

Bindenfleisch – Das Ur-Bündnerfleisch

Fleisch luftzutrocknen ist die ursprünglichste Methode, es haltbar zu machen. Auch wenn dies heute nicht mehr nötig wäre, ist das Interesse an dieser Art von Fleisch geblieben. Zum Glück für Adrian Hirt, der traditionell hergestelltes Bündnerfleisch produziert.

Die Geschichte vom AlpenHirt und seinem Bündnerfleisch begann mit dem «Urneni», dem Urgrossvater. Damals hiess das Bündnerfleisch noch Bindenfleisch und Bauer und Fuhrmann Anton Hassler Senior produzierte es nur für seine Familie, damit sie im Frühling bei der Feldarbeit genügend energiereiche Nahrung hatte. Er hätte sich wohl nie vorstellen können, dass sein Urenkel Adrian Hirt einmal nach seinem Rezept hergestelltes Trockenfleisch in der ganzen Schweiz verkaufen würde.

Natürliche Lebensmittel produzieren

Das Handwerk der Bindenfleischproduktion lernte Adrian Hirt von seinem Neni, dem Grossvater. Während heute bei der Herstellung von Bündnerfleisch chemisch hergestellte Pökelsalze zum Haltbarmachen eingesetzt werden, verzichtet der gelernte Chemielaborant und studierte Lebensmitteltechnologe gänzlich auf dieses und auch auf andere Zusatzstoffe. Bei ihm kommen nur Rotwein, Natursalz und Gewürze an das feine Fleisch. «Ich möchte natürliche Lebensmittel herstellen, bei denen der Geschmack des ursprünglichen Produktes noch zur Geltung kommt», sagt Hirt.

Von wo kommt das Fleisch?

Während sein Neni nur den Stotzen zukaufte und als «Hobby» weiterhin einige Stücke Bindenfleisch trocknete, kauft Hirt für seine Fleischproduktion jeweils das ganze Tier direkt beim Bio-Bauern. «Das sind alles Kühe aus der Surselva, die nicht in erster Linie für die Fleischproduktion gezüchtet werden», erklärt Hirt. Soll heissen, die

Tiere sind durchschnittlich über zehn Jahre alt, haben mehrere Sommer auf der Alp verbracht und mehrere Junge zur Welt gebracht. «Es sind natürlich ernährte, gesunde Tiere. Manche sind sogar über 20 Jahre alt, wenn wir sie schlachten.» Und die Geschichte der Tiere ist es auch, die das Spezielle an Hirts Bündnerfleisch ausmacht: Denn jedes Stück Fleisch kann zum Tier und seinem Leben zurückverfolgt werden. AlpenHirt nennt dies #KuhTransparenz. Einziges Geheimnis bleibt die überlieferte Rezeptur vom Urneni. Kauft man Fleisch beim AlpenHirt, ist dieses mit einer Nummer versehen. Auf der Website kann der interessierte Geniesser dann nachschauen, wie das Tier hiess, wie alt es war, wie viele Kälber es geboren hat, wo es gelebt hat und wie viele Sommer es auf welcher Alp verbracht hat. «Heutzutage ist es ein Bedürfnis der Kunden, dass sie wieder wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen. Und bei kaum einem Produkt ist die Rückverfolgbarkeit so einfach wie bei einer Kuh. Wenn man dann noch den Bauern kennt, der einem ein bisschen etwas über das Tier erzählen kann, kennt man die Geschichte hinter dem Produkt», so Hirt.

Rotwein für das Bindenfleisch

Für das Bindenfleisch verwendet AlpenHirt nur die edelsten und zartesten Muskelpartien der Bergkühe aus dem Stotzen. «Ich bin beim Zerlegen der Tiere jeweils dabei, sodass wir bei jedem individuell entscheiden können, welches Stück wofür verwendet wird», sagt Hirt.

