



Fleisch

Der innovative Metzger Ludwig Hatecke

DER BESTE SALSIZ DER WELT

Der innovative Metzger Ludwig Hatecke aus Scuol GR stellt mit Erfolg reine alpine (Wild) Salsize her. «Die Kunst ist es, so wenig Salz als möglich für die Konservierung zu verwenden», sagt er.

Text und Fotos Urs Oskar Keller *
 «Ist die Arbeit nicht zu anstrengend», fragt Ludwig Hatecke den jungen Flurin väterlich, der beim Ausbeinen und Herauslösen der Knochen eines Tiroler Hirsches mithelfen kann. Der engagierte Patron geht liebevoll mit dem «Schnupperstift» um. «Unsere 25 Mitarbeiter sind unser grösstes Kapital», sagt er. Fordern und fördern ist das Credo des früheren Infanteriehauptmanns. Sein Grossvater, Gründer der Fleischwaren-Dynastie, Ludwig Hatecke (1891-1974), machte 1909 in Frauenfeld seine Metzgerausbildung. Meister Hatecke hält wenig von Drill, umso mehr dafür von guter und direkter Kommunikation, Menschlichkeit und flacher Hierarchie. Das wiederum freut auch seinen Lehrling Diago Rodrigues. .

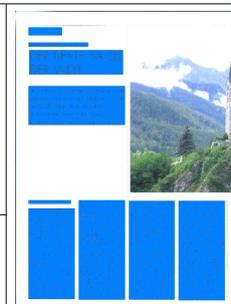
«Wir haben Respekt vor dem Tier»

Seit morgens sechs Uhr wird geschlachtet, mehrmals pro Woche. «Wir haben Respekt vor dem Tier. Fleisch ist wertvoll und ich achte auf Bio-Qualität», erläutert Hatecke und betont, dass der Bauer und ein Arzt bei der Tötung im kleinen dörflichen Schlachthaus immer anwesend sind. Mit einem Bolzenschuss oder elektrisch werden die Tiere erlegt. Tausend Rinder und bis zu 300 Kälber im Jahr. Die Schlachtkörper werden langsam auf zwei °C heruntergekühlt. Das ergibt eine festere Fleischqualität. Verarbeitet wird aber auch viel Fleisch im Auftrag der Bauern, jährlich werden tausend Rehe, Hirsche und Gämsen angekauft. Im Sommer kommen die Hirsche fast ausschliesslich aus dem Tirol, im Herbst aus dem Engadin. Ein 60

bis 70 Kilogramm schwerer Hirsch kostet um 500 Franken. Grosse Nachfrage erfährt auch sein «Madürà» (dry aged meat). Das Rind-, Kalb- und Lammfleisch wird langsam und trocken abgehängt. Dieses Fleisch liefert die besten Steaks.

Salz ist der neue Pfeffer

Hergestellt werden alle Trockenwürste gleich: Das frische Fleischstück, schönes, sehnenfreies Muskelfleisch (beim Rind nur die «Nuss») wird im Fleischwolf zerkleinert, fein gehackt, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer dezent gewürzt und abgeschmeckt. Fleisch soll nach Fleisch, nicht nach sonst etwas schmecken. Deshalb verwendet Hatecke so wenig Salz wie möglich für die Konservierung. Salz ist der neue Pfeffer. Aus dem Meer oder vom Himalaya, rosa, weiss oder grau. Besondere



Swiss Businesspress SA
8052 Zürich
044/ 306 47 00
www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 42
Fläche: 147'503 mm²

Salze und Gewürze mag Hatecke. «Am liebsten verwende ich «Malden Sea Salt» aus Südengland. Das Meersalz ist leicht pyramidenförmig und hat knackige Salzkristalle und ist einzigartig! Zudem verwende ich auch diverse Pfeffer.»

Anschliessend wird die Fleischmasse in einer geschmacksneutrale Eiweisschale (ein «Naturin» aus der mittleren Schicht der Rinderhaut) gestossen und dann während eineinhalb Monaten an der Engadiner Luft «getrocknet». Naturdarm verwendet er für die kleinen Salsize. Die Würste werden bei 17 bis 18 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75 bis 77 Prozent gereift. In diesem Raumverhältnis läuft die Umrötung ab und der erste Edelschimmelpilz ist erkennbar. In der zweiten oder dritten Woche werden die Würste mehrmals gepresst und in Form gebracht. Nach dem Pressvorgang hängt man die Würste wieder auf. Nach insgesamt fünf bis sieben Wochen ist die gesamte Reifezeit abgeschlossen und die Würste sind schnittfest. In dieser Zeit haben die Salsize rund fünfzig Prozent ihres Ausgangsgewichts verloren.

