

Mustafa Aziri, Leiter der Räucherei Heuwiese, bestreut den Lachs vor dem Räuchern mit Dill.

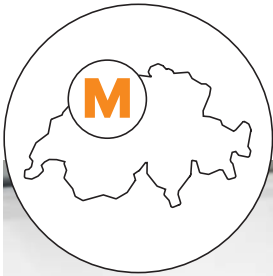
Räucherei Heuwiese, Weite SG

Traditionelle Räucherkunst

In sorgfältiger Handarbeit werden in der Räucherei Heuwiese in der Weite bei Sargans Fische filetiert, gesalzen und geräuchert. Für die Migros Basel produziert das Unternehmen MSC-Wildlachs und Biorauchlachs.

Text und Bilder: Luzia Schmid

Wo heute die Fischräucherei der Firma Ospelt in der Weite (Gemeinde Wartau) steht, wurden bereits vor über 100 Jahren Forellen gezüchtet und geräuchert. Das Gebiet Heuwiese war ein idyllischer Ort; der parallel zum Rhein fließende Mühlbach mäanderte durch die Landschaft und speiste 24 Weiher laufend mit frischem Wasser. Nach traditioneller Räucherkunst wurden die Fische damals noch in Holzschuppen in den Rauch gehängt. In der heutigen Räucherei Heuwiese steht das überlieferte Handwerk denn auch noch immer im Vordergrund. Verarbeitet werden dort aber nicht mehr Forellen, sondern zertifizierte und nachhaltige Zuchtlachse aus Norwegen, Schottland, Irland und Island sowie Wildlachs aus Alaska. Wie die Forellen gehören auch die Lachse zu den Salmoniden. Die



In der Fischräucherei Heuwiese geschieht vieles in Handarbeit.

Handwerk steht im Vordergrund

Der filetierte und gesalzene Lachs kommt auf Gitterwagen in den Räucherschrank.



Ospelt-Mitarbeitenden führen alle Produktionsschritte vom Filetieren über Salzen, Würzen, Räuchern, Schneiden bis hin zum Verpacken in sorgfältiger Handarbeit durch.

Das Holz bestimmt den Geschmack

Für die Migros Basel produziert die Räucherei Heuwiese MSC-Wildlachs Alaska mit Pfeffer, Biorauchlachs mit Dill, Biorauchlachs mit Kräutern und Biorauchlachs natur. Die Fische dafür werden täglich auf Eis frisch angeliefert - mit Kopf und Schwanz, aber bereits ausgenommen. «Als ich vor 28 Jahren hier begonnen habe, filetierten wir rund 600 Kilogramm Fisch pro Tag - heute sind es etwa zehnmal mehr», sagt Mustafa Aziri, Leiter der Räucherei Heuwiese. Die dickeren Filets werden bereits vor dem Enthäuten gesalzen, die dünneren erst danach. Je nach Grösse lässt man das Salz sechs bis 16 Stunden ziehen.

Die Produkte für die Migros Basel werden mit Meersalz bestreut, als Kräuter werden Biodillspitzen und eine Biomischung aus Thymian, Rosmarin, Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Lavendelblüten und Lorbeer verwendet. «Entscheidend für den Geschmack des geräucherten Fisches ist das Holz, das man verwendet», erklärt Aziri. Im Ofen neben dem grossen Räucherschrank hat er die Späne aus Buchenholz auf die für den Räucherprozess notwendige Temperatur erhitzt. Die Späne sollen nur glimmen und nicht brennen, damit Rauch entsteht, der durch ein langes Rohr in den Räucherschrank fliesst und dort gleichmässig verteilt wird. «Das Buchenholz verleiht dem Lachs eine feine

Rauchnote, Eiche oder Hickory beispielsweise würden hingegen zu einem intensiveren Geschmack führen», so der Leiter der Räucherei. «Wir wählen die Holzart je nach Lachsgattung und gewünschter Rauchnote.» Auf Gitterwagen liegend bleiben die Lachsfilets zwischen acht und zwölf Stunden bei 25 bis 28 Grad im Räucherschrank. Dieses Kalträuchern ist die herkömmliche Art für Räucherlachs - im Gegensatz etwa zum Stremellachs, der bei 60 Grad heissgeräuchert wird. Geschnitten und verpackt finden die geräucherten Lachse schliesslich den Weg in die Filialen der Migros Basel.

Eigene Räucheröfen in den Filialen

Die vier Lachsprodukte der Räucherei Heuwiese von Ospelt werden hauptsächlich in jenen Filialen verkauft, die über keinen eigenen Räucherofen verfügen. An den Fischtheken in den Filialen Dreispitz und Drachen-Center in Basel sowie Schönthal in Füllinsdorf und in Oberwil wird nämlich ebenfalls Lachs geräuchert - in einem eigenen Smoker. Der Fisch wird dort von Hand mild gesalzen und nach traditionellem Rezept mit Kirschholz schonend geräuchert, bis er sein dezentes Raucharoma erhält.

In folgenden Filialen ist der Lachs aus der Räucherei Heuwiese erhältlich:
Arlesheim, Breitenbach, Claramarkt, Delémont, Eglisee, Gartenstadt, Gelterkinden, Laufen, Muttenz, Paradies, Porrentruy, Riehen, Sissach

*20 x Cumulus-Punkte auf alle Heuwiese-Produkte vom 9. bis 22. April

Liveradio

Energy Basel im MParc Dreispitz

Musik und beste Unterhaltung live aus dem Einkaufszentrum: Vom 10. bis 13. April besucht Radio Energy Basel den MParc Dreispitz mit einem mobilen Studio. Vivi und Studi werden am Mikrofon durch eine aufregende Livesendung führen. Die beiden moderieren sonst gemeinsam die Morgenshow auf Energy Basel. Auf dem Spezialprogramm stehen spannende Inhalte und interaktive Quizspiele wie «Alle gegen Studer» oder «Quizkönig». Vivi und Studi gewähren im Radiostudio im ersten Stock aber auch einen Blick hinter die Kulissen und lassen die Besucherinnen und Besucher Liveradio hautnah miterleben. Am Mittwoch, Freitag und Samstag findet jeweils zusätzlich ein Gewinnspiel vor Ort statt.

Sendezeiten Vivi und Studi:
Mittwoch bis Freitag: 15–19 Uhr
Samstag: 12–18 Uhr

Gewinnspiel:
Mittwoch, Freitag und Samstag um 13 Uhr

Anmeldung: energybasel.ch

