

Bündnerfleisch

Bündnerfleisch (GGA/IGP), Bindenfleisch, Pulpa, Puolpa, Charn Crü- ja



Das Wichtigste in Kürze

Bündnerfleisch ist eine luftgetrocknete Rohpökelfleischware, hergestellt aus Stotzenfleisch vom Rind. Es ist rechteckig, hat eine feste Konsistenz und eine tiefrote Farbe im Innern. Original Bündnerfleisch wird nicht geräuchert.

Der Begriff Bündnerfleisch ist seit September 1999 eine geschützte geographische Angabe (GGA). Nur Stotzenstücke, die tatsächlich an der Bündner Luft in einer Höhe zwischen 800 und 1'800 Metern über dem Meer getrocknet und verarbeitet werden, dürfen sich mit dem Namen schmücken. Eine Ausnahme bilden die Südtäler Graubündens, wo die Veredelung auch in tieferen Lagen erfolgen darf.

Das Fleisch selbst muss dabei nicht aus Graubünden stammen – bei einer Jahresproduktion von über zweieinhalb Millionen Kilogramm, für die rund 250'000 Kühe geschlachtet werden, wäre das auch gar nicht möglich. Deshalb wird das Rohmaterial sowohl aus der restlichen Schweiz, wie auch aus Europa und Südamerika importiert, auch wenn dieser Umstand immer wieder An-

lass zu Diskussionen gibt. Fest steht, dass in der Schweiz verkauftes Bündnerfleisch häufig von Bündner und Schweizer Kühen stammt meist von europäischen und südamerikanischen Kühen. Und über die verwendenden Muskelpartien ist man sich auch einig. Es sind die vier, allesamt mageren Muskelstücke des Stotzens: Unterspälte (Unterschale), runder Mocken (Fisch, Schlüsselriemen), Eckstück (Oberschale) und Vorschlag (runde und flache Nuss). Bündnerfleisch ist eng verwandt mit dem Walliser Trockenfleisch (viande séchée du Valais) und dem Tessiner carne secca, beides ebenfalls gepökelt und luftgetrocknetes Fleisch. Es ist auch verwandt mit dem Appenzeller Mostbröckli, das allerdings geräuchert wird; das Urner Trockenfleisch Dirrs/ Tirrs wird je nach Höhe und Luftfeuchtigkeit teils leicht geräuchert, teils nur luftgetrocknet.

Herstellung & Produktion

Die gut gekühlten Fleischstücke werden von Fett und Sehnen befreit und anschliessend mit einer Salz-Pökelfstoff-Gewürzmischung eingerieben. Neben Pfeffer kommen Gewürze wie Knoblauch, Ingwer, Wacholder, Lorbeer, Nelken oder Piment zum Einsatz. Über die genaue, individuell zusammengesetzte Gewürzmischung hüllen sich die Betriebe in Schweigen.

Nach dem Pökeln werden die Stotzenstücke kompakt in grosse Bottiche geschichtet, sogenannte Standen aus Kunststoff oder Stahl – dabei liegen die grossen Stücke unten und die kleineren oben. In dieser Produktionsphase verliert das Fleisch Wasser und es bildet sich eine Eigenlake. Je nach Produktionsart sorgt regelmässiges Umschichten oder Übergiessen der Stücke für eine optimale Pökellung. Abhängig von der Grösse der Fleischstücke dauert dieser Vorgang fünf Tage bis fünf Wochen bei 2 bis 6° C.

In einem nicht-industriellen, handwerklichen Betrieb wird während der Produktion jedes Stück Fleisch bis zu siebzig Mal in die Hand genommen, ehe es in den Verkauf gelangt.

Vor der Trocknung werden die Fleischstücke mit einer Bürste unter fliessendem Wasser gewaschen, in einen Strumpf oder in ein Netz gepackt und anschliessend bei relativ tiefen Temperaturen von 1 bis 10°C zum Antrocknen aufgehängt. Grössere Betriebe sind technisch so eingerichtet, dass sie übers ganze Jahr ein kontrolliertes Klima in den Reiferäumen haben. Einige kleinere Produzenten trocknen das Bündnerfleisch ausschliesslich an der frischen Bergluft und steuern die klimatischen Bedingungen durch Frischluftzufuhr und sporadisches Umhängen.

Die Trocknung bei 12 bis 18°C dauert je nach Grösse der Stücke zwischen drei und sechs Monaten, wobei das Fleisch durch den Flüssigkeitsverlust bis zur Reife etwa 45 bis 55 Prozent seines Gewichts verliert. Während der Trocknungsphase werden die Binden je nach Grösse und Klima zwei- bis viermal für etwa drei Tage gepresst, um die Feuchtigkeit gleichmässig zu verteilen und harte Ränder zu vermeiden.



