

Bündner Trockenfleisch in Bioqualität

Die Fleischtrocknerei Churwalden AG hat für Ihren Bio Rohschinken die Bio Gourmet-Knospe 2015 erhalten. Die Firma produziert an ihren vier Standorten Trockenfleisch, aber auch Landjäger und Mini-Pic.

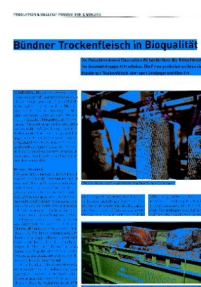


Hier in Trin hängen in Netzen die bis zu vier mal gepressten Stücke Bündnerfleisch.

REINER SCHILLING. Seit der Firmengründung im Jahr 1962 hat sich rund um die Marke «Grischuna» einiges gewandelt. Das für Fleisch-trocknung bevorzugte Klima Churwaldens auf 1230 Meter über Meer liess dort einige Trocknereien entstehen. Landwirt Hans Brasser erkannte Ende der Fünfzigerjahre die Chance und gründete mit Partnern die Fleischtrocknerei Churwalden AG. Gleichzeitig lancierte er die Hausmarke «Grischuna». Knapp 30 Jahre lang war die Firma im Besitz einer Zürcher Metzgerfamilie und ist seit 1995 eine Schwestergesellschaft der Gustav Spiess AG, Berneck. Nach der Fusion mit der Surselva Fleischwaren AG, Landquart im Jahr 2010 wird deren Marke «Surselva» weitergeführt.

Mehrere Standorte

Inzwischen gibt es mehrere Standorte. Die Salzerei steht in Chur, die Trocknung in Churwalden. Durch die enge Zusammenarbeit mit der Gurtner Montenaro AG wird seit den Neunzigerjahren auch in Trin, auf 1150 Metern über Meer, gesalzen und getrocknet. Die Firmenzentrale steht seit fünf Jahren in Landquart. Mit einem Neubau im Industriegebiet platzierte sich das Unternehmen an der Verkehrsachse zu seinen Kunden. Auf dem knapp 30 000 Quadratmeter grossen Areal (ca. 15 000 m² überbaut) sind Administration, Teile der Fleisch- und Wurstverarbeitung sowie die gesamte Verpackung und Distribution untergebracht. Produkte wie Landjäger oder der Fleisch-Snac «Minipic» werden ausschliesslich in Landquart



hergestellt. Alles, was luftgetrocknet wird, nimmt dem Weg über die Salzereien in die Trocknung und gelangt erst nach der Veredelung zurück ins Bündner Rheintal.

So auch das klassische Bündnerfleisch von der Kuh oder der Bio Rohschinken vom Schwein, der kürzlich mit der Bio Gourmet Knospe ausgezeichnet wurde. Das angelieferte Fleisch wird zum Teil zerlegt und als Edelstück in Netze gesteckt, mit Clip versehen und somit

nach Chargen deklariert. In grossen Trommeln wird durch regelmässiges Wenden die Salz- und Gewürzmischung zugeführt. Das eigentliche «Durchbrennen» (Verteilung von Salz und Gewürze im Fleisch) findet während der Lufttrocknung statt. Bei Grischuna spricht man lieber von Luftveredelung. Das Fleisch verliert nicht nur Feuchtigkeit, sondern durchschreitet einen Umwandlungsprozess, der Geschmack und Haltbarkeit beeinflusst. Hier kommt die



Aus der Trocknung zurückgekommen, wartet der Bio-Rohschinken auf das Schneiden, Portionieren und Verpacken.

Höhenlage der beiden Standorte Churwalden und Trin ins Spiel. Erst das kühle, trockene Klima in den Bündner Bergdörfern eignet sich für die ideale Trocknung und Reifung. Zu warme, aber auch zu trockene Luft wären von Nachteil. Bei der Dimension beider Fleischtrocknungen wird technisch nachgeholfen, um die Luftverhältnisse gleichmässig zu halten. Schliesslich produziert die Fleischtrocknerei Churwalden AG jährlich rund 2000 Tonnen Fleischerzeugnisse.

Rohschinken in Bioqualität

Gut 90 Prozent ihrer Fleischerzeugnisse für den Binnenmarkt Schweiz stammen aus «Suisse Garantie»-Fleisch. Umgekehrt ist es beim Export, dort bestehen 90 Prozent aus Importfleisch.

Der Anteil an Bioprodukten liegt derzeit

bei 5 Prozent, Tendenz steigend und das seit 14 Jahren. Vor drei Jahren kam Bio Suisse Knospe dazu, um den höheren Biostandards gerecht zu werden. Hauptkunden hier sind Migros, Coop, Spar oder Aldi. Es kommt allerdings vor, dass Knospe-zertifizierte Produkte über «M-Bio» oder «Nature Suisse Bio» vermarktet werden. Das liegt an den kleineren Chargen und Absatzmengen bei Bio Fleisch- und Bio Wurstwaren. Übrigens gibt es «Minipic» ebenfalls in Bioqualität.

Bei den Verarbeitungsschritten hat Bio Vorrang. Nach Möglichkeit wird in Landquart am Morgen mit der Verarbeitung und Verpackung von Bioprodukten begonnen. Ist dies aus logistischen Gründen nicht der möglich, muss eine Reinigung der jeweiligen Einheit erfolgen, wie Marco Öhri erklärt, der Leiter Qualitätssi-



cherung und für die Einhaltung dieser Standards verantwortlich ist. Sämtliche Warenflüsse erfolgen getrennt, so dass auch keinerlei Verwechslung mit konventionell erzeugtem Fleisch oder Gewürzen geschehen kann. Diese Rückverfolgbarkeit ist in derart grossen Betrieben Tagesgeschäft und somit Routine.

Die Fleischtrocknerei Churwalden reichte für den Wettbewerb Gourmet Knospe in diesem Jahr fünf Bioprodukte ein und erhielt vier Auszeichnungen: Für Rohessspeck, Coppa, Minipic und Rohschinken. Letzterer bekam die Sonderauszeichnung Bio Gourmet-Knospe 2015.



Produktionsleiter Peter Frey ist für den Wareneingang und die Veredelung verantwortlich.

Der Jurykommentar zum Bio-Rohschinken lautete: «Sehr gutes, aromatisches Produkt mit guter Verarbeitung.»

«Die Teilnahme am Bio Gourmet-Knospe Qualitätswettbewerb ist darauf zurückzuführen,

dass wir Produkte herstellen, von deren Qualität wir überzeugt sind und uns mit anderen Anbietern vergleichen lassen wollten», berichtete dazu die Geschäftsleitung.

Neubau im Minergie Standard

Besonders stolz ist man bei der Fleischtrocknerei Churwalden AG auf den Neubau und das Energiekonzept an den Standorten Landquart und Churwalden. Damit erhielt das Unternehmen zum Minergie-Zertifikat hinzu weitere Auszeichnungen. Zum Beispiel das Qualitätslabel «Naturpark» für die naturnahe Gestaltung ihres Areal Lindenboden in Churwalden oder von der Energie-Agentur der Wirtschaft EnaW für die aktive Reduktion der CO₂-Emissionen und zur Optimierung der Energieeffizienz.

Das Besondere in Landquart ist die Unterbringung der Haustechnik im Dachgeschoss des Produktionsgebäudes. Über den jeweiligen Verarbeitungsräumen befinden sich beispielsweise eine Kühl-, Rauch- oder Trocknungsanlage, aber auch Pressluftkompressoren für die Verpackungsmaschinen. Sämtliche Energieflüsse, ob Wärme oder Kälte, sind zentralisiert oder werden von Abwasser, Abluft oder Abwärme zurückgeführt. Der Energieaustausch für kalt und warm erfolgt über eine ehemaligen Trinkwasseranlage mit dem Grundwasser. Die gesamte Energieeffizienz spart jährlich 500 Tonnen CO₂ ein, was einer Menge von 200 000 Liter Heizöl entspricht.

redaktion@alimentaonline.ch



Alimenta
3001 Bern
031/ 380 13 24
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 2'720
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 22
Fläche: 79'622 mm²

43 Produkte erhielten die Bio Gourmet Knospe

Bio Suisse zeichnet jedes Jahr Bioprodukte aus, die höchste geschmackliche Anforderungen erfüllen. 43 der 82 Produkte, die dieses Jahr eingereicht wurden, erhielten das Zusatzlabel «Bio-Gourmet-Knospe». Sieben davon wurden für ihre besonders herausragende Qualität zudem mit einer Sonderauszeichnung prämiert. Sauerteigbrot von Simon Peter, Lieli LU; Butterzopf (Treccia al Burro) der Panetteria Mella, Brione TI; Rohschinken Luftgetrocknet von Lukas Meier, Hägglingen AG; Fleischkäse zum

Backen von Lukas Meier, Hägglingen AG; Rohschinken der Fleischtrocknerei Churwalden, Landquart GR; Trockenfleisch von Regio Fair, Zell LU; Knospe-Naturaplan-Kalbsbratwurst von Bell, Basel.

Die Produkte wurden durch eine Fachjury unter der Leitung des Sensorikers und Foodjournalisten Patrick Zbinden getestet. Die Preisverleihung vom 9. Juni mit Prominenten und vielen Gästen wurde vom Foodjournalisten Dominik Flammer moderiert. *rs*



'n Churwalden wird «nur» noch getrocknet. Auch hier gab es bauliche und energetische Optimierungen.