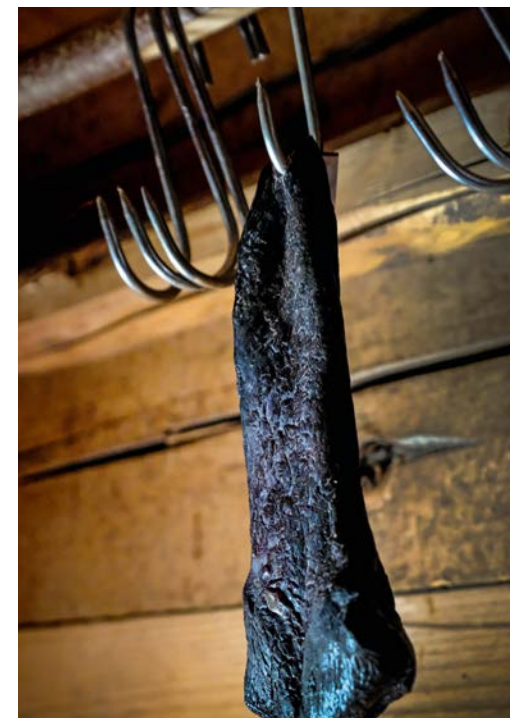
Nach dem Dressieren werden die Fleischstücke in einer Lake aus Rotwein, Schweizer Alpensalz und Gewürzen eingelegt. In dieser bleibt das Fleisch sechs bis acht Wochen und wird dabei mehrmals umgeschichtet. Der Rotwein für diese Lake stammt noch immer aus dem Veltlin. «Früher gab es einen Tauschhandel zwischen den Bündnern und den Norditalienern, so kam der Wein aus dem Veltlin über die damaligen Säumerpfade zu uns», erzählt Hirt. Der Wein hat einen entscheidenden Einfluss auf die Farbe und den Geschmack des Bindenfleisches.

Aus einem Keller in die Grossproduktion

Nach der Zeit in der Rotwein-Salzlake kommt das Fleisch in ein Netz und wird in die für das Bündnerfleisch typische viereckige Form gepresst. Dann wird es bis zu sechs Monate luftgetrocknet. «Ohne Pökelsalze wird das Fleisch später beim Aufschneiden nach einer gewissen Zeit leicht bräunlich. Auf den Geschmack hat das aber keinen Einfluss. Und wieso Pökelsalze verwenden, wenn es diese gar nicht braucht», sagt Hirt. Während der Grossvater noch im Keller seines Wohnhauses in Tschierschen, zehn Kilometer von Chur, das Bündnerfleisch produzierte und es in einer kleinen Kammer im Dachstock lufttrocknete, hat sich Hirt bei einem Fleischproduzenten, ebenfalls in der Surselva, eingemietet. Die Transportwege sollen kurz gehalten werden. Im Sinne des Tierwohls, der Umwelt und nicht zuletzt für eine gute Fleischqualität. Hirt erklärt: «Wir können dort die



Das Bindenfleisch vom AlpenHirt wird ohne Pökelsalz hergestellt. Eine Lake aus Rotwein und Gewürzen verfeinert das Fleisch.



Bis zu sechs Monate muss das Fleisch trocknen.



Bereits der Urneni (kleines Bild) von Adrian Hirt hat Bündnerfleisch auf diese traditionelle Weise mit Veltliner Rotwein hergestellt.

➔ Fortsetzung Seite 34

Infrastruktur nutzen und so das ganze Jahr produzieren. Möchte man das Fleisch immer noch in einem Holzverschlag trocknen, ist dies nur noch für den Eigengebrauch möglich. Die heutige Gesetzgebung verlangt hohe Standards.» Eine gute Planung ist bei so langen Produktionszeiten jedoch sehr wichtig. Denn bereits vor dem Alp-Sommer wird für das Weihnachtsgeschäft produziert.

Alles vom Tier verwerten

Aus dem Fleisch der Kühe, das Hirt nicht für Bündnerfleisch, oder eben Bindenfleisch, verwendet, stellt er «Bergfleisch», «Farurer Baron» und «Bergsalsiz» her. Bergfleisch wird zum Beispiel aus dem Filet produziert. Anders als Bündnerfleisch wird es jedoch nicht in Form gepresst, sondern nach dem Einlegen nur luftgetrocknet und behält dadurch seine ursprüngliche Form. Das Bergfleisch gleicht dem bekannten Mostbröckli, wird jedoch nicht geräu-

