehalt und ausgewogener Geschmack.



▲ **Smoked Irish Salmon, Yawl Bay Seafood**  
**Preis:** öS 790,-/kg  
**Bezugsquelle:** Nordsee Naschmarkt  
**Bemerkung:** Orangerote Farbe, feinrauchiger Duft und zarte Konsistenz, ein wahres Geschmackserlebnis.

► **The Pride of Scotland Schottischer Räucherlachs, vorgeschnitten**  
**Preis:** öS 134,-/St. à 150 g  
**Bezugsquelle:** Eishken Estate  
**Bemerkung:** Seit drei Generationen werden hier zum Räuchern ebenfalls Eichenfässer, in denen zuvor Malzwhisky gelagert wurde, verwendet; idealer Fettgehalt und milder Geschmack.



◄ **Honey Roast Salmon, Strathaird, Scotland**  
**Preis:** öS 1120,-/kg  
**Bezugsquelle:** Eishken Estate  
**Bemerkung:** Ein in Honig mariniertes und warm geräuchertes Lachs, der im Geschmack aber ein bisschen an Forelle erinnert, rauchig-süßer Geschmack.



◄ **Deutscher Räucherlachs DS Gold**  
**Preis:** öS 590,-/kg  
**Bezugsquelle:** Nordsee Naschmarkt

▼ **Wilder Lachs**

**Youkon, Alaska**  
**Preis:** öS 124,-/kg (auf Holzbrett)  
**Bezugsquelle:** Fa. Hans Böhle  
**Bemerkung:** Dunkelrotes Fleisch von angenehm magerer Beschaffenheit, kräftiger Geschmack, sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.

FOTOS: HEIDI MICHEL DEBOR



## Beste Adressen:

■ **Ikea Wien Nord**  
Gewerbepark Kagran,  
1220 Wien  
Tel.: 01/732 22-800  
Fax: 01/732 22-850

■ **Cerny & Nordsee**  
Abholmärkte  
Hermann-Gebauer-  
Str. 18, 1220 Wien  
Tel.: 01/732 13-54

Döblerhofstr. 14,  
1110 Wien  
Tel.: 01/740 16-481  
Website:  
www.c-n-fisch.at  
E-Mail:  
verkauf@c-n-fisch.at

■ **Nordsee**  
Naschmarkt,  
Stand 1-5, 1010 Wien  
Tel.: 01/586 14 20

■ **Julius Meisl AG am Graben**  
Graben 19, 1010 Wien  
Tel.: 01/532 33 34  
Fax: 01/532 33 34-30

■ **Eishken Estate**  
Rauch- und Frischfisch-  
vertriebsgesmbH  
Dr.-Schober-Str. 33,  
1130 Wien  
Tel.: 01/889 37 33

Fax: 01/889 30 80  
E-Mail: aibler@eishken.at  
Website: www.eishken.at

■ **Fa. Hans Böhle**  
Vinothek – Spirituosen  
Wollzeile 30, 1010 Wien  
Tel.: 01/512 31 55  
Fax: 01/513 96 71  
E-Mail:  
BOEHLE@BOEHLE.AT  
Website: www.vinothek.cc