



GENUSS AUS DER RÄUCHEREI

Spezialitäten aus dem Heirauch



Stand: März 2026



DIE KUNST DES RÄUCHERNS

Goldgelbe Färbung, vom Rauch geküsste Haut, darunter Fleisch mit markant-würzigem Geschmack. Räucherfisch ist unverwechselbar – und seine Zubereitung „im Rauch“ beruht auf jahrelanger Erfahrung und dem perfekten Zusammenspiel vieler einzelner Komponenten. Wir nehmen Sie mit hinter die Kulissen und weihen Sie in die Geheimnisse des Räucherns ein. Erfahren Sie mehr über einzigartige Rohwaren, verschiedenste Hölzer und vieles mehr rund um die leckeren Spezialitäten aus unserer Räucherei.

INHALT

Auf die Rohware kommt es an	4
Der Fisch sucht sich sein Holz	5
Alles eine Frage der Temperatur	6
Rauchveredelt im Ganzen (ganze Fische)	9
Naturbelassen & geräuchert	11
Variantenreich	15
Raffiniert verfeinert	17
Auswahl durch Vielfalt	19

AUF DIE ROHWARE KOMMT ES AN



Entscheidend für die Qualität beim Räuchern ist die Auswahl der Rohware. Denn nicht jeder Fisch ist auch automatisch ein guter Räucherfisch. Wie er sich beim Räuchervorgang verhält, hängt von seinem Eiweiß- und Fettgehalt sowie dem individuellen Eigengeschmack ab. Tendenziell ist ein hoher Fettanteil hilfreich, da der Fisch so auch geräuchert angenehm saftig bleibt.

Beim Räuchern von mageren Fischen ist besonderes Feingefühl gefragt, denn die exakte Kombination aus Salzung sowie Temperatur und Verweildauer im Ofen ist entscheidend. Die Abstimmung aller einzelnen Schritte ist komplex, sie bedarf großer Sorgfalt und Erfahrung im Umgang mit Fisch.



DER FISCH SUCHT SICH SEIN HOLZ

Auf die richtige Kombination von Fisch und Holz kommt es an: Der Geschmack der Rohware bestimmt die Wahl der Holzsorte für das Räuchern. Das natürliche Holzaroma muss mit dem Charakter des Fisches harmonieren. Fische wie Lachs, die kräftig im Geschmack sind, können mit kräftigen Hölzern wie Kirsche oder Robinie kombiniert werden. Bei milder schmeckenden Fischen wie beispielsweise

Kabeljau sollten auch die Rauchkomponenten eher leicht sein, sodass sie das Aroma des Fisches dezent unterstreichen. Ein sanftes Holzaroma verleiht beispielsweise das Walnussholz Hickory. Neben Fischen lassen sich auch Krustentiere wie Garnelen vorzüglich räuchern. Auch Muscheln, beispielsweise Jakobsmuscheln, harmonieren sehr gut mit milden Raucharomen.



”

Ein guter Räucherer zeichnet sich durch ein ausgeprägtes Interesse aus, das Optimum aus der Rohware herauszukitzeln. Er schaut sich die Rohware vor dem Räuchern genau an und begutachtet die Fische während des Vorgangs immer wieder. Ein erfahrener Räucherer sieht wortwörtlich, wann die Konsistenz eines Fisches perfekt ist.

“

Hermann-Lutz Reddeck
Meister in der Heißräucherei bei Deutsche See



ALLES EINE FRAGE DER TEMPERATUR

Die Heißräucherung ist die klassische Räucherart. Fische wie Makrele, Heilbutt, Forelle oder Lachs werden bei Temperaturen von 60-100 °C zuerst gegart und anschließend bei leicht reduzierter Wärme über viele Stunden mit Rauch veredelt. Vor der Räucherung wird die Rohware in einem Wasserbad aus Salz und Gewürzen gepökelt.



Neben der Heißräucherung gibt es ein weiteres Verfahren: das Räuchern im Kaltrauch bei Temperaturen bis maximal 27 °C. Besonders ganze Lachsseiten wie zum Beispiel der IKARIMI-Räucherlachs oder der Frühstückslachs werden so geräuchert.

