

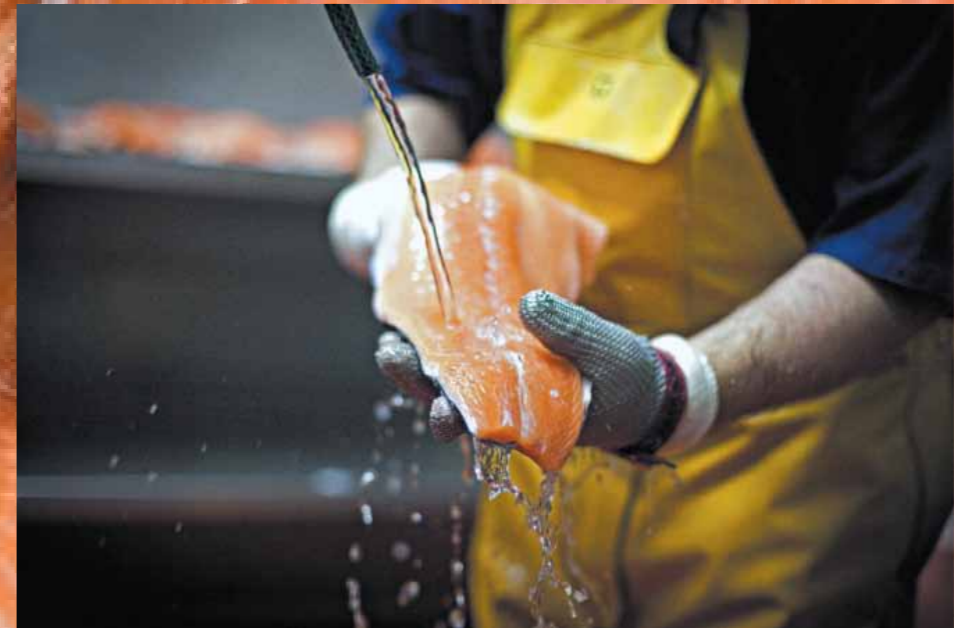


BORN TO BE WILD

Eigentlich sollte es „nur“ ein Beitrag über das Räuchern von Wildlachs in Irland werden. Eigentlich. Aber die Reise in den wilden Westen der grünen Insel entwickelte eine gleichermaßen seltsame wie typisch irische Stimmung, in der das Drehbuch des Lebens so manch skurrile Seite zum Vorschein brachte.

TEXT: Rainer Schillings

Wie kaum ein anderes Produkt verbindet man Lachs mit der Schönheit der irischen Westküste. Tatsächlich gibt es hier neben Kanada den größten Bestand an wilden Lachsen. Doch darauf alleine kann sich eine Lachsräucherei wie das Burren Smokehouse nicht verlassen. Bio-Farmlachs, der unter strengen Regeln gezüchtet wird, ist daher häufig das Basisprodukt für kalt oder heiß geräucherten Lachs.



Ehe man die Lachsseiten räuchert, werden sie durchgesalzen und auf diese Weise konserviert. Anschließend kommen sie in eine Räucherammer, in der der Fisch bei Temperaturen von unter 30 °C über mehrere Stunden sein rauchiges Aroma erhält. Im Burren Smokehouse werden für den Rauch die Sägespäne eines Sargschreiners verwendet.





Seit 1987 produziert die Schwedin Birgitta Curtin in Lisdoonvarna zusammen mit ihrem Mann Michael (rechts) und dem Räucherexperten Peadar Reilly (links) vielfach national und international prämierten Räucherlachs.

Die Straßen tragen Trauer an diesem trüben Februartag. Der Himmel weint bitterlich. Schwarze Wolken hängen tief und drohend am Himmel. Der Termin mit Birgitta Curtin, der Lachsräucherin, steht unter ungewöhnlichen Vorzeichen. Alle Zimmer in den Hotels von Doolin sind ausgebucht, auch in den Privatunterkünften gibt es kein einziges Bett, das nicht belegt wäre. Die Pubs platzen aus allen Nähten, als sei die Hochsaison in vollem Gange. Aber nein, kein Festival kündigt sich an, sondern nur eine Beerdigung. Slow, steht da auf einem provisorischen Schild am Straßenrand. Und darunter: Funeral ahead.

