



# SOLOTHURN

KANTON, STADT UND REGION

## Die Handarbeit als Erfolgsfaktor

Solothurner Unternehmerpreis Augenschein bei der Preisträgerin, der Lachsräucherei Dyhrberg AG in Balsthal

VON FRANZ SCHAIBLE

Draussen ist es an diesem Januartag nass und kalt. Drinnen ebenso. Die Temperatur in den Produktionsräumen der Lachsräucherei Dyhrberg AG in Balsthal liegt zwischen zwei und vier Grad, der Boden ist mit einer dünnen Wasserschicht bedeckt. Bevor die frisch angelieferten Lachse filetiert werden, werden sie über Nacht in grossen Bottichen gewässert. Mitarbeiter entfernen mit wenigen präzisen Schnitten Kopf und Hauptgrat und schneiden die rund vier Kilogramm schweren Fische in zwei Hälften. Jeder Handgriff beim Filetieren sitzt. «Das Filetieren verlangt viel Fingerfertigkeit und handwerkliches Können», sagt Marketing- und Verkaufsleiter Ralf Weidkuhn auf dem Rundgang. «Die erfahrenen Berufsleute sind zuverlässiger, exakter und schneller als Maschinen.»

### Tradition und Qualität

Die Handarbeit ist im Hause Dyhrberg gleichzeitig Programm und Erfolgsfaktor. «Wir halten über alle Produktionsschritte an unseren traditionellen Methoden fest. Nur so können wir die angestrebte Qualität halten», ergänzt Leo Belser, Mitgründer und Verwaltungsratsdelegierter. Die Lachshälften werden von Hand mit grobkörnigem Meersalz gesalzen. Während zweier Tage wird der Lachs im Kühlraum gelagert. Dabei wird dem Fisch Flüssigkeit entzogen, 5 bis 7 Prozent des eigenen Körpergewichtes. Nach dem Entsalzungsbad folgt die Räucherung, das Herzstück im Verarbeitungsprozess. Die Lachsseiten werden in den 22 Öfen kalt geräuchert. In den aus Stein gemauerten Holzöfen glimmt Sägemehl und erzeugt eine Temperatur von maximal 30 Grad. «Hier zählt nur die Erfahrung des Räuchermeisters», erklärt Weidkuhn. Es gibt keine Temperaturmessgeräte, der Räuchermeister arbeitet nach Gefühl. Der Prozess dauert zwei bis vier Tage.

Nach dem Räuchern werden die Lachsseiten zwei Tage lang ausgekühlt. Ein Stockwerk höher wird der Fisch für den Verkauf weiterverarbeitet. Parieren in der Fachsprache. Fettreserven und unschöne Hautstücke werden weggeschnitten, und geschickte Hände entfernen mit chirurgisch feinen Zangen die Stichgräte. Eine Abteilung weiter hobeln Mitarbeitende die Räucherhaut ab, entfernen den braunen Fleischkeil am Rücken, schneiden die Lachsseiten in verschiedene Grössen zu, verpacken



Setzen bei Dyhrberg auf den Manufakturcharakter: Ralf Weidkuhn (Leiter Marketing und Verkauf, l), Leo Belser (Delegierter des Verwaltungsrates).

HANSPETER BÄRTSCHI

und beschriften die Beutel versandfertig. Aus den ursprünglich 800 Jahrestonnen Rohlachs werden 320 Tonnen geräucherte Ware. «Die geringe Ausbeute von rund 40 Prozent ist auf den aufwendigen Verarbeitungsprozess zurückzuführen», lautet die Erklärung.

### Bis zu dreimal teurer

Insgesamt dauert bei Dyhrberg die Verarbeitung der Lachse rund sechs Tage. Im Gegensatz dazu, so der Verkaufsleiter, benötige die maschinelle Kurzräucherung in grossen Industriebetrieben nur etwa sechs Stunden. Dort wird der Lachs 20 Minuten in die Salzlake gelegt oder mit der Salzlake gespritzt, zwei bis vier Stunden im Chromstahlöfen geräuchert oder gar nur mit flüssigem Raucharoma besprüht. «Das ist für uns absolut keine Option.» Es gebe genug Käuferpotenzial für die Qualitätsprodukte, auch wenn sie mit bis zu Faktor drei teurer seien. «Wir wollen den Manufakturcharakter beibehalten,

Massenproduzenten gibt es genügend», sagt Weidkuhn. Nach Angaben der Oberzolldirektion wurden im Jahr 2000 rund 700 Tonnen geräucherter Lachs in die Schweiz importiert, 2017 waren es stolze 3300 Tonnen.

60 Prozent des Rauchlachs liefert Dyhrberg direkt an die Gastronomie, den Rest an den Detailhandel, erklärt Leo Belser. Zu den Kunden zählen zig Delikatessenzentren, Metzgereien, aber auch Coop (Finefood- und Biolinie), Migros, Prodega oder Globus Delicatessa sowie viele Privatkunden, die direkt via Verkaufsladen in Balsthal oder via Onlineshop einkaufen. Den Umsatz gibt das Unternehmen nicht bekannt.

### «Nur zertifizierte Ware»

Bereits am Anfang der Wertschöpfungskette stehe die Qualität im Vordergrund, sagt Weidkuhn zur Beschaffung. «Wir kennen unsere Lieferanten seit Jahrzehnten, und wir kaufen nur zertifizierte Ware ein.» Die zwischen Juli

und November gefischten Wildlachse aus Kanada und Alaska werden tiefgekühlt angeliefert. Die Zuchtlachse werden in kontrollierten Farmen in Norwegen, Schottland, Island und Irland auf-

gezogen und werden einmal wöchentlich frisch angeliefert. Dyhrberg lasse sich jährlich von verschiedenen Zertifizierungsanstalten wie Bio Suisse, MSC, ASC oder FOS prüfen.

1965 IN MUTTENZ GEGRÜNDET, SEIT 1966 IN BALSTHAL

### Erste Lachsräucherei der Schweiz

Die 1965 in Muttenz gegründete Dyhrberg AG gilt als erste Lachsräucherei in der Schweiz. Ein Jahr später erfolgte der Umzug nach Balsthal, zuerst in ein leerstehendes Gebäude der Grossmetzgerei Gehrig, dann in einen Neubau am heutigen Standort. Gegründet wurde das Unternehmen von den Dänen Ove Hansen und Brido Persen sowie Leo Belser. Letzterer führte das Unternehmen bis 2009, heute ist der 75-jährige Delegierter des Verwaltungsrates. Präsi-

dentin und Eigentümerin zu 100 Prozent ist die in Oensingen wohnhafte Birgit Hansen, die Witwe von Ove Hansen, der bereits in Dänemark eine Lachsräucherei unter dem Namen Dyhrberg führte. Das Unternehmen beschäftigt aktuell 85 Mitarbeitende. Diesen sei die Auszeichnung mit dem Solothurner Unternehmerpreis zu verdanken, erklärt der 50-jährige Marketing- und Verkaufsleiter Ralf Weidkuhn. «Für uns alle ist der Preis eine Bestätigung, dass sich das Festhalten an handwerklicher Tradition und Qualität lohnt.» (FS)