Unser Sortiment mit kaltgeräucherten und gebeizten Spezialitäten finden Sie in der Broschüre „IKARIMI-Lachs & Co.“





RAUCHVEREDELT IM GANZEN

Ganze Fische, geräuchert				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
80469 MSC	Bückling Hering gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 200 g	ca. 1,25 kg (ca. 6 Stück)	kg
84006 MSC			ca. 2,5 kg (ca. 12 Stück)	
84001 MSC	Bückling Hering gefangen im Nordostlantik, heißgeräuchert	ca. 220 g	ca. 2 kg (ca. 9 Stück)	kg
80927	Forelle Aus Aquakultur, aus frischer Rohware, ausgenommen, heißgeräuchert	140-370 g	ca. 2 kg	kg
84144	Forelle Aus Aquakultur, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 220 g	ca. 2,2 kg (ca. 10 Stück)	Stück
84153		unsortiert	ca. 2 kg	kg
84826	Lachs Aus Aquakultur in Norwegen, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 3,3 kg	stückweise	kg
88510	Lachsheringe Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, ohne Kopf, kaltgeräuchert	ca. 250 g	ca. 1,5 kg (ca. 6 Stück)	kg
83658	Makrele Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, heißgeräuchert	ca. 300 g	ca. 2,7 kg (9 Stück)	Stück
83715		ca. 385 g	ca. 2,7 kg (ca. 7 Stück)	kg
84186	Räucheraal Aus Aquakultur, Spitzenqualität, ausgenommen, heißgeräuchert	600-850 g	stückweise	kg
84187		850-1.250 g	stückweise	
82317	Saibling Aus Aquakultur in Deutschland, ausgenommen, heißgeräuchert	250-350 g	ca. 2 kg (ca. 7 Stück)	kg
84156	Sprotten Gefangen im Nordostatlantik, heißgeräuchert	ca. 11 g	ca. 1 kg (ca. 94 Stück)	kg





NATURBELASSEN & GERÄUCHERT

Fischportionen und Fischfilets, Natur				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
88506	Brados Salzheringsfilet, mit Haut, kaltgeräuchert	ca. 150 g	ca. 1,5 kg (ca. 10 Stück)	kg
84011 MSC	Bücklingsfilet Heringsdoppelfilet, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 140 g	ca. 1,5 kg (ca. 11 Stück)	kg
85505 MSC	Bücklingsfilet „Pfeffer“ Heringsdoppelfilet, mit Haut, mit Pfefferwürzung, heißgeräuchert	100 g	ca. 1,5 kg (ca. 15 Stück)	kg
80727	Buttermakrelenfilet Ohne Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1 kg	kg
88518 ASC	Forellenfilet Aus Aquakultur in Dänemark, ohne Haut, heißgeräuchert	ca. 70 g	500 g Schale, 6-8 Filets 4 Schalen/ Karton	SC
84332	Forellenfilet Aus Aquakultur in Dänemark, ohne Haut, heißgeräuchert, vakuumverpackt	ca. 125 g	ca. 1,25 kg (10 x 125 g)	PK
84330		ca. 1 kg	ca. 15 kg (15 x 1 kg)	
82249 ASC	Goldlocken Aus Aquakultur, Filet vom Tilapia, ohne Haut, heißgeräuchert, nach Art der Schillerlocke	60-90 g	ca. 1 kg (ca. 13 Stück)	kg
84051	Lachs-Endstücke Aus Aquakultur, Lachsfilet, Schwanzstücke, mit und ohne Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
84475	Lachs-Endstücke Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, Schwanzstücke ohne Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
87408	Lachsfilet heißgeräuchert (ganze Seite) Aus Aquakultur in Norwegen, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, vakuumverpackt	1 Seite	ca. 1 kg	kg
80760	Lachslocken Aus Aquakultur in Norwegen, Lachs-Bauchfilet, mit Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1,5 kg	kg
80475	Lachs-Stremel Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 120 g	ca. 0,75 kg (ca. 6 Stück)	kg
84493			ca. 1,5 kg (ca. 12 Stück)	
84370	Lachs-Stremel Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Portion, heißgeräuchert	ca. 160 g	ca. 1,28 kg (ca. 8 Stück)	kg





