









RÄUCHERN MIT HOLZ

WELCHES HOLZ SOLL ICH ZUM RÄUCHERN NUTZEN?

Wir haben in den letzten Jahren immer mal wieder verschiedene Hölzer und Holz-Chips zum Räuchern verwendet. Dazu haben wir verschiedene Quellen im Internet gefunden. Unsere losen Aufzeichnungen haben wir jetzt für Euch in dieser Tabelle zusammengefasst.

	 Rind	 Schwein	 Geflügel	 Meeresfrüchte	 Lamm	 Wild	 Gemüse	 Käse
Ahorn	–	✓	✓	–	–	–	✓	✓
Apfel	–	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
Birne	–	✓	✓	–	–	✓	–	–
Eiche	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
Erle	–	✓	✓	–	–	–	✓	–
Flieder	–	✓	✓	–	–	–	–	✓
Hickory	✓	✓	✓	–	–	✓	–	✓
Kirsche	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
Maulbeere	–	✓	✓	✓	✓	✓	–	–
Orange	–	✓	✓	–	–	–	–	–
Pekanus	✓	✓	✓	–	–	–	–	–
Pfirsich	–	✓	✓	–	–	✓	–	–
Pflaume	–	✓	✓	✓	–	–	–	–
Walnuss	✓	✓	–	–	–	–	–	–

ACHTUNG! Du solltest auf keinen Fall Bergahorn, Eukalyptus, Fichte, Kiefer, Liquid Amber, Rotholz, Tanne, Ulme, Zeder oder Zypresse verwenden!