

## **Samariter reisen zu Fleischveredelungsbetrieb**

Einige Mitglieder des Samaritervereins Engstringen gingen auf die Reise ins Bündnerland. Sie besuchten auf 1500 Metern die Fleischtrocknerei Brügger in Parpan, wo die professionelle Technik der Naturlufttrocknerei vor vier Generationen begründet wurde.

Die Tochter des Geschäftsführers, Ladina Brügger, die sonst Hochbauzeichnerin ist, führte die Samariter durch den Veredelungsbetrieb. Die Nord-Süd-Öffnung des Tals biete beste Voraussetzungen für die natürliche Lufttrocknung, begründete sie. Und je älter das Tier, umso besser werde das Fleisch, das Eckstück, falsches Filet oder Nuss sein könne und von der Gams, dem Hirsch, Steinbock oder der Kuh stamme. Sie hätten drei Lieferanten.

Zuerst würden vom Fleisch Fett und Sehnen entfernt, die Rohbinden zurückhaltend mit einer Mischung aus Salz und Biogewürzen eingerieben und in grossen Behältern etwa zwei Wochen kühl gelagert. Nach dieser Pökellung, dem Haltbarmachen, werde das Fleisch an der frischen Luft eine Woche lang auf dem Balkon angetrocknet. Bach und Wald sind laut der jungen Frau eine gute Klimaanlage. Davon konnten die Samariter sich überzeugen. Dann gelange das Fleisch in die Trocknungsräume und werde in Abständen drei Mal gepresst. Während fünf bis sechs Monaten Trocknung werde jedes Fleischstück 60 bis 70 Mal in die Hand genommen und bearbeitet, sagte Ladina Brügger.

Die Herstellung von Bündnerfleisch ist also ein aufwendiger Prozess, während dessen das Fleisch 50 Prozent seines ehemaligen Gewichts verliert. Das getrocknete Fleisch konnten die Samariter zu Wein oder Mineralwasser degustieren. Nach dem Mittagessen im Waldhaus am See auf der Lenzerheide gings nach Chur, der ältesten Stadt der Schweiz, um die ist äusserst sehenswerte und komplett autofreie historische Altstadt zu erkunden.

Heinz Stocker