



Raucharoma. Christoph Ebi vor dem Ofen, in dem gerade Schwarzwaldforellen geräuchert werden. Foto Katharina Truninger

Fischer Ebi frische Fische

Der Räucherprofi aus dem Südschwarzwald geht auch auf Stör

KATHARINA TRUNINGER

In seiner «Räuchertonne» macht Christoph Ebi aus Forellen, Rotbarsch und Lachs Delikatessen. Mit welchen sieben Kräutlein er sie würzt, bleibt allerdings sein Geheimnis.

Bläuliche Rauchschwaden schlagen ihm entgegen, als Christoph Ebi vorsichtig die Tür des Ofens öffnet. Mit Kennerblick prüft er, ob die Forellen bereits fertig geräuchert und schön goldgelb sind. «Noch brauchen sie einen Moment», meint der Fachmann und schliesst das russgeschwärtzte Türchen. Kiemenspalten und Bauchhöhle der Forellen sollten sich ganz öffnen, ehe sie ofenfrisch auf den Teller kommen.

TÜFTLER. Würzig duftend und noch leicht warm schmecken die Schwarzwaldforellen unvergleichlich zart und saftig. Ebis kleine, aber feine «Räuchertonne» in Atzenbach bei Zell im Wiesental ist für Fischliebhaber wohl eine der besten Adressen und ein Garant für Handarbeit und Frische. Denn frischer als Ebis Forellen können Fische kaum sein. Er holt sie quasi aus Nachbars Teich, von einer kleinen Fischzucht im Schwarzwald. «Da weiss ich, woher sie stammen und welches Futter sie gekriegt haben», sagt Ebi. Auch bei den übrigen Lieferanten legt der Räuchermeister Wert auf Qualität, absolute Frische und darauf, dass die Tiere mit Respekt behandelt werden.

Fische sind für den 50-Jährigen mehr als reiner Broterwerb. Sie sind seine grosse Leidenschaft. Bereits als Bub stand der in Badisch Rheinfeldern aufgewachsene

Junge mit dem Vater und dem Bruder am Ufer des Rheins. Wartete darauf, dass eine Barbe, ein Rotaugen oder eine Forelle anbiss, die man dann über dem Feuer briet. «Manchmal fingen wir sogar Nasen», erinnert sich Ebi. Ein Fisch, der heute selten geworden sei. Mit dem Räuchern habe er schon als Jugendlicher begonnen. Allerdings musste er selber heraustüfteln, wie mans am besten anstellt. «Die alten Angler verrietens nichts», erinnert sich Christoph Ebi schmunzelnd. «Schau halt mal zu», hätten sie zu ihm gesagt.

Und so experimentierte Ebi, bis er mit den Jahren die optimale Mischung aus Salz, Kräutern und Wasser für seine Beize entwickelt hatte. «Der Salzgehalt ist entscheidend», so Ebi. Weder zu viel noch zu wenig darf darin sein, damit die Fische zwar haltbar werden, aber nicht zu salzig schmecken. Exakt sieben Kräutlein geben der Beize den letzten Schliff: Unter anderem sind Thymian und Wacholder im geheimen Wässerchen, in dem Ebi die Forellen vor dem Räuchern zwanzig Stunden lang ziehen lässt. Mehr verrät er nicht.

KOCHLUST. Beim Heissräuchern lässt Ebi die Fische im 60 bis 70 Grad warmen Räucherofen vorerst eine Viertelstunde trocknen, damit sie später durch den Rauch keine Schlieren bekommen. Ein Sieb voll Sägemehl, das unter den Ofen geschoben und zum Glimmen gebracht wird, sorgt für den nötigen Qualm. Durch den Rauch schliessen sich die Poren der Fische, wodurch sie haltbar werden und ausserdem ein feines Raucharoma erhalten. «Es soll

dezent sein», findet Ebi. Von völlig eingäräucherter Ware, die nur nach Rauch und Asche schmecke und dazu noch knochentrocken sei, hält der Feinschmecker und passionierte Koch wenig.

Auch das Kalträuchern beherrscht er. Dazu werden die Fische – etwa Lachs aus Wildfang – mehrere Stunden lang in die Kaltrauchkammer gelegt. Dadurch bleiben die glasige Struktur des Fisches und das intensive Lachsrot erhalten. Zu Champagner oder Weisswein genossen oder kombiniert mit einer passenden Sauce, schmecken die Delikatessen traumhaft (siehe Rezepte).

Bei so viel Liebe zum Handwerk erstaunt es, dass Christoph Ebi sich erst vor acht Jahren dazu entschloss, seine bisher nur nebenbei betriebene Leidenschaft zum Beruf zu machen. Mit Partnerin Christa Gnädig hat der ehemalige Buchhändler in Atzenbach den kleinen Spezialitätenladen eröffnet und verkauft seither geräucherten Fisch und Bioeinkost statt Bücher. Für Feste geht Christoph Ebi mit seinem portablen Räucherofen auch auf Stör. Gebeizt und veredelt hängen dann bis zu 35 Forellen gleichzeitig im Rauch. Seit vier Jahren führen Ebi und Gnädig zudem einen kleinen Gastrobetrieb, mit dem sie sich vor allem auf Partyservice spezialisiert haben, aber für spezielle Events am Herd auch schon mal ein Viergangmenü zaubern.

> Kontakt. Räuchertonne. Mi-Sa 9-13 Uhr. Bundesstrasse 34, D-79669 Zell-Atzenbach. Telefon 0049 7625 911 995.

www.raeuchertonne.de

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce

KOSTPROBE. Geräucherter Alaska-Wildlachs ist eine besondere Delikatesse im Angebot der Räuchertonne. Der Sockeye Salmon, auch Rotlachs genannt, zeichnet sich durch Festigkeit, Feinheit und Ausgeglichenheit des Geschmacks aus. Er ernährt sich hauptsächlich von Krill und Krustentieren, was sich in seinem leuchtend-roten, fettarmen Fleisch niederschlägt. Christoph Ebis Wildlachs stammt aus einer nachhaltig betriebenen Fischerei in Alaska, die durch das unabhängige Label MSC (Marine Stewardship Council) zertifiziert ist. Besonders gut zu kaltem Räucherlachs passt etwa eine Honig-Senf-Sauce: Ein Esslöffel milder Senf wird mit einem Esslöffel Honig vermischt. Einen Teelöffel frisch gehackten Dill zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Spaghetti mit Räucherlachs

ZUTATEN. Für vier Personen: 500 g Spaghetti, 200 g Räucherlachs, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und abschütten. Lachs in sehr feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch dazugeben und leicht anschwitzen. Spaghetti in Oliven-Knoblauch-Öl wenden und Räucherlachs zugeben. Zutaten in der Pfanne schnell miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen. kat