

graubünden & wirtschaft



Schluss mit Werbeanrufen:

Der Emser Patrick Embacher hat mit «Stopdas» eine Lösung gefunden.

Seite 25



Alles im Griff: Jörg Brügger prüft jedes einzelne Fleischstück 60- bis 70-mal, bevor es die gewünschte Qualität erreicht hat. Marco Hartmann

Ein Himmel voller Trockenfleisch

In der Fleischtrocknerei Brügger in Parpan werden seit über 100 Jahren diverse Fleischspezialitäten naturluftgetrocknet hergestellt. Jörg Brügger führt das Unternehmen bereits in der vierten Generation. Ein Besuch.

VON FRANCO BRUNNER*

Macht man die Holztüre auf, fühlt man sich fast wie beim Eintritt ins Schlaraffenland. Nun ja. Zumindest dann, wenn man kein Vegetarier ist. Hier eine Auswahl an Steinbocksalsiz, dort Getrocknetes vom Wild, daneben Gamssalsiz, gefolgt von einem Angus-Beef-Salsiz, einem Kartoffelsalsiz, einem Knoblauch- und einem Hirschsalsiz, einer Andutgel- und einer Salametti-Auswahl. Und natürlich immer wieder ein gutes Stück echtes Bündnerfleisch dazwischen. Alles zwar auf kleinem Raum, dafür aber umso herzlicher und einladender hergerichtet zwischen anderen Bündner Spezialitäten wie Bündner Gerstensuppe, einem Bündner Birnenbrot oder einem rassigen Bündner Bergkäse. Doch, im kleinen Eingangslädeli der Fleischtrocknerei Brügger in Parpan fühlt man sich auf Anhieb wohl - und ja, irgendwie auch bald schon ein wenig hungrig.

«Der Chef kommt gleich», ruft jemand aus dem angrenzenden Lageraum hervor. Just aus jenem Raum, aus dem ein ständiges Wasserplätschern zu hören ist. Beim heimlichen Blick hinein entdeckt man ein grosses Spülbecken, gefüllt mit rund 30 Bündnerfleischstücken. Aus dem Hahnen rinnt ein ständiger Strahl, welcher die in Netzen eingelegeten Fleischbrocken bewässert. Gerade noch rechtzeitig von der kleinen, inoffiziellen Erkundungstour wieder im Laden zurück, steht er auch schon da, Jörg Brügger, der Chef. «Guten Tag und

herzlich willkommen», sagt der Mann im rot-weiss karierten Hemd und mit der markanten Brille freundlich. Und nach einem kräftigen Händedruck befindet man sich auch schon mittendrin in der launigen Führung des Hausherrn. Eine Führung durch über 100 Jahre Handwerks- und Familientradition.

45 Tonnen Fleisch pro Jahr

Jörg Brügger führt die Fleischtrocknerei Brügger in Parpan gemeinsam mit seiner Frau Marlene bereits in der vierten Generation. Sein Urgrossvater Engelhard Brügger gilt sogar als der Begründer der professionellen Fleischtrocknerei. «Mit jedem Kilo Fleisch verkaufe ich sozusagen ein Stück Familiengeschichte mit», sagt Jörg Brügger lächelnd. Und es sind nicht eben wenige Kilos, die hier in Brüggers ehemaligem Elternhaus auf den verschiedenen Etagen zum Trocknen hängen. Rund 45 000 Kilogramm Trockenfleisch stellt Brügger pro Jahr her. Anders gesagt, sind das knapp 10 000 Fleischstücke, die auf schier jeden einzelnen Raum verteilt - inklusive Dachboden und den beiden Balkonen - bis zum Erreichen der perfekten Qualität gelagert werden. Hier hängt der Himmel für einmal also nicht voller sprichwörtlichen Geigen, sondern schlicht und einfach voller realem Trockenfleisch. Und das nicht irgendwie. Jeder Raum hat seine ganz eigenen Bedingungen und ist somit zu einem bestimmten Zeitpunkt der pas-

