

FAMILIENTRADITION SEIT 1801

Die Sicherstellung der Schweer's Qualität beginnt mit der Liebe zum Fisch, geht über den Respekt gegenüber dem unglaublichen Leben eines jeden Aales, bis hin zu der traditionellen Verarbeitung seit über acht Generationen. In jedem unserer Verarbeitungsschritte arbeiten wir, die Familie Schweer, stets gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und schenken dem Produkt immer die volle Aufmerksamkeit. So kannst du bei Schweer's die unterschiedlichsten und besten Räucherfisch-Spezialitäten genießen.

Ob du den Aal nun grobfaserig - fest oder doch lieber weich und fein magst, ist dein persönlicher Geschmack, der auf Grund des Entwicklungsstadiums eines jeden Aales durch das Räuchern nicht beeinflusst werden kann. Jeder Teil dieses einzigartigen Lebens bringt seinen individuellen Geschmack, der gepaart mit dem traditionellen Aroma aus unseren uralten Altonaer Öfen und dem Jahrhunderte alten Familienrezept unseren typischen Schweer's Räuchaal-Genuss entfaltet.

Deine Familie Schweer



GUT ZU WISSEN

WEICHES FLEISCH:

Feinfaseriges Fleisch und eine dünne Haut: Der Gelbaal fällt, vor allem mit seiner gold-gelben Bauchseite, auf. Dieser Aal ist in seinem Lebenszyklus noch nicht zur Geschlechtsreife heran gewachsen und wird vom Geschmack her oftmals als fettiger oder gar zu stark geräuchert bezeichnet. Im Grunde genommen, ist er jedoch nichts anderes als ein wunderbar weicher Aal, der vor allem mit seiner Saftig- und Zartheit glänzen kann.

FESTES FLEISCH:

Grobfaserig und eine feste, lederartige Haut. Der Blankaal strahlt mit seiner silbernen Bauch- und schwarzen Rückenseite um die Wette. Dieser Aal hat ein eher grobfaseriges Fleisch und scheint trotz seines minimal höheren Fettanteils gegenüber dem Gelbaal trockener. Lass dich nicht irritieren von der festen Haut, sondern genieße das einzigartige Stück Natur.

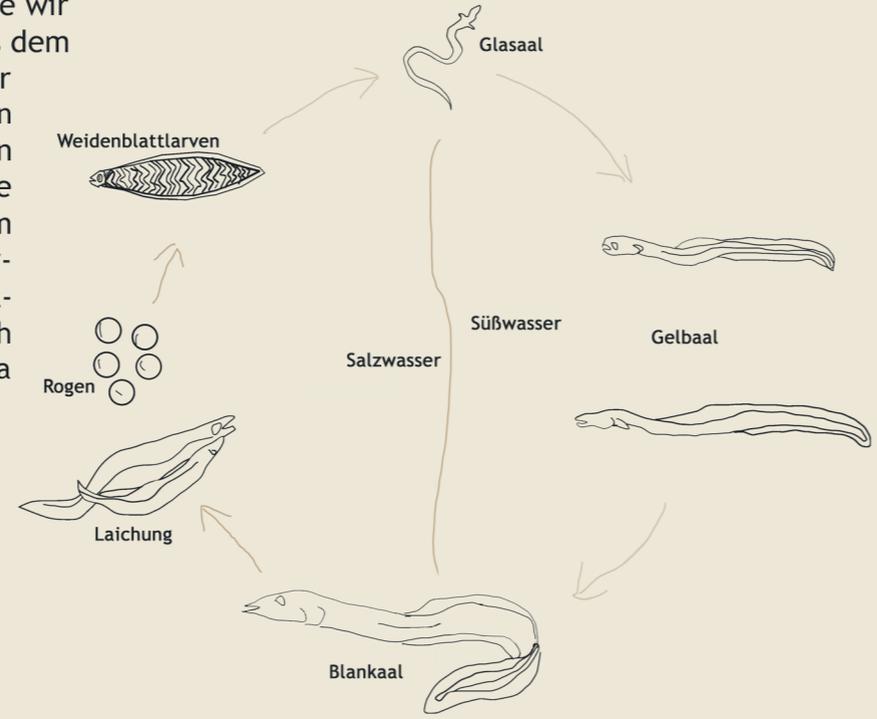
DELIKATESSEN VON SCHWEER'S

Die Antwort auf die Frage, wie der perfekte Räuchaal beschaffen sein muss, ist so vielseitig wie die Geschmäcker derer, die ihn auswählen. Die einen mögen ihn weicher, die anderen eher fester.

Fest steht: Die Natur schenkt uns die unglaublichsten Lebewesen und jedes ist so einzigartig wie wir selbst. Nur mit der richtigen Kombination aus dem Wissen des einzigartigen Geschöpfes Aal, der hochwertigen Verarbeitung, der mehrstündigen Reifung in der Salzlake und der traditionellen Zubereitung nach unserem über 100 Jahre alten Familienrezept ist es uns möglich, am Ende zu einem Räuchaal mit seinem unverwechselbaren Geschmack, einzigartiger Vielseitigkeit von weich bis fest und letztendlich zu dem berühmten Schweer's Räuchaal - Aroma zu gelangen.

Während der Fortpflanzungsstatus den Einfluss auf die Festigkeit des Fleisches hat, bestimmt der Räucherprozess das feine Aroma.

der nun seine bekannte lange, schlangenartige Form erhalten hat und völlig durchsichtig ist. In großen Schwärmen steigen die Aale nun flussaufwärts in die Binnengewässer. Während dieser Zeit wird aus dem glasigen Geschöpf ein bräunlicher Aal mit einem gold-gelben Bauch, der nun Gelbaal genannt wird.



In seinen Heimatgewässern angekommen, wächst der Aal zu seiner vollen Größe und Geschlechtsreife heran, um nach 6 bis 15 Jahren aus den Gewässern des Landesinneren über die Flüsse zurück in die 6.000 km entfernte Sargassosee zu wandern. Auch jetzt verändert der Aal seine Färbung, denn aus der gold-gelben wird eine silbrige Bauchfärbung: Der sogenannte Blankaal hat sich entwickelt. Angekommen im Geburtsgewässer laicht der Aal ab und stirbt.

Das Leben des Aales beginnt in tausenden Metern Tiefe in der Sargassosee, 1.500 km östlich der amerikanischen Küste. Bis heute rätselt man, wie die ersten Stunden der kleinen Larven aussehen. Ungefähr drei Jahre benötigen die, auf Grund ihrer Form genannten, Weidenblattlarven für den Weg des Golfstromes, um etwa 100 km vor der europäischen Küste mit ihrer Metamorphose zu beginnen. Aus den Weidenblattlarven wird der kleine Glasaal,