



# GENUSS AUS DER RÄUCHEREI

Spezialitäten aus dem Heißrauch



Stand: September 2024



# 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, so dass sie das Aroma des Fisches dezent unterstreichen. Ein sanftes Holzaroma verleiht beispielsweise das Walnuss- oder 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 Lachseiten wie zum Beispiel der IKARIMI-Räucherlachs oder der Frühstückslachs werden so geräuchert.

Unser Sortiment mit mehr als 45 kaltgeräucherten und gebeizten Spezialitäten finden Sie in der Broschüre „IKARIMI-Lachs & Co.“



Ayse Ceran:  
Seit über 30 Jahren bei  
Deutsche See



84144/84153 Forelle



82317 Saibling



83658/83715 Makrele



84186/84187 Räucheraal



84826 Lachs

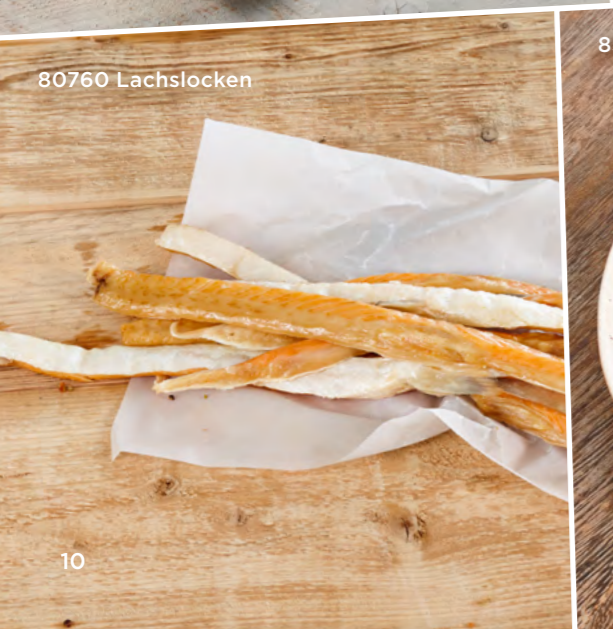
# RAUCHVEREDELT IM GANZEN

## Ganze Fische, geräuchert

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
80469 MSC	Bückling	ca. 180 g	ca. 1,25 kg (ca. 7 Stück)	kg
84006 MSC	Ausgenommen, heißgeräuchert		ca. 2,5 kg (ca. 14 Stück)	
84001 MSC	Bückling 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
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		850-1250 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



84156 Sprotten auf Rührei-Gurken-Stulle



80097 Lachs to pull, auf Burger mit Salat, Tomate und 25927 Barbecue Chutney

# NATURBELASSEN & GERÄUCHERT

Fischportionen und Fischfilets, Natur				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
80475	<b>Lachs-Stremel</b> 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	<b>Lachs-Stremel</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Portion, heißgeräuchert	ca. 160 g	ca. 1,28 kg (ca. 8 Stück)	kg
84051	<b>Lachs-Endstücke</b> Aus Aquakultur, Lachsfilet, Schwanzstücke, mit und ohne Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
84475	<b>Lachs-Endstücke</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet, Schwanzstücke ohne Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
80097	<b>Lachs to pull</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Portion, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken geschnitten, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, zum Zupfen	ca. 105 g	ca. 1 kg (ca. 10 Stück)	kg
80760	<b>Lachslocken</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachs-Bauchfilet, mit Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1,5 kg	kg
80478			ca. 0,75 kg (ca. 4 Stück)	
84041	<b>Schwarzer Heilbutt</b> Stücke vom Schwarzen Heilbutt, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 200 g	ca. 1,5 kg (ca. 8 Stück)	kg
83782 MSC			ca. 1,5 kg (ca. 9 Stück)	
84052	<b>Schwarzer Heilbutt-Endstücke</b> Mit Haut, heißgeräuchert	ca. 160 g	ca. 3 kg (ca. 18 Stück)	kg
83797 MSC	<b>Schwarzer Heilbutt-Endstücke</b> Gefangen im Nordwestatlantik, Endstücke vom Schwarzen Heilbutt, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 160 g	ca. 3 kg (ca. 18 Stück)	kg
84066	<b>Schwarzer Heilbutt-Flachschnitt</b> Mit Haut, heißgeräuchert	ca. 230 g	ca. 1,5 kg (ca. 7 Stück)	kg
84002	<b>Makrelenfilet „Natur“</b> 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)	
83666	<b>Makrelenfilet-Happen</b> Gefangen im Nordostatlantik, Makrelenfilet-Stücke, mit Haut, heißgeräuchert	ca. 22 g	ca. 1,5 kg (ca. 68 Stück)	kg



