

# Fette Beute aus dem Rauch

Räucherlachs, früher eine rare Delikatesse, ist vielfach zur Massenware verkommen. Aber unser Test förderte auch gute Exemplare aus Wildfang, Aquakultur und Biozucht zutage, die jeder Festtagstafel Ehre machen

TEXT: SUSANNE SCHÄFER, FOTOS: MICHAEL BERNHARDI



**N**och vor zehn, 15 Jahren war er der Inbegriff eines Luxusartikels – begehrt, teuer, reserviert für Festtage. Kristin Breckwoldt vom gleichnamigen Hamburger Fischhandelshaus erinnert sich: „Den Räucherlachs haben nur die Chefs mit der längsten Erfahrung geschnitten – Anfänger durften nicht an den Lachs. Der Verlust wäre zu groß gewesen, wenn wir uns bei der edlen Ware verschnitten hätten.“

Das ist vorbei. Inzwischen haben auch Discounter den orange schimmernden Fisch selbstverständlich im Sortiment, schon für drei Euro bekommt man 200 Gramm. Die Massenproduktion vor allem in norwegischen Aquakulturen hat dem Ruf des Räucherlachs geschadet. „Bis vor wenigen Jahren war er in der gehobenen Gastronomie geradezu verpönt“, sagt Jens Klunker, Chefkoch im Hamburger „Fischereihafen Restaurant“. Aber: „Langsam ändert sich das. Viele Gäste sind das Mittelmaß leid und freuen sich, bei uns gute Qualität zu bekommen.“

Aber was ist das, guter Räucherlachs? Die Frage ist nicht leicht zu beantworten. In den Kühltruhen der Supermärkte stapelt er sich in verwirrender Vielfalt: hier Wildlachs, dort Zuchtlachs mit und ohne Biosiegel, hier Pazifik (Alaska, Kanada), dort Schottland, Irland oder Norwegen. Um den Geschmack in einem Blindtest zu prüfen, haben wir insgesamt 40 gängige Sorten – eingeschweißt – gekauft: Atlantiklachs aus konventioneller Aquakultur sowie aus Biozucht, außerdem Pazifiklachs aus Wildfang. Die Preisspanne reichte von sagenhaft günstigen 1,50 Euro pro 100 Gramm beim Discounter bis zu 26 Euro für dieselbe Menge bei einem elitären Online-Versender.

Ein Großteil der Ware enttäuschte die Fachjury aus Räucherern, Fachhändlern und Gastronomen schon beim Probieren. Von wegen Luxusprodukt! Die meisten Fische schmeckten fad oder versalzen, waren viel zu weich und fettig. Nur einzelne Produkte überzeugten: Bei der konventionellen Aquakultur schnitt der Garbuscha-Lachs des Münchner Feinkostgeschäfts „Dallmayr“ am besten ab, bei Biozucht ein Lachs von Rewe, beim Wildlachs das Exemplar aus Kodiak in Alaska, angeboten von der Firma Friedrichs mit Sitz in Hamburg.

## WIE LEBT ES SICH IN DER AQUAKULTUR?

Lachse aus konventioneller Aquakultur erkannten die Experten oft auf den ersten Blick: Wenig strukturiertes Fleisch und breiige Konsistenz weisen darauf hin, dass der Fisch ungünstige Lebensbedingungen hatte – in den typischen nach oben offenen Netzkäfigen im Meer leben die Atlantik-Lachse (*Salmo salar*) oft zwischen Artgenossen eingepfercht und haben wenig Bewegungsfreiheit. Nach Auskunft der Fischmanufaktur „Deutsche See“ werden in konventioneller

Aquakultur üblicherweise 25 Kilogramm Fisch pro Kubikmeter Wasser gehalten, was etwa zwei ausgewachsenen Tieren entspricht. Nach Einschätzung des ökologischen Erzeugerverbands Naturland zwingen manche Lachsfarmer allerdings noch viel mehr Fische auf diesen Raum.

In der Massenproduktion werden die Tiere oft durch Futtermittel mit einem hohen Anteil an Proteinen und Fett innerhalb von nur etwa zwei Jahren auf Schlachtgewicht gemästet. Dabei sammelt sich viel Fett im Muskelfleisch an,

**PLATZ 1:** Dallmayr Garbuscha aus Schottland, 200 g € 19. Bezug: [www.dallmayr-versand.de](http://www.dallmayr-versand.de)  
Die Juroren lobten den festen Biss, das wenig fettige Fleisch und das deutliche Raucharoma – „Holzfällers Liebling“ lautete einer der Kommentare.

