

geschmacksschonend zu konservieren, dass daraus selbst nach Monaten noch wohlschmeckende Gerichte zubereitet werden konnten und man somit nicht nur auf Salzfleisch (Pökelfleisch) und Rauchfleisch angewiesen war. Meine Mutter besaß alle Merkmale einer guten, umsichtigen Hausfrau. Von einem Bauernhof stammend, hatte sie, wie es seinerzeit üblich war, auf einem sehr großen Gut „die Wirtschaft erlernt“. So verarbeitete sie z.B. von der zubereiteten Leber- und Blutwurstmasse nur den kleineren Teil für Frischwurst im Darm, während sie den Rest in verbraucherfreundliche 1-Liter Gläser einweckte. Dadurch konnte appetitlicher Wurstbelag sogar bis zur nächsten Schlachtung ohne Schimmelbildung serviert werden. Mit dem Fleisch verfuhr meine Mutter ähnlich: Nur ein Teil wurde eingesalzen/gepökelt, der Rest aber durch geschicktes Einwecken haltbar gemacht. Selbstgeräucherter Schinken war natürlich für jeden Hof eine Selbstverständlichkeit. Erwähnenswert dagegen ist die Rauchwurst (Salami), auf deren Herstellung meine Mutter spezialisiert war. Um eine Graufärbung der Fleischmasse zu verhindern, fügte sie nämlich ein paar Esslöffel Nitritpökelsalz hinzu, das der Wurst die schöne rote Farbe und das charakteristische Aroma verlieh. Ich sehe meine Mutter vor dem Wurstbottich stehen, abwägend, wieviel von dem Pökelsalz sie nehmen sollte/durfte, denn sie wusste sehr wohl, ein Mehr stand für ein schöneres Rot, ein Weniger aber für einen gesünderen Verzehr.

Unsere aus Ziegelsteinen gemauerte **Räucherammer** befand sich auf dem Dachboden und war durch einen Schieber mit dem Schornstein/Kamin des Küchenherdes verbunden. Zum guten Räuchern gehörte Fingerspitzengefühl. Der Rauch musste die richtige Temperatur zwischen 20-25 Grad haben, was man durch langsames Verbrennen von Sägespänen harter Hölzer erreichte. Das starke Feuer, das man zum Kochen und Braten brauchte, konnte nichts genutzt werden. Also hieß es, vor jedem Aufheizen auf den Boden zu laufen und den Schieber in der Räucherammer zu schließen und nach dem Kochprozess, wenn die Glut mit Hilfe von Sägespänen und ähnlichen Holzabfällen gedrosselt worden war, wieder zu öffnen. Meine Mutter war „die Hüterin des Herdes“, ich meistens diejenige, die bei Bedarf nach oben rannte, vor dem Öffnen der Tür zur Räucherammer tief Luft holte, mit angehaltenem Atem durch die dunklen Rauchschwaden zum Schornstein stürmte und den Schieber betätigte. Wehe, wenn mir das nicht auf Anhieb gelang und ich den beißenden Qualm einatmen musste!

Ja, mit der Räucherammer war ich bestens vertraut, habe ich mir doch hin und wieder ein Stück Rauchwurst abgerissen, solange sie noch weich war, und genüsslich auf der Lucht (Dachboden) verzehrt. Noch besser waren die geräucherten Heringe, die es aber nur einmal im Jahr gab, und zwar im Herbst, wenn der „**Heringsbändiger**“ (fahrender Fischhändler) mit seinem von zwei klapprigen Pferdchen gezogenen Gefährt übers Land zog und neben Salzheringen auch grüne Heringe, geräucherte Sprotten und geräucherten Aal anbot. Während meine Mutter von den Salzheringen immer gleich ein ganzes Fass nahm, waren die Heringe doch preiswert und ließen sich im kühlen Keller selbst bis zum nächsten Frühjahr frisch halten, verringerte sich die von ihr gewünschte Menge von den zum Braten und Räuchern bestimmten grünen Heringen über die Sprotten bis hin zum Räucheraal immer mehr, woraus zu schließen ist, dass letzterer schon damals relativ teuer gewesen sein muss. Nun war es aber gerade dieser Räucheraal, auf den meine Brüder und ich so scharf waren und von dem wir nie genug bekommen konnten. Zum Glück nahm der Fischhändler auch Alteisen zur Verrechnung entgegen, was uns Kinder anspornte, flink alle dafür in Frage kommenden Plätze abzusuchen - Alteisen gegen geräucherten Aal! Naja, mein Stiefvater war klug genug, unsere herbeigetragenen Schätze erst einmal durchzusehen, bevor sie auf der Waage des Händlers landeten, denn sonst wären mitunter noch brauchbare Teile „abhanden“ gekommen. - Übrigens, grüne Heringe zu braten, ist heute sicherlich nicht mehr üblich. Ich erinnere mich: ausgezeichneter Geschmack, aber beim Braten ein stark ausgeprägter, unangenehmer Fischgeruch.

Die Räucherwaren blieben auch nach Beendigung des Rauchvorganges in der Räucherammer hängen und wurden erst bei Bedarf Stück für Stück herausgeholt, hätte es doch keinen geeigneteren Aufbewahrungsort als dieses fensterlose, keimfreie Gelass für sie