



Brauer's Fischräucherei

... ein guter Fang!

Artikel	Butterfisch geräuchert
Rohware	Butterfischfilet (engl. Oilfish, <i>Lepidocybium</i> spp.)
Herkunft	Vietnam aus Seefischerei gefangen im Pazifik
Verarbeitung	Butterfischfilet in Stücken, heißgeräuchert
Kühlung/MHD	frisch bei 4°C 10 Tage
Zutaten	Rauch, in der Lake Salz und Fruchtsäuren
Hersteller ID-Nr.	DE-NI 10261-EG
Vorrangige Benutzer	Fachhandel
Abpackungen	div. Gewichte, Kisten, Styropor oder Holz

Butterfisch tauchte erst vor ca. 15 Jahren als Angebot auf. Der Fisch gehört zur Familie der Makrelen/Thunfischartigen und kommt im Südatlantik und Südpazifik in 16 oder 18 Unterarten vor, von denen sich einige zum Räuchern eignen. Sehr gute Ware erhält man aus Namibia und dem südostasiatischen Raum.

Butterfisch hat nicht mit dem gleichnamigen Vertreter in Nord- und Ostsee zu tun. Diese Namensgleichheit kam wohl eher zufällig zu Stande, da der Butterfisch, den wir räuchern, gar keine deutsche Bezeichnung hat und im Englischen Oilfish heißt, hat man, um nicht wörtlich übersetzen zu müssen (Ölfisch hört sich ja auch nicht gut an), den Handelsnamen Butterfisch oder Buttermakrele kreiert.