Salsiz ist praktisch Bündnerfleisch

Der Salsiz «Augusto» ist aus reinem Rindfleisch und erinnert an ein erstklassiges Bündnerfleisch, das schmeckt man. Das rechtfertigt auch den hohen

Preis, pro Kilogramm kosten seine Salsize 75 bis 95 Franken. Im «Contadino» befindet sich Rind- und Schweinefleisch aus den Bergen. Eine besondere Wildnote ist im «Cervino» aus purem Hirschfleisch auszumachen. Etwas herber ist der «Ag-nello» aus alpinem Lammfleisch, luftgetrocknet und gereift auf 1250 Meter über Meer im Engadin.

«Bio Suisse» zeichnete 2009 diese Köstlichkeit mit der begehrten «Gourmet-Knospe» aus. Mit diesem Label werden Produkte ausgelobt, die höchsten sensorischen Anforderungen entsprechen. Hervorragend schmecken auch «Chamoutsch» (reiner Gams-Salsiz) und «Capriolo» (alpines Reh). Die weichen Würste gibt es von Schwein, Lamm oder Gämse. 700 bis 800 Kilogramm stellt der Metzger wöchentlich her, in seinem Sortiment gibt es vier reine Salsize. Verkauft werden die Edelwürste in seinen eigenen Geschäften in Scuol, Zernez und St. Moritz. Ferner in den deutsch-schweizer Globus-«Delicatessa»-Filialen sowie in zwanzig Metzgereien und Feinkostläden.

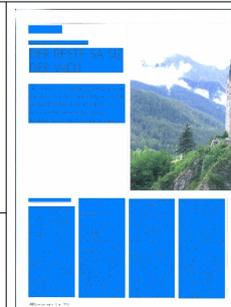
«Zen-Zeremonie des Wurstgenusses»

«Zen-Zeremonie des Wurstgenusses» nannte einst Andreas Heller im NZZ-Magazin «Folio» Hateckes Produkte. Denn mit den Erzeugnissen, die normalerweise als Salsiz angeboten werden, haben diese Delikatessen wenig gemein. Das zeigt

der fleischige Geschmack der Wurst, aber auch ihre Form. Anders als seine viereckigen Namensvettern, die man in Berghütten bekommt, ist der Hatecke-Salsiz dreieckig. Es hat ausserdem ein Gehäuse, eine schwarze Kartonschattulle oder eine Cloche aus Terrakotta, dazu ein Brettchen aus Lärchenholz.

Salsiz vom Hochlandrind

2010 kam Guido Leutenegger aus dem Maggiatal ins Engadin um Hateckes Betrieb anzuschauen. Der erfolgreiche Tierzüchter – er besitzt die grösste Hochlandrinderherde der Schweiz – hatte ein Hamburger-Rezept von Yvo Adam dabei und damit herumgetüftelt. Ende 2011 kamen dann die ersten Salsize vom Hochlandrind auf den Markt. Sie enthalten weder Farb- noch Konservierungsmittel und sind drei Monate haltbar. Leuteneggers Mitarbeiter bringen wöchentlich aus dem Bündnerland, wo die Hochlandrinder aus der Südschweiz geschlachtet werden, das ausgebeinte und zerlegte Frischfleisch nach Scuol. Hier werden zehn verschiedene Produkte von Hackbraten über Trockenfleisch bis zum Salsiz für Leutenegger fabriziert. Guido Leutenegger hat mit seinem Modell «Natur-Konkret» landesweit für Aufsehen gesorgt. Er bietet erfolgreich Investments in die zottligen und langhaarigen «Highlander» an und weitet sein Tätigkeitsfeld bereits ins Piemont aus.



