

Herzhaft duftend und gut für die Umwelt

Herzhaftes Mettwürstchen, pur oder in einem Eintopf, und mild-gesalzenes Kassler, ob hauchfein auf dem Brot oder saftig dampfend auf dem Teller mit Sauerkraut, haben eines gemeinsam: Beide werden im Rauch veredelt und erhalten erst dort ihren unverkennbaren, würzigen und beliebten Geschmack.

Räuchern ist eine der ältesten bekannten Methoden, Fleisch und Fleischspezialitäten zu veredeln und dabei zugleich für längere Zeit haltbar und dabei auch genießbar zu machen. Damals wie heute ist dem Verfahren eines gemein: Entweder im Kaltrauch oder im Heißrauch werden Fleischwaren meist über Stunden von glimmenden Hölzern wie Buche veredelt.



Am Prinzip hat sich bis heute nur wenig verändert, die Technik hat insbesondere in den letzten Jahrzehnten Quantensprünge gemacht, erklärt Dirk Wunsch von Wünschs Fleischspezialitäten. Sein Unternehmen hat in vier neue hocheffiziente Rauchanlagen, eine jede so groß wie ein kleines Büro, investiert, um beim Räuchern die Umwelt zu schonen: „Entstanden ist diese Investition aus dem Gedanken, unseren Betrieb energieeffizienter zu machen und durch geringeren Energieverbrauch die Umwelt zu schützen.“ Die neuen Rauchanlagen sind hochisoliert, sodass die für den Prozess wichtige Wärme nicht aus den Rauchkammern entweichen kann.

„Ecoline“ heißt die neue Technik aus dem Hause Fessmann und hilft, 90 Prozent der üblichen Energieverluste aufzufangen. Umweltschutz, den man mit seinen eigenen Händen spüren kann, sagt Gabriele Wunsch: „Wenn man früher die Hand auf die Außenwände der alten Anlagen gelegt hat, so waren diese richtig heiß. Jetzt spürt dank moderner Technik und besserer Isolation man kaum noch, dass hinter den Wänden heiß geräuchert wird.“ Moderne Lüfertechnik verteilt Rauch und Wärme noch effizienter, um den Wurst- und Fleischspezialitäten aus dem Hause Wünschs die typische Farbe und den herzhaften Geschmack zu geben.

TH

