



Zu Besuch im irischen Burren Smokehouse

Während des denkwürdigen Staatsbesuchs von Queen Elisabeth II. in Irland, wurde Ihrer Majestät beim Bankett in der St.Patrick's Hall in Dublin Castle vom 18.Mai 2011 Burren Räucherlachs serviert. «Marinierter Lachs mit Burren Räucherlachscreme und Zitronenmelissen-Gelée, Meerrettich und wilder Kresse» – so tat es die Presse kund und bestätigte mir auch die Besitzerin des Burren Smokehouses, Birgitta Hedin-Curtin. Eine beachtenswerte Auszeichnung!

TEXT ESTHER KUNZ

«Was bedeutet BURREN?», werden Sie sich fragen. So heisst die imposante, geschützte Karstlandschaft an der Westküste Irlands, in deren Nähe die Räucherei liegt. Acht Kilometer von hier sind es nur bis zu den atemberaubenden Felsklippen von Moher.

Räucherei und Shop

An der Durchgangsstrasse macht ein Riesenlachs auf den Laden aufmerksam. «Aus der Räucherei direkt auf den Verkaufstisch» ist die Devise. Gut besucht, denn das Angebot ist vielfältig. Besonders gut verkauft

werden Wild- und Biolachs.

Auf Wunsch kann der Gast ein Video sehen, das über die Geschichte des Lachses und dessen Verarbeitung orientiert.

Ich hatte das Glück, von der Besitzerin persönlich die nahe bei Lisdoonvarna in der



Foto: Esther Kunz



Grafschaft Clare gelegene Räucherei gezeigt und die Arbeitsprozesse erklärt zu bekommen. Da vernahm ich so manches über den auch in unsern Ländern beliebten Lachs, der längst nicht mehr nur als Delikatesse an Weihnachten oder an Feiertagen auf den

Tisch kommt. Er ist zu einem «erschwinglichen» Konsumgut geworden. Die Preise zeigen jedoch, dass Lachs nicht gleich Lachs ist.

Die wenigsten bei uns erhältlichen Lachse haben ihr Erwachsenenleben in Freiheit im

Atlantik oder Pazifik verbracht und sind zum Laichen wieder zurück an ihre «Geburtsstätte» im Bach/Fluss geschwommen. Doch wer weiss davon, wenn er ein Stück vakuumverpackten Räucherlachs kauft? Die Aufschrift auf den Verpackungen ist meist verwirrend (für mich jedenfalls). Wer aufmerksam liest und vergleicht, entdeckt, dass ein «Wildlachs» in einer Lachsfarm aufgewachsen ist. Na so was! Einst sagte man, «Papier akzeptiert alles» – so scheint es noch immer zu sein. Und der Unbedarfte glaubt, was gedruckt steht.

Das Leben des Lachses

Der Lachs ist ein Wanderfisch, ob er nun aus Norwegen, Schottland, Alaska, Kanada oder Irland stammt. Er wird im Süßwasser geboren, im Oberwasser eines Baches oder Flusses, und wächst dort in etwa ein bis zwei Jahren heran, bis er kräftig genug ist, um die Wanderung zum Meer in Angriff nehmen zu können. Im atlantischen oder pazifischen Ozean verbringt er sein Erwachsenenleben bis zur Geschlechtsreife, um dann zum Laichen wieder in seinen Heimatfluss zurückzukehren.

Ein unbeschreibliches, rätselhaftes Naturspektakel, diese Lachswanderung!

Die Anstrengung beim Überwinden der Stromschnellen während des Aufstiegens zur Geburtsstätte führt oft zum Erschöpfungstod des Fisches. So hat ihm der Mensch vielerorts Fischtreppen gebaut! Leider habe ich das nie persönlich gesehen! In Kanada ist das eine Touristenattraktion.

Frau Birgitta erzählt, dass die Lachse mit einem Riechorgan ausgestattet sind, das sie den Heimatfluss erkennen lässt. In den ersten Kilometern im Süßwasser kann der Fisch «seinen» Fluss erkennen, d.h. erreichen. Stellt er fest, dass er sich nicht in «seinem» Fluss befindet, kehrt er um, schwimmt ins Meer zurück und sucht weiter. Aus diesem Grunde ist es in Irland absolut verboten, an den Flussmündungen Lachse zu fischen.