Der Lachs aus einer kleinen Manufaktur konnte wegen des frischen, würzigen Geschmacks trotz eines relativ hohen Fettgehalts punkten.

**PLATZ 2:** Ardshealach Classic, Schottland, 200 g € 11,90. Bezug: [www.schottischer-raeucherlachs.de](http://www.schottischer-raeucherlachs.de)

**PLATZ 3:** Gosch Sylt, Räucherlachs aus Norwegen, 200 g € 11,70. Bezug: [www.gosch-sylt.de](http://www.gosch-sylt.de)  
Das Produkt überzeugte mit seinem Wacholderduft und einem feinen, klaren, milden Aroma. Klassisch und geradlinig.

## AQUAKULTUR



und das bewirkt oft ein schmieriges Gefühl am Gaumen – der „Biss“ fehlt.

Problematisch ist auch die Produktion des Futters: Die Raubfische haben riesigen Appetit; um ein Kilogramm Lachs herzustellen, muss man daher gut vier Kilogramm Fisch verfüttern. In der konventionellen Zucht werden dafür oft wilde Fische gefangen – dabei sollten Aquakulturen doch eigentlich die überfischten Ozeane entlasten. In Biofarmen hingegen müssen die Züchter zu einem großen Teil Fischmehl und -öl verwenden, das aus den Abfällen von Speisefischen stammt.

### EINFLUSS VON HERKUNFT UND FUTTER

Das Ursprungsland gibt ebenfalls zumindest einen Hinweis auf die Qualität: Norwegischer Lachs hat in der Gastronomie einen schlechteren Ruf als irischer und schottischer, die Verkostung bestätigte diesen Eindruck insgesamt. „Eigentlich“, sagt Albert Altena, der sich beim Bioverband Naturland mit Aquakulturen beschäftigt, „sind die Bedingungen für die Zucht in Norwegen besser als vor den Britischen Inseln, weil die Gewässer kälter und reicher an Sauerstoff sind.“ Doch in Norwegen würden inzwischen sehr viele Anbieter „Turbolachs“ züchten, wie er den in Massenproduktion schnell hochgepöppelten Fisch nennt. Das komme in Irland und Schottland seltener vor.

Schon das Futter wird in Norwegen nach Auskunft von Naturland stärker mit pflanzlichen Proteinen, zum Beispiel aus Soja, sowie viel Fett angereichert. „Insbesondere in Irland wachsen die Lachse dagegen oft in sehr guter Haltung auf“, sagt Albert Altena, „rund 85 Prozent der Betriebe dort sind von Naturland zertifiziert.“

Wer irischen Lachs kauft, bekommt oft Bioqualität, selbst wenn das gar nicht auf der Packung steht.

Tatsächlich geht es den Fischen in Biozuchtfarmen häufig besser. Zunächst einmal haben sie mehr Freiraum: In der EU-Bioverordnung ist festgelegt, dass nur zehn Kilogramm Fisch pro Kubikmeter gehalten werden dürfen, also weniger als halb so viel, wie

bei der konventionellen Zucht üblich ist. Das Futter wird nicht mit Wachstumsbeschleunigern versetzt – Hormone sind verboten –, sodass die Fische erst mit drei oder dreieinhalb Jahren geschlachtet werden. Die Händler Joachim und Kristin Breckwoldt ziehen Lachs aus ökologischer Aquakultur sogar wild gefangenem vor. „Bei der Biozucht“, so ihre Einschätzung, „ist die Qualität konstant, bei Wildlachs schwankt sie stark.“ ▶▶▶

### DIE JURY

Hinterer Reihe, von links: Steffen Weller (Produktentwickler bei der Fischmanufaktur „Die Räucherei“, Klein Meckelsen), Markus Keschull (Chefkoch im Restaurant „Sterneck“ im „Badhotel Sternhagen“, Cuxhaven), Jens Klunker (Chefkoch im „Fischereihafen Restaurant“), Kersten Wetenkamp (DER FEINSCHMECKER), Joachim Breckwoldt (Fisch-Feinkost „Breckwoldt's Delikatessen aus dem Meer“), Geert- Jans Kruijzena („Feinkost Kruijzena“, alle Hamburg). Vordere Reihe, von links: Kristin Breckwoldt („Breckwoldt's Delikatessen aus dem Meer“), Susanne Schäfer (Autorin), Gabriele Heins (DER FEINSCHMECKER, alle Hamburg)



**PLATZ 1:** Rewe Bio Räucherlachs aus Irland, 100 g etwa € 4.

Bezug: im Supermarkt.

