



1
Alles im Griff:
Fleischfachmann
Ahmed Joukhane
schiebt das Gitter
mit den Crevetten in
den neuen Räucher-
ofen im Coop-Mega-
store Würenlingen
Aarepark.



2
Vor dem Räuchern
wird der Salzgehalt
getestet, denn nicht
jeder Fisch schmeckt
gleich.



3
Gaumenfreuden
aus dem Wasser:
Crevetten, Thunfisch,
Lachs und Jakobs-
muscheln sind bereit,
im Ofen geräuchert
zu werden.



her habe ich jedoch eher Würste und Rippchen veredelt.»

Die Lachs- und Lachsrückenfilets sowie der Thunfisch werden kalt geräuchert. Das heisst, die Kerntemperatur beträgt während des Räucherns 24 Grad. Nach dreieinhalb bis vier Stunden sind die Produkte fertig. Die Jakobsmuscheln, Crevetten und Lachsforellenfilets werden hingegen – bei 55 Grad Kerntemperatur – heiss geräuchert. Dieser Vorgang dauert insgesamt rund fünf Stunden. «Anschliessend werden alle geräucherten Produkte über Nacht kühl gelagert und am Folgetag geschnitten und verpackt.»

Rezept-Tipps vom Fachmann

Doch wie geniesst man die frisch geräucherten Produkte am besten? «Ich persönlich mag besonders gerne den stark geräucherten Lachs, aber auch Jakobsnüsse und Lachsforellen. Den Lachs esse ich gerne im Fladenbrot mit Feigensenf oder Olivenöl sowie schwarzen Oliven und eventuell an einer scharfen Sauce», erzählt Joukhane und fügt an: «Für die Jakobsnüsse fertige ich einen hausgemachten Meerrettichschaum. Dafür verwende ich frischen Rettich, den ich im kochenden Wasser püriere und anschliessend mit Rahm sowie Gewürzen verfeinere. Die Jakobsnüsse schneide ich schliesslich fein und gebe die Sauce darüber.» Wer spätestens bei der Lachsforelle, die der Fischverkäufer an einer Safransauce geniesst, etwas irritiert ist, dem sei verraten, dass Ahmed Joukhane gebürtiger Marokkaner ist. «Ich schätze würziges Essen», meint er abschliessend lächelnd. ●

Frisch vor Ort geräuchert

Tradition im Aarepark: Seit kurzer Zeit wird im Coop-Megastore in Würenlingen AG ein sehr altes Handwerk mithilfe neuester Technik ausgeübt. In der neuen Fischräucherei werden vor Ort Lachs, Thunfisch, Crevetten und Jakobsmuscheln veredelt.

TEXT FABIO BARANZINI/MIRJAM WETZSTEIN FOTOS CHRIS ISELI

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Dean Fuss

Seit Mitte dieses Monats steht im Coop-Megastore im Einkaufszentrum Aarepark in Würenlingen AG ein brandneuer Räucherofen. «Wir räuchern jeweils am Dienstag und Donnerstag», erklärt Ahmed Joukhane, Fleischfachmann im besagten Coop-Megastore im Aarepark in Würenlingen. Geräuchert werden Lachsfilets, Lachsrückenfilets, Lachsforellenfilets, Thunfisch, Jakobsmuscheln und Crevetten.

Der gesamte Prozess des Räucherns dauert jedoch länger als nur einen Tag. Die Fische, Crevetten und Jakobsmuscheln werden jeweils am Vortag gesalzen. Das ist entscheidend fürs gute Räuchern. «Wenn zu wenig Salz dran ist, ist das geräucherte Produkt nicht haltbar und hat keinen Geschmack. Wenn es

aber zu viel Salz hat, ist das Produkt auch ungeniessbar», erklärt Joukhane. Aus diesem Grund werden die Fische, Crevetten und Jakobsmuscheln zuerst auf ihren Salzgehalt getestet – erst dann wird unter Verwendung von Kirschbaumholz und Zucker geräuchert. «Letzteren verwenden wir, um den Geschmack zu verfeinern.»

Benötigt wird kontrollierte Wärme

Die Holzstücke legt Joukhane direkt auf die elektrische Heizung des Ofens, gleich darüber kommt eine Schicht Eis. «Ohne das Eis würde der Ofen viel zu schnell warm werden. Wir brauchen für das Räuchern aber nur eine leichte, kontrollierte Wärme», sagt der Fischverkäufer, der privat ab und zu räuchert. «Bis-

Die frisch vor Ort geräucherten Spezialitäten finden sich in der Selbstbedienung im Coop-Megastore im Aarepark in Würenlingen AG.

Herzlichen Dank an die Coop-Zeitung, das Coop Projekt-Team und die Mitarbeiter/-innen der Fischabteilung vor Ort. Es ist eine Freude dieses Projekt in mittlerweile fast 20 Mega-Stores umsetzen zu können.

Mehr Informationen zur neusten Generation Alto-Shaam Cook&Hold&Smoke Öfen finden Sie auf unserer Website oder rufen Sie uns an, wir freuen uns auf Ihren Kontakt.

Tel.: 044 462 35 50 / info@pluess-partners.ch
www.pluess-partners.ch

