

Betriebsporträt

Edelfischräucherei Dirk Becker – Tradition und Öko vereinen sich

Die Edelfischräucherei Dirk Becker GmbH & Co. KG ist in Herzebrock-Clarholz in Nordrhein-Westfalen angesiedelt. Das Unternehmen schaut auf eine traditionsreiche Geschichte zurück. Seit 30 Jahren produziert die Becker GmbH, nun bereits in der zweiten Generation, hochwertige Räucherfischprodukte. Geführt wird das Familienunternehmen von Herrn Dirk Becker und seiner Frau Birgit. Fische waren schon immer Dirk Beckers Hobby: „Bereits mit fünf Jahren startete ich meine „Karriere“ mit dem ersten Aquarium, später war mein Zimmer voll mit Guppy-Aquarien (Zierfische aus Mittelamerika)“, erinnerte sich der Fischwirt.

Das Kernprodukt ist für Herrn Becker das geräucherte Forellenfilet, bei dem er im Lauf der Jahre sein Räucherhandwerk immer weiter verfeinern konnte. Der durchgängig in der betriebseigenen Fischzucht aufgezogene Fisch bekommt durch Buchenrauch seine edle Note. „Bei farbenprächtigen Fischen denken wir meistens an die Gewässer in der Ferne. Dabei gibt es auch hier wundervolle bunte Arten, wie eben die Bachforelle. Auf die Zucht bezogen ist die Bachforelle auch mein Lieblingsfisch“, so Dirk Becker. Neben den Forellen veredelt der Familienbetrieb vor allem irischen Lachs. Die Qualität der Produkte erfüllen selbst die Standards für gehobene Gastronomie und Catering. Seit 2002 züchtet und verarbeitet der Betrieb seine Forellen und Saiblings auch in Naturland Qualität.



Beckers Fischprodukte befriedigen hohe Ansprüche
Foto: Naturland e.V.

Vom Familienbetrieb zum renommierten Öko-Züchter
Anfangs verarbeitete das Familienunternehmen lediglich Forellen aus eigener Zucht. Hierbei standen eine nachhal-

tige Bewirtschaftung und der Qualitätsaspekt immer im Vordergrund. Doch mit „Öko“ hatten sich Familie Becker anfangs noch nicht auseinandergesetzt. Anstoß gab dann ein Forellen- und Saiblingszüchter aus dem Bekanntenkreis, der seinen Öko-Fisch bei der Firma Becker hat räuchern lassen. Dabei wurde der Entschluss gefasst, die Zucht und Räucherei nach den Naturland Richtlinien zu zertifizieren – Dirk Beckers Interesse für die Öko-Verarbeitung war geweckt. Schon bald zeigte sich, dass dieser Schritt richtig war: Die Anlage wurde schnell zu klein, die Nachfrage nach Räucherfisch konnte nicht mehr gedeckt werden. Daher entschloss sich der Fischwirt, seine Verarbeitungsanlage zu vergrößern. Mit der Übernahme neuer Produktionsräume auf 500 qm Fläche im Jahre 2003 konnten die Kapazitäten deutlich erweitert und nun auch Fisch aus anderen Regionen der Welt verarbeitet werden, zum Beispiel ökologischer Lachs. Die geräucherten Naturland Produkte aus der Edelfischräucherei Becker sind in den Regalen des Naturkostfachhandels sowie im gehobenen Lebensmitteleinzelhandel zu finden. Mittlerweile erwirtschaftet das Unternehmen mit der Verarbeitung von Öko-Fisch 50 Prozent seines Umsatzes. „Für mich ist es wichtig, ein positives Verhältnis zu guten konventionellen Familienbetrieben und Öko-Betrieben zu pflegen. Denn viele kleine konventionelle Fischbetriebe wirtschaften verantwortungsvoll und haben gute Produkte. Ich kann über den Naturland Standard meine Produktqualität visualisieren und mir mit dem Logo einen Vermarktungsvorteil verschaffen. Außerdem kann ich mich mit Naturland von den negativen industriellen Entwicklungen gerade in den Bereichen Umwelt und Qualität sichtbar abgrenzen“, erläutert der Betriebsleiter.



Die Fischzuchtanlage
Foto: Naturland e.V.

