



# stern



Mit TV-Programm



## Ministerin Köhler, 32

Ihre Familie, ihre Freunde, ihr Aufstieg

## Hitlers Adjutant

Von der SS zum Roten Kreuz

Klima, Afghanistan, Finanzkrise, Guantánamo

## Barack Obama

# Retter in Not

Frankreich, Italien, Spanien, Slowenien: € 4,30 / Portugal (cont.): € 4,30 / Katar: € 4,50 / Griechenland: € 5,- / Belgien: € 3,70 / Finnland: € 5,50 / Norwegen: NOK 48,- / Tschechien: CZK 145,- / Ungarn: HUF 1300,-

# Das Beste vom FISCH

Der Lachs gilt als das Schwein der Meere – zu fett, zu viel, zu Aldi. Ausnahme: **Balik**, der Räucherlachs der Extraklasse, fest, fein, mager. Wo kommt er her, wer steckt dahinter?



**W**as entsteht, wenn ein Deutscher, ein Russe und ein Schweizer in den Alpen mit Farmlachs, Quellwasser und kaltem Rauch experimentieren? Balik-Lachs. Balik ist russisch und heißt: das Beste vom Fisch. Er gilt als der feinste Räucherlachs überhaupt. Der teuerste ist er allemal: Bei knapp zehn Euro pro 100 Gramm fängt der Spaß an. Balik-Lachs war seit dem Untergang des Zarenreichs ein Mythos. Mit dem Russischen Reich war auch das Rezept verschwunden. Dass es wieder Balik-Lachs gibt, liegt am Schauspieler Hans Gerd Kübel, der ein rigider Gourmet war.

**Festes Fleisch durch Salz**  
Zu den 25 Geheimnissen des Räucherns gehört das richtige Lagern der Lachsseiten in exakt bemessenem Steinsalz

In den 70er Jahren zog er mit seinem Schweizer Freund Martin Klöti in ein Bauernhaus in Toggenburg bei Zürich. Kübel landwirtete auch ein wenig, machte als Bauer aber jeden erdenklichen Fehler. Erst scheiterte er mit Landeiern, dann mit Räucherforellen. Immerhin gewann er bei seinen Versuchen die Erkenntnis, dass sich auch Gefrierfisch hervorragend räuchern lässt.

Bei einem Engagement in Berlin traf er Israel Kaplan. Dessen Familie hatte einst den Zarenhof mit dem legendären Balik-Lachs beliefert. Kaplan verkaufte Kübel die stets nur mündlich überliefer-

ten „25 Geheimnisse des Räucherns“. Erstklassigen Räucherlachs, das wusste Kübel leidvoll, gab es selten. Hoch in der Schweiz baute er 1978 einen Räucherofen für tiefgekühlten Lachs aus Norwegen. Kaplans Rezept funktionierte bestens. Endlich hatte Kübel Erfolg, doch er wurde krank und starb – nicht ohne zuvor die Firma an Caviar House & Prunier zu verkaufen, das mehrheitlich Pierre Bergé gehört, dem Lebenspartner von Yves Saint Laurent.

Produziert wird bis heute nach der Methode Kübel/Kaplan: Die Lachse wachsen im Atlantik über drei Jahre langsam zu einem Gewicht von vier bis fünf Kilo heran und werden nach dem Schlachten binnen drei Minuten schockgefrostet. In Schweizer Bergquellwasser tauen sie behutsam wieder auf, die Qualität ist wie die von Frischfisch. Die Lachshälften liegen 24 Stunden in exakt dosiertem, trockenem Steinsalz, dann kommen sie für einen halben Tag bei 25 bis 32 Grad in den zarten Rauch von Schweizer Bergholz. Die Holzart, vermutlich Bergahorn, ist so geheim, dass die Rinde entfernt wird.

Auch der chirurgisch klare Zugschnitt der Fische ist Betriebsgeheimnis und geschieht in Räumen, die an Operationssäle erinnern. Traniges Bauchfleisch sowie alle dunklen Seitenpartien werden großzügig entfernt. Nach der Grätenkontrolle wird er vakuumiert. Gekühlt und spezialverpackt ist Balik-Lachs 21 Tage haltbar. Man isst ihn in fingerdicken Scheiben, nur mit Pfeffer.

Die Hersteller rechtfertigen den stolzen Preis mit der viertägigen Verarbeitungsdauer. Zeitaufwand und rigider Schnitt können aber allein nicht erklären, warum nur wenig anderer Räucherlachs überhaupt in die Nähe der Balik-Qualität kommt. Besten Farmlachs, Quellwasser, Steinsalz, sanftes Rauchholz und kompromisslosen Schnitt gibt es auch anderswo. Vielleicht liegt es einfach am Bauernhaus in Toggenburg und der Bergluft in der hohen Schweiz. ✨

*Christian Wenger*

Lieferanten von Balik-Lachs unter [www.caviarhouse-prunier.de](http://www.caviarhouse-prunier.de)