83666 Makrelenfilet-Happen



84002/83659 Makrelenfilet „Natur“



84534 Pangasiusfilet „Naturell“



88374 Räuchergarnele „Naturell“



80472/84021 Rotbarsch



80478/84041 Schwarzer Heilbutt



84052 Schwarzer Heilbutt-Endstücke



84066 Schwarzer Heilbutt-Flachschnitt

Fischportionen und Fischfilets, Natur				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
83666	Makrelenfilet-Happen Gefangen im Nordostatlantik, Makrelenfilet-Stücke, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 25 g	ca. 1,5 kg (ca. 60 Stück)	kg
84002	Makrelenfilet „Natur“ Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 115 g	ca. 0,75 kg (ca. 7 Stück)	kg
83659			ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	
84534 ASC	Pangasiusfilet „Naturell“ Aus Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 90 g	ca. 1 kg (ca. 11 Stück)	kg
88374 ASC	Räuchergarnele „Naturell“ Garnele (Seawater) aus Aquakultur, geschält, entdarmt, heißgeräuchert	51/60 p,lb	1 kg	kg
80472 MSC	Rotbarsch Gefangen im Nordostatlantik, Rotbarsch-Stücke, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 250 g	ca. 0,75 kg (ca. 3 Stück)	kg
84021 MSC			ca. 1,5 kg (ca. 6 Stück)	
80478	Schwarzer Heilbutt Stücke vom Schwarzen Heilbutt, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 200 g	ca. 0,75 kg (ca. 4 Stück)	kg
84041			ca. 1,5 kg (ca. 8 Stück)	
83782 MSC			ca. 1,5 kg (ca. 8 Stück)	
84052	Schwarzer Heilbutt-Endstücke Mit Haut, heißgeräuchert	ca. 200 g	ca. 3 kg (ca. 15 Stück)	kg
83797 MSC	Schwarzer Heilbutt-Endstücke Gefangen im Nordwestatlantik, Endstücke vom Schwarzen Heilbutt, mit Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 3 kg (ca. 19 Stück)	kg
84066	Schwarzer Heilbutt-Flachschnitt Mit Haut, heißgeräuchert	ca. 185 g	ca. 1,5 kg (ca. 8 Stück)	kg



VARIANTENREICH

Geräucherte Lachsspezialitäten, mit Rezeptur				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
84025	Lachs-Stremel „Käse-Ananas“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Stücke, mit fruchtigen Ananaswürfeln und Raspelkäse belegt, heißgeräuchert	ca. 115 g	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
84372	Lachs-Stremel „Pfeffer“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Portion, mit einer Gewürzauflage, heißgeräuchert	ca. 160 g	ca. 1,28 kg (ca. 8 Stück)	kg
84472	Lachs-Stremel „Schmelzkäse-Knoblauch“ Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, mit würziger Schmelzkäseauflage, mit Knoblauch und Kräutern bestreut, heißgeräuchert	ca. 145 g	ca. 1 kg (ca. 7 Stück)	kg
84319	Lachs-Stremel „Senf-Dill“ Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, mit würziger Senf-Dill-Auflage, heißgeräuchert	ca. 145 g	ca. 1 kg (ca. 7 Stück)	kg
84491	Lachs-Stremel-Trio Lachs-Stremel „Natur“, Lachs-Stremel „Käse-Ananas“ und Lachs-Stremel „Schmelzkäse-Knoblauch“, heißgeräuchert	ca. 145 g	ca. 1 kg (ca. 7 Stück)	kg
84023	Lachs-Zopf „Pfeffer“ Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Streifen, ohne Haut, je zwei Stück zu einem Zopf geflochten, mit einer Auflage aus gestoßenem bunten Pfeffer, heißgeräuchert	ca. 80 g	ca. 1 kg (ca. 12 Stück)	kg
84492	Lachs-Zopf-Trio Lachs-Zopf „Pfeffer“, Lachs-Zopf „Knoblauch“ und Lachs-Zopf „Haselnuss-Krokant“, heißgeräuchert	ca. 80 g	ca. 1 kg (ca. 12 Stück)	kg
84457	Lachsrolle Aus Aquakultur in Norwegen, zarte Lachsfilet-Streifen, mit Meerrettich, aufgerollt und mit fruchtigen Ananasstückchen, auf einen Spieß gesteckt, heißgeräuchert	ca. 77 g	ca. 1 kg (ca. 13 Stück)	kg
84402	Lachswürfel Kollektion Aus Aquakultur in Norwegen, Lachswürfel, ohne Haut, mit Apfel-Schnittlauch-Auflage, Haselnuss-Pistazien-Dekoration und Macadamianuss, heißgeräuchert	ca. 29 g	ca. 1 kg (ca. 34 Stück)	kg
84323	Salmspitzen „Trondheim“ Aus Aquakultur, Lachsfilet-Stücke, mit einer Farce aus Kabeljau, Kräutern und Knoblauch, heißgeräuchert	50-100 g	ca. 0,98 kg (ca. 13 Stück)	kg