88518 Forellenfilet



82249 Goldlocke im Brötchen mit Remoulade, Salat und Radieschen



80472/84021 Rotbarsch



84534 Pangasiusfilet „Naturell“



88506 Brados



88374 Räuchergarnele „Naturell“



88510 Lachsheringe

### Fischportionen und Fischfilets, Natur

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
88518 ASC	<b>Forellenfilet</b> Aus Aquakultur in Dänemark, ohne Haut, heißgeräuchert	ca. 70 g	500 g Schale, 6-8 Filets 4 Schalen/ Karton	SC
84332	<b>Forellenfilet</b> 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)	
84170	<b>Forellenfilet, rotfleischig</b> Aus Aquakultur in Dänemark oder Deutschland, ohne Haut, heißgeräuchert, vakuumverpackt	unsortiert	ca. 1 kg (7-13 Stück)	kg
82249 ASC	<b>Goldlocke</b> Aus Aquakultur, Filet vom Tilapia, ohne Haut, heißgeräuchert, nach Art der Schillerlocke	60-90 g	ca. 1 kg (ca. 13 Stück)	kg
80472 MSC	<b>Rotbarsch</b> 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)	
80727	<b>Buttermakrenfilet</b> Ohne Haut, heißgeräuchert	unsortiert	ca. 1 kg	kg
84011 MSC	<b>Bücklingsfilet</b> Mit Haut, heißgeräuchert	ca. 140 g	ca. 1,5 kg (ca. 11 Stück)	kg
84534 ASC	<b>Pangasiusfilet „Naturell“</b> Aus Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert	ca. 90 g	ca. 1 kg (ca. 11 Stück)	kg
88506	<b>Brados</b> Salzheringsfilet, mit Haut, kaltgeräuchert	ca. 150 g	ca. 1,5 kg (ca. 10 Stück)	kg
88510	<b>Lachsheringe</b> Gefangen im Nordostatlantik, ausgenommen, ohne Kopf, kaltgeräuchert	ca. 250 g	ca. 1,5 kg (ca. 6 Stück)	kg
88374 ASC	<b>Räuchergarnele „Naturell“</b> Garnele (Seawater) aus Aquakultur, geschält, entdarmt, heißgeräuchert	51/60 p,lb	1 kg	kg



# VARIANTENREICH

Geräucherte Lachsspezialitäten, mit Rezeptur				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
84472	<b>Lachs-Stremel „Schmelzkäse-Knoblauch“</b> Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, mit würziger Schmelzkäseauflage, mit Knoblauch und Kräutern bestreut, heißgeräuchert	ca. 145 g	ca. 1 kg (ca. 7 Stück)	kg
84319	<b>Lachs-Stremel „Senf-Dill“</b> Aus Aquakultur, Lachsfilet-Portion, mit würziger Senf-Dill-Auflage, heißgeräuchert	ca. 145 g	ca. 1 kg (ca. 7 Stück)	kg
84372	<b>Lachs-Stremel „Pfeffer“</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Portion, mit einer Gewürzaufgabe, heißgeräuchert	ca. 160 g	ca. 1,28 kg (ca. 8 Stück)	kg
84025	<b>Lachs-Stremel „Käse-Ananas“</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachsfilet-Stücke, mit fruchtigen Ananaswürfeln und Raspelkäse belegt, heißgeräuchert	ca. 115 g	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
84491	<b>Lachs-Stremel-Trio</b> Lachs-Stremel „Natur“, Lachs-Stremel „Käse-Ananas“ und Lachs-Stremel „Schmelzkäse-Knoblauch“, heißgeräuchert	ca. 145 g	ca. 1 kg (ca. 7 Stück)	kg
84323	<b>Salmspitzen „Trondheim“</b> Aus Aquakultur, Lachsfilet-Stücke, mit einer Farce aus Kabeljau, Kräutern und Knoblauch, heißgeräuchert	50-100 g	ca. 0,98 kg (ca. 13 Stück)	kg
81960	<b>Lachswürfel „Trüffel Crème fraîche“</b> <b>Saison: Oktober-April</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachswürfel, ohne Haut, mit einer feinen Trüffel-Crème fraîche-Auflage, bestreut mit Pistazien, Trüffelscheiben und Paprika, heißgeräuchert	ca. 35 g	ca. 1,26 kg (36 Stück)	kg
84402	<b>Lachswürfel Kollektion</b> Aus Aquakultur in Norwegen, Lachswürfel, ohne Haut, mit Apfel-Schnittlauch-Auflage, Haselnuss-Pistazien-Dekoration und Macadamianuss, heißgeräuchert	ca. 25 g	ca. 1 kg (ca. 40 Stück)	kg
84457	<b>Lachsrolle</b> Aus Aquakultur in Norwegen, zarte Lachsfilet-Streifen, mit Meerrettich, aufgerollt und mit fruchtigen Ananasstückchen, auf einen Spieß gesteckt, heißgeräuchert	ca. 90 g	ca. 1 kg (ca. 11 Stück)	kg
84023	<b>Lachs-Zopf „Pfeffer“</b> 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	<b>Lachs-Zopf-Trio</b> Lachs-Zopf „Pfeffer“, Lachs-Zopf „Knoblauch“ und Lachs-Zopf „Haselnuss-Krokant“, heißgeräuchert	ca. 80 g	ca. 1 kg (ca. 12 Stück)	kg





