

# Das Geheimnis des Fleischveredlers

Als einer der letzten Produzenten stellt Jörg Brügger in Parpan das **Bündnerfleisch** im traditionellen naturluftgetrockneten Verfahren her. Das Produkt genießt bei Gourmets und Spitzenköchen höchste Wertschätzung.



Die Kunst des Trocknens mit der frischen Luft: Bei Jörg Brügger hängt der Himmel nicht nur voller Bündnerfleisch, sondern auch voller Würste in allen Geschmacksrichtungen.

TEXT UND FOTOS URS OSKAR KELLER

Wo sind sie nur geblieben, die Familienbetriebe mit Tradition? Immer mehr kleine Bäckereien, Käsereien und Metzgereien mussten in den letzten Jahren ihre Türen für immer schliessen. Die Coronakrise dürfte diesen Trend noch verstärken. Gastronomen, Feinschmecker und andere qualitätsbewusste Konsumenten sind deshalb auf der Suche nach Betrieben, in denen Lebensmittelspezia-

litäten noch in traditionellen Verfahren und in Handarbeit hergestellt werden. Einen dieser immer seltener werdenden Spezies findet man in Parpan GR. Wer von Chur hinauf ins Ski- und Wandergelände Lenzerheide fährt, passiert auf der Hauptstrasse ein stattliches altes Bauernhaus aus dunklem Holz mit einem keinen «Lädali» im Erdgeschoss. Hier, auf 1500 Metern Höhe, produziert Metz-

ger und Fleischveredler Jörg Brügger (56) naturluftgetrocknete Fleischspezialitäten, darunter feinstes Bündnerfleisch. Seine Erzeugnisse lösen bei Gastronomen aus der ganzen Schweiz und dem benachbarten Ausland Begeisterung aus. So sagt Sven Wassmer, Culinary Director Grand Hotel Quellenhof, Bad Ragaz SG: «Natürlichkeit ist in meiner Küche das A und O. Meine Schweizer Küche lebt von den Traditionen im Alpenbogen, und Jörg Brügger trocknet sein Bündnerfleisch nach traditioneller Art und Weise und passt deshalb perfekt zu meiner Küche.»

## Über 100 Jahre altes Erbe

Engelbert Brügger, der Urgrossvater Jörg Brüggers, gilt als Begründer des professionellen Fleischtrocknungsverfahrens. Mit Sorgfalt und Leidenschaft führen Jörg und Frau Marlene Brügger seit bald drei Jahrzehnten sein weit über 100 Jahre altes Erbe weiter. Jörg Brügger ist selbst oft im kleinen «Lädali» anzutreffen. Er ist in Parpan aufgewachsen. 1993 übernahm der gelernte Metzger zusammen mit seiner Frau den elterlichen Familienbetrieb in bereits vierter Generation. Die traditionelle Bündnerfleischherstellung faszinierte ihn schon von Kindsbeinen an.

- Für die Lagerung von Bündnerfleisch am Anschnitt eine Frischhaltefolie anbringen, nicht das ganze Stück einpacken, damit noch Luft dazu kommt. Es ist rund zwei bis drei Wochen im Kühlschrank haltbar. Geschnittene Tranchen, vakuiert in einer Packung, sollte man nach dem Öffnen in zwei bis vier Tagen konsumieren. Durch den Sauerstoff verfärbt es sich leicht dunkel und trocknet aus.
- Geschnitten wird die Spezialität auf der Fleischmaschine mit sehr scharfem Hohlschliffmesser in der Regel dünn. Das ist aber Geschmackssache. Beliebt sind auch fein geschnittene Stäbchen aus dicken Tranchen.

## ★ Tipps von Jörg Brügger



In seiner Trockenfleisch-Manufaktur stellt Jörg Brügger jährlich rund 40 Tonnen Bündnerfleisch her. Dafür verwendet er nur die besten Stücke vom Rind oder von der Kuh. Diese werden vollständig von Fett und Sehnen befreit und von Hand mit Salz und einer speziellen Gewürzmischung, unter anderem bestehend aus Pfeffer, Knoblauch, Wacholder und Piment, eingerieben. Danach steckt man die länglichen, zwei- bis fünf Kilos schweren Fleischstücke in weisse Baumwollnetze und lässt sie während vier Tagen in Bottichen ruhen. Aus dem Salz, den Gewürzen und dem austretenden Fleischsaft bildet sich eine Lake. Nach vier Tagen wird deren Salzgehalt gemessen.

