

ÄS MECKLI TIGETS ISCH NIT Z VERACHTÄ

Auch wenn mit der Nord-Süd-Achse die Moderne im Urnerland längst Einzug gehalten hat, ehren die Menschen dort ihre kulinarische Vergangenheit. Sie machen ihr Trockenfleisch, genannt Tigets, haltbar, wie es seit Hunderten von Jahren in den Familien Brauch ist.

— Text Paul Imhof Fotos Thomas Egli



Die unregelmässige Form des Trockenfleischs zeigt, dass es nicht zwischen Metallschienen gepresst wurde.



Lukas Wyrch aus Attinghausen trocknet wie schon seine Grosseltern Fleisch und Wurst zu Hause im eigenen Granitkeller.



Metzger Walter Herger, Chef der Ürmetzg in Altdorf, präsentiert ein Litli, ein Hinterbein einer Geiss.



Ist das rohe Kuhfleisch pariert (oben), lässt der Metzger es anschliessend im Salz ziehen und schichtet es in der Lake mehrmals um (unten).



Durch Handdruck fühlt Walter Herger, wie weit die Trocknung gediehen ist.

Auf dem Edelstahlstisch liegt ein gewaltiger «Schinken», das Hinterbein einer Kuh. Walter Herger, Chef der Ürmetzg in Altdorf, legt das Messer beiseite und erklärt den Brocken: «Das ist der Stotzen. Hier haben wir die Nuss und da den Fisch, hier die Unterspälte und dort das Eckstück.»

Diese vier Teile verkörpern die Krone der Haltbarkeit, aus ihnen wird nach ein paar Monaten Veredelung erstklassiges Trockenfleisch. Aber auch andere Stücke von der Kuh werden gedörnt, vom Vorderbein Laffe oder Schulter, Zweitklass-Trockenfleisch. Weiter von Wild wie Hirsch oder Gämse, vom Schwein Schinken, Schinkenspeck und Speck. Die meisten getrockneten Fleischstücke heissen Tirrs, Digis, Tigets oder Tiges (von «gedigen», dürr, getrocknet; idiotikon.ch). Auch Fleisch von Schaf und Ziege wird getrocknet, auch deren Hinterbeine, Litli genannt.

Anders als in Graubünden oder im Wallis, wo das Trockenfleisch dank dem Label IGP (Indication géographique protégée) vor Kopien geschützt wird, scheint man im Kanton Uri auf diese Massnahme bestens

«Mehr als die Hälfte aller Tiere schlachte ich für Kunden. Diese nehmen ihr Fleisch mit und dörren es bei sich zu Hause.»

Walter Herger, Metzger

verzichten zu können. Tigets ist zu wenig kommerziell und zu stark im täglichen Leben verankert, um die Konservierung mehr als ohnehin gesetzlich vorgeschrieben einem Regelwerk zu unterwerfen.

Die Urner mögen sich nicht durch einen Paragrafen-Dschungel kämpfen, sondern ihr Fleisch so trocknen, wie es in ihren Familien seit langem Brauch ist. Wahrscheinlich ist diese Tradition in keinem andern Kanton so lebendig wie im Urnerland – im Windschatten pausenlos brausender Verkehrsströme von Nord nach Süd und umgekehrt wirkt diese Treue zum Altvertrauten fast wie ein Paradox. «Mehr als die Hälfte aller Tiere schlachte ich für Kunden», sagt Herger. «Diese nehmen ihr Fleisch in grossen Stücken mit und dörren es bei sich zu Hause.» Oder lassen

es vom Metzger nach ihren Wünschen und Rezepten trocknen oder zu Hauswurst verarbeiten. Manche Familien verkaufen ihre Wurstwaren in Hofläden. Wie zum Beispiel Michael und Ilona Wyrtsch.

Trocknen nach alter Sitte

Das Paar führt in Attinghausen einen Hof im Nebenerwerb mit Milchwirtschaft. Im Hofladen bieten sie auch Hauswürste an, getrocknete Rohwürste, die sie chargenweise von der Ürmetzg beziehen. Nach ihrem eigenen Rezept? «Nach einem Salametti-Rezept», sagt Michael Wyrtsch. Er könnte sie auch selber herstellen, doch die Arbeit als Landmaschinenmechaniker lässt ihm schon wenig Zeit, den Hof zu führen. «Mein Vater Lukas trocknet aber noch nach alter Sitte», sagt Michael Wyrtsch. →

«Im Winter schlachtete man auf dem Hof die zwei, drei Schweine, die man hatte, und mitunter auch eine Kuh.»

Lukas Wyrsh



Auf seinem Bauernhof in Attinghausen trocknet Lukas Wyrsh Würste und Fleisch.



Die Granitblöcke im Keller von Lukas Wyrsh garantieren ein ideales Klima zum Trocknen von Fleisch und Würsten.

Ein Besuch bei Lukas Wyrsh in seinem Heim in Attinghausen zeigt, wie das vor sich geht. So, wie er es als Kind im Haushalt von Grossmutter und Tanten gelernt hat. «Eine Grossfamilie war das. Wie eine WG», erzählt der gelernte Schreiner und Verwalter der Korporation Uri, «im Winter schlachtete man auf dem Hof die zwei, drei Schweine, die man hatte, und mitunter eine Kuh. Es sollte eine schwere Kuh sein, bis zu zehn Jahre alt.»

Das Konservieren durch Wasserentzug dürfte die älteste Methode sein, um frisches Fleisch, Gemüse oder Obst über die Zeit hinaus haltbar zu machen. Was dem Urmenschen eine Notwendigkeit des Überlebens war, ist dem Menschen der Social-Media-Zeiten ein Highlight aus der Wundertüte traditioneller Lebensmittel. Ein erlegtes oder geschlachtetes Tier von beträchtlichem Format kann man nicht am Stück wie ein Poulet verzehren, sondern in Teilen über eine gewisse Zeit. Bevor das Fleisch zu verderben beginnt, sollte man es konservieren. Und da sich mikrobielle Bewohner gerne in feuchten Wirten einnisten, muss man den Grad der



Ein Salametti-Rezept liegt der Hauswurst der Familie Wyrsh zugrunde.

Feuchtigkeit möglichst reduzieren. Im Falle von getrocknetem Fleisch um 40 bis 50 Prozent.

Wasser entzieht man durch Trocknen und Salzen. Ein pariertes, also von allen unerwünschten Teilen befreites Stück Fleisch reibt man folglich mit Salz ein und lässt es ziehen. Saft sickert langsam aus

dem Fleisch, es bildet sich eine salzhaltige Flüssigkeit, Lake genannt. Damit das Fleisch seine Farbe nicht verliert, verwendet man Nitritpökelsalz oder gibt neben Salz noch ein Umrötungsmittel bei (ohne Umrötung erhält das Fleisch eine graue Farbe). Gewürze wie Pfeffer, Lