

**Bündnerfleisch wird nur im Bündnerland hergestellt, und zwar nur in der Höhe, in Dörfern, die zwischen 800 und 1800 Metern über Meer liegen. „Bündnerfleisch“ gilt als sogenannte Geschützte Geografische Angabe (GGA).**

Böse Zungen behaupten, das Trockenfleisch sei im Wallis erfunden worden und werde dort Bindenfleisch genannt. Sowieso sei der Name falsch, denn Rindfleisch werde aus Rindern gemacht, Trutenfleisch aus Truten, Bündnerfleisch aber wohl kaum aus Bündnern...



**Bündnerfleisch** ist gepökelt, von Sehnen und Fett befreites Rindfleisch. Die Fleischstücke werden mit Salz, Salpeter, Alpenkräutern und einer Gewürzmischung einige Wochen bei einer Temperatur nahe dem Gefrierpunkt in einem geschlossenen Behälter gelagert. Danach wird es mehrere Wochen lang getrocknet. Die Fleischstücke werden in Netze eingebunden und in Anlagen gehängt, in welchen das Fleisch während vier Monaten unter denselben klimatischen Bedingungen getrocknet wird wie anno dazumal, als es im Winter der klaren, trockenen Bergluft ausgesetzt war.

Ein Vorteil des heutigen Verfahrens ist, dass Bündnerfleisch nun auch im Sommer hergestellt werden kann. **Beim Trocknen wird das Fleisch regelmässig gepresst, um die verbliebene Flüssigkeit gleichmässig zu verteilen. Deshalb seine charakteristische rechteckige Form.** Es wird nicht geräuchert. Durch den beträchtlichen Wasserverlust während des Salzens und Trocknens sind keine weiteren Maßnahmen oder Hilfsstoffe für die Konservierung notwendig.

Der überwiegende Teil der Herstellung kommt in der Schweiz in die Läden; der andere Teil wird in die europäischen Länder und die USA exportiert. Die Rohware für in der Schweiz verkaufte Bündnerfleisch ist einheimischer Herkunft, Exportware dagegen wird oft aus ausländischem Rindfleisch hergestellt.

Zum Servieren wird das **Bündnerfleisch in sehr dünne Scheiben geschnitten** und mit Brot aufgetischt. Dazu passt ein kräftiger einheimischer Rotwein, z.B. aus der Bündner Herrschaft. In feine Streifen oder Würfel geschnitten wird das Bündnerfleisch auch zum Verfeinern von Suppen verwendet.

Bündnerfleisch am Stück hüllt man in ein Tuch oder ein Fleischerpapier und lagert es im Kühlschrank oder Keller. **So lässt es sich monatelang aufbewahren.** Verpackt hält es bei einer Temperatur um 10°C bis zu zehn Wochen, vakuumiert bis zu sechs Monate. **Bündnerfleisch hingegen, das im Geschäft frisch geschnitten wurde, sollte noch am selben Tag gegessen werden,** weil es dann gut aussieht. Man kann das Fleisch auch bis zwei Tage später noch auftischen, allerdings wird es sich dann wegen des Kontakts mit Sauerstoff dunkel verfärbt haben. Dem Genuss ist diese Oxidation aber nicht abträglich.

Bündnerfleisch mindestens fünf Minuten, am besten aber **eine Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen und die Verpackung öffnen.** Denn nur bei Zimmertemperatur entfaltet die Delikatesse ihr volles Aroma.

Eine weitere Bündner Fleischspezialität ist die **Salsiz**, eine salamiähnliche luftgetrocknete oder geräucherte Rohwurst, meist aus Schweinefleisch, aber in Bündner Metzgereien auch aus Hirsch, Gams oder Wildschwein.

## Seit alten Zeiten wird in Graubünden Trockenfleisch hergestellt.

Früher waren die Wintermonate hart und lang, die abgelegenen Bergdörfer eingeschneit und abgeschnitten. Um während dieser entbehrungsreichen Zeit genug Verpflegung zu haben, galt es Vorräte anzulegen. Nach den Alpbzügen im Herbst schlachteten die Bauern einen Teil ihrer Herde. Nach den „Metzgeten“ durfte Gross und Klein mal nach Herzenslust schlemmen. Es gab Nierli, Leberli und Blutwürste, die leicht verderblichen Innereien.

Die schönsten und magersten Stücke vom Rind hingegen pökelt die Bauern mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Wacholder und Lorbeer und hängten sie dann vor ihren Heimetli auf. Der stete Wind, der durch die Bündner Bergtäler streicht, trocknete das Fleisch und machte es für die langen Wintermonate haltbar.