chert, sondern nur luftgetrocknet. Der Farurer Baron ist eine Trockenwurst, die aus den mageren Fleischstücken der Kühe, die nicht zu feinem Bündnerfleisch oder saftigem Bergfleisch verarbeitet werden können, hergestellt wird. Dazu wird das Fleisch durch den Fleischwolf gedreht, gewürzt und nach einer Standzeit in einen Rinds-Naturdarm abgefüllt. Durch langsames Lufttrocknen entsteht so ein gesundes Fleisch ganz ohne Fett, das an einen Salsiz erinnert, jedoch genau so mager und kompakt ist wie edles Bündnerfleisch. In dem Bergsalsiz werden die Rindfleischabschnitte verarbeitet, die nicht für die anderen drei Produkte verwendet werden können. «Auch bei dieser Spezialität wird ganz bewusst auf Zusatzstoffe sowie auf das häufig übliche Auffetten mit Schweinefett verzichtet», so Hirt. Knochen und Innereien werden zum Beispiel zu Bouillon verarbeitet, aus dem Fett stellt er das «Bratfett - 100 % Kuh»

her und aus der Haut soll das Leder und daraus vielleicht irgendwann Gürtel in einer nahegelegenen Behinderten-Werkstätte produziert werden.

«Am liebsten das pure Fleisch»

Bei einer Reise nach England durfte er sein Bindenfleisch auch schon dem Starkoch Anton Mosimann zum Probieren geben. «Sein positives Feedback gab mir zu Beginn im Sommer 2014 die Gewissheit, dass ich ein gutes Produkt mache, und das Selbstvertrauen, dieses zu vermarkten. Natürlich ist die Gastronomie nicht der Hauptabnehmer unserer Bergfleisch-Spezialitäten, aber es ist schon gut, wenn die Köche die Produkte kennen», so der Jungunternehmer. Und isst er selber auch immer noch Bindenfleisch? «Jeden Tag. Am liebsten einfach das pure Fleisch. Aber gerne auch zu Bergkartoffeln, Käse oder in einem Salat.»

Rüebli-Ingwer-Relish

Ergibt etwa 2 Gläser von etwa 2½ dl Inhalt
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Koch-/Backzeit: 20 Minuten

Das Relish passt nicht nur zu Trockenfleisch wie Bündnerfleisch oder Rohschinken, sondern auch zu kräftigem Käse oder einer Pastete.

- 250 g Rüebli
- 80 g Ingwer
- 1 Zwiebel
- Je 1 Teelöffel Koriandersamen und schwarzer Pfeffer
- 3 Stück Kardamomsamen
- 10 g grobes Meersalz
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 ½ dl Wasser
- 100 g brauner Zucker
- 10 g Senfpulver
- 25 g entsteinte Datteln
- 1 dl Apfelessig

- 1 Die Rüebli schälen und an der Röstiraffel reiben.
- 2 Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Zwiebel schälen und hacken.
- 3 Im Mörser den Koriander mit dem Pfeffer, dem Kardamom und dem Meersalz fein mahlen.

- 4 In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebeln mit dem Ingwer und den Gewürzen 1 Minute andünsten. Die Rüebli beifügen und kurz mitdünsten, dann das Wasser beifügen und alles zugedeckt 10 Minuten auf mittlerer Stufe kochen lassen. Die Flüssigkeit zwischendurch kontrollieren und allenfalls Wasser nachgiessen.
- 5 Inzwischen den Zucker mit dem Senfpulver vermischen. Die Datteln halbieren und in Streifen schneiden.
- 6 Nach 10 Minuten Kochzeit das Zucker-Senfgemisch und die Datteln beifügen und weitere 5 Minuten kochen lassen.
- 7 Inzwischen die Gläser gründlich und heiss reinigen.
- 8 Den Essig beifügen und alles nochmals gut durchkochen lassen. Das Relish heiss in die vorbereiteten Gläser füllen und die Gläser sofort verschliessen.

Das Relish ist mindestens 6 Monate haltbar.



* die Herkunft

* Menschen und ihr Handwerk



Damit AOP- und IGP-Produkte entstehen, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen die geschützten Qualitätszeichen AOP und IGP. www.aop-igp.ch