



FEINSTE RÄUCHERWARE WECHSLER FEINFISCH

Öfen an Öfen, gebaut wie vor 100 Jahren, insgesamt 18 Stück. Davor große Stapel mächtiger Buchenholzscheite und Dosen mit geheimen Räucherkräutern, die Luft angefüllt mit dem Aroma von geräuchertem Fisch, ab und an öffnen die Räuchermeister einen Ofen, ziehen Gestelle mit den Fischen heraus und bringen sie zur Weiterverarbeitung in andere Räume. Hier verlieren die Fische Kopf und Schwanz, werden filetiert, versandfertig verpackt. Dazwischen bewegt sich wuselig ein kräftiger Typ: Bert Wechsler, Chef der edelsten Fischräucherei Deutschlands. Die hat Tradition, denn schon 1960 erwarb sein Vater in Köln zwei traditionel-

le Altonaer Räucheröfen, in denen damals noch vorwiegend Rheinaal geräuchert wurde. Der Liebe wegen zog er 1964 nach Friesheim und baute dort eine Räucherei auf, die heute im Premiumsegment einzigartig ist, denn traditionelle Räucherung und ausgefallene Produktideen werden kombiniert. So folgten auf den Aal Forellen, Lachse, Welse, Buttermakrelen und sogar der afrikanische Catfish. Dass sich ein mittelständisches Unternehmen zwischen lokalen Klein-Räuchereien und den Großverarbeitern seit fünfzig Jahren behaupten kann, basiert auf einem einzigen Grundsatz: Qualität. „Wir haben stets an der handwerklichen Produktion festge-

halten, auch wenn wir inzwischen über einhundert Mitarbeiter beschäftigen“, sagt Bert Wechsler. „Qualität heißt bei uns zuallererst, dass unsere Stein-Öfen nur von Hand bedient werden, ohne computerisierte Steuerung. In diesen Öfen wird kurzfristig eine höhere Temperatur bis zu 100 Grad erzeugt. Damit können sich die Aromen des Buchenholzes und der Kräuter besser in den Fisch einlagern, wobei die Fische dann aber nicht so gleichmäßig goldgelb aussehen, sondern eine etwas dunklere Färbung annehmen. Zudem werden keine vorfiletierten Fische geräuchert, sondern nur ganze. Die spätere Filetierung per Hand ist zwar aufwändiger, aber die Filets schmecken eben besser. Und setzen wir ausschließlich beste Ware ein.“ Der Biolachs kommt aus speziellen irischen und schottischen Zuchtanlagen, die Biogarnelen aus Ecuador, die Bioforellen aus Norditalien. Das hat seinen Preis. Räucherfische von Wechsler sind im Premiumpreissegment etabliert, weil sie die besten sind. Treibender Kopf für Neuentwicklungen ist Schwiegersohn Theo Jansen, der die neue Verpackungsmethode mit einer schonenden Schutzatmosphäre einführte. „Jedes Jahr probieren wir etwas Neues aus. Jetzt laufen unter anderem unsere geräucherten Bio-Kräuter-Garnelen oder Lachszöpfe hervorragend.“ Immer noch sind es in Deutschland die mittelständischen Privatunternehmer, die für neue Ideen sorgen und Qualitätsansprüche hoch halten. Fast immer arbeiten sie nicht von den Großstädten aus, sondern von kleinen Orten, wie eben Friesheim im Rheinland.

■ Wildweg 6
50374 Erftstadt
Tel. 02235/799170
Werksverkauf Mo/Di 8-16 Uhr
www.wechsler.eu

TIPP VOM SOMMELIER

„BEIM 2007ER RIESLING VOM WEINGUT WAGNER-STEMPEL BEKAM ICH WEICHE KNIE!“

Melanie Panitzke ist 29 Jahre jung, gewann 2010 den Sommelier-Wettbewerb des deutschen Weininstituts und erreichte 2011 bei der renommierten „Sommelier-Trophy“ der Sommelier-Union den dritten Platz. Derzeit bereitet sie sich auf die Prüfung für den „Master of Sommelier“ vor. „Erst drei Deutsche haben diesen Titel erreicht und ich möchte die vierte werden.“ Im „Wein Am Rhein“ in Köln ist Melanie Panitzke verantwortlich für den Einkauf, bevorzugt den Direktkauf bei den Erzeugern und die Zusammenarbeit mit etlichen kleinen Händlern. „Nur so kann ich unseren Gästen immer wieder Überraschungen präsentieren.“ Ihre Empfehlung: ein 2007er Riesling des rheinhessischen Weingutes „Wagner-Stempel“. „Ich war so begeistert, dass ich weiche Knie bekam.“