83867/83660 Makrelenfilet „Pfeffer“



83716 Makrelenfilet „Potpourri“



83664 Makrelenfilet „Zwiebel“



84102 Rollmops



81334 Schwarzer Heilbutt „Honig-Ananas“



83919 Makrelenfilet-Happen-Sortiment

Geräucherte Spezialitäten mit Makrele, Pangasius, Hering, mit Rezeptur

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
83867	Makrelenfilet „Pfeffer“ Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, mit bunter Pfefferauflage, heißgeräuchert	ca. 120 g	ca. 0,75 kg (ca. 6 Stück)	kg
83660			ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	
83716	Makrelenfilet „Potpourri“ Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, mit bunten Auflagen: Zwiebel, Pfeffer und Natur, heißgeräuchert	ca. 120 g	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
83664	Makrelenfilet „Zwiebel“ Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, mit einer Zwiebelauflage, heißgeräuchert	ca. 120 g	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
83919	Makrelenfilet-Happen-Sortiment Gefangen im Nordostatlantik, Makrelenfilet-Stücke, mit Haut, mit bunten Auflagen: Paprika, Zwiebeln, Pfeffer, Sesam und Natur, sortiert, heißgeräuchert	ca. 25 g	ca. 1,5 kg (ca. 60 Stück)	kg
84102 MSC	Rollmops Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, gebeizt und gefüllt, heißgeräuchert	ca. 125 g	ca. 2 kg (ca. 16 Stück)	kg
81334	Schwarzer Heilbutt „Honig-Ananas“ Flach geschnittene Dreiecke vom Schwarzen Heilbutt, mit fruchtiger Ananas und Backhonig überzogen, heißgeräuchert	ca. 50 g	ca. 1 kg (ca. 20 Stück)	kg



84179 Ananastürmchen mit Lachs



84326 Räucher-Naschkiste „Dreierlei“



84109 Räucherlachsfarce-Törtchen



84345 Räuchervariationen

AUSWAHL DURCH VIELFALT

Räucher-Mixkisten				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
84179	Ananastürmchen mit Lachs Türmchen von der Babyananas, gefüllt mit Lachsfarce, bestreut mit schwarzem Sesam, mild geräuchert	ca. 29 g	ca. 0,75 kg (ca. 26 Stück)	kg
84326	Räucher-Naschkiste „Dreierlei“ Lachsfarce-Würfel, Weißfischfarce-Kräutertörtchen und Lachsfarce-Schmelzkäseriegel, heißgeräuchert	ca. 16 g	ca. 0,8 kg (ca. 50 Stück)	kg
84109	Räucherlachsfarce-Törtchen Aus Aquakultur in Norwegen, feiner Räucherlachs und gehackte Pistazien in cremiger Lachsfarce, attraktiv dekoriert, heißgeräuchert	ca. 20 g	ca. 1 kg (ca. 49 Stück)	kg
84345	Räuchervariationen Schwarze Heilbuttwürfel mit pikantem Papaya-Chili-Topping, Lachswürfel mit würziger Frischkäse-Kirschtomaten-Auflage, Ananastürmchen mit Lachs, bestreut mit schwarzem Sesam	ca. 27 g	ca. 1 kg (ca. 36 Stück)	kg
Für Aktionen				
84387	Räucherfisch Mixkiste Lachsfilet-Stück mit einer Kabeljau-Kräuter-Knoblauch-Farce, Tilapiafilet nach Art der Schillerlocke, Makrelenfilet, Makrelenfilet mit Pfefferauflage, heißgeräuchert	480 g	0,96 kg (2 Schalen)	SC

Das Special für Aktionen:
Ideal für Sonderplatzierungen und die Feiertage



84387 Räucherfisch-Mixkiste

Unsere Empfehlung

HEISSGERÄUCHERTE LACHSSEITE

87408 Lachsfilet, heißgeräuchert (S. 11)

Diese Lachsseite wird im Ganzen im Heißrauch veredelt. Durch die besondere Zubereitung hat der Lachs die typische, festere Rauchhaut und den würzigen Geschmack eines Stremels – dabei ist er innen deutlich saftiger.

Präsentieren Sie den Lachs als ganze Seite zum Selberschneiden oder vorgeschnitten in Tranchen. Ideal auch für Buffets.

Zum B2B
Online-Shop



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de

www.deutschesee.de