



Wie schmeckt der Wald?

Von Regina Schomaker

Grillen ist eine der weltweit beliebtesten sozialen Freizeitbeschäftigungen. Gegrillt wird in Privatgärten, auf Balkonen sowie auf öffentlichen oder vereinseigenen Grillplätzen. Doch es ist nicht nur das gemeinschaftliche Vergnügen an diesem besonderen Garprozess von Fleisch, Wurst oder Gemüse. Vielmehr ist es der typische Geschmack durch die entstehenden Röststoffe, der das Grillvergnügen perfekt macht. Und das wird mit den Räucherchips von Rauchwald noch einmal getoppt.

In Twistenbostel, einem kleinen idyllisch gelegenen Ort in der Samtgemeinde Zeven, ist die Heimat von Dominik Tamke. Dort bewirtschaftet der Förster einen landwirtschaftlichen Betrieb mit den dazugehörigen Wäldern in achter Generation. Neben dem Verkauf von Laub- und Nadelholz vertreibt Tamke auch Räucherchips zur Veredelung von Lebensmitteln.

„Wir verwenden für die Herstellung unserer Räucherchips ausschließlich regional gewachsenes Holz. Dabei ernten wir in unserem Betrieb nur soviel Holz, wie auch wieder nachwachsen kann“, betont Dominik Tamke und



verweist auf das Grundprinzip der Nachhaltigkeit, das von Hans Carl von Carlowitz 1713 als Wirtschaftsprinzip der Forstwirtschaft eingeführt wurde. Auch der Klimaschutz hat bei der Produktion der Räucherchips einen hohen Stellenwert, denn diese verbrennen klimaneutral. Denn dabei wird die gleiche Menge CO₂ freigesetzt, wie der Baum zur Produktion des Holzes gefiltert hat. Und getrocknet werden die Räucherchips mit Abwärme aus Biogasanlagen der Region.

Doch was bewirken die Räucherchips beim Grillen? Sie sind zwar kein Zaubermittel, um schlechte Fleischqualität verbessern zu können. Allerdings verleiht deren Rauch dem Grillgut einen besonderen Geschmack. Denn jede Baumart hat ihre eigene Note. So ist die Birke leicht süßlich und optimal zum Grillen von Geflügel geeignet. Wer sein Schweineschnitzel klassisch-mild mag, sollte Buchenchips verwenden. Eine markant-kraftige Note verleihen die Eichenchips dem Wild, intensiv-würzig passen Esche-Chips zu Rind, während die Räucherchips der Erle Fisch eine mild-aromatische Note verleihen.

Mit den Räucherchips von Rauchwald wird der nächste Grillabend garantiert zu einem besonderen Erlebnis, bei dem jeder den Geschmack des Waldes entdecken kann.

Anwendung der Räucherchips

Zum Grillen mit Räucherchips werden Grills mit einer geschlossenen Garkammer benötigt, damit sich der Rauch nicht verflüchtigt. Neben Kohlegrills eignen sich auch Gasgrills oder Elektrogrills zum Smoken, allerdings müssen die Holzchips dazu in eine Räucherbox gelegt werden.



Benötigt wird eine Handvoll Räucherchips, die zuvor mindestens 15 Minuten in Wasser eingeweicht wurden. Dominik Tamke: „Je länger, desto besser.“ Ansonsten würden diese sofort verglühen.



Anschließend werden die Räucherchips während der Garphase des Fleisches in die Glut gelegt. Es gilt: Weniger ist mehr, da das Grillgut sonst zu stark nach Rauch schmecken könnte. Allerdings ist der Experimentierfreude der Grillexperten keine Grenze gesetzt.



Räucherchips sind zum Grillen von Fisch, Geflügel, Rind- und Schweinefleisch geeignet, nicht aber Bratwurst. Sie verleihen dem Grillgut neben dem Rauchgeschmack auch eine besondere Färbung, was für zusätzlichen Genuss sorgt. Schließlich isst das Auge ja auch mit!



Erhältlich unter:
www.rauchwald.com
 oder auch in Ihrer Nähe bei
 Bröös und EDEKA Böttjer.

Premium Räucherchips

Unsere Räucherchips eignen sich perfekt zum Veredeln von Grillgut! Die verschiedenen Sorten kommen mit passenden Aromen daher.



QR-Code
 scannen, für
 weitere Infos!