



# GOLD AUS DER GLUT

Michael Wickert veredelt in seiner Schwarzwälder Räuchermanufaktur „Glut & Späne“ Forelle, Lachs und Saibling – die schätzen auch viele Spitzenköche

TEXT JESSICA JUNGBAUER

**GERÄUCHERTE KRÄUTERFORELLE** im Brötchen, serviert mit Pflücksalat und gebeizten Rote-Bete-Zwiebeln, dazu hausgemachte Senf-Dill-Sauce, verfeinert mit Kurkuma und Honig – das ist nur eine der vielen köstlichen Kreationen von Michael Wickert. Unter dem Namen „Glut & Späne“ betreibt der 43-Jährige im Schwarzwald seine nachhaltige Fischräucherei.

Wer die ehemalige Metzgerei auf einem Hof in Freiamt, etwa 25 Kilometer nördlich von Freiburg, besucht, wird von einem feinen, würzigen Rauchgeruch empfangen. Seit Ende 2021 veredelt er hier Forelle, Lachs und Saibling aus nachhaltiger Zucht, immer mit dem Ziel, den natürlichen Geschmack der Fische hervorzuheben. Dafür verwendet er klassische Schwarzwaldspäne wie Erle, Buche, Fichte und Tanne. Seine Spezialität ist das schonende, langwierige Kalträuchern, das bei niedrigen Temperaturen bis etwa 25 Grad geschieht. Wickert nennt es „die Königsklasse“.

**MIT SEINER MANUFAKTUR** will er einerseits das jahrhundertealte Räucherhandwerk weiterführen, gleichzeitig entwickelt er ganz eigene Rezepte. Ein Beispiel ist der „Black Forest Salmon“ – kalt geräucherte Lachsfilets, verfeinert mit der typischen Gewürzmischung, die auch zum Räuchern von Schwarzwälder Schinken verwendet wird, aus Thymian, Rosmarin und Wacholder sowie Honig- oder Wermutessenzen. Neben jahrelanger Erfahrung und besten Zutaten ist für Wickerts hohe Qualität vor allem eines entscheidend: viel Zeit. „Industriell hergestellter Räucherlachs“, sagt er, „bekommt im Eilverfahren meist zuerst Salz injiziert und wird dann mit Flüssigrauch aus Düsen besprüht. So ist er nach einer Stunde fertig.“ Bei „Glut & Späne“ dauert der Prozess eine ganze Woche.

Wickert reibt die Lachsfilets zunächst mit einem feinen Kräutersalz ein, das über Nacht einziehen darf, bevor er sie für zwei bis drei Tage über einer von ihm selbst abgestimmten Mischung aus Holzspänen räuchert. „Wie bei einer Cuvée“, sagt er: „Die Erle sorgt für die schöne goldene Farbe, die Buche für das klassische Räucheraroma, die Kirsche hat etwas Süßliches, Tanne und Fichte verleihen dem Fisch das Ätherische.“ Danach hängen die Filets weitere zwei bis drei Tage in der Reifekammer zum Lufttrocknen. Zeit zum Probieren: Sanft gleitet das Messer durch den Räucherlachs, die Scheiben



## WIE DER SCHON DUFTET!

Kräuter, Salz, die richtige Mischung der Holzspäne, niedrige Temperatur und ganz viel Zeit – so wird bei „Glut & Späne“ aus rohem Lachs eine Delikatesse mit kräftigem Aroma und butterzarter Konsistenz.

schimmern schön golden. Butterzart zergeht der Fisch auf der Zunge. „Fast wie Trockenobst!“, sagt Wickert. Der Lachs hat die gewünschte Konsistenz und ist sehr intensiv im Geschmack. Ganz anders als der industriell hergestellte Räucherlachs, der doch recht weich und blass daherkommt. Wickert stammt vom Bodensee und angelte bereits als kleiner Junge. Er studierte Fischereiwissenschaften in Berlin und suchte danach den direkten Bezug zum Produkt. 2012 gründete er „Glut & Späne“ in der Markthalle Neun in Berlin, wurde schon bald auch über die Hauptstadt hinaus für seinen Fisch bekannt. Irgendwann zog es ihn in die Natur, zunächst in die Uckermark und schließlich in den Schwarzwald. Sein Expertenwissen hat er auch schon in seinem umfangreichen „Fischräucherbuch“ (Verlag Eugen Ulmer) veröffentlicht.

**ZU WICKERTS SPEZIALITÄTEN** gehören neben den „Goldstücken“, wie er seine Räucherfishfilets nennt, auch Köstlichkeiten wie die Wälderforelle oder Lachspastrami. Beim Grundprodukt verwendet er nur allerbeste Ware. „Das war der Hauptgrund, in den Schwarzwald zu ziehen: das Quellwasser!“, sagt er voller Begeisterung. „Wenn die Fische da drin aufwachsen, ist das einfach etwas anderes. In Berlin habe ich nur schwer die Qualität bekommen, die ich wollte.“ Seine Fische bezieht er von kleinen Betrieben in einem Umkreis von 50 Kilometern, lediglich der Lachs stammt aus Schottland und ist von höchster „Label Rouge“-Qualität. Doch selbst damit will sich Wickert auf Dauer nicht zufriedengeben. Deshalb engagiert er sich ehrenamtlich für die Wiederansiedlung von Lachsen im Schwarzwald. „Der Oberrhein und seine Nebenflüsse waren vor der Industrialisierung die größte Lachsregion Europas“, sagt er. Umweltfreundlich zu produzieren ist ihm sehr wichtig. Freiamt ist eines der ersten Bioenergieerfer Deutschlands, der Strom für seine Räucherei werde mit örtlicher Windkraft erzeugt, sagt Wickert.

„Glut & Späne“ hat viele Abnehmer in der Spitzengastronomie, etwa den „Schwarzen Adler“ in Oberbergen oder „Merkles Restaurant“ in Endingen am Kaiserstuhl. Jeden Freitag und Samstag verkauft Wickert seinen Räucherfisch auch im Hofladen. Dazu gibt es ein Glas Wein von „Danners Weinkeller“ nebenan – und der Genuss ist perfekt!

[www.glutundspae.de](http://www.glutundspae.de)