



Foto: z.V.g.

Seitensprung

Der Edelfleischer

Mit seinem „B-B-B-Bündner Fleisch“-Lachanfall wurde der Schweizer Bundesrat Hans-Rudolf Merz über Nacht zur YouTube-Berühmtheit. Ludwig Hatecke ist ebenfalls berühmt: für ebendiese Spezialität aus den Bergen.

Text: Jürg Wirth, Fotos: Benjamin Hasenclever

Designer, Architekt oder Grafiker könnte der elegant gekleidete Mann sein, die graumelierten Haare sorgfältig nach hinten gekämmt. Auch seine Läden unterscheiden sich frappant von anderen Fleischereien. Keine überladenen Auslagen, keine rot gefliesten Böden und kein Kunstlicht, das die Kundschaft grün aussehen lässt. Stattdessen helle Räume, dunkle Böden und sorgfältig drapierte Auslagen. Fleischboutiquen eher. «Ich stelle das Fleisch in den Mittelpunkt und verdeutliche dessen Wert», sagt der Metzger Ludwig Hatecke. In der

Auslage stechen nebst den klassischen Fleischstücken, drapiert auf schwarzen Plättchen, die schneeweissen Lardo-Stücke ins Auge, Speckschwarten, die keine sind, sondern längliche Quader, durch die sich die Fleisch- und Fettschichten schwingen, und natürlich Hateckes berühmte Trockenfleischspezialitäten.

Kräuterfutter für die Tiere

Die sind typisch für diese Gegend, halfen sie doch schon den früheren Generationen über die kargen Winter. Zum einen das Bündner Fleisch, zum anderen Salsiz, eine luftgetrocknete Roh-

wurst, die bei Hatecke dreieckig ist. Für seine Spezialitäten verwendet Hatecke nur Fleisch von Tieren, die auf den sonnigen und kräuterreichen Engadiner Weiden fressen durften. Bei ihm kommt das Bündner Fleisch tatsächlich aus Graubünden. Die Verarbeitung erfolgt von Anfang bis Ende im eigenen Hause. Schlachteten die Vorfahren bloss im Dezember, stellen die Spezialisten des Hauses Hatecke heutzutage zweimal pro Woche Trockenwürste her und salzen und würzen das Bündner Fleisch. Für den Augusto, einen Salsiz, beispielsweise verwenden sie lediglich



Ludwig Hateckes Trockenfleischspezialitäten sind auch im anspruchsvollen St. Moritz begehrt (links unten das dortige Ladenlokal).

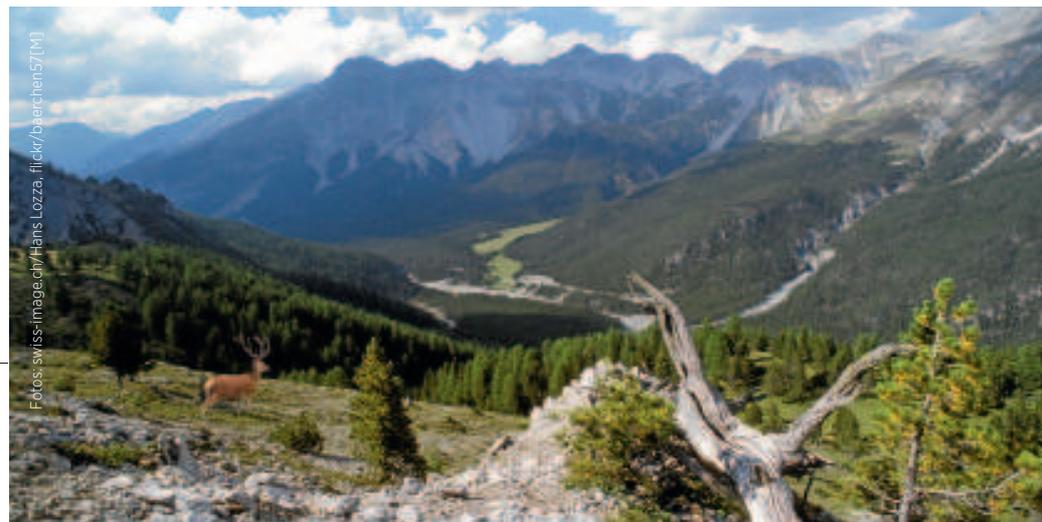
fein gehacktes Rindfleisch, kein Fett. Etwas Rotwein und eine Handvoll Gewürze, diese aber zurückhaltend eingesetzt, auch beim Nitratsalz sparen sie bewusst. «Zu viele Gewürze sind schlecht für den Charakter der Wurst», ist der Chef überzeugt. Damit liegt Ludwig Hatecke auf der Linie seiner Urahnen. Allerdings sparten diese bei den Gewürzen vor allem aus wirtschaftlichen Gründen. Auf Fett allerdings hätten sie früher nie verzichtet.