Qualität und Hygiene werden großgeschrieben
Fischverarbeitung stellt hinsichtlich der mikrobiologischen Sicherheit außergewöhnlich hohe Anforderungen an jeden

Betrieb. Somit legt Herr Becker ein großes Augenmerk auf Produktionssicherheit und Hygiene. Hierfür sind moderne Produktionsräume Grundvoraussetzung, die alle Anforderungen eines EG-Fischverarbeitungsbetriebes erfüllen. Zudem hat sich die Firma von einem Lebensmittelchemiker ein HACCP System entwickeln lassen. Dies ermöglicht eine ständige Kontrolle und Übersicht über die Arbeitsschritte und die Qualitätseigenschaften der Produkte – und es erleichtert die Dokumentation. Zusätzlich werden die Fischprodukte regelmäßig auf aerobe und coliforme Keime und Milchsäurebakterien beprobt. Wer die Verarbeitungsräume betreten möchte, muss grundsätzlich eine Desinfektionssperre passieren, in der beispielsweise die Hände auf Sauberkeit untersucht werden. Sind diese nicht ausreichend gereinigt, leuchtet ein rotes Licht auf und das Drehkreuz bleibt gesperrt.



Hygiene ist oberstes Gebot, hier beim Abpacken von Naturland Räucherlach
Foto: Naturland e.V.

In der betriebseigenen Forellenzucht werden jedes Jahr rund 10 Tonnen heimische Bachforellen und Saiblinge herangezogen. Die idyllisch in der Senne gelegene kleine Fischzucht besteht aus sechs naturnah gestalteten Erdteichen mit einer Gesamtwasserfläche von circa 6.500 m². Eine ähnliche Anlage wurde oberhalb der Bestehenden im letzten Jahr dazu gepachtet und soll in der nächsten Saison in Betrieb genommen werden. Durch traditionelle, sorgfältige Verarbeitung hebt sich die Qualität der Produkte deutlich von industriell gefertigter Massenware ab: So werden alle kalt geräucherten Waren ausschließlich trocken und in Handarbeit gesalzen. Hierbei wird ein Salz-Zucker-Gemisch auf das parierte Filet aufgebracht, das so lange auf das Fleisch einwirkt, bis der Lachs „salzgar“ ist. Hierbei gehen circa zehn Prozent Wasser verloren. Durch den Wasserentzug wird die Haltbarkeit verlängert und die Konsistenz der Scheiben verbessert – die Produkte kleben nicht mehr zusammen. Eine Injektionssalzung lehnt Becker grundsätzlich ab – ist nach den Naturland Richtlinien ohnehin verboten. „Dieses Verfahren geht zu Lasten der Qualität. Warum sollte man ein hoch qualitatives Produkt, das bei seinem Weg bis in die Räucherei viel Zeit und

Pflege beansprucht hat, im letzten Arbeitsschritt wegen kleinlicher Gewichtsvorteile verpfuschen?“ so Becker.



Dirk Becker mit Bachforelle
Foto: Naturland e.V.

Nach dem Einsalzen kommt die Rohware in den Reifungsraum. Räucherlach reift 15 bis 24 Stunden, bis der Fisch circa drei Prozent Salz aufgenommen hat. Nach der Trockensalzung wird der Lachs gewaschen und anschließend bei 12 bis 25°C etwa 4 bis 12 Stunden getrocknet. Dabei ist es wichtig, dass die Umgebungstemperatur unter 30°C bleibt. Lange Trocknungszeiten gewährleisten eine ansprechende Farbe und eine Verbesserung der Produktkonsistenz – zwei wesentliche Qualitätsparameter. Dann folgt als letzter Schritt das Räuchern, bei dem zwischen dem Kaltrauchverfahren und dem Heißrauchverfahren, beide mit Buchenholz, unterschieden wird. Beim Kaltrauchverfahren wird eine Temperatur von 30 °C nicht überschritten. Da hierbei mögliche Keime nicht durch Hitze abgetötet werden, ist höchster Hygienestandard gefordert. Die Edelfischräucherei führt daher regelmäßige Eigenaudits durch. Die intensiven jahrelangen Bemühungen um eine „perfekte Hygiene“, mündeten Ende 2010 in die IFS Zertifizierung (International Food Standard).

Das Heißräuchern hingegen findet bei 62°C statt. Im folgenden Arbeitsschritt werden beschädigte oder minderwertige Stellen vom eigentlichen Filet getrennt. So können in der Stunde etwa 80 kg Naturland Lachs verarbeitet und zu jeweils 100 g Einheiten verpackt werden. Die Kapazität des Betriebes ermöglicht es, um die 10.000 Packungen am Tag zu produzieren.

Die Forelle wird im Ganzen heiß geräuchert und im Anschluss handfiletiert und ebenfalls in 100 g Einheiten verpackt. „In keinem dieser Arbeitsschritte werden die Forellen und Lachse gefrostet. Der Verbraucher kann daher sicher sein, immer frischen Fisch auf den Teller zu bekommen“, lautet die Devise des Fischwirtes.

Mehr Informationen zu dem Betrieb und bei Interesse den entsprechenden Vertriebskontakt finden Sie unter: www.becker-fisch.de

Anne Hessenland