Lachsfischerei

Presstexte zum Thema Überfischung gibt es weltweit zuhauf. Man spricht, erörtert, schimpft und bedauert. Doch wer nimmt die Warnungen wirklich ernst und setzt sie in Taten um?

Irland ist das Land, das nicht nur von Überfischung und deren Folgen berichtet, sondern dagegen angeht. Es ist auf der ganzen Insel seit 2007 strengstens verboten,



1



2



3



4

1. der frische Lachs wird filetiert. 2. gesalzen. 3. Die Besitzerin Birgitta Curtin kontrolliert den Lachs im Räucherofen. 4. Auslage im Shop

Lachse mit Treibnetzen zu fangen, d.h. mit langen, von Booten gezogenen Netzen. Wenn man bedenkt, dass sie in Schwärmen angeschwommen kommen, entgeht so manchem ein sehr lukratives Geschäft. Der Staat gibt eine begrenzte Anzahl von Lizenzen an kleine Fischer aus und schreibt vor, an welchen Tagen und wie viele Lachse gefischt werden dürfen. Die Lachse werden dann ausschliesslich mit einem einfachen Netz im Fluss gefangen. Das ist der echte Wildlachs.

Frau Birgitta Curtin bekommt ihren Wildlachs von einer Familie, die seit 42 Generationen Lachse fischt und zwar fünf Kilometer flussaufwärts im Blackwater River (Grafschaft Cork). Die «Wildlachs-Saison» dauert von Mai bis August. Sobald einige Lachse angeliefert werden, werden sie umgehend verarbeitet.

Lachsverarbeitung

Im Burren Smokehouse gibt es keine Maschinen, alles ist Handarbeit. Der Lachs wird filetiert, danach mit Salz bestreut, um ihm Wasser zu entziehen, und das während mehrerer Stunden. Im Ofen liegen die Lachsseiten erst zum Trocknen, dann erst werden sie geräuchert. Dieser Prozess kann bis zu acht Stunden dauern, je

nachdem, ob sich der Räuchermeister fürs «kalt» oder «warm» Räuchern entscheidet. In einem separaten Raum heizt man den Ofen mit Eichenholzspänen ein und leitet den Rauch durch Rohre in den Räucherofen. Dieser Rauch gibt dem Fisch seinen Geschmack.

Lachszucht

Auch Familie Curtin züchtet selbstverständlich Lachse, denn die wild gefangenen Fische können den Bedarf keineswegs decken. Frau Birgitta macht mich auf die unterschiedlichen Züchtungen aufmerksam, von denen der Konsument keine Ahnung hat. Er stellt höchstens Preisunterschiede fest.

Lachszuchtfarm nennt sich der Ort, wo Lachse aufgezogen werden. Auch hier gibt es krasse Unterschiede.

Familie Curtins Fischfarmen sind 6 km vom Ufer entfernt bei Clare Island an der wilden, zerklüfteten Atlantikküste, wo eine starke Gezeitenströmung und hoher Wellengang charakteristisch sind. Das bedeutet: stets frisches Wasser. Grosse Käfige aus Netzen ermöglichen hier den Lachsen ein Leben wie im Meer. Ihr natürliches Schwarmverhalten wird nicht unterbunden,

denn sie haben zum Schwimmen so viel Platz, dass sie im Erwachsenenalter wie ihre Brüder und Schwestern im Atlantik ebenfalls rund 22 000 Kilometer schwimmend zurückgelegt haben. Ihr Fleisch ist dadurch fest, muskulös und wenig fett. Auf ein Prozent Lachs gibt es 99 Prozent Wasser.

Die Lachse werden täglich von Hand gefüttert. Sie erhalten kein künstliches Fischmehl, sondern ein Mehl aus dem Restfleisch der Lachse. Jetzt weiss ich, was artgerechte Zucht und Bio-Lachs bedeutet!

Touristische Informationen erhalten sie unter info.ch@tourismireland.com
Tel. 044 210 41 53 und
www.discoverireland.ch

Aer Lingus fliegt zu sehr günstigen Preisen nach Dublin. www.aerlingus.ch.

Ein Mietwagen ist empfehlenswert, ebenso ein guter, informativer Reiseführer. Ich bin mit dem ausgezeichneten neuen Baedeker «Irland» gereist.

Mehr über die Lachsräucherei der Familie Curtin lesen Sie unter www.burrensmokehouse.ie.