Swiss Businesspress SA
8052 Zürich
044/ 306 47 00
www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 42
Fläche: 147'503 mm²

Informationen:

Metzgerei Hatecke

Ludwig Hatecke

Center Augustin, 7550 Scuol

Telefon 081 864 11 76

info@hatecke.ch

www.hatecke.ch

«Natur Konkret»

Guido Leutenegger

Stella Rondine, 6678 Coglio

Telefon 091 753 13 09

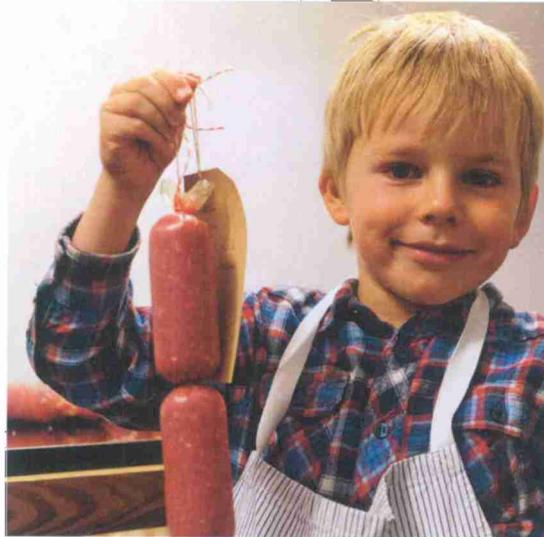
g.leutenegger@natur-konkret.ch

www.natur-konkret.ch

*© 2012 Text und Fotos by Urs Oskar

Keller und Pro Litteris (Zürich).

info@urs-ok.ch, www.urs-ok.ch



Keiner zu Klein, 900 Kinder besuchen Hateckes «Salsizetti»-Kurse in Scuol GR

Foto: Y. Andrea

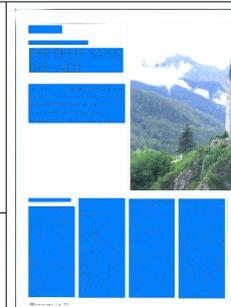


Ludwig Hatecke mit drei seiner interessierten «Lernenden»

Pressebild: Y. Andrea

Datum: 25.03.2013

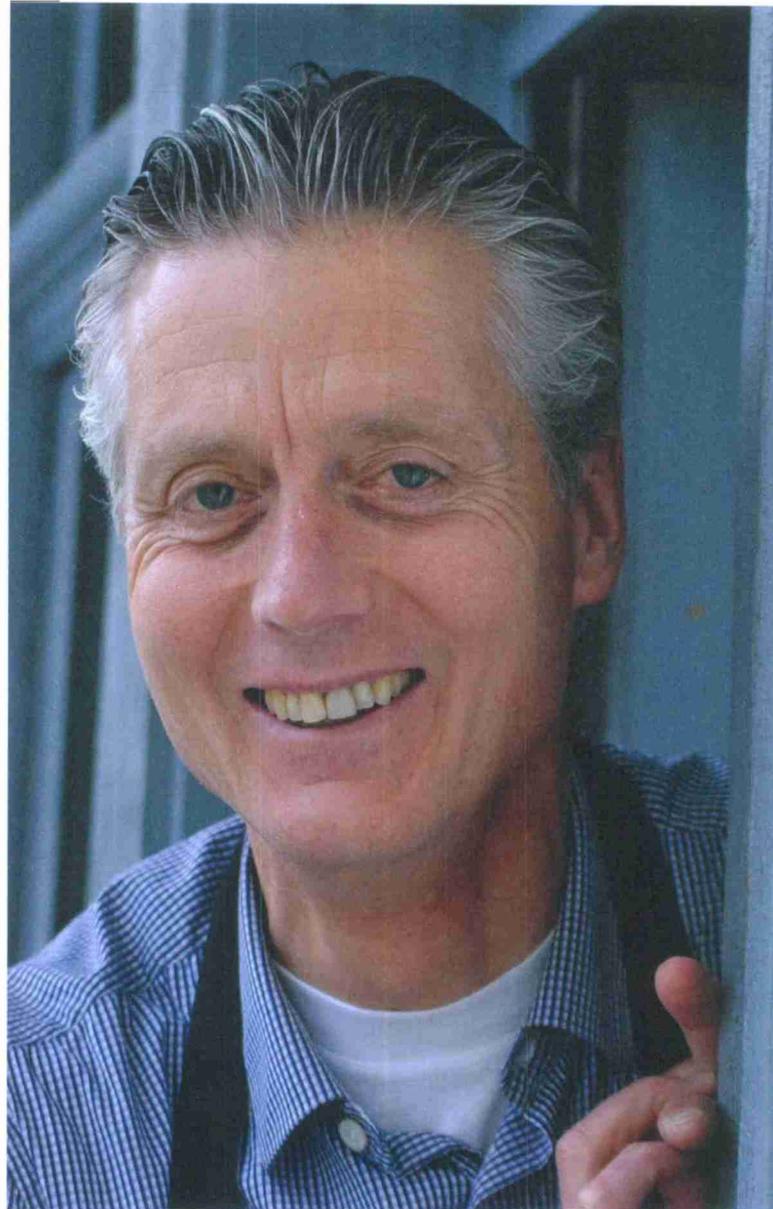
SWISScuisine
DAS FACHMAGAZIN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE



