

CleanSmoke schützt Mensch und Umwelt

CleanSmoke verringert die Emissionen, sorgt für weniger Abfälle und schützt darüber hinaus die Arbeitnehmer in den Räuchereien.

83% weniger CO₂-Emissionen als bei konventionellem Räuchern. Weltweit ist die Verminderung von CO₂-Emissionen, wie sie die Weltklimakonferenz fordert, ein Topthema auf der politischen Agenda. CleanSmoke leistet einen entscheidenden Beitrag zum Erreichen dieses Ziels: Im CleanSmoke-Verfahren fallen rund 50% weniger Räuchermaterial an als beim konventionellen Räuchern. Dadurch werden auch die CO₂-Emissionen halbiert. Diese Bilanz bleibt auch dann positiv, wenn man die Emissionen einrechnet, welche durch die Anlieferung des gereinigten Rauchs aus den USA anfallen.

Insgesamt entstehen durch Transport und Entsorgung von gereinigtem Rauch 5,2 kg CO₂ pro Tonne geräuchertem Lebensmittel. Bei der Glimmraucherzeugung sind es fast 32 kg CO₂ und bei der Friktionsraucherzeugung mehr als 13 kg CO₂. Im CleanSmoke-Verfahren werden somit gegenüber der Glimmraucherzeugung über 83 % und gegenüber der Friktionsraucherzeugung immer noch mehr als 60 % der CO₂-Emissionen eingespart. Durch diese geringen Emissionen kann das Verfahren auch die zukünftigen Anforderungen der TA-Luft erfüllen.

Reduziert Abfälle und schützt das Grundwasser. Bei konventioneller Raucherzeugung fällt gut die Hälfte des eingesetzten Materials als Abfall zur Entsorgung an. Anders beim CleanSmoke-Verfahren:

Nur etwa 1% des eingesetzten Materials muss entsorgt werden. Teer und Holzkohle, die im gereinigten Rauch keine Verwendung finden, werden zur Energieerzeugung verwendet.

Eine höhere Lebensmittelsicherheit durch CleanSmoke. Das Räuchern ist nicht nur eine der ältesten, sondern auch eine der zuverlässigsten Methoden zur Konservierung von Nahrungsmitteln. Das Räucherverfahren hat eine antibakterielle und pilzwachstumshemmende Wirkung, zum Beispiel gegen Listerien, Salmonellen oder die hochtoxischen Botulinum Bakterien. Räuchern mit CleanSmoke hat dabei nicht nur die volle Wirkungsweise von konventionell erzeugtem Rauch, sondern sorgt aufgrund seiner gleichbleibend hohen Qualität und guten Dosierbarkeit für eine noch höhere Lebensmittelsicherheit. Dabei ist die längere Haltbarkeit von Lebensmitteln nicht nur gut für den Verbraucher, sondern wirkt auch effektiv gegen die Lebensmittelverschwendung. Denn: Nach Angaben der Vereinten Nationen landen jedes Jahr gut 1,3 Milliarden Tonnen Nahrungsmittel auf dem Müll. Wird die Haltbarkeit von sensiblen Lebensmitteln – wie Fisch- und Wurstwaren – verlängert, lässt sich diese Menge reduzieren.

Und so erreichen Sie uns:

CleanSmoke Coalition
Avenue de la Renaissance 1
B-1000 Brüssel
Belgien
Telefon: +32 (0) 2739 6262



Unterstützen Sie uns:
www.clean-smoke-coalition.eu

Reiner Rauch. Reiner Geschmack.

Noch heute werden Fisch und Schinken wie vor 9.000 Jahren geräuchert. Holz verglimmt, Rauch steigt auf und umhüllt Wurst und Schinken mit Geschmack, Asche, Teer und PAKs (Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe) – obwohl die Lebensmittelexperten wissen, dass das nicht unbedenklich ist. Und leider wissen die Wenigsten, dass es mit CleanSmoke eine in jedem Belang bessere Alternative gibt.