Schon das Aussehen kam gut an: frisches Rosa, feine Maserung. Auch die feste Konsistenz und die milde Rauchnote überzeugten.

**PLATZ 2:** Friedrichs Bio-Lachs aus Norwegen, 100 g etwa € 4.

Bezug: im Supermarkt.

Dieser Lachs duftet und schmeckt angenehm zurückhaltend – wenig Salz, dezentes Raucharoma, nicht so fett.

**PLATZ 3:** Norge Lachs, Kenmare Bio aus Irland, 500 g € 37,50. [www.norge-lachs.de](http://www.norge-lachs.de)

Für alle, die es etwas rustikaler mögen: starkes Raucharoma, deutliche Noten von Holz und Gewürzen.





## WILDLACHS

**PLATZ 1:** Friedrichs Kodiak Wildlachs, Alaska, 150 g etwa € 5. Bezug: im Supermarkt  
Einfach gut: Die dunkelrote Farbe und die feine Textur machen Appetit. Geschmacklich wirkt dieser Lachs kräftig, aber ausgewogen.

**PLATZ 2:** Gourmetfleisch online, Sockeye aus Kanada, 150 g € 18,60. Bezug: [www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)

Bei diesem Wildlachs lobten die Juroren den besonders klaren Charakter – mageres Fleisch, gleichmäßige Struktur, klassisches Raucharoma.

**PLATZ 3:** Irlandlachs, Sockeye Wildlachs aus Alaska, 500 g € 43,95. Bezug: [www.irlandlachs.de](http://www.irlandlachs.de)  
Hier gibt es etwas mehr von allem: viel Rauch, viel Salz, viel Geschmack.

### WILDLACHS, HEUTE EINE RARITÄT

Wild gefangene Lachse sind inzwischen eine Seltenheit. Der *Salmo salar*, der ursprünglich in großer Zahl in europäischen Flüssen und im Atlantik lebte, wird heute vor allem in Farmen kultiviert. Die Fangquote ist drastisch reduziert worden: Die Wildfänge des Atlantischen Lachses machen weltweit nur noch 5000 Tonnen pro Jahr aus, gegenüber 800 000 Tonnen pro Jahr an pazifischem Wildlachs. In der Ostsee sind die Bestände schon so weit zusammengebrochen, dass nach Angaben des Hamburger

Fischinformationszentrums (FIZ) 2011 nur ganze 265 528 Exemplare aus dem Meer gezogen werden durften. Atlantischen Wildlachs, also wilden *Salmo salar*, bieten daher nur wenige Händler an, darunter die Firma Gera-Import Lachs & Meer. Ein Kilogramm aus Irland kostet etwa 50 Euro, das Produkt ist allerdings nicht immer verfügbar.

So stammt der Wildlachs, den man im Handel bekommt, meist aus dem Pazifik. Doch den einen, wahren Pazifischen Lachs gibt es eigentlich nicht, vielmehr werden die Arten Buckel-, Keta-, Königs-, Sockeye- und Coho- oder Silberlachs unter dieser Sammelbezeichnung

vermarktet. In Alaska und Kanada sind Arten wie Sockeye zum Teil noch so verbreitet, dass die Fischer sie dauerhaft nachhaltig fangen können. Auf diese Exemplare mit ihrem festen roten Fleisch ist etwa die „Räucherei“ aus Klein Meckelsen in Niedersachsen spezialisiert. Hier kennt man die Fischer persönlich, die mit ihren meist kleinen Familienbooten vor Alaska schippern.