Das Pressen verleiht dem Bündnerfleisch seine typische, rechteckige Form. Bündnerfleisch muss gepresst werden, ungepresst darf es nicht als Bündnerfleisch deklariert werden. Während der Trocknungsphase bildet sich weisser Edelschimmel auf der Oberfläche, der die Aromabildung fördert, das Fleisch vor Oxidation schützt und den Reifungsprozess anzeigt. Vor dem Verkauf muss dieser abgebürstet werden.

Kultur und Geschichte

Schriftliche Erwähnungen des Bündnerfleisches finden sich ab dem 18. Jahrhundert in Berichten von deutschen Reiseschriftstellern, die in Graubünden unterwegs waren. Johann Gottfried Ebel schrieb in seiner 1793 erschienenen «Anleitung auf die nützlichste und genussvollste Art die Schweiz zu bereisen»: «Die Luft ist so trocken, dass von Sils bis St. Moritz hinab vom Monat October bis Merz alles Fleisch nicht im Rauch, sondern an der Luft gedörnt wird.» Auch Heinrich Ludwig Lehmann, der in den 1770er-Jahren als Hauslehrer im Domleschg tätig war, weiss laut der Publikation «Die Spezialitäten aus Graubünden» Folgendes zu berichten: «Geräuchertes und an der Luft getrocknetes Rind-, Schaf- und Schweinefleisch findet man in allen Haushaltungen.» Und im Jahre 1838 erwähnt das fünfzehnte Heft der historischen, geografischen und statistischen Serie «Gemälde der Schweiz» über den Kanton Graubünden folgendes: «Für den gastronomischen Beobachter wird hier noch (...) das roh ausnehmend schmackhafte, nur an der Luft [ohne Räucherung] gedörnte Fleisch (empfohlen).»

Bis nach dem Zweiten Weltkrieg prägte Selbstversorgung das Leben der Menschen in der inneralpinen Zone. Die Bevölkerung in den Tälern war darauf angewiesen, für die entbehrensreichen Wintermonate Vorräte anzulegen. Nach den Alpabzügen im Herbst wurde folglich ein Teil der Viehherde geschlachtet – üblicherweise ältere Kühe mit geringerer Milchleistung – um die restlichen Tiere mit den vorhandenen Heulagern durch den Winter zu bringen. Bei der Hausmetzgerei wurden die Innereien zu Würsten verarbeitet und frisch genossen, während die besten Fleischstücke gepökelt und luftgetrocknet wurden,

um den Bauern im Winter als Nahrung zu dienen. Noch heute verwenden einige Produzenten Kuh- anstelle von Rindfleisch für das Bündnerfleisch. Es ist zäher, stärker, aber fein und regelmässig durchzogen, geschmacklich gehaltvoller und verliert weniger Gewicht.

Der Tourismus förderte die Verbreitung des Bündnerfleisches ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Landwirtschaft, Handel und Gewerbe richteten sich immer stärker auf den Fremdenverkehr aus. Was bis in die 1920er-Jahre typische Bauernkost war und nur für den Eigenverbrauch hergestellt wurde, avancierte durch den Verkauf an die Hotellerie zur Feinkost. So schreibt im Jahre 1942 der deutsche Sachverständige Max Winckel für die Fachzeitschrift «Die Fleischwirtschaft»: «[...] mit der gewaltigen Ausdehnung des Fremdenverkehrs [wuchs] der Bedarf mehr und mehr und ganz besonders die internationale Sportwelt [wurde] auf den Wert und die Zweckmässigkeit des Bündnerfleisches aufmerksam, es [wurde] dadurch zu einem internationalen Handelsartikel.»

Ein weiterer Faktor, der die Verbreitung der Fleischspezialität förderte, war die Einführung spezieller Klimaanlagen, die die klimatischen Bedingungen der Bündner Bergtäler simulierten. War die Bündnerfleisch-Produktion zuvor nur in den kühlen Monaten mit R, September bis April, möglich, konnte sie nun auch im Sommer vollzogen werden. Noch immer gibt es Produzenten, die das Trocknen ihres Bündnerfleisches vollständig der Natur überlassen und deshalb eine «Sommerpause» einlegen müssen.

Verein graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Chur

www.graubuendenviva.ch
info@graubuendenviva.ch

Mit dem Projekt «Kulinarische Schätze» bietet graubündenVIVA den einzigartigen Lebensmitteln des Kantons Graubünden eine neue Bühne. Die «Kulinarischen Schätze» sind eine Einladung an alle, die Vielfalt und den Reichtum der Bündner Küche zu entdecken und zu geniessen.

Für weitere Inhalte besuchen Sie die Seite graubuendenviva.ch/schaetze und folgen Sie graubündenVIVA auf Social Media.