Die meiste Zeit des urklassischen Räucherns überwogen die Vorteile: Nahrung wurde haltbar und damit sicherer gemacht und schmeckte außerdem herzhaft und gut. Heute leben und ernähren wir uns gesünder, haben einen Kühlschrank und auch sonst viel dazu gelernt. Wir wissen, was wir uns und unserer Umwelt bestimmt nicht mehr antun wollen, leben bewusst und kaufen nachhaltig.

Voller Genuss, ganz ohne Schadstoffe. Unser, wie wir finden, cleverer und nützlicher Beitrag zu dieser Lebensweise ist es, den Rauch zu reinigen. Mit einem patentierten Verfahren gelingt es uns, die Schadstoffe allein mit Trinkwasser herauszuwaschen, aber gleichzeitig die typische Farbe und den Geschmack von Geräuchertem zu erhalten. Gleichzeitig wird auch die gewünschte Haltbarkeit der Lebensmittel gewährleistet. Die Ökobilanz ist beeindruckend besser als bei jedem anderen Räucherverfahren: Dafür werden Bäume weder absichtlich

gefällt noch über lange Strecken durch das Land gefahren. Das senkt die Emissionen deutlich, die Reinigung der Räucherammern mit aggressiven Reinigungsmitteln entfällt.

Die Alternative zum klassischen Räucherverfahren. Weil viele Verbraucher bis heute nicht wissen, dass es eine Alternative zum klassischen Räucherverfahren gibt, haben sich die Erfinder von CleanSmoke, die Anbieter der modernen Räucherammern sowie überzeugte Fleischhersteller, Räuchereien und nachhaltige Lebensmittelhändler in der CleanSmoke Coalition zusammengefunden.

Wir glauben, dass jeder Verbraucher das Recht hat auch diese kleine Entscheidung für ein gesundes und nachhaltiges Leben zu treffen und werden unseren Teil für Transparenz und Aufklärung leisten. Ein kurzer Blick auf die folgenden Seiten und das Verfahren wird Sie überzeugen. Fragen Sie Ihren Lebensmittelhändler, wenn Sie nach Produkten suchen, die mit CleanSmoke ohne Schadstoffe nachhaltig geräuchert wurden. Falls er Ihnen keine Auskunft geben kann, werden wir Ihnen gerne weiterhelfen.




CleanSmoke
Coalition

CleanSmoke – Das Beste vom Rauch



Wo gehobelt wird, rauchen Späne

Gewonnen wird CleanSmoke in den Wäldern Nordamerikas. Hier fallen bei der Holzverarbeitung reichlich Späne von Harthölzern an. Für die Erzeugung des Rauchs selbst wird deswegen kein Baum gefällt oder transportiert.



Rauch unter Kontrolle

Die unbehandelten Sägespäne von Hickory, Ahorn oder Eiche verglimmen unter kontrollierten Bedingungen.

Das patentierte Verfahren vermeidet die Explosionsgefahr und schützt die Umwelt durch optimale Abluftreinigung.



Gefangen im Trinkwasser

Der Rauch wird als nächstes in einen Kondensator geleitet und mit Trinkwasser besprüht und damit eingefangen.



Bedenkliche Stoffe werden herausgefiltert

Jetzt wird der Rauch durch mehrere Filterverfahren von Asche, Teer und den krebserregenden polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAKs) gereinigt. Asche und Holzkohle werden gesammelt – der Teer sinkt zu Boden.



Das Beste vom Rauch

Zum Schluss bleiben auch die kleinsten Schwebeteilchen im Filter hängen. Was übrig bleibt, ist in Trinkwasser eingefangener Rauch, der alles hat, was ein Rauchschinken braucht.

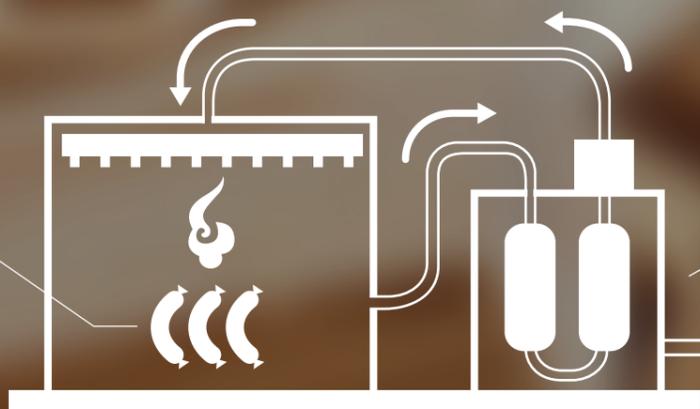
Lieber in der Leitung als auf der Zunge

Übrigens: Die 16 % Teer und 32 % Asche, die beim traditionellen Räuchern auf Wurst und Schinken landen, werden zur Energieerzeugung weiterverwendet.