Ein Tag nach seinem Tod wurde der Sarg des Lebensmittelhändlers Mattis nach alter irischer Sitte in sein Haus gebracht. Und schon bald strömten Hunderte von Menschen aus der Umgebung in den kleinen Ort an der irischen Westküste, unweit der Cliffs of Moher. Überall, in sämtlichen Pubs, in den Hotels und Geschäften werden Geschichten über den Verstorbenen erzählt. Mit „plötzlich und unerwartet“ fangen die meisten an. Manche der Anekdoten, die man sich über ihn erzählt, stimmen, manche dienen wohl eher der Legendenbildung. Instrumente werden ausgepackt, es wird gesungen, getrunken, gelacht und manchmal auch geschwiegen. Letzteres aber eher selten.

Irland ist – zumindest an diesem Tag und an diesem Ort – ein in den Tod verliebtes Land. Und Wake, die eigenwillige irische Form der Totenwache, gehört dazu. Es ist ein rauher Wind, der die Seele des 80jährigen davonträgt. Frierende Menschen stehen auf dem Friedhof mit Meeresrauschen und senden die Segenswünsche für Mattis auf den weiten Atlantik hinaus. Dorthin, wo die Lachse wohnen. Es ist eine gelungene Beerdigung. Übrigens: mit einem schönen Sarg.

Für Birgitta Curtin, die gebürtige Schwedin, die sich vor Jahrzehnten aufmachte, den besten geräucherten Lachs Irlands herzustellen, gehören Beerdigungen zum täglichen Geschäft. Nun ja - indirekt, wenn man so will. Denn immer, wenn die Glocken läuten und eine arme Seele seine letzte Reise antritt, kommt für sie die „Pat Taltry Manufacturing Ltd.“ ins Spiel. Das Unternehmen hat sich in über 40 Jah-

ren im County Clare einen ausgezeichneten Ruf erarbeitet. Die Särge aus dieser Schreinerei sind hell und eben. Bei Beerdigungen freuen sich alle Menschen über die makellos glatten Oberflächen aus amerikanischer Eiche. Niemand in der Region beherrscht dieses Handwerk so gut wie der Schreiner David Taltry, der Sohn des alten Sargmachers. Es sind die feinen, locker und flockig aufgerollten Späne, die dabei als Abfall entstehen, auf die Birgitta so viel Wert legt. Sie sind das unverzichtbare Futter für jenen edlen Rauch, den das Burren Smokehouse in Lisdoonvarna über die Landesgrenzen hinweg so berühmt gemacht hat. Niemand stirbt hier mehr umsonst. Mindestens ein Sack voller Späne fällt pro Sarg für Birgittas Lachsräucherei immer ab.

Doch das ist letztlich nur Folklore. Ein Blick in die überwiegend traurigen Fakten muss an dieser Stelle sein, denn das Burren Smokehouse und seine kleinen Mitbewerber, haben sich auf ein teures Nischenprodukt spezialisiert. Die Regel ist es nicht. Leider hat Räucherlachs in den vergangenen Jahren weltweit eine mehr als zweifelhafte Karriere hingelegt: Vom Luxusprodukt, das man sich nur aus besonderem Anlass leistete, zur billigen und stets verfügbaren Massenware. Selbst bei schwedischen Möbelhäusern verkommt degenerierter Lachs aus Zuchtkäfigen zum Mitnahmeprodukt an der Kasse. Neben Sechskantschlüssel oder Glühbirnen. Ausgerechnet jener Fisch, dessen fließende Bewegung noch zu den entlegensten Orten führt, der sowohl in der offenen See als auch im Süßwasser wilder Flüsse zu leben vermag, der für das Laichen bis zu ihren Quellen aufsteigt, ausgerechnet dieser Fisch hat seine Magie verloren. An Land, auf dem Boden der Tatsachen also, ist sein Schicksal meistens ziemlich ernüchternd, oft sogar beschämend. Denn seit der Lachs das Hähnchen als eine der deutschen Leitspeisen abgelöst hat, gehört er inzwischen auch zum schäbigsten Hotelfrühstück, rituell garniert mit einem Klacks Sahnemeerrettich.

Born to be wild sieht sicher anders aus, wobei die Fakten für sich sprechen. Nach Angaben des „Fischinformationszentrums“ in Hamburg (www.fischinfo.de) ist Lachs mit einem Verkaufsanteil von 20,5 Prozent der beliebteste Fisch der Deutschen, ob als Tiefkühlware oder als geräucherter Lachs. Ob es eine gute Nachricht ist, auf



Die irische Küche hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Man legt großen Wert auf natürliche und vor allem eigene Produkte. Ein dunkles Bier gehört zum Lachs immer dazu.



dieser Rangliste ganz oben zu stehen, darf zumindest bezweifelt werden. Da es – außer in Irland und Alaska – kaum noch Wildlachs in nennenswerten Mengen gibt, ist davon auszugehen, dass 95 Prozent des in den Verkauf kommenden Lachses aus norwegischen, schottischen oder sogar chilenischen Farmen stammt. Womit auch geklärt sein dürfte, dass Bezeichnungen, wie „echter Farmlachs“ oder „Wildwasserlachs“, nicht nur Kunstbegriffe sind, sondern bewusst verklausulierte Bezeichnungen, mit denen Kunden in die Irre geleitet werden sollen. Ob das fischähnliche Produkt nun im Möbelhaus oder dem Supermarkt angeboten wird – gezüchteter Lachs kommt in der Regel aus Aquakulturen mit rein kommerziellen Interessen. Das heißt: Massentierhaltung mit Kunstfutter, Fischabfällen, Farbstoffen, Wachstumshormonen und Antibiotika. Mit diesem Cocktail des Ekels puscht man den Lachs in sechs bis acht Monaten zur Schlachtreife. In freier Natur braucht der Lachs für eine vergleichbare Größe mehrere Jahre. Klar, dass auch nur dann die medizinischen Gründe gegeben sind, weshalb man Lachs essen sollte: Omega-3-Fettsäuren sowie Vitamine und Mineralstoffe, die gegen Herz- und Kreislauferkrankungen vorbeugen. Dies erklärt auch, warum z. B. Eskimos diese Krankheiten nicht kennen.

Ein paar Kilometer vor den sagenumwobenen Klippen von Moher liegen die kargen Aran-Inseln im Atlantik: Inishmore, Inishmaan und Inisheer. Hier und an der Küste Connemaras ist die Fischwelt noch in Ordnung, selbst die von Bio-Lachs, der hier gezüchtet wird. Laut einer Richtlinie der EU hat das Wasser hier die Qualitätsgüte A1. Die Fische sind dem Gezeitenwechsel ausgesetzt, wobei zwischen Ebbe und Flut rund acht Meter Höhenunterschied liegen können. Der Salzgehalt ist überdies sehr hoch. Bio-Lachs aus Irland zeichnet sich dadurch aus, dass er glatt und sehr fest ist. Die Räuchereien werden vom irischen Verband „Organic Trust“ zertifiziert; durch diesen wird auch die Einhaltung aller Richtlinien überprüft. Das Meer spült die Käfige der Lachse ununterbrochen aus, sodass sich weder Parasiten noch Verschmutzungen halten können. Die Fische bekommen nur biologische Nahrung, die Zugabe von Hormonen oder Farbstoffen ist verboten. Das Futter der Lachse ist auch

**WE
LIKE
IT
WILD!**

Dermuid und Michaél Kelly exportieren ihre Galway Flats, die flachen irischen Austern, in die ganze Welt. Jeden Abend werden große Kisten mit den seltenen Austern sogar nach Japan und in die USA verschickt. Für sehr große Exemplare hat das englische Nobelkaufhaus Harrod's ein Verkaufsrecht, doch mehr als 100 Exemplare der begehrten Spezialität können pro Woche nicht ausgeliefert werden.

biologischem Fischmehl zusammengesetzt. Es wird darauf geachtet, dass die Fische in möglichst natürlicher Umgebung aufwachsen können. Wildlachs gibt es zwar auch hier nur wenig – aber wenn, dann wird er entsprechend gehandelt. Ein Kilo kostet locker über 100 Euro und damit bis zu zehn mal soviel wie handelsüblicher Farmlachs und etwa vier mal mehr als Bio-Lachs.

Auch deshalb hadert Birgitta Curtin nie mit der Frage, warum sie nur wenig Wildlachs für ihre Räucherei bekommt. Pro Jahr sind es kaum mehr als 100 Fische, die mit Kleinstbooten auf irischen Flüssen per Netz gefischt werden. Nur einzelne Exemplare. Manche sind klein, manche dagegen groß und manchmal auch zu alt. Aber so spielt nun mal der Zufall der Natur. Dass damit kein Unternehmen auf Dauer existieren kann, ist klar, weshalb der irische Bio-Lachs keinesfalls eine Notlösung, sondern eine absolute Notwendigkeit ist. Im Gespräch mit Oyster vertritt sie ihre unmissverständliche Haltung: „Ich könnte locker auch 2000 Wildlachse verkaufen – der hohe Preis spielt dabei nur eine untergeordnete Rolle. Aber die Natur diktiert unsere Produktion. Mit ehrlich und sorgfältig aufgezogenen Fischen können wir zwei Ziele erreichen. Erstens schützen wir den wenigen echten Wildlachs, der eine besondere Delikatesse ist, und zweitens sorgen wir für ein besseres Bewusstsein für nachhaltige Ernährung.“

Tatsache ist: Die irische Regierung hat die Fangquote stark begrenzt, um die Fischbestände zu schützen. Teilweise wurde sogar für einige Flüsse Irlands ein Angelverbot verhängt, damit der Bestand sich erholen kann. Die Mengen an echtem irischen Wildlachs, die verkauft werden können, sind daher sehr gering, was bedeutet, dass Räuchereien wie das Burren Smokehouse kaum bis wenig Fisch zugewiesen bekommen. Schon gleich nach dem Fang werden die Lachse auf den Booten der Fischer kontrolliert, damit gewährleistet ist, dass die Qualität des Fisches immer gleich hoch ist. Allerdings kann so auch nicht in jedem Jahr eine gleich hohe Fangmenge garantiert werden. Nicht jeder kommt daher in den Genuss dieser selten gewordenen Spezialität. Selbst als die Queen von England der Grünen Insel einen Besuch abstattete, wollte Birgitta Curtin keine Garantie dafür abgeben, dass der königliche Gaumen mit Wildlachs amüsiert wird.

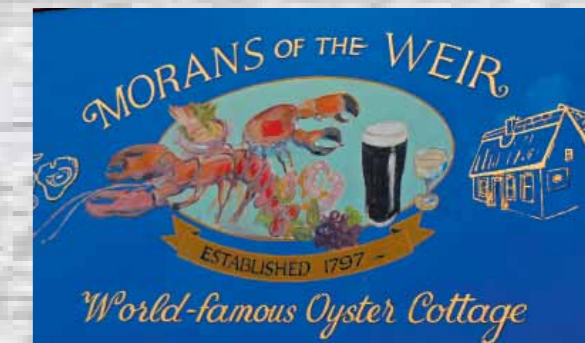
Eine Philosophie, die in der kargen Landschaft im Westen Irlands durchaus weit verbreitet scheint. Ob Fisch, Fleisch oder Meeresfrüchte – hier am Ende Europas hat man verstanden, dass hohe Qualität ihren gerechten Preis haben muss. Ausgerechnet in einem Land, das früher von Hungersnöten geplagt wurde, appelliert man an den Verzicht. Es gibt zwar weniger, dafür aber Besseres. Kelly Oysters aus der Galway Bay ist auch so ein Beispiel für Nachhaltigkeit. Dermuid und Michaél Kelly kultivieren hier die seltene Europäische Auster (*Ostrea edulis*) als sogenannte Galway Flat, die sonst nur noch im Norden Frankreichs vorkommt. Insgesamt macht der Anteil

dieser Art nur 0,2 Prozent des weltweiten Handels mit Austern aus. Kurz: Flat Oysters sind sehr teuer und selten. Selbst das Nobelkaufhaus Harrod's in London bekommt pro Woche nur eine Lieferung von knapp 100 Exemplaren der großen Spezies, die dann zum Einzelpreis von rund acht Euro unter den geduldig in einer Schlange Wartenden verteilt werden. Aber – wie beim Wildlachs – spielt eine weitgehend gesunde Natur die entscheidende Rolle. Die Europäische Auster lebt bevorzugt in flachen Küstengewässern, sie bevorzugt Buchten mit stabilem Salzgehalt und einen festen Untergrund. Sie kommt von der Gezeitenzone bis in etwa 80 Meter Wassertiefe vor. Sie bildet aber keine Bänke, sondern liegt vereinzelt im Abstand von einem bis mehreren Metern. Das macht sie sehr teuer und selten. Sie ist ausgesprochen sensibel für Gewässerverschmutzung und Viruserkrankungen und benötigt zwingend sehr sauberes Wasser.

Und Bier. Genau genommen dunkles Bier. Was manchem Feinschmecker einen Schauer des Grauens über den Rücken jagen dürfte, ist tägliche Praxis. The „real irish breakfast“ besteht aus Rührei mit Räucherlachs, gefolgt von Austern mit Guinness. Alles, was das Land und das Meer hier so hergeben. Davon ist zumindest Thomas Moran überzeugt, der in siebter Generation gemeinsam mit seiner Familie das legendäre Moran's Oyster Cottage in Kilcolgan betreibt. Der frühere Weltmeister im Austernöffnen macht keinen Hehl daraus, wie sehr die Natur über dem Menschen steht. Selbst als der Kaiser von Japan dem reetgedeckten Gasthaus einen Besuch abstattete, wurde er behandelt wie jeder andere Gast auch. Begrüßung per Handschlag, danach gab's Austern, Lachs und Bier. Extrawürste, meinte Thomas Vater, gibt's nur im Imbiss an der Hauptstraße.

Oder allenfalls bei Großereignissen, die das irische Alltagsleben gehörig durcheinander bringen. Zum fest vereinbarten Termin an jenem denkwürdigen Februartag 2017 kam Birgitta Curtin über eine Stunde zu spät. Natürlich wegen einer Beerdigung. Wieder einmal. Diesmal in ihrem Heimatort Lisdoonvarna, dem wohl berühmtesten Dorf an der irischen Westküste. Hier werden seit über 150 Jahren Paare verkuppelt. Für ein paar Wochen im Jahr mutiert der beschauliche Ort zu einem lebhaften Heiratsmarkt. Auf dem Lisdoonvarna Matchmaking Festival flirteten alle, was das Zeug hält. Bauer und Fischer haben viel Arbeit und wenig Zeit. Wie sollen sie da die Frau fürs Leben finden? Also muss nachgeholfen werden. Das übernimmt der Matchmaker. Er bringt Singles zu einem Tanz zusammen. Der berühmteste Kuppler ist ein gewisser Willie Daly. In seinem dicken Buch hat er Hunderte von Anfragen gesammelt. Zum Beispiel diese: „Suche eine Frau für meinen Sohn. Er ist 72 und braucht Hilfe auf dem Hof und bei den Kühen. Mein Junge ist nicht wählerisch.“

Ein schönes Märchen vom ewigen Kreislauf des Lebens. Fast möchte man hinzufügen: Und wenn sie nicht gestorben sind ... •



Die Austernzüchter Dermuid und Michaél Kelly (oben) sind für ihre Galway Flats berühmt. Sie sind Bestandteil eines „real irish breakfast“, das auch Thomas Moran vom legendären Moran's Oyster Cottage (rechts) gerne zu sich nimmt. Der Ex-Weltmeister im Austernöffnen bevorzugt ein Sortiment mit verschiedenen Austern, frisches irisches Brot, Butter, Zitrone – und dazu ein eiskaltes Guinness. So kann der Tag beginnen ...