Die nach der Wurstmaschine runden Stücke werden dreieckig gepresst. Dies sei viel besser zu schneiden, sagt Hatecke. Nach eineinhalb Monaten im hauseigenen Reiferaum ist die Wurst fertig: dunkel aussen, weinrot innen und von kräftigem Geschmack. «Am besten passt deshalb ein kräftiger, gut gereifter Veltliner dazu», sagt Hatecke. Selbstverständlich gibt's auch Salsiz mit Fett, zum Beispiel den Hirschsalsiz. Weil Stillstand Rückschritt ist, denkt sich der Metzger immer wieder neue Spezialitäten aus. Zum Beispiel die Pelegrins. Pelegrin bedeutet Wallfahrer oder Pilger auf Romanisch, tatsächlich erinnern die ebenfalls getrockneten und gewürzten

Fleischstreifen an Kargheit und Askesse. Oder eben an eine Wegzehrung für die Wanderung. Und verpackt erinnern sie entfernt an einen Schlüsselbund respektive Dietrich, bekannt aus älteren Filmen. Den Schlüssel zum modernen Metzgermarkt hat Hatecke schon  lange gefunden.

LUDWIG HATECKE
Center Augustin, CH-7550 Scuol
Tel. +41 (0)81 864 11 75
www.hatecke.ch (Ein weiteres Ladenlokal gibt es in St. Moritz.)

Postkarten-Engadin: Blick auf den schneebedeckten Piz dal Fuorn. Geständnis: Der Hirsch ist einmontiert – eine Reverenz an Hateckes ausgezeichnete Hirschwürste.



Fotos: swiss-image.ch/Hans Lözsa, flickr/baerchen57[M]

Der Wein dazu

Für die Weinbegleitung zu den Trockenfleischspezialitäten von Ludwig Hatecke haben wir uns in seiner Heimat Graubünden sowie dem angrenzenden Veltlin (oder italienisch Valtellina) umgeschaut. Die ersten beiden Tipps stammen vom Metzger selbst.

SASSELLA ROCCE ROSSE 1997 **ArPePe, Sondrio (Valtellina)**

Ludwig Hateckes Tipp: Dunkles Bouquet und Aromen von Dörrfrüchten können mit dem kräftigen Geschmack des Salsiz Augusto aus Rindfleisch, aber ohne Fett, mithalten.

MALANSER COMPLETER 1999 **Adolf Boner Completer-Kellerei, Malans (Graubünden)**

Der Completer ist eine fast ausgestorbene Bündner Weissweintraupe, die ihre Komplexität erst nach mindestens fünf Jahren Reife offenbart. Ludwig Hatecke legt sie gerne den bildschönen Geschenkpaketen bei, die man im Laden erstehen kann.

NEBBIOLO TERRAZZE RETICHE **DI SONDRIO IGT** **Pietro Triacca, Campascio (Valtellina)** www.triacca.eu

Ein klassischer Veltliner mit etwas Tannin und Vanillearomen, passt ausgezeichnet zu den Pelegrins.

MALANSER BLAUBURGUNDER **Clavadetscher, Malans (Graubünden)** www.malanser.ch

Die klassische Paarung: Landschäftler zu Bündner Wurst. Harmoniert dank dem fruchtbetonten Bouquet und Noten von frischem Gras und Himbeeren ausgezeichnet mit dem Hirschsalsiz.