Eine gewisse Sicherheit, dass die Fischereiverbände wirklich darauf achten, die Bestände zu schonen, gibt das MSC-Siegel auf der Verpackung. Zwar wird die Organisation Marine Stewardship Council mitunter dafür kritisiert, dass ihre Anforderungen nicht hoch genug seien, aber Umweltschützer bewerten die Auszeichnung dennoch als hilfreich.

**QUALITÄTSFAKTOR VERARBEITUNG UND FARBE**  
Neben dem Fisch selbst ist die Verarbeitung entscheidend für den Genuss. Wer beste Ware erzeugen will, reibt den Lachs mit Fleur de Sel ein und räuchert ihn „kalt“, also bei Temperaturen bis 25 Grad. Doch genau diese traditionelle Methode ist vielen Herstellern nicht ertragreich genug: Beim Kalträuchern verliert der Fisch an Feuchtigkeit, folglich auch an Gewicht, und weniger Masse bringt weniger Umsatz. So wenden viele Hersteller fragwürdige Methoden an. Statt den Lachs mit Salz einzureiben, injizieren sie ihm eine Salzlösung, damit er an Gewicht zunimmt, und auf das Räuchern verzichten einige inzwischen ganz. Stattdessen versetzen sie den Fisch kurzerhand mit Raucharoma.

Wer im Geschäft Räucherlachs auswählt, sollte sich nicht auf die Farbe verlassen. Es stimmt zwar, dass wilder Lachs oft saftig dunkelrot gefärbtes Fleisch zeigt, weil sich das Tier unter anderem von Krebsen ernährt hat. Ein Fisch, der in Gefangenschaft gelebt und Pellets aus Fischmehl verspeist hat, sieht dagegen in der Packung oft fahl und gräulich aus. Doch um die Blässe zu übertünchen, versetzen die Produzenten das Futter oft mit Farbstoffen, meist Carotinoiden – leuchtet der Lachs also appetitlich orange, kann auch ein Trick dahinterstecken. So weckten beim FEIN-

SCHMECKER-Test manche Fische, die besonders lecker aussahen, hohe Erwartungen, enttäuschten dann aber geschmacklich.

Ebenfalls überraschend: Ein hoher Preis bürgt keineswegs für Spitzenqualität. Einige der besonders teuren Produkte schnitten bei der Verkostung nur durchschnittlich ab, die Juroren zeigten sich wenig beeindruckt. Die Formulierung „nicht aufregend“ gehörte dabei noch zu den charmanteren Urteilen über Fische, von denen man tatsächlich Luxus hätte erwarten dürfen.

### WORAUF MAN BEIM KAUF ACHTEN SOLLTE

- Dass ein Lachs viel Bewegung hatte, erkennt man am festen Fleisch, das eine klare Struktur hat. Die weißen Fettadern im Muskelfleisch sollten fein sein.
- Steht in der Zutatenliste „Aroma“ oder „Raucharoma“, weist das auf die Mogelmethode hin, bei der nicht richtig geräuchert wird. Sind dagegen nur „Gewürze“ angegeben, ist das kein Grund zur Sorge: Hinter diesem Begriff dürfen sich weder künstliche Aromastoffe noch Geschmacksverstärker verbergen, sie müssen gesondert ausgewiesen werden.
- Manchmal geht aus den Angaben hervor, dass im Produkt Natriumlactat (E 325) enthalten ist. Hierbei handelt es sich um einen Zusatzstoff, der das Wachstum von Mikroorganismen hemmt, insbesondere das von gesundheitsschädlichen Listerien. Natriumlactat ist also eine Art Konservierungsstoff, den Verbraucherschützer aber immerhin als unbedenklich für die Gesundheit einschätzen.
- Wildlachs sollte ein MSC-Siegel haben. Dann wurde er mit hoher Wahrscheinlichkeit so gefangen, dass die Bestände erhalten bleiben.
- Biosiegel gewährleisten, dass der Fisch in der Aquakultur genug Platz hatte und Futter ohne Zusätze wie Hormone bekommen hat.
- Dem eingeschweißten gekauften Lachs kann man zu noch besserem Geschmack verhelfen, indem man ihn eine halbe Stunde vor dem Essen aus der Verpackung nimmt. So entfaltet er sein Aroma, Fremdtöne verschwinden.

Ein Lachspaket von Friedrichs haben wir im FEINSCHMECKER-Gourmet-Shop für Sie zusammengestellt, siehe Seite 110