Geräuchert oder gebeizt

RÄUCHERLACHS

Räucherlachs wird durch Rauch und teilweise durch Salz verfeinert und damit auch konserviert. Unterschieden werden muss zwischen der Kalträucherung und der Warmräucherung. Räucherlachs wird durch Rauch und teilweise durch Salz verfeinert und damit auch konserviert. Unterschieden werden muss zwischen der Kalträucherung und der Warmräucherung. In Vorbereitung auf das Räuchern werden die Fischstücke am besten gleichmäßig dick geschnitten. Die Stücke sollen ähnlich marmoriert, aber nicht zu stark mit Fett durchzogen sein. Unter Kennern gilt Räucherlachs aus Irland als der beste, aber auch in Norwegen und Schottland gibt es Räucherlachs in sehr guter Qualität. Beliebt ist zudem der geräucherte kanadische Wildlachs. Der Fisch wird zuerst filetiert und entgrätet. Für das Kalträuchern wird er dann in einer Salzlake eingelegt oder kann auch mit Trockensalz eingerieben werden. Damit wird dem Fisch ein Teil des Wassers entzogen und das Eiweiß wird umgewandelt. Nach dem Einlegen wird der Lachs abgewaschen und über nur glimmendem Holz geräuchert. Der Rauch darf nicht mehr als 25 °C betragen, ansonsten wird der Fisch gegart. Er soll aber nur einen räucherigen Geschmack annehmen. Kaltgeräucherter Lachs wird gern als Vorspeise serviert.

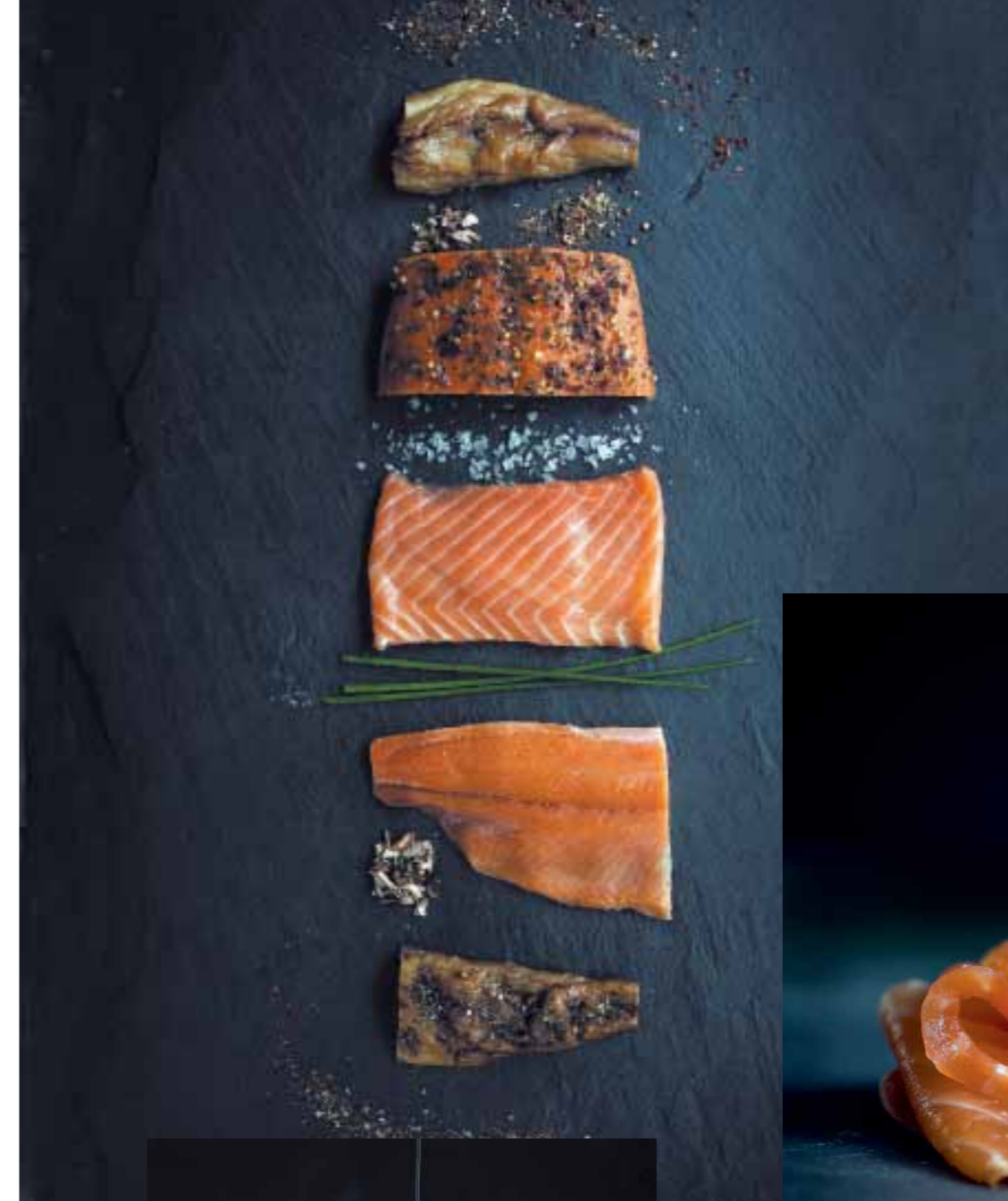
Beim Warmräuchern wird der Lachs in Rauch gehängt, der rund 60 bis 100 °C beträgt. Geräuchert wird der Fisch dann für rund 30 bis 90 Minuten. Er wird dabei gegart und bekommt eine Konsistenz, die dem gedünsteten Fisch ähnelt. Auch der warmgeräucherte Lachs wird gern als Vorspeise serviert, kann aber auch zu einem Hauptgericht gereicht werden.

GRAVED LACHS

Wörtlich übersetzt bedeutet Graved Lachs soviel wie eingegrabener Lachs. Es handelt sich um eine natürliche Methode der Konservierung, wenn der Lachs „eingegraben“ wird. Die Methode gibt es schon seit Jahrhunderten, und sie wurde von den Skandinaviern erfunden. Frischer Lachs wird damit bis zu mehreren Wochen haltbar gemacht. Nach dem Ausnehmen werden die Fische mit Beizstoffen eingerieben. Das heißt, sie werden mit einer Salz-Zucker-Mischung und mit Dill, sowie eventuell mit weiteren Gewürzen oder anderen Kräutern, behandelt. Für mindestens drei Tage werden sie dann in Erd- oder Strandlöchern vergraben. Daher auch der Name Graved Lachs.

Sie werden hier mit Steinen beschwert. Das Gewicht sowie der osmotische Druck ziehen das Wasser aus dem Fleisch des Lachses. Der Fisch wird dabei zum Teil fermentiert. Anschließend kann der Fisch getrocknet werden und es findet eine so genannte gutartige Fermentation statt. Schädliche Bakterien finden keinen guten Nährboden mehr und die längere Haltbarkeit ist erreicht. Allerdings ist der Graved Lachs bei Weitem nicht so lange haltbar wie an der Luft getrockneter Stockfisch, dafür aber auch nicht so trocken.

Die aufgeführte Methode ist die ursprüngliche Variante der Herstellung von Graved Lachs. Heute wird er natürlich nicht mehr vergraben, sondern er wird in Kühllhäusern untergebracht. Hier kann er nicht fermentieren, außerdem wird der Fisch nicht ganz so trocken. Die Haltbarkeit des Graved Lachs wird nur durch das Beizen erreicht, geräuchert wird der Fisch nicht. Letzterer ist länger haltbar.



Lachs mit Kräutern, Lachs mit weißem Honig oder Lachs einfach nur so. Auch wenn die Zubereitungsarten sehr unterschiedlich sind, legt man in Irland stets Wert auf ehrlichen Geschmack und eine natürliche Optik beim Anrichten.