Swiss Businesspress SA
8052 Zürich
044/ 306 47 00
www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 42
Fläche: 147'503 mm²

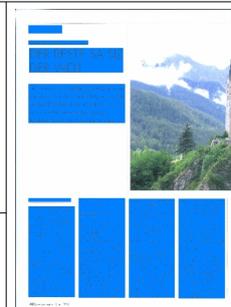


Ludwig Matecke hat gut lachen

Foto: Utsi Ojiskan Krieger

Datum: 25.03.2013

SWISScuisine
DAS FACHMAGAZIN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE



Swiss Businesspress SA
8052 Zürich
044/ 306 47 00
www.pauli-cuisine.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 42
Fläche: 147'503 mm²

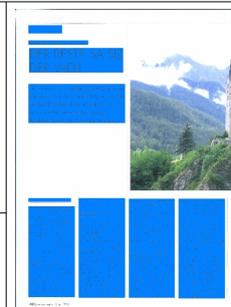


Die Kirche St. Georg in Scuol

Foto: Urs Oskar Keller

Datum: 25.03.2013

SWISScuisine
DAS FACHMAGAZIN DER GEHOBEHEN GASTRONOMIE



Swiss Businesspress SA
8052 Zürich
044/ 306 47 00
www.pauli-cuisine.ch

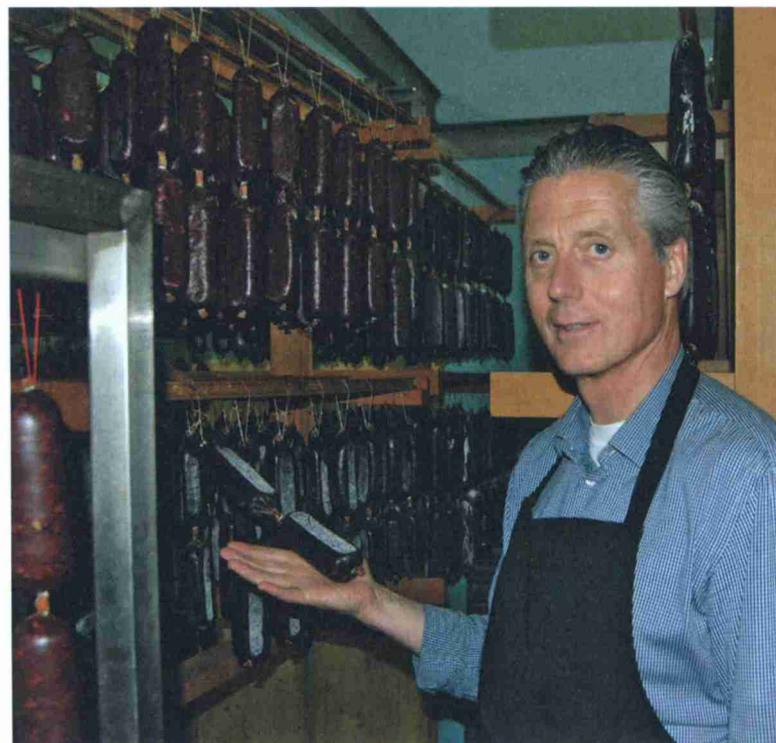
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 12'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 42
Fläche: 147'503 mm²



Scuol mit seinen typischen Engadinerhäuser

Foto: Urs Oskar Keller



Meister Hatecke und seine Salsize

Foto: Urs Oskar Keller