



Bündnerfleisch, so weit das Auge reicht: Jörg Brügger liebt seinen Beruf und hat das totale Gespür für den Reifegrad des Trockenfleisches.

FOTO: BRUNO TORRICELLI

Grüezi, wie geht es Ihnen?

Eine Frage, die oft nur rhetorisch ist. Aber die GlücksPost hört hin. Sie gibt den unterschiedlichsten Menschen eine Plattform und will wissen, wie sie sich fühlen. Diese Woche: **Jörg Brügger (52)**, Bündnerfleisch-Produzent aus Parpan GR.

Von H. Elias Fröhlich

«**G**ut! Eigentlich sogar sehr gut. Die Jahresproduktion kommt gut, obwohl das Wetter in diesem Herbst sehr schwierig war. Das Klima 2016 war für mich als Produzent von Bündnerfleisch überhaupt extrem. Erst war es viel zu trocken, dann gab es wieder viel Niederschlag, am Wochenende war es mit minus 14 Grad dann wieder sehr kalt. Diese Schwankungen machen meinen Beruf noch viel anspruchsvoller. Man muss mehr arbeiten und spüren, was das Fleisch braucht, um rechtzeitig zu regulieren. In meiner traditionellen Manufaktur von Bündnerfleisch ist alles, was ich mache, abhängig vom Fühlen und Spüren. Nur wenn man, wie ich, ein extrem feinfühler Mensch ist und auch entsprechend verletzlich, kann man diese Tätigkeit optimal ausführen. Ich bin ein absoluter Perfektionist. Ein Naturprodukt herzustellen ist zuweilen ein Tanz auf Messers Schneide. Auch wenn das vielleicht ein Widerspruch ist: Für ein Naturprodukt wie Bündnerfleisch muss man die perfekte Balance finden. Es braucht Selbstvertrauen und die entsprechende Erfahrung.

Mein Urgrossvater war der Erste, der professionell begann, Bündnerfleisch zu vermarkten.

Zusammen mit Reinhard Schmid von der Metzgerei zur Traube in Chur versuchte er erstmals, 50 Kilo Kuhfleisch im Wert von damals 3000 Franken zu trocknen. 22 Kilos blieben übrig. Das verkauften sie innert drei Monaten. Dann ging Schmid 1914 mit diesem Bindenfleisch, wie Bündnerfleisch damals noch genannt wur-

«Alte Kühe ergeben das beste Fleisch»

de, an die Landesausstellung nach Bern, wo er die Goldmedaille erhielt. Das Diplom von einst hängt jetzt bei mir im Laden. 1925 übernahm mein Grossvater die Fleischtrocknerei, 1963/64 meine Eltern und seit 25 Jahren betreiben meine Frau Marlene und ich zusammen mit unseren Töchtern Lalina (24) und Gianina (22) das traditionelle Handwerk. Im Moment arbeiten die beiden Töchter viel mit. Die Ältere im Laden, die Jüngere mehr im Marketing; sie studiert Wirtschaftspsychologie mit Schwerpunkt Marketing.

Das Wort Bindenfleisch stammt vom Einbinden. Das Fleisch wurde damals wie heute in Tücher eingebunden und aufgehängt. Bis es verkaufsbereit ist, nehmen wir jedes Stück 60 bis 70 Mal in die Hände. Das Wie, Was, Wann ist in

meinem Kopf gespeichert. Bündnerfleisch stellen wir ausschliesslich aus Schweizer Kuhfleisch her. Je älter die Tiere sind, umso besser. Erstens hat das Fleisch viel mehr Aroma und im Fleisch ist entsprechend weniger Wasser. Der Gewichtsverlust beträgt normalerweise zwischen 53 und 58 Prozent. Unser Bündnerfleisch wird erst verkauft, wenn das Stück völlig trocken ist. Das dauert, je nach Wetter, zwischen vier bis sechseinhalb Monate.

Morgens um 4 Uhr beginne ich mit der Arbeit, während der Produktionszeit sieben Tage die Woche. Die Arbeitsschritte: zuerst das Fleisch haltbar machen und mit gewöhnlichem Kochsalz konservieren. Dazu die Biogewürzmischung gemäss Urgrossvaters Rezept. Wir verzichten gänzlich auf Geschmacksverstärker, Farbstabilisatoren, Milch- und Traubenzucker. Ab April, Mai arbeite ich täglich noch acht, neun Stunden wie die meisten anderen Menschen auch. »

ZUR PERSON

Name: Jörg Brügger
Geburtstag: 29. März 1964
Familie: Frau und zwei Töchter
Beruf: Gelernter Metzger
Was ich liebe: Hand in Hand mit der Natur zusammenarbeiten
Was ich nicht mag: Unehrllichkeit