Schmeckt natürlich rauchig – nur raffinierter und feiner

Physikalisch betrachtet gibt es keinen Unterschied zwischen dem traditionellen Räucherverfahren und dem patentierten CleanSmoke-Verfahren. Deswegen bekommt z. B. der Räucherfisch wie gehabt seine goldene Farbe und seine Haltbarkeit – für mehr Lebensmittelsicherheit. Außerdem kann, wie beim feinen Würzen, durch die Zusammenstellung unterschiedlicher Holznoten ein Rauch komponiert werden, der deutlich mehr Raffinesse hat, als das heimische Reibholz.



Druckluft macht den Rauch lebendig

Dieser stabile Rauch wird über Rohre in Räucherkamern geblasen. Ab jetzt bleibt er umweltfreundlich in einem geschlossenen Kreislauf, was die CO₂-Emission deutlich verringert.

CleanSmoke geht flüssig auf Reisen

Das Kondensat bezeichnen die Fachleute als vorgereinigtes Primärauchprodukt. Deswegen, weil es mit Druckluft wieder zu einem echten Räucherrauch wiedererzeugt werden kann – mit all seinen nützlichen Eigenschaften und vor allen Dingen mit dem unverfälschten Räuchergeschmack.



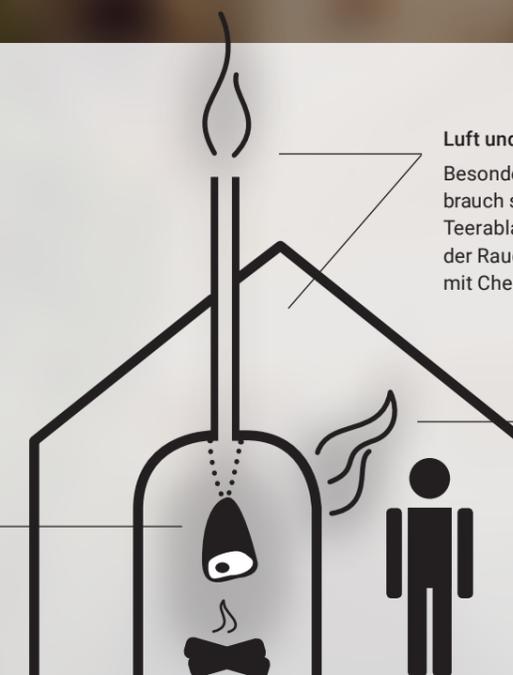
Ressourcen werden geschont – denn weniger ist mehr

CleanSmoke schont die Ressourcen – mit weniger Holz, weniger Wasser und weniger Energie entsteht mehr Nachhaltigkeit beim Räuchern.

Das traditionelle Räuchern

Traditionell geräuchert mit Asche, Teer und PAKs

Zahlreiche Schadstoffe, vor allem Asche, Teer und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAKs), die beim Verglimmen von Holz entstehen, dringen mit dem Rauch in die Lebensmittel ein und werden anschließend mitverzehrt. Traditionell geräucherte Lebensmittel geben daher generell Anlass zu Bedenken.



Luft und Wasser werden belastet

Besonders die CO₂-Emissionen und der Wasserverbrauch sind sehr groß. Da die Räucher kammer von den Teerablagerungen gereinigt werden muss, ist das bei der Rauchanlagenreinigung anfallende Abwasser stark mit Chemikalien belastet.

Feuer- und Explosionsgefahr

Aufgrund der Anlagentechnik besteht beim traditionellen Räuchern ein erhöhtes Brandrisiko durch Feuer- und Explosionsgefahr. Außerdem können Mitarbeiter am Arbeitsplatz dem Rauch unmittelbar ausgesetzt sein.