## «Salz so viel wie nötig»

Fleischveredler Brügger erklärt: «Wichtig ist, nur gerade so viel Salz wie nötig zu verwenden.» Je nach Grösse verbleiben die Fleischstücke insgesamt neun bis maximal 26 Tage in der Lake. Dann werden sie mit Wasser abgewaschen und abgebürstet. Zuerst kommen sie jetzt zum Antrocknen auf den Balkon und erst ein paar Tage später in die Trockenkammer. Innerhalb kurzer Zeit färbt sie der natürliche Edelschimmelpilz, welcher sich aus der kalten und warmen Luft so-

wie dem herauskristallisierten Salz gebildet hat, schneeweiss.

Die Kunst des Trocknens mit der frischen Luft: Fenster auf, Fenster zu, Fleischstücke aufhängen, abhängen, umhängen, Hunderte von Kilos stemmen, Fleisch von oben nach unten, von hinten nach vorn, vom Estrich auf die Veranda,

wieder zurück, Fenster auf, Fenster zu – jedes Stück Fleisch nimmt Brügger bis zum Verkauf 60- bis 70-mal in die Hand und prüft es. «Dazu braucht es viel Erfahrung, Gespür und Herzblut. So erreichen wir die gewünschte Top-Qualität», erklärt er. Eine Geschmacksprobe beweist es eindrücklich: Das Ergebnis des altüberlieferten Herstellungsverfahrens ist ein einzigartiger Gaumenschmaus. Auf die Bezeichnung «Bündnerfleisch» angesprochen, erklärt Jörg Brügger: «Dies bedeutet primär «Made in Graubünden». Man darf sie nur verwenden, wenn die Trocknung im Kanton Graubünden erfolgte.» Woher das geschlachtete Tier stammt, spielt keine Rolle und auch nicht, ob das Fleisch an der Luft oder in einer Klimakammer herangereift ist. Brügger verwendet allerdings ausschliesslich das Fleisch von einheimischen Kühen.

## Geheim: «Coole Spitzenköche»

Werbung muss Brügger keine machen. «Wir verkaufen die ganze Jahresproduktion.» Brügger beliefert normalerweise rund 60 Gastronomiebetriebe in der Schweiz. «Wir haben einige ganz coole Spitzenköche. Namen möchte ich nicht sagen», gibt sich Brügger bescheiden. Der Gastronomiebereich mache rund 20 Prozent des Umsatzes aus. Hauptabnehmer seien Metzgereien und Comestibles-Fachgeschäfte. Wird man reich mit Bündnerfleisch? Brügger: «Nein. Der Arbeitsaufwand ist derart hoch, die Margen mit Lebensmittel klein.»

## «DAS PRODUKT IST DER STAR»

«Ein solch tolles Produkt – egal ob Bündnerfleisch, Rohschinken oder andere Trockenfleischspezialitäten – bedarf keiner weiteren Zubereitung. Am besten hauchdünn schneiden und einfach geniessen. Mit den Anschnitten eine Gerstensuppe aufzupeppen, Capuns zu aromatisieren oder einige Streifen über einen Salat zu streuen, ist schon das Maximum, welches man aus diesem Powerfood herausholen kann», sagt Hansjörg Ladurner, Küchenchef und Gastgeber des Restaurants Scalottas auf der Lenzerheide GR. «Wir pflegen eine Terroir-Küche mit erstklassigen regionalen und schweizerischen Produkten aus naturnaher Herstellung.»

Das Restaurant mit 15 GaultMillau-Punkten serviert beispielsweise Bündnerfleischtatar, welches Ladurner zusammen mit dem Trockenfleischproduzenten Jörg Brügger aus Parpan GR vor Jahren entwickelt hat. «Ich habe in den letzten Jahren auch Versuche mit Bündnerfleischmousse, -soufflé, -parfait, -terrine und sogar -eis gemacht, bin aber zum Schluss gekommen, dass man aus einem solch perfekten Produkt wie dem Bündnerfleisch aus der Trockenfleisch-Manufaktur Brügger nichts Besseres machen kann, als es eben in dünnen Scheiben zu servieren. Daher kann ich, getreu unserer Philosophie – das Produkt ist der Star –, kein Rezept zur Verfügung stellen, hinter dem ich auch stehen kann.»