

1 Räucherei

Das Fachwerkgebäude der Räucherei wurde 1988 aus Arnsberg ins LWL-Freilichtmuseum Hagen transportiert. Dorthin brachten die Kunden früher ihr Fleisch zum Räuchern. Denn Räuchern macht das Fleisch haltbarer und auch ganz besonders lecker.

Zum Räuchern wird hier auch heute noch Buchensägemehl mit Räuchergewürzen verwendet. Der Rauch, der beim Schwelen entsteht, entzieht den Würsten und Schinken, die oben an der Decke baumeln, das Wasser. Und er gibt ihnen den besonderen Rauchgeschmack. Der Rauch entweicht durch eine Klappe im Obergeschoss.

Die geräucherten Mettwürstchen und Schinken kann man in der Metzgerei und im Kolonialwaren kaufen. Sie sind heiß begehrt, nicht nur bei Zick und Zack, denn sie sind teuflisch lecker ...

