



Feingefühl: Nur mithilfe seines Tast- und Geruchssinns entscheidet Jörg Brügger, wie lange ein Stück Fleisch getrocknet werden muss.

Bilder Laura Natter

NATUR, TRADITION UND HANDWERK

Jörg Brügger produziert in seinem Familienbetrieb
Bündnerfleisch – ein Besuch in Parpan

Laura Natter

Der Nebel hängt tief an diesem Mittwochmorgen Ende Oktober. Tief über Parpan, tief über dem grossen Haus an der Hauptstrasse. Hier, in diesem Haus, trocknet Jörg Brügger zusammen mit seiner Familie in der vierten Generation Bündnerfleisch. Der grossgewachsene, schlanke Mann steht auf einer Laube im zweiten Stock. «Seit drei Tagen ist es nun schon so feucht», sagt Jörg Brügger, während er ein Fleischstück in die Hand nimmt, dreht, daran riecht. Fleischstück um Fleischstück reiht sich hier aneinander. Zwischen zwei

«Der Bach ist unsere
Klimaanlage»

und vier Tagen wird das Fleisch an der freien Luft angetrocknet, nur ein Fliegen- gitter trennt es von der Aussenwelt.

Die Dauer des Trocknens entscheidet die Natur. Jörg Brügger kann jene natürlichen Kräfte lediglich zu seinen Gunsten, zu- gunsten des Trocken- fleisches, nutzen. Im Moment sei der Feuch- tigkeitsgehalt in der

Luft wegen des Nebels hoch, deshalb müs- se er das Fleisch länger hängen lassen, an- ders hängen, so Jörg Brügger. Und im Trocknungsraum hinter der Laube, in dem das Fleisch danach weitertrocknet, muss

er genau die richtigen Fenster offen oder geschlossen halten. Damit der optimale Luftzug entsteht, so, dass das Fleisch gleichmässig trocknet. Nicht zu schnell und nicht zu langsam. Entweder bläst der Föhn oder die Bise. Anhand der Winde entscheidet Jörg Brügger, welche Fenster geöffnet werden. Eine Klimaanlage oder konstante Temperaturen gibt es in diesem alten Haus nicht. «Der Bach ist unsere Kli- maanlage», sagt Jörg Brügger und lacht. Der Bach, der neben dem Haus durch- fliesst und kühle Winde nach oben ins Haus schickt. Der angrenzende Wald gibt zudem die nötige Feuchtigkeit und schützt vor zu viel Sonne. «Unsere Vorfahren ha- ben sich schon etwas dabei gedacht, als sie das Haus hier errichtet haben», so der Fleischtrockner. Sie wussten die Gaben der Natur zu nutzen. Jörg Brügger tut das auch. In den vergangenen Jahren habe er gelernt, die Natur zu verstehen, erzählt er. «Die Natur ist ehrlich.» Sie passe sich



Zeit des Trocknens: Im grossen Trocknungsraum reift das Bündnerfleisch für mehrere Monate. 35 Tonnen Fleisch verarbeitet die Familie Brügger im Jahr.



nicht an, der Mensch müsse sich ihr anpassen, weiss Jörg Brügger. Die Natur als Zutat und Köchin des Bündnerfleisches, wenn man so will.

Bereits Jörg Brüggers Urgrossvater, Engelhard Brügger, weiss vor über 100 Jahren um die Gunst der Natur. Der Bauer trocknet in den Wintermonaten in demselben Haus das Schweinefleisch der umliegenden Höfe. Das Fleisch geht jedoch stets zurück an die Bauern. Bis Engelhard Brügger 1892 50 Kilogramm Kuhfleisch einkauft und trocknet. 3000 Franken habe das Fleisch damals gekostet, weiss Jörg Brügger. Für damalige Verhältnisse eine Unsumme, zudem für ein Produkt, das am Ende möglicherweise zum Scheitern verurteilt ist. Denn bis anhin wurde lediglich Schweinefleisch getrocknet. Ob

die Trocknung mit Kuhfleisch ebenfalls gelingen wird, steht in den Sternen. Auch, ob das Fleisch Abnehmer findet, ist nicht klar. Engelhard Brügger tut sich mit Reinhard Schmid, Inhaber der Churer Metzgerei zur Traube, zusammen und innert drei Monaten ist das ganze Fleisch verkauft. Ein voller Erfolg. Und so geht Engelhard Brügger als Erfinder des Bündnerfleisches in die Geschichte ein. 1925 übernimmt Jörg Brüggers Grossvater den Betrieb,

1963 dann Jörg Brüggers Vater und seit nunmehr 25 Jahren führen Jörg und Marlène Brügger die Fleischtrocknerei selber. Seit einigen Jahren ist mit Tochter Gianina Brügger auch die fünfte Generation im Betrieb tätig.