83664 Makrelenfilet „Zwiebel“



83716 Makrelenfilet „Potpourri“



83919 Makrelenfilet-Happen-Sortiment



81334 Schwarzer Heilbutt „Honig-Ananas“



84539 Pangasiusfilet „Potpourri“



84102 Rollmops

# RAFFINIERT VERFEINERT

Geräucherte Spezialitäten mit Markele, Pangasius, Hering, mit Rezeptur				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
83867	<b>Makrelenfilet „Pfeffer“</b> 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)	
83664	<b>Makrelenfilet „Zwiebel“</b> Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, mit einer Zwiebelauflage, heißgeräuchert	ca. 120 g	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
83716	<b>Makrelenfilet „Potpourri“</b> Gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, mit bunten Auflagen: Zwiebel, Pfeffer und Natur, heißgeräuchert	ca. 120 g	ca. 1,5 kg (ca. 13 Stück)	kg
83919	<b>Makrelenfilet-Happen-Sortiment</b> 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
81334	<b>Schwarzer Heilbutt „Honig-Ananas“</b> Flach geschnittene Dreiecke vom Schwarzen Heilbutt, mit fruchtiger Ananas und Backhonig überzogen, heißgeräuchert	ca. 50 g	ca. 1 kg (ca. 20 Stück)	kg
84539 ASC	<b>Pangasiusfilet „Potpourri“</b> Aus Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, mit bunten Auflagen: Naturell, Knoblauch, Paprika, Pfeffer, Zwiebel, heißgeräuchert	ca. 100 g	ca. 1 kg (ca. 10 Stück)	kg
84102 MSC	<b>Rollmops</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, gebeizt und gefüllt, heißgeräuchert	ca. 125 g	ca. 2 kg (ca. 16 Stück)	kg



# AUSWAHL DURCH VIELFALT

## Räucher-Mixkisten

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE-Einheit
<b>84345</b>	<b>Räuchervariationen</b> 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
<b>84109</b>	<b>Räucherlachsfarce-Törtchen</b> 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
<b>84179</b>	<b>Ananastürmchen mit Lachs</b> Türmchen von der Babyananas, gefüllt mit Lachsfarce, bestreut mit schwarzem Sesam, mild geräuchert	ca. 29 g	ca. 0,75 kg (ca. 26 Stück)	kg
<b>84326</b>	<b>Räucher-Naschkiste „Dreierlei“</b> Lachsfarce-Würfel, Weißfischfarce-Kräutertörtchen und Lachsfarce-Schmelzkäseriegel, heißgeräuchert	ca. 16 g	ca. 0,8 kg (ca. 50 Stück)	kg
<b>84403</b>	<b>Räucherpralinen-Selektion</b> Sushi im Algenblatt, Austernpilztörtchen mit Lachskern, Lachswürfel mit Pasticfarce, heißgeräuchert	ca. 27 g	ca. 1,2 kg (ca. 46 Stück)	kg
<b>Für Aktionen</b>				
<b>84387</b>	<b>Räucherfisch Mixkiste</b> Lachsfilet-Stücke mit einer Kabeljau-Kräuter-Knoblauch-Farce, Tilapiafilet ohne Haut, Makrelenfilet mit Haut, Makrelenfilet mit Haut und einer Pfefferauflage, jeweils heißgeräuchert	480 g	0,96 kg (2 Schalen)	SC

84345 Räuchervariationen



84179 Ananastürmchen mit Lachs



84326 Räucher-Naschkiste „Dreierlei“



84403 Räucherpralinen-Selektion



Das Special für Aktionen:

Ideal für Sonderplatzierungen und die Feiertage



Ganzjährig verfügbar

**#MISSIONFISH**  
DENN FISCH IST  
VERTRAUENSACHE!



Deutsche See GmbH  
Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven  
Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: [info@deutschese.de](mailto:info@deutschese.de)  
[www.deutschese.de](http://www.deutschese.de)