



Hans-Joachim Regener (von links), Peter Machura und Klaus Ludigkeit sind für die Fischräucherei zuständig.

FOTO: UTE NICKLISCH

Feiner Geschmack 180423/ M2/BEB

DIE RÄUCHERER Hans-Joachim Regener, Peter Machura und Klaus Ludigkeit vom Nienburger Anglerverein haben den Dreh raus.

VON ANDREAS BRAUN

NIENBURG/MZ - Der Nienburger Anglerverein ist schon eine Hausnummer. Nicht nur, dass die Truppe im Angeln eine Größe im Land Sachsen-Anhalt ist und hier reihenweise Meistertitel einfährt. Nein, auch international haben die Angler schon erfolgreich teilgenommen.

Doch die Angler sind auch Meister im Räuchern. Speziell für diese Aufgabe abkommandiert sind dafür Hans-Joachim Regener, Peter Machura und Klaus Ludigkeit. Abkommandiert ist schon das richtige Wort. „Der Diktator hat das gesagt. Dann machen wir das“, sagt Peter Machura schmunzelnd mit Blick auf den Anglervereinsvorsitzenden Frank Nowotnig.

Dass die scherzhafte Bezeichnung zutrifft, streitet in Nienburg keiner ab. Doch na-

türlich weiß man auch zu schätzen, dass Nowotnig mit seiner direkten Art vieles für den Verein erreicht hat - mit den Vereinsmitgliedern zusammen.

Der Räucherofen gehört zweifellos dazu. Den hat Horst Schwerdtfeger vor gut 30 Jahren gebaut. Schwerdtfeger ist mit 80 Jahren Ehrenmitglied im Verein. Er gehört dazu, wie eben der Räucherofen an der Stirnseite des Anglerheimes an einem

„Wir haben probiert, bis die Wärme und die Zeit passen.“

Klaus Ludigkeit
Räucherer in Nienburg

der Saale-Arme. Die drei vom Räucherofen machen ihre Sache gut. Eben auch durch die jahrelange Erfahrung.

Zum Räuchern wird Buche genommen. Es darf nicht zu heiß werden, sonst trocknet der Fisch aus und das würde den Geschmack verderben. Der Buchengeschmack soll zudem nicht durchdringen, sondern nur einen schönen feinen Rauchgeschmack im Fisch hinterlassen. „Wir haben probiert, bis die Wärme und die Zeit passen. Fingerspitzengefühl gehört mit dazu. Wir haben den Dreh raus“, sagt Ludigkeit.

Die Drei sind ein eingespieltes Team. Jeder Handgriff sitzt. Es muss nicht viel geredet werden. Gut 120 Fische werden in den Rauch gehängt, wenn es am Anglerheim etwas zu feiern gibt. Das Osterfeuer steht hier hoch im Kurs bei den Gästen.

Nicht nur, dass man in der Abgeschiedenheit am Nienburger Saale-Arm mitten im Wald kaum jemanden stören dürfte, wenn es auch mal lauter wird: Der Räucherfisch lockt jedes Jahr eine ganze Menge an Besuchern des Osterfeuers zum Anglerheim. Dann ist die Zeit für die Meister des Räucherns gekommen.

Klaus Ludigkeit prüft mit dem Fingerdruck, wie weit die Forellen im Ofen sind. Peter Machura und Hans-Joachim Regener bestätigen mit einem Nicken. Das Zeichen, dass die Forellen optimale Zeit im Rauch gehangen haben. Nun werden sie rausgenommen. Vor dem Tisch am Räucherofen hat sich mittlerweile eine lange Schlange gebildet. „Den Fisch aber warm essen. Dann entfaltet sich das ganze Aroma“, gibt Schwerdtfeger mit auf den Weg.