



*Bündnerfleisch:*

## *Der Fleischflüsterer*

*Ein letztes Mal besuchen wir für unsere Jahresserie einen Produzenten, der seine Fleischspezialitäten heute noch herstellt wie zu Ättis Zeiten:*

*Bereits Jörg Brüggers Urgrossvater hat in Parpan Trockenfleisch produziert. Bis heute hat sich im Familienbetrieb nichts an den altbewährten Methoden geändert.*

**D**as Haus mit den Trocknungsräumen der Familie Brügger steht nicht zufällig hier: am unteren Dorfeingang von Parpan, in einer schattigen Mulde, links fliesst der Bach, rundherum stehen Fichten. «Mein Grossvater hat das Haus 1925 erbaut. Auch er hat – wie schon sein Vater – im Auftrag Fleisch getrocknet», erzählt Jörg Brügger, Urgrossvater von Engelhard Brügger, der als einer der Ersten in Graubünden professionell Fleisch getrocknet haben soll. «Die Lage des Hauses», so Brügger weiter, «ist eng mit der Fleischtrocknerei verknüpft – der Naturlufttrocknerei, um genau zu sein!»

### **Natur pur**

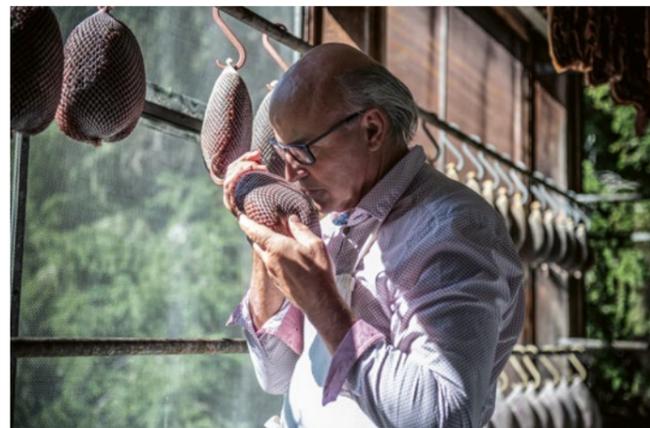
Naturluft darum, weil es in der Trocknerei der Brüggers keine elektronisch gesteuerten Klimaräume gibt. Die natürlichen Bedingungen im Tal und Jörg Brüggers unermüdlicher Einsatz reichen aus, um pro Jahr rund 40 000 kg Fleisch in feinste Trockenfleisch-Spezialitäten zu verwandeln: «Von September bis März ist es im Tal trocken und kühl genug, sodass wir unser Fleisch ohne künstliche Klimaregulierung trocknen können. Durch das Gefälle steht die Luft hier nie still. Öffnen wir die Fenster, gibts Durchzug. Der Bach und die Bäume neben dem Haus sorgen zudem für Feuchtigkeit und im richtigen Moment für Schatten.» Doch wer jetzt meint, für ein Stück Bündnerfleisch könne Brügger einfach etwas Fleisch in die Bergluft hängen, irrt!

### Der Wetterschmöcker

Über drei Stockwerke bis unter das Dach ziehen sich die Trocknungs-räume der Brüggers. An hölzernen Gestellen hängen Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und sonstige Spezialitäten in allen Stadien der Veredelung. Während den Produktionsmonaten von September bis Ende März ist Brügger jeden Tag im Haus. Er alleine ist fähig, von der aktuellen Wetterlage auf die klimatischen Bedingungen im Haus zu schliessen. Je nach Wetter, Tages- und Jahreszeit öffnet oder schliesst er die Fenster und regelt so das Klima in den Räumen. Hygro- oder Thermometer braucht er nicht – Erfahrung und aufmerksames Beobachten der Natur sind genug.

### Bündnerfleisch plus

Was sich heute «Bündnerfleisch» nennt, muss laut Pflichtenheft in Graubünden hergestellt worden sein. Schweizer Fleisch und Naturluft hingegen sind kein Muss. Bei Brüggers Bündnerfleisch kommt beides als Extra obendrauf. Für alle seine Produkte verwendet er ausschliesslich einheimisches Fleisch. Diese Konsequenz bezüglich Herkunft des Fleisches verlangt beim Veredeln viel Know-how und die Möglichkeit, individuell zu arbeiten: «Nebst dem Fleisch von Fleischrassen



bekomme ich oft auch Fleisch von Zweitnutzungstieren – also Milchkühen. Dieses Fleisch muss man bei der Trocknung anders handhaben.» Für einen Produzenten mit Brüggers Erfahrung ist das aber kein Problem. Wann ihm zuletzt ein Stück Fleisch misslungen ist, daran kann er sich nicht mehr genau erinnern.

### Herzenssache

Damit auch sicher alles gut geht, prüft Brügger seine Ware täglich – mit allen Sinnen. Er tastet, schaut und riecht. Und je nachdem, was ein Produkt gerade braucht, reagiert er. Er hängt einzelne Stücke oder ganze Chargen um – anderswohin im Raum oder ganz nach draussen auf die überdachten Veranden. Hört man Brügger zu, wird klar: Wer sich derart auf die Natur verlässt, zahlt einen Preis. «Jedes Stück Fleisch, das wir veredeln, habe ich bis zu 70 Mal in der Hand. Und wenn mein Haus von oben bis unten voll ist, trage ich extrem viel Verantwortung. Alles in allem ist das ein Knochenjob. Aber anders zu produzieren, käme für mich nicht infrage. Es würde hier drinnen nicht stimmen», lächelt Brügger und klopft sich aufs Herz.



«Das Haus steht nicht zufällig hier. Die Natur rundherum schafft perfekte Bedingungen, um Fleisch zu trocknen.»



So wird's gemacht ...



### Rohstoffe

Für Bündnerfleisch dürfen nur vier Stücke vom Rinds- bzw. Kuhstotzen verwendet werden: Eckstück (Bild), falsches Filet, Nuss und Unterspälte. Damit die Stücke beim Trocken nicht durch das eigene Gewicht in die Länge gezogen werden, packt man sie in ein Netz.



### Salzen

Vor dem Trocken wird das Fleisch gesalzen. Brügger reibt es mit Kochsalz, Salpeter und Bio-Gewürzen ein. Danach wird das Fleisch in grossen Bottichen geschichtet. Durch das eigene Gewicht und das Salz verliert das Fleisch in dieser Phase bereits viel Saft.



### Trocknen

Je nach Grösse ist das Fleisch nach 8 bis 25 Tagen im Salzraum parat für die Bergluft. Auf überdachten Veranden lässt Brügger das Fleisch antrocknen. Danach geht es drinnen weiter. Je nach Wetter und Klima kommt das Fleisch in unregelmässigen Abständen immer mal wieder auf die Veranda.



### Pressen

«Rechteckig und tiefrot» hat Bündnerfleisch laut Pflichtenheft zu sein. Die Form erhält es durch wiederholtes Pressen. Dabei wird dem Fleisch der letzte Saft entzogen. Wenn es nach 5 bis 6 Monaten fertig ist, hat ein Stück Bündnerfleisch bis zu 58% seines Gewichts verloren.

