

Cul Fraoich: Irischer Bio-Lachs für die Top-Gastronomie aus Wiesthal

DIE LACHSWERKSTATT IM SPESSART



Premium-Qualität:
Cul Fraoich Lachs mit weißem
und schwarzem Sesam angericht.

Main-Spessart, das Aubachtal und der romantische Glasmacher-Ort Wiesthal in der Region Aschaffenburg. Ein Flecken, der in jüngster Zeit kulinarisch von sich reden macht, wird doch hier in der feinen Manufaktur von Christine und Klemens Rosenwald irischer Bio-Lachs, der „Cul Fraoich“, in Premium-Qualität für die gehobene und die Spitzen-Gastronomie veredelt. Er stammt aus den Gewässern an der irischen Westküste, wo auch der begehrte „St. Patrick-Lachs“ in der starken Gezeitenströmung in aufwändiger Aquakultur aufwächst. Der hocharomatische Biolachs, er dient als Rohware, wird in geräumigen, hochseetüchtigen Gehegen mit niedriger Besatzdichte stressfrei aufgezogen; wird „organic“ von Hand gefüttert, ohne Zusatz von Chemikalien und naturfremden Stoffen.

Urteil der Köche

Die raue See sorgt für eine hervorragende Muskelausprägung und niedrigen Fettgehalt. Stefan Brandl, Küchenchef in der „Residenz Heinz Winkler“ in Aschau, preist das Produkt als „hervorragend im Geschmack mit wunderbarer Textur“. Nils Henkel vom „Restaurant Dieter Müller“ in Bergisch Gladbach unterstreicht: „Der Cul Fraoich wird

handwerklich hervorragend präsentiert und ist sehr fein im Geschmack.“ Das bestätigen Jakob Stüttgen, Restaurant „Terrine“, München, und Jens Dannenfeld, „L'Escalier“, Köln. Auch Boris Benecke vom Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe und sieben weitere Spitzenköche lobten im Verlauf einer „Küchenparty“ den Bio-Lachs. In der Küche von Richard Huth, „Restaurant Stachel“, Würzburg, Mentor der „Lachswerkstatt“, wird er in unterschiedlichen Variationen zubereitet.

Picknick am See

Der Name des Bio-Lachses ist keltischen Ursprungs und bedeutet „Am Hang des Heidekrauts“ und meint den gleichnamigen See Loch Cul Fraoich in Schottlands Highlands. An dessen Ufer trafen die Rosenwalds eines Tages den Fischer Alaisdair. Man kam ins Gespräch, picknickte gemeinsam und genoss besagten Räucherlachs des alten Fisherman. Für die beiden IT-Spezialisten eine Offenbarung! Das bislang gehütete Familienrezept konnte nach einigen Malt-Whiskys endlich „geborgen“ und mit nach Wiesthal „entführt“ werden. Die Zutaten in bio-zertifizierter Qualität, das sind Meersalz, Rohrohrzucker,

Periyard-Pfeffer und abgekühlter Rauch aus ausgewählten Harthölzern und natürlichen Aromaten.

Bad im Quellwasser

Die Veredelung des „Cul Fraoich“ im traditionell handwerklichen Spezialverfahren erfolgt unmittelbar nach der Schlachtung und dem

sofortigen Übernacht-Transport ohne Lagerhaltung und Unterbrechung der Kühlkette. Die Filets, von Hand getrimmt und trocken gesalzen, werden anschließend in kaltem Spessart-Quellwasser gewaschen. Danach die Verbringung, hängend, in den Reife- und Räucherschrank. In der so genannten „Maturity“ entwickelt sich das unvergleichliche Aroma. Abschließend dann die Räucherung. In keiner Phase erfolgt eine Tiefkühlung des Cul Fraoich Lachses. Ehe das Edel-Produkt per Express in begrenzter Kapazität zu den Top-Restaurants geliefert wird, erfolgt eine nochmalige Überprüfung mit der Verifizierung sämtlicher Qualitäts-Parameter. **I.S.** □



Richard Huth, „Stachel“, Würzburg, Mentor der „Lachswerkstatt“, mit Christine und Klemens Rosenwald.

„Küchenparty“ der Spitzenköche mit Cul-Fraoich-Verkostung im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe.



DIE LACHSWERKSTATT

Christine und Klemens Rosenwald

97859 Wiesthal
Engersgrundstraße 16
Telefon (06020) 97777-0
Telefax (06020) 97777-2
klemens@lachswerkstatt.de
www.lachswerkstatt.de