

Räucheralm Spezialitäten, ein Highlight im „Adventure Camp“ Kiefersfelden

Räucherkönig Jupp Zöllner verwöhnt Abenteuerlustige mit besonderen Delikatessen

Kiefersfelden – Im „Outdoor-Adventure-Camp“ ist was geboten, Rafting, Canyoning, Höhlentour, Eisklettern, das sind nur einige der speziellen Angebote der Abenteuer-Spezialisten. Was vor ca. 5 Jahren mit einem alten Bus als erste Behausung begann ist nun in nur wenigen Jahren zu einer auffällig, skurrilen und beeindruckenden Ansiedlung gewachsen. Es sieht etwas aus wie „Onkel-Toms-Hütte“ und mit Tippi und rustikalen Hütten im „Country & Westernstyle“ ist das, ein echter Eyecatcher geworden. Das Gehege der Lamas für das Lama-Trekking befindet sich unmittelbar am Camp, Schlauchboote und Kajaks bilden eine Art von Dekoration rund um das Camp, hinten am „Wachtl“ bei Kiefersfelden. Doch hinten am „Wachtl“ sind seit neuestem erste, ernste Rauchzeichen wahrzunehmen, da könnte man auf die Idee kommen, das Winnetou nun seinen Communicator angeschmissen hat. Doch die Rauchzeichen haben eine andere Quelle, sie kommen aus der kleinen aber feinen Feinschmeckerei des Räucherkönigs vom Kaisergebirge und dessen Rauchzeichen sind bekannt im Kaiserreich (Inntal) dem Tor ins benachbarte Tirol.



Bekannt wurde Jupp Zöllner durch seine Räucheralm <http://www.raeucheralm.com>, im „Ursprungtal“ zwischen Bayrisch-Zell und Kufstein, mit manchmal eher seltsamen Räucher-Delikatessen wie dem „Räucher-Ei“, einem geräuchertem Ei (das muss man sich erst mal vorstellen können), um auf so eine Idee zu kommen. Räuchern kann jeder, meint dazu der Meister, aber es kommt auf die richtigen Gewürze an, nur einen Räucherofen anzufeuern ist da zu wenig. Es geht um die Würze und da ist der Räucherkönig mit seinen Würz-Kreationen phänomenal, wie mit „GUSTO ALPINA“ dem Geschmack der Berge, oder den Gambrinuns-Würzmischungen. „Es gibt nichts besser als was Gutes“ meint Jupp Zöllner und ich bin stets auf der Suche nach außergewöhnlichen „Spezereyen“ wobei natürlich regionale Produkte, wenn möglich, bevorzugt werden. Mein Schwerpunkt liegt in der Herstellung von besonderen Räucherspezialitäten mit Fisch, Fleisch und Käse. Frei nach dem Motto: „Würzen ist eine erlernbare Kunst“ sind immer besondere Gewürzmischungen, sowohl aus eigener Entwicklung, als auch von ausgesuchten Importeuren vorrätig.

Aber die Kunst der Gourmet-Räucherei ist noch weitreichender, denn der Rauch spielt eine wichtige Rolle um ein feines Räucherwerk auf den Tisch zu bringen. Jupp Zöllner schwört auf „Bradley Smoker“ er meint dazu nur, dass ist der Rolls-Royce unter den Räucheröfen und ich habe hier einen guten Ruf zu vertreten also da gibt's ja gar keine Kompromisse. Der „Bradley Smoker“ ist ein einzigartiger Räucherofen komplett mit Raucherzeuger, wo Aromabisquetten für je 20 Minuten bei einer gleichmäßigen Temperatur verbrannt werden und keine Gase, Säuren oder Harze entstehen, die bei höherer Hitze den Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigen können. Er ist leicht genug, um ihn tragen zu können und hat ungefähr die Größe eines kleinen Kühlschranks. Der Bradley Smoker erzeugt aromatische Lebensmittel ohne Nachgeschmack. Er produziert vollautomatisch sauberen, kühlen Rauch bis zu 8 Stunden lang ohne Aufsicht und mit höchster Sicherheit. Wenn sie selbst eine Karriere als Räuchermeister anstreben, dann gibt Jupp Zöllner gern Auskunft über den passenden Räucherofen, info@raeucheralm.com.

Falls Sie demnächst Richtung Tirol unterwegs sind und etwas Zeit finden dann besuchen Sie doch mal den Räucherkönig im <http://www.outdoor-adventure.de/> das ist nicht nur sehenswert dort genießen Sie Regenbogenforellen, Saiblinge, Alaska-Wildlachs, Alpenschinken, Gambrinus Bierstangerl- und Bierknacker, Canyon-Salami, Berg-Räucherkäse und die berühmten „Alpenstixx“ das alles in einer abenteuerlichen Location.

Pressemitteilung, Juli 09:

<http://www.zarone.com>

Autor: Robert Zach

Pressebilder: © Jupp Zöllner, Räucheralm

