

# BÜNDNERFLEISCH

## Allgemeines

Bündnerfleisch ist eine Rohpökelfleischware, welche aus dem Stotzenfleisch von Rindern hergestellt wird. Diese Trockenfleischspezialität hat eine rechteckige Form, ist von fester Konsistenz und hat im Inneren eine tiefrote Farbe. Im Verlauf der Reifung bildet sich auf der Oberfläche Edelschimmel, welcher vor der Konfektionierung regelmäßig entfernt wird.



## Herkunft

Bündnerfleisch ist eine Spezialität aus dem Gebiet des Kantons Graubünden in der Schweiz.

## Herstellung

Für die Herstellung dieses edlen Produktes dürfen nur die besten Stücke der Oberschenkelmuskulatur (Schinkenteile) des Rindes verwendet werden.

Die Muskelstücke werden von Fett und Sehnen befreit und unter Beifügung von Salz, Salpeter, Gewürzen und eventuell weiterer Zutaten in Behälter geschichtet und bei Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt für drei bis fünf Wochen gelagert. Es kommt dabei zu einem ersten Wasserverlust und zu einer Pökellung des rohen Fleisches.

Danach werden in der Regel die gepökelteten Fleischteile abgewaschen und entweder für einige Tage bei ähnlich tiefen Temperaturen weitergelagert oder einige Tage bei anfangs höheren und später tieferen Temperaturen aufbewahrt.

Anschließend wird das Fleisch zwischen 5 und 17 Wochen bei Temperaturen bis maximal 18 Grad getrocknet. Während der Trocknungsphase werden die Fleischstücke mehrmals gepresst, wodurch die noch verbleibende Flüssigkeit gleichmäßig im Fleisch verteilt wird und diese Spezialität seine typisch rechteckige Form erhält.

Bündnerfleisch verliert während dem gesamten Reifungsprozess fast die Hälfte seines ursprünglichen Gewichtes. Die zum Verkauf angebotene Ware ist daher ein hochkonzentriertes Nahrungsmittel. Die Konservierung erfolgt ausschließlich durch Pökellung und Trocknung.

Diese erlesene Trockenfleischspezialität wird nach wie vor hauptsächlich in fachmännischer Handarbeit in etwa drei Dutzend Arbeitsschritten hergestellt.

### **Aufbewahrung**

Ganze Bündnerfleischstücke werden am besten umhüllt von einem Tuch oder Wachspapier im Kühlschrank oder in einem kühlen Keller aufbewahrt. Vakuumverpackt hält sich diese Delikatesse für mehrere Wochen. Frisch aufgeschnittene Ware sollte möglichst noch am selben Tag verzehrt werden.

Damit diese erlesene schweizerische Spezialität ihr volles Aroma so richtig entfalten kann, ist es empfehlenswert, die Verpackung ungefähr eine Stunde vor dem Genuss zu öffnen und bei Zimmertemperatur zu lagern.

### **Serviervorschlag**

Traditionell wird Bündnerfleisch hauchdünn geschnitten und pur gegessen.

Zu dieser erlesenen Spezialität passen frisches, knuspriges Weißbrot und ein gutes Glas Rotwein. Auch in Kombination mit Melonen, Raclette, Fondue oder Hüttenkäse ist diese Trockenfleischspezialität ein wahrer Genuss und schmeckt auch als Beilage zu Spargel vorzüglich.



### **Gesundheitliche Aspekte**

Bündnerfleisch ist besonders fettarm und praktisch frei von Kohlehydraten. Es enthält die Vitamine B1, B2 und pp (Niacin), Mineralstoffe und Spurenelemente und besteht zu fast vierzig Prozent aus hochwertigem Eiweiß.

Aufgrund seiner leichten Verdaulichkeit, dem hohen Sättigungswert und der guten Ausnützung der zugeführten Energie im Organismus erfüllt diese edle Spezialität alle Voraussetzungen eines gesunden und wertvollen Nahrungsmittels.