

Viel Handwerk für den Gaumen: So verarbeitet Dyhrberg jährlich 800 Tonnen Rohlachs

Die Lachsräucherei Dyhrberg in Balsthal gab an der «Tour de Région Thal» einen Einblick in den Produktionsbetrieb. Der Anlass wird einmal im Jahr vom Naturpark Thal und der kantonalen Standortförderung organisiert.



Beim Rundgang durch die Lachsräucherei Dyhrberg in Balsthal erhalten Vertreter aus Politik und Wirtschaft Einblicke in das aufwendige Handwerk.

Bruno Kissling

Die Klus ist seit Jahrhunderten ein Ort der Arbeit, der schweren Arbeit auch. Da waren oder sind die Stahl- und Bauindustrie mit ihren immer grösseren Maschinen.

Die Klus ist seit Jahrhunderten ein Ort der Arbeit, der schweren Arbeit auch. Da waren oder sind die Stahl- und Bauindustrie mit ihren immer grösseren Maschinen.

Da gibt es aber auch filigranes Handwerk, das gepflegt wird wie vor bald 60 Jahren. Man würde es vielleicht nicht vermuten, aber genauso geht es zu und her in der Dyhrberg AG. Die 1965 gegründete Firma mit ihren 84 Mitarbeitenden begrüßte am Mittwoch die «Tour de Région Thal». Vertreter aus Wirtschaft und Politik tauchten ein in die Welt der «ersten Lachsräucherei der Schweiz», dies auf Einladung der kantonalen Standortförderung sowie des Naturparks Thal.

Dyhrberg war 2019 mit dem Solothurner Unternehmerpreis ausgezeichnet worden. Die Pandemie hatte danach den Besuch der Firma im Rahmen der jährlich auf der Agenda stehenden «Tour de Région Thal» verhindert.

Viel Handarbeit

Hinter jedem Arbeitsschritt in der Rauchlachsproduktion steht eine Person, die ihre Erfahrung und Fingerfertigkeit in die Waagschale legt für ein Nahrungsmittel von hoher Qualität. Es gibt eine Maschine, die den Lachs häutet, und es gibt Aufschnittmaschinen, mit Hilfe derer er tranchiert wird. Vakuumgeräte sorgen für eine ordentliche Verpackung. Aber Automatisierung gibt es keine.

Ein Dyhrberg-Produkt mit der Aufschrift «geschnitten» zum Beispiel wird von ein und derselben Person für die Verpackung vorbereitet. Sie schneidet den Lachs mit der Aufschnittmaschine, entfernt allfällige letzte Unschönheiten mit einem Küchenmesser und legt Scheibe für Scheibe – mit dem obligaten Cellophan dazwischen – zurecht.

Auf der ganzen Produktionslinie im Hause Dyhrberg braucht es feines Gespür und handwerkliches Geschick. Eine besondere Herausforderung sind die gemauerten Räucheröfen. Betriebsleiter Marcel Gyger erklärt:

«Jeder Ofen ist anders als der andere, und es gibt keinen Thermostaten, der die Temperatur regelt.»



Betriebsleiter Marcel Gyger erklärt die Öfen.

Bruno Kissling

Produkte ab Stange gibt es also nicht, zumal sich beim Fisch ohnehin jeder vom anderen unterscheidet. Dyhrberg verarbeitet jährlich 800 Tonnen Rohlachs, 60 Prozent davon sind Wildlachs. 38 bis 42 Prozent eines Fisches werden verwertet, was die hohe Qualitätsanforderung unterstreicht.

Zum Vergleich: Betriebe mit industrieller Produktion kommen auf einen Wert von rund 60 Prozent. Übrigens wird Dyhrberg nicht nur von Lachsliebhaberinnen und -liebhabern geschätzt, sondern auch von der Kompostieranlage Oensingen, die die fettreichen Fischabfälle zu Biogas macht.

Intensivste fünf Wochen starten jetzt

Regierungsrätin Brigit Wyss zeigte sich nach dem rund eineinhalbstündigen Rundgang durch die Lachsräucherei tief beeindruckt:

«Ich wusste nicht, wie viel Handarbeit dahintersteckt.»



Regierungsrätin Brigit Wyss beäugt Lachse.

Bruno Kissling

Die Volkswirtschaftsdirektorin erinnerte sich an die Fischstäbchen ihrer Kindheit und daran, dass sie Lachs vom Moment des ersten Probierens an sehr mochte. Daran habe sich nichts geändert, doch der Lachs sei ein Luxusprodukt geblieben, das sie sich nur gelegentlich gönne.

Die Dyhrberg AG steht vor den intensivsten fünf Wochen des Jahres. «Im Weihnachtsgeschäft machen wir 22 Prozent unseres Umsatzes», verriet Gastgeber Ralf Weidkuhn, der stellvertretende Geschäftsführer. Zu Weihnachten leisteten sich auch die Leute hochwertigen Lachs, die sonst verzichteten, meinte Weidkuhn.

Während unter dem Jahr 55 bis 60 Prozent des Umsatzes in der Gastronomie erwirtschaftet werden, nimmt in der Weihnachtszeit mit 80 Prozent der Detailhandel die Überhand. Ein neuer Verkaufspunkt entsteht im aargauischen Berikon, wo Dyhrberg am 29. November einen neuen Laden eröffnet.