Die Veranda ist auch Trockenraum: Jörg Brügger freut sich über die Aussicht auf verschneite Fichten, Schinken und Speck.

MIT DEN KRÄFTEN DER NATUR

Bach und Bäume als Klimaanlage, Sonne und Wind als Trockner: Jörg Brügger in Parpan ist einer der letzten Produzenten, die ihr Fleisch noch naturtrocknen. Das gibt seinem **ROHSCHINKEN UND BÜNDNERFLEISCH** den besonderen Geschmack.

Text Michael Lütscher Fotos Nicola Pitaro

Trocknen als Familientradition: Urgrossvater Engelhard Brügger hat die Weichen gestellt.

Die Fleischtrocknerei in Parpan: Heute und vor 90 Jahren (o. l.).

Die rechteckige Form muss sein. Jörg Brügger presst Bündnerfleisch.

Jedes Stück wird 60- bis 70-mal in die Hand genommen: Jörg Brügger prüft das eingelegte Fleisch (g. l.) und salzt es (l.).

Wie Wäsche hängen die Fleischstücke zum Trocknen auf dem Balkon. Der frische Schnee funkelt im Sonnenlicht, und hinter den Fichten rauscht der Bach.

«Es ist faszinierend, mit nichts Fleisch zu veredeln», sagt Jörg Brügger, Fleischtrockner. Mit «nichts» meint er: ohne Technik. Brügger arbeitet mit den Kräften der Natur. Mit dem Bach und den Bäumen als «Klimaanlage», die Temperatur und Feuchtigkeit ausgleichen, und mit Sonne und Wind als Trocknern. Nach Schätzung des Verbandes Bündner Fleischfabrikanten werden rund 90 Prozent der 3000 Tonnen Bündnerfleisch, die jährlich in den Verkauf gelangen, in klimatisierten Räumen getrocknet. Jörg Brügger dagegen ist einer der Letzten, die Fleisch naturtrocknen.

Zwei bis vier Tage bleiben die Stücke auf dem Balkon. Schranktrocken sind die Bündnerfleisch-Binden, Schinken und Speckseiten danach aber nicht. Fleisch auf traditionelle Art zu «dörren», wie man einst sagte, ist ein langwieriger Prozess. Das macht der sportlich wirkende Mann bei einer Führung durch seine vielstöckige Trocknerei in Parpan GR deutlich.

In drei grossen Räumen hängen unzählige Stücke an Holzgestellen. Wie lange, ist eine Frage der Grösse. Die kleinsten Stücke vom Rind brauchen zwei Monate, bis sie als Bündnerfleisch «reif» sind, ein ganzer Schweineschinken mit Bein trocknet zwei Jahre lang, ehe er in den Verkauf kommt. Am Ende haben die Stücke mehr als die Hälfte ihres Gewichts verloren.

Salz und Bio-Gewürz

Bis es so weit ist, nimmt Brügger jedes Stück «60- bis 70-mal» in die Hand. Der Widerstand beim Drücken, das Geräusch beim Klopfen mit einem Finger und der Geruch geben ihm Auskunft darüber, wie es um das Fleisch steht. «Aber ganz genau weiss man es erst, wenn man es aufschneidet», sagt der 53-jährige Besitzer und Chef der Trocknerei.

Das, was er auf einem Plättli präsentiert, schmeckt wunderbar. Bündnerfleisch, tiefrot und trotz des Trocknens im Innern noch feucht. Man glaubt die Aromen der Kräuter zu spüren, die das Rindvieh gefressen hatte. Sonst hätte Brügger nicht den Erfolg und den Ruf, den er hat.

Bei der Degustation bestätigt sich, was Brügger zuvor gesagt hat: Kein Stück ist wie ein anderes. Jedes hat seinen eigenen Geschmack.

Beim Verzehr ist kein Pfeffer und keine andere Zugabe nötig. Auch nicht für den Rohschinken mit seinem nussigen Aroma oder den auf der Zunge schmelzenden Speck. Rund 20 verschiedene Sorten Trockenfleisch produziert Brügger.

Das Fleisch kauft er ein – jenes von Rindern und Schweinen aus der Schweiz, Wild auch aus Österreich. Die Stücke reibt er mit Salz und fünf Bio-Gewürzen ein. «Pfeffer und Lorbeer – die anderen sind geheim. Das Rezept stammt von meinem Urgrossvater», sagt er. Dann zieht er den Fleischstücken Plastiknetze über und legt sie in einem kühlen, gekachelten Raum in Bottiche aus weissem Kunststoff. Die grossen Teile unten, die kleinen oben.