sende Ort für eben das eine oder andere Stück Fleisch. Denn in der Fleischtrocknerei Brügger ist das einzige Hilfsmittel, das bei der Produktion eingesetzt wird, die Natur. «Der Bach und der Wald sind, wenn man so will, meine Klimaanlagen», sagt Brügger lachend, als er gerade auf dem vorderen Balkon unter einer aufgehängten «Fleischtraube» steht. Das Tal sei durch seine Nord/Süd-Öffnung geradezu prädestiniert für die natürliche Lufttrocknung, erklärt Brügger auf dem Weg auf den - selbstverständlich ebenfalls fleischbehängenen - Dachboden. So reguliert der Chef gemeinsam mit seinem Angestellten die Luftfeuchtigkeit in den einzelnen Räumen je nach Witterungsverhältnissen jeweils mit dem Öffnen und Schliessen der Fenster und natürlich mit dem ständigen Prüfen und Umhängen der Fleischstücke. «Jedes Stück wird rund 70-mal in die Hand genommen», erklärt Brügger. Ja, natürlich sei das aufwendig, sozusagen eine «365 Tage im Jahr-sieben Tage die Woche-24 Stunden pro Tag-Aufgabe. Aber die erwünschte Qualität sei eben nur so zu erreichen.

Gelernt hat Brügger das Handwerk des Fleischeredlers oder Fleischrockners - eine offizielle Bezeichnung gibt es hierfür nicht - von seinem Vater. «Ich ging bei meinem Vater neun Jahre in die Lehre, bis ich so weit war», sagt der gelernte Metzger. Aber so richtig angelernt habe er auch heute noch nicht. Die Frage, ob sich all dieser Aufwand lohnt,

stellt sich für Brügger indes gar nicht. «Die Qualität des Endprodukts rechtfertigt jeden Aufwand und sowieso, es ist doch fantastisch, in Zusammenarbeit mit der Natur etwas herstellen zu können», sagt Brügger mit leuchtenden Augen und vermittelt dabei eine Leidenschaft, die ebenso unerschöpflich wie authentisch zu sein scheint.

Die Frage nach der Zukunft

Kein Zweifel, Jörg Brügger ist ein Macher. Und zwar einer, der in dem, was er tut, sichtlich aufgeht. Trotzdem musste auch der 52-Jährige die Erfahrung machen, dass es auch zu viel werden kann. Denn bis vor rund sechs Jahren produzierte er noch 20 Tonnen mehr Fleisch pro Jahr als heute. Dann kam er an seine Grenzen und musste sich eine Auszeit nehmen. «Die Gesundheit ist und bleibt das Wichtigste, das habe ich mittlerweile gelernt», sagt Brügger leicht nachdenklich. Der Liebe und der Passion zu seiner Arbeit hat dieses einschneidende Erlebnis allerdings keinen Abbruch getan. Allerdings wurde der Wohnort der Familie Brügger von Parpan respektive Valbella nach Chur verlegt. «Als wir noch in Parpan selber und danach in Valbella zu Hause waren, habe ich jeweils auch noch im Pyjama eine Runde gedreht und nach dem Fleisch geschaut», verrät Brügger lachend. Mit dem Umzug nach Chur habe er jetzt doch ein wenig mehr Abstand und könne so auch ganz gut abschalten. Auch wenn er morgens je-

weils schon so irgendwann zwischen vier und fünf Uhr in seinem Parpaner «Fleischhaus» anzutreffen ist.

Ob nun geografisch etwas mehr oder weniger Abstand. Was bei einem derart traditionsreichen Familienunternehmen wie der Fleischtrocknerei Brügger irgendwann einmal unumgänglich ist, ist die Frage nach der Zukunft. «Natürlich möchte ich das Handwerk unheimlich gerne an die nächste Generation weitergeben», sagt Brügger. Seine beiden Töchter würden ihn derweil auch immer wieder tatkräftig unterstützen. Doch diese Arbeit sei für eine Frau körperlich alleine schlicht nicht tragbar. Denn schliesslich schleppe man jeweils x-Tausend Kilos umher. Die Hoffnung, dass er, wenn es denn so weit ist, eine passende Nachfolge finden und diese in die Besonderheiten und Geheimnisse der familiären Fleischtrocknertechnik einweihen kann, hat Brügger derweil nicht aufgegeben. «Das wird schon klappen», sagt er zuversichtlich, als er und somit der Rundgang wieder im Eingangsladen angekommen ist. Und er selber? Nun ja. Wenn er denn eines Tages wieder etwas mehr Zeit habe, dann werde er vielleicht öfter die Sonnenuntergänge in der Toskana bei einem Glas Wein, gutem Essen und einer Zigarre geniessen können. Schöne Aussichten, die man dem umtriebigen und sympathischen Mann von Herzen gönnen mag.

* Franco Brunner ist freier Mitarbeiter des «Bündner Tagblatts»