Im Jahr verarbeiten die Brüggers 35 Tonnen Fleisch. Produziert wird nur in den

«Die Natur ist ehrlich»

Herbst- und Wintermonaten, von September bis März. Warme Luft weise zu viel Feuchtigkeit auf, deshalb trockne das Fleisch im Sommer nicht, erklärt Jörg Brügger. Doch auch die Bedingungen in den Wintermonaten haben sich geändert. «Früher konnten wir bis in den April hinein produzieren. Heute ist es dann bereits zu warm», so der Fleischtrockner.

Der Prozess des Fleischtrocknens beginnt bereits bei der Auswahl des Fleisches. Jeden Montag erhält Jörg Brügger die hochwertigsten Fleischstücke aus der ganzen Schweiz, wie er sagt. Qualität hat beim gelernten Metzger oberste Priorität. «Nur aus etwas Gutem kann auch etwas Gutes entstehen», sagt er. Bündnerfleisch, das nach strengen Richtlinien entsteht, kann aus vier Muskelteilen eines Rindes gewonnen werden: zum einen aus dem falschen Filet, zum anderen aus der Unterspälte, dem Eckstück oder der Nuss. Alle vier Teile sind Teil des Stotzens. Das zerlegte Fleisch wird dann eingesalzen und kommt in einen Bottich, in dem die grossen Stücke bis zu 25 Tage liegen bleiben. Das Salz entzieht dem Fleisch Feuchtigkeit und konserviert es. Wie lange ein Stück im Salz baden muss, weiss Jörg Brügger aus Erfahrung. Der Tast- und Geruchssinn helfen ihm dabei. Mit kaltem Wasser wird dann das Salz vom Fleisch entfernt und die Stücke kommen auf den Balkon zum Trocknen. «Beim Bündnerfleisch muss der Fleischgeschmack im Vordergrund stehen. Deshalb verwenden wir nur wenige Gewürze und möglichst wenig Salz», erklärt Jörg Brügger. Neben dem Salz sind Pfeffer und Lorbeeren zwei weitere Zutaten. Die restlichen Ingredienzen verrät Jörg Brügger nicht. Betriebsgeheimnis.

Während des Trocknens auf dem Balkon entsteht auf der Fleischoberfläche ein Edelschimmel. Dieser ist essbar, jedoch

Vierte und fünfte Generation: Mit Tochter Gianina Brügger ist auch bereits die fünfte Generation im Familienbetrieb tätig. Die junge Frau unterstützt im täglichen Betrieb und im hauseigenen Laden.



muss er vor dem Verkauf entfernt werden, da das Trockenfleisch nur so als echtes Bündnerfleisch gilt. Steht so im Reglement. Das Bündnerfleisch muss zudem eine eckige Form aufweisen. Deshalb wird es sechs Mal von Hand in einer Presse gepresst. Bis ein Stück Trockenfleisch der Familie Brügger beim Konsumenten landet, wird es etwa 70 Mal in die Hand genommen, wie Jörg Brügger sagt. Im Fleisch stecke viel Arbeit, doch die sei nötig, um eine Topqualität zu erreichen, weiss er. Während der ganzen Trocknungsphase von vier bis sechs Monaten verliert das Fleisch über 50 Prozent seines ursprünglichen Gewichts. Nach Wochen des Trocknens, des Hegens und Pflegens verlässt das Bündnerfleisch den heimischen Betrieb und geht in Hotels, Restaurants und an viele Privatkunden. Neben dem Bündnerfleisch produziert Jörg Brügger auch Coppa, Speck und Salsiz, um nur einige zu nennen. Im hauseigenen Laden werden die Spezialitäten feilgeboten. Ergänzt wird das fleischige Angebot durch Produkte aus der Umgebung: Birnenbrot, Wein, Honig. Die Arbeit sei anstrengend, so Jörg Brügger. Ein Knochenjob. Während der Wintermonate verbringt der Fleischtrockner 14 bis 16 Stunden pro Tag in der Trocknerei. Wenn es sein muss auch in der Nacht. Es könne schon vorkommen, dass das Wetter umschlage und er dann mitten in der Nacht ein Fenster schliessen und ein anderes öffnen müsse, erklärt er. Der Beruf des Fleischtrockners ist dann auch eine Berufung. Eine, die Jahre der Erfahrung verlangt, die Zeit und Geduld fordert. Ein Traditionshandwerk, bei dem die Verbundenheit zur Natur, das Spiel mit den Jahreszeiten und die Liebe zu höchster Qualität an oberster Stelle stehen.



Anzeige

10%
Polsterbett
wieland

10%
Hüsler Nest
Zubehör

bis 16%
Hüsler Nest
System

SUPER SCHLAF WOCHEN

HÜSLER NEST

wieland
WIESLAND AG SAND 10

Hüsler Nest Center Schiers
wiesland innen und aussen ag
sand 10 | 7220 schiers
wiesland-schiers.ch

Laufzeit 21.10.-09.11.2019
Rabatte nicht kumulierbar