Nach vier Tagen zeigt das Salz Wirkung: Die Bottiche sind bis etwa zu einem Drittel mit Fleischsaft gefüllt. Salz entzieht dem Fleisch Flüssigkeit. Das ist Voraussetzung, um es haltbar zu machen. Den Saft zapft Brügger mehrmals ab und giesst die salzige Lake von oben über die ganze Ladung. So werden auch die oberen Stücke aufs neue gesalzen. 8 bis 25 Tage geht es auf diese traditionelle Weise weiter. Dann nehmen Brügger und seine Leute die Teile aus dem Salz, reinigen sie mit fliessendem kaltem Wasser und Bürste. ➳

Riechen und anfassen: Für das Trocknen braucht es Erfahrung und Gespür.

ROT UND RECHTECKIG

Im 18. Jahrhundert berichteten Schriftsteller erstmals über Fleisch, das in Graubünden nicht im Rauch, sondern in der Luft «gedörrt» worden war. Auf diese Weise wird Fleisch traditionell auch im Wallis getrocknet. Um es abzugrenzen, liessen die Bündner ihr Trockenfleisch schützen. Was als Bündnerfleisch verkauft werden darf, ist gesetzlich festgeschrieben: Fleisch vom Rinderstotzen, das in Graubünden auf über 800 Metern Höhe getrocknet wurde, eine tiefrote Farbe und eine rechteckige Form aufweist. Rund zwei Drittel der 3000 Tonnen Jahresproduktion werden exportiert. Vor allem die Stücke für den Export sind mangels Schweizer Fleisch vorwiegend aus Fleisch von ausländischen Rindern getrocknet.

Wo herrscht das ideale Klima? Jörg Brügger hängt das Fleisch immer wieder um.

«Das Fleisch soll einfach nach Fleisch schmecken», sagt er.

Nun kommen die Stücke auf den Balkon. «Zum Antrocknen», wie Brügger erklärt. Sonne ist gut, zu viel Sonne ist schlecht. Kälte ist gut, Frost ist heikel. Es darf sich keine Rinde bilden, denn die würde das Innere der Stücke vom Luftzug abschneiden. Und gefrieren dürfen sie auch nicht. An sehr kalten Tagen hängt es darum nur wenige Stunden draussen.

Das Fleisch kommt in den Trocknungsraum, dann wieder auf den Balkon. Insgesamt viermal. Zu Beginn ist es rotbraun, bald wird es aussen weiss vom Edelschimmel. Ein Zeichen, dass das Fleisch reif ist für die Presse.

Bündnerfleisch muss rechteckig sein, damit es als solches verkauft werden darf (siehe Box oben). Das Pressen sorgt auch dafür, dass sich die restliche Feuchtigkeit gleichmässig im Fleisch verteilt.

Die Presse ist ein grosser Schraubstock, in den Dutzende Bündnerfleisch- und Rohschinken-Stücke passen. Mit L-förmigen Metallschienen passt Brügger jedem Abschnitt eine Pressform an. Denn die Teile haben unterschiedliche Grössen. Für Bündnerfleisch verwendet man vier Partien vom Stotzen, dem hinteren Oberschenkel des Rindes. So ist es im Pflichtenheft des Bundesamtes für Landwirtschaft vorgesehen: Unterspälte, runder Mocken, Eckstück und Nuss.

Nicht vorgeschrieben ist das Alter der Tiere, von denen das Fleisch stammt. Brügger verwendet nur solches von Kühen. «Das hat mehr Aroma. Je älter das Tier, desto besser. Es enthält auch weniger Wasser als das von Rindern und Kälbern», sagt er. Der Nachteil ist: Gutes Kuhfleisch ist knapp. Die hochgezüchteten Milchrassen eignen sich nicht. Die haben zu wenig Fleisch am Knochen. Brügger kauft daher Stücke klassischer Zweinutzungsrassen – Braun- und Grauvieh oder Simmentaler. Für sein «Lenzerheide Beef» erhält er von einem Bauern auf der nahen Lenzerheide Teile von Angus-Rindern. Die haben mehr Fett in ihren Muskeln, was man dem getrockneten Fleisch ansieht. «Nur aus Gutem kann man Gutes machen», sagt Brügger über die Fleischqualität.

Sein Wissen hat er einst in einer Metzgerlehre in der für ihre Bratwürste bekannten Metzgerei Schmid in St. Gallen erworben. Die Arbeit mit der trocknenden Natur aber habe er vom Vater gelernt. In einer «neunjährigen Lehre», sagt er.

Eine Familientradition

Seit 25 Jahren führt Brügger nun den Kleinbetrieb mit seiner Frau Marlene, 58, in vierter Generation. Ein Lädeli, wo man die Produkte direkt verkauft, gehört dazu. Zwei Angestellte arbeiten mit und die beiden Töchter Gianina, 22, und Ladina, 24, wenn ihre Ausbildung ihnen Zeit lässt.

