

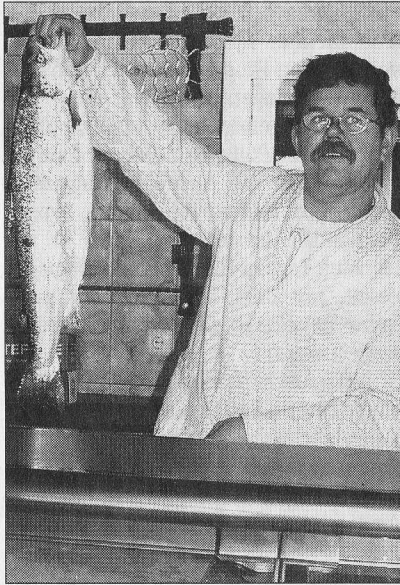
# Feinschmeckertipp „Räuchertonne“

LEBENSMITTELPRODUZENTEN AUS DEM OBEREN WIESENTAL (IV): Christoph Ebi ist anerkannter Fachmann in Sachen „Fisch“

**ATZENBACH (sil).** Frisch geräucherte Filets von Lachs, Forelle, Butterfisch, Kabeljau und auch Entenbrust, frischer Fisch, eingelegte Muscheln und Heringshappen in vielen Variationen, Crèmes von Thunfisch, Krabben, Lachs und Sardellen: Die „Räuchertonne“ in Atzenbach ist seit zwei Jahren eine Adresse für Fisch-Fans.

Inhaber Christoph Ebi stellt sämtliche Räucherwaren im Heiß- oder Kaltverfahren selbst her. Zwei bis drei Tage liegen die Fischfilets in der Beize, anschließend werden sie bis zu 72 Stunden lang mittels Buchenholzrauch zu Räucherlachs und Co. veredelt. „Fischen, Kochen und Räuchern sind meine Hobbies“, stellt der passionierte Angler fest. Mit dem Angelsport begann er als Junge. „Irgendwann hesch a'gfange, Forelle z' räuchere“. Eine Rieseforelle gab den Anstoß, sich intensiv mit der Materie zu befassen. Diese zu räuchern, sei unmöglich, meinte ein räuchernder Anglerkollege. Das, so Ebi, habe ihn angestachelt.

Die Feinheiten musste er sich selbst erarbeiten: „Es sagt einem ja keiner was“. Er las sich durch Fachliteratur hindurch und experimentierte so lange, bis die Rezepturen standen. Heute sei er in der Lage, im Schlaf heiß zu räuchern,



**Guter Fang: Christoph Ebi in seiner „Räuchertonne“.** FOTO: HARTENSTEIN

und heute möchte auch er seine Geheimnisse und Rezepte nicht mehr veraten. Neben dem Vertrieb von Räucherfisch im Laden beliefert er Gastronomiebetriebe im Großen und Kleinen Wiesental, bietet Fischdegustationen bei Firmenveranstaltungen und auf Anfrage an und ist auch am Schopfheimer Weih-

nachtsmarkt mit einem Stand vertreten. Hier im Tal habe er, abgesehen von einer Fischräucherei in Lörrach, keine Konkurrenz, stellt er fest. Ebi, der auch einen Partyservice betreibt, verzeichnet einen wachsenden Anteil an Fischprodukten bei kalten Buffets.

Er registriert jedoch auch etwas anderes: Viele Menschen würden immer mehr den Bezug zu dem, was sie essen und trinken, verlieren, man wisse nicht mehr, woher die Produkte kämen, wo und wie sie hergestellt würden. Der Trend gehe weg vom Lebensmittel als „Mittel zum Leben“ hin zum reinen Nahrungsmittel. Ihm ist der Bezug wichtig: Senf und Meerrettich etwa bezieht er von Feinkost Steck aus Schönau, Ökoweine und -sekte vom Kaiserstuhl, Schnäpse aus der Region, der Käse aus Gersbach hat einen festen Platz auf seinen Buffettischen. Doch hat der regionale Bezug seine Grenzen: Die Forellen etwa sind nicht in den vielen kleinen Forellenteichen im Südschwarzwald herangewachsen, sondern stammen größtenteils aus Italien. Der Gesetzgeber, stellt Ebi fest, lasse nur EU-zertifizierte Rohware zu. Einerseits ärgert ihn das, andererseits, so räumt er ein, gebe ihm die EU-Zertifizierung auch eine gewisse Sicherheit. So bezieht er seine Rohware

eben beim Fischgroßhändler in Offenburg, dieser wiederum bezieht die von Ebi verwendeten Süß- und Salzwasserfische aus Norwegen, Alaska und von der nordamerikanischen Pazifikküste.

Wichtig ist ihm das Pflegen von persönlichen Kontakten zu seinen Lieferanten, den Fischhändlern, Schnapsherstellern und Ökowinzern. Über persönliche Kontaktaufnahme kam er auch zu der „recht kleinen“ Firma in den neuen Bundesländern, deren eingelegte maritime Produkte er im Laden anbietet. Bismarckhering und Co. könne man bei etlichen Herstellern beziehen, allerdings gebe es hier große Qualitätsunterschiede. Das Problem: Große Konzerne hätten ihn erst bei einer Mindestabnahme von 1000 Fischkonserven beliefert – Riesenmengen, die er vor Ablauf der Haltbarkeitsfrist nicht verkauft bekäme. Doch Ebi half sich selber: Beim Besuch einer großen Messe der neuen Bundesländer beschloss er: „Jetzt gehen wir zu jedem Bundesland, das am Meer liegt“. So fand er einen relativ kleinen Hersteller von Fischkonserven.

„Räuchertonne“: Mittwoch 9 bis 13 Uhr, Donnerstag und Freitag 9 bis 18 Uhr. Fischdegustationen auf Anmeldung unter ☎ 0173/ 3403813. [www.raeuchertonne.de](http://www.raeuchertonne.de)