

Engadiner Metamorphosen

Vom Entstehen und Vergehen eines Bündnerfleisches des Metzgermeisters Ludwig Hatecke in Scuol.

Ein leichter Wind streicht über die Ebene beim Lai Nair, am Fusse des Piz Pisoc, oberhalb Tarasp. Ein Muhen ist zu hören, Rinder stehen um Steingruppen oder liegen auf der Weide. Einige schwarze Walliser, rotbraun-weiße Simmentaler, eine weiße Verwandte der französischen Charolais; vor allem aber Braunvieh und die etwas kleineren Grauen. Um den schwarzen See wächst rostbraunes Sumpfgas, drumherum das matte Grün der Magerwiesen. Hier wachsen der Wiesenkerbel und der Klappertopf, tausende Margeriten und der wilde Salbei. Die breiten Flotzmäuler der Rinder zupfen an dutzenden unterschiedlichen Alpengräsern. Die liegenden Tiere wiederkäuen mit erhobenen Köpfen und strecken die haarigen Ohren in den Wind. Der Abend dämmt und sie kauen weiter und weiter, schicken die Gräser durch den breiten Hals zu den Bakterien und Hefekulturen in ihrem Pansen, wo ein feiner Brei entsteht, ein Alpenkräuter-Müesli, das durch den Netzmagen und den Schleudermagen nochmals in die kauenden Schnauzen hochsteigt, um weiter zerkleinert zu werden, bevor der Brei, endgültig geschluckt, im Blättermagen ausgepresst wird, um sich dann im Labmagen in körpereigene Eiweisse und Fette zu verwandeln, die sich unter dem Fell, an den Hüften, den Oberschenkeln und am Rücken als Muskelfleisch ablagern. Lautlos steigen Co₂-Gase in den Engadiner Himmel, da und dort fällt ein dunkelbrauner Fladen zu Boden, Dünger für das Gras im kommenden Jahr.

Am nächsten Morgen, um sieben in der Früh, hält ein Traktor mit einem klapprigen Viehanhänger vor dem altehrwürdigen Metzgerhaus in Scuol. Ein Mann mit ausgeprägtem Engadinerkopf steht im weissen Ärztekittel am offenen Tor: Der Veterinär, der hier jede Schlachtung begleitet. Einzelnen werden die beiden Rindlein hineingeführt, auf den glatten, dunkelroten Boden des hohen Raumes. Dann geht alles sehr schnell. Die beiden Metzger in braunen Gummischürzen, grauen Hemden und Gummistiefeln lassen das Tier mit einem Bolzenschlag auf die Stirn zusammensacken. Ab jetzt spüre das Tier nichts mehr, meint der Arzt, spüre nicht mehr, wie ihm die Halsschlagader mit einem raschen Schnitt geöffnet wird, das Blut herausschiesst, und langsam versiegend in den Gulli läuft, während die Nerven die Beine um sich schlagen lassen. «Sterben gehe nicht so schnell», kommentiert der Doktor gelassen. Liegt das Tier ruhig da, demonstrieren die beiden Metzger die Virtuosität ihres Handwerks. Innert ein paar Minuten werden mit unglaublich flinken Schnitten und sehr scharfen Messern der Kopf und die Füße abgetrennt, der Körper an den Hinterbeinen mit einem Kettenzug hochgezogen, aufgeschnitten, ausgenommen, gehäutet und mit einer Säge in zwei Hälften zerteilt, die dann an grossen Haken mittels einer Laufschiene in den alten, ruckligen Warenlift befördert werden.

«Fleisch ist das edelste aller Nahrungsmittel. Wir müssen es mit dem grösstmöglichen Respekt behandeln», sagt Ludwig Hatecke, der gross gewachsene, elegante Metzgermeister, der hier in dritter Generation die Verwandlung von heimischen Nutztieren in Engadiner Fleischspezialitäten zelebriert. Mit Ernst und Passion erzählt er von seinem Handwerk, von seinen Erinnerungen aus der Knabenzeit an das Schlachthaus seines Grossvaters in Ramosch, von seinem unentwegten Suchen und Forschen nach vergessenen alten, oder mutigen neuen Rezepturen, die aus der alten Konservierungsmethode der Fleischtrocnung kunstvolle Fleischveredlung machen. Im zweiten Stock des

alten Stammhauses zeigt er mir die Ausnahmerei, wo der Lift aus dem Schlachtraum ankommt. Hier werden die Rinderhälften in kleinere Teile zerlegt. Alle Arten von Frischfleisch werden hier aufbereitet und auch das Fleisch für die Trockenwürste und das Bündnerfleisch.

Für ein Bündnerfleisch nimmt man am besten ein mageres Stück vom Hinterschenkel eines zwei- bis dreijährigen Alpenrindes. Das rohe Fleischstück muss erst drei Wochen abhangen, bevor es in ein Netz gepackt und in einer Sulz aus – bei Ludwig Hatecke – englischem Meersalz, Lorbeer, Wachholder und Knoblauch eingelegt wird. Wiederum drei Wochen lang, wird es darin gelagert und regelmässig gewendet. Dann – das unterscheidet das Bündnerfleisch von anderen Konservierungsarten, wie die der Bresaola oder des Mostbröcklis – wird die Sulz wieder abgewaschen. Das so präparierte Stück Rindermuskel wird danach im dritten Stock des Hauses ein erstes Mal in einer uralten Holzpresse zusammengedrückt. Dieser Vorgang verteilt die verbliebene Flüssigkeit regelmässig im Fleisch und gibt ihm seine typische, rechteckige Form. Dieses Pressen wird in den folgenden rund vier Monaten vier bis siebenmal wiederholt. In dieser Zeit hängt unser veredeltes Stück Alpenrind mit dutzenden Artgenossen im Trocknungsraum. Dort riecht es so unglaublich himmlisch-irdisch gut, dass es eigentlich völlig unverständlich ist, wieso der Mensch sich ein paradiesisches Jenseits herbeiwünscht. Aus diesem Bündnerfleisch-Himmel gelangen die fertigen Stücke in Ludwig Hateckes eigene Geschäfte in Scuol, Zernez, Zuoz und St. Moritz oder in ferner gelegene Metzgereien, die den Unterschied von industriell gefertigter Fleischware und richtig gutem Metzgerhandwerk schätzen. Ludwig Hateckes Läden sind mit ihrer schlichten, stilvollen Einrichtung würdige Plattformen für die Präsentation von veredelten Fleischwaren. War man einmal bei einer seiner Degustationen im «Laboratori da gust» im alten Stammhaus in Scuol, versteht man, warum der leidenschaftliche Metzger auch schon «Zenmeister des Salsiz» genannt wurde.

Auch im Suvretta House kann der Gast Hateckes Bündnerfleisch versuchen. Man sollte die dünnen, frisch aufgeschnittenen Scheiben, langsam kauen und diese Uregadiner Geschmäcker mit Genuss auf der Zunge zergehen lassen. Während Innen die Verdauung einsetzt, kann man draussen unter dem tiefblauen Sternenhimmel, die Alpweiden erahnen. Ein kulinarischer Glücksmoment, der einen möglicherweise daran denken lässt, dass das Universum vielleicht der Magen eines heiteren Gottes ist.

5958

Mathias Balzer
August 2008