

Hintergrund

Tradition, die schmeckt

Luftgetrocknete Fleischspezialitäten haben in der Schweiz eine lange Tradition. Schon vor Jahrhunderten begannen die Bewohner der Schweizer Berge, das kostbare Fleisch – über die harten Wintermonate – an der reinen Bergluft durch Trocknung haltbar zu machen. Was früher ein Grundnahrungsmittel der Bergbauern war, gilt heute als einzigartige Delikatesse und gehört zu den edelsten Fleischprodukten der Welt.

Ob Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken oder Walliser Trockenfleisch – die besonderen Köstlichkeiten werden ausschließlich aus besten Rohstoffen hergestellt und stehen für traditionelles Handwerk. Sie sind lokal geprägt und werden von Fachbetrieben veredelt, die ihr Handwerk seit Generationen mit Hingabe pflegen. Hier entsteht Qualität, die die Schweizer seit jeher schätzen und die zunehmend auch in Deutschland mehr und mehr Liebhaber findet. Einer der zahlreichen traditionsbewussten Schweizer Fachbetriebe ist die Sulai AG. Die Fleischtrocknerei befindet sich in Churwalden, in einem Tal, das optimale klimatische Bedingungen bietet. Hier reifen die erlesenen Fleischstücke an der kühlen, reinen Bergluft Graubündens und werden so auf ganz natürliche Weise haltbar gemacht. Rund 700 Tonnen werden hier pro Jahr produziert. Benötigt werden hier nur bestes Fleisch, traditionelle, meist seit Generationen wohl gehütete Rezepturen und ein wenig Geduld. Die Zeit, die das Bündnerfleisch reifen muss, beträgt etwa vier Monate, der Bündner Rohschinken sogar über fünf Monate.

Mit der Salzung beginnt die Veredelung

Der erste Arbeitsschritt findet in der Salzerei statt. Hier werden die Fleischstücke mit einer Salz-Gewürzmischung von Hand eingerieben und anschließend in Bottiche gestapelt. Je nach Größe der Fleischstücke dauert die Pökellung zwischen zwei und vier Wochen. In dieser Zeit wird die Rohware einmal pro Woche umgeschichtet und mit der Eigenlake übergossen.

Nach dem abgeschlossenen Salzprozess beginnt die natürliche Trocknung. In dieser Zeit wird das Fleisch nicht erhitzt oder geräuchert, sondern reift ausschließlich in der frischen Luft. Dafür werden die Stücke zunächst einzeln durch einen Trichter in ein Netz geschoben. Das verleiht ihnen eine gleichmäßige Form, was die weitere Verarbeitung vereinfacht. Anschließend hängen die Stücke etwa vier bis fünf Wochen in einem Trocknungsraum und verlieren durch die Abtrocknung an Gewicht. Wann der Prozess beendet ist und die nächsten Schritte eingeleitet werden können, wird ganz individuell aufgrund ihrer Festigkeit entschieden.

Fenster reguliert Temperatur und Feuchtigkeit

Der nächste Arbeitsschritt führt in die Pressung. Hier werden die Fleischstücke wie in einem Regal gestapelt und mit Formschienen voneinander getrennt. Mit verschiedenen Gewichtsstufen werden sie über mehrere Tage in ihre viereckige, traditionelle Form gepresst. Anschließend ruhen sie für vier bis fünf Wochen in den Trocknungsräumen. Dabei werden Temperatur und Feuchtigkeit durch das Öffnen und Schließen der Fenster reguliert: Hier kommt es auf erfahrene Mitarbeiter mit Fingerspitzengefühl an.

Den Feinschliff bekommt das Fleisch im letzten Trocknungsraum. Die Stücke reifen nochmals drei bis vier Wochen bis zum optimalen Abtrocknungsgrad. Auch in dieser Zeit entscheidet das Wetter über das Öffnen und Schließen der Fenster, was wiederum Einfluss auf die Qualität der

Endprodukte hat. Bis zuletzt wird die Qualität immer wieder über Griff-Festigkeit und Gewicht kontrolliert. Nach Abwaschen des Edelschimmels werden die Produkte schließlich für den Handel verpackt. So entsteht mit viel Hingabe und Erfahrung ein echtes Naturprodukt, das Feinschmecker weltweit schätzen.

Weitere Informationen für Medien:

Proviande
Daniela Haller
Leiterin Marketingkommunikation International
Tel: +41 (0) 31 309 41 19
E-Mail: daniela.haller@swiss-meat.com

komm.passion GmbH
Martin Lesch Tel.: +49 (0) 211 6 00 46 242
E-Mail: martin.lesch@komm-passion.de

Über Proviande

Als Branchenorganisation ist Proviande das Informations- und Kompetenzzentrum der Schweizer Fleischwirtschaft. Unter der registrierten Dachmarke «Schweizer Fleisch» unterstützt Proviande die Exportaktivitäten der Schweizer Fleischbranche. Durch die gemeinsame Nutzung von exklusiven Plattformen soll der Absatz von Schweizer Fleischspezialitäten in den internationalen Märkten kontinuierlich gefördert werden.