Urgrossvater Engelhard Brügger tat einst, was die Bauern in den trockenen Berggebieten seit Jahrhunderten gemacht hatten: in der kühlen Jahreszeit Stücke der geschlachteten Tiere dörren. In der Regel waren das Schweine.

Engelhard Brüggers Trockenfleisch scheint besonders gut geschmeckt zu haben. Bald liessen benachbarte Bauern Fleisch bei ihm trocknen. Und 1892 meldete sich der Metzger Schmid aus Chur und tauchte kurz darauf mit 50 Kilogramm frischem Rindfleisch in Parpan auf, das er getrocknet haben wollte. Fortan arbeitete Brügger im Auftrag Schmids.

«Bindenfleisch» nannte man dieses. Laut Jörg Brügger stammt der Begriff daher, dass man die Stücke in Tücher band. Auch sein Grossvater trocknete Fleisch im Auftrag der Metzgerdynastie Schmid, deren Name damals gut sichtbar einen Balkon des Brügger-Hauses in Parpan zierte. Erst Brüggers Vater machte die Trocknerei zur eigenen Marke und baute neue Räume ans alte Haus an.

Wer auf die Lenzerheide reist, fährt unmittelbar an der Trocknerei vorbei. Sie steht am Dorfeingang von Parpan direkt an der Hauptstrasse. Wirken sich die Abgase bei der Fleischtrocknung nicht negativ aus? «Nein», sagt Jörg Brügger. Die Folgen seien so spürbar wie beim Salat von einem Feld neben einer Autobahn – gar nicht. Ausserdem bürste man die ➳

Blick nach Norden von Parpan nach Churwalden: Im Tal blasen ideale Winde zum Trocknen von Fleisch.

Fürs Plättli: Bündnerfleisch, Rohschinken (o.) und zwei Jahre gelagerter Beinschinken (r.).

Aussenhaut der getrockneten Stücke wegen des Edelschimmels ohnehin ab.

Brüggers Trocknungsbetrieb ist nur einer von vielen an der Route auf der Lenzerheide. Das ist kein Zufall. «Das Tal ist mit seiner Nord-Süd-Lage ideal dafür», sagt Brügger. Stets wehe ein trockenes Lüftchen, entweder der Föhn von Süden oder die Bise von Norden. Die Zugluft reguliert Jörg Brügger auf einfache Weise: durch Öffnen und Schliessen der Fenster in seinen Trocknungsräumen.

Siebentagewoche

Die meisten Betriebe trocknen ihr Fleisch freilich in geschlossenen Räumen, in welche die trockene Bergluft hineingeblasen und wenn nötig klimatisiert wird.

«Qualität und Aroma erreicht man mit Hightech nicht, sonst gäbe es meinen Betrieb nicht mehr», sagt Brügger trocken. 100 Gramm seines Bündnerfleisches am Stück kosten denn auch acht bis zehn Franken. «Um aus einem zähen Stück Kuhfleisch eine Delikatesse zu machen, braucht es Leidenschaft», sagt Brügger und schlägt eine Hand aufs Herz.

Naturtrocknung ist nur während der kühlen Jahreszeit möglich. Brügger beginnt damit Ende August, wenn die Nächte kühler werden, und hört Anfang April auf. Die Klimaerwärmung koste ihn einen Monat Produktion, sagt er. Der April sei in den letzten Jahren zu warm geworden.

Und so verarbeitet er die Jahresproduktion von rund 45 Tonnen Trockenfleisch in gut sieben Monaten. Vakuumiert bleibt sie weitere Monate frisch und wird an den Handel in der ganzen Schweiz verkauft.

Aber Brügger hat vom Spätsommer bis ins Frühjahr eine Siebentagewoche. «Man muss das Fleisch fast rund um die Uhr im Auge haben», sagt er. Als er noch in Parpan lebte, tat er dies fast wörtlich. Inzwischen wohnt er mit seiner Frau und seinen beiden Töchtern in Chur. Dies, um etwas Abstand von der Arbeit zu gewinnen. Es ist die Folge eines Burn-outs, eines Erschöpfungszustandes, den er vor ein paar Jahren erlitt.

Und darum möchte er die Arbeit des Fleischtrocknens auch nicht allein seinen beiden Töchtern aufbürden. Um täglich Hunderte von Kilo Binden und Schinken zu schleppen, brauche es Männerkraft.

Damit der Dachstock der Trocknerei weiterhin ein Himmel bleibt, der voller Schinken und Bündnerfleisch hängt. ●

Kaufinformation

Die Produkte der Naturlufttrocknerei Brügger sind in verschiedenen Fachgeschäften zu kaufen, ebenso vor Ort in Parpan und via Internet. Hauptstrasse 6, 7076 Parpan, Tel. 081 382 11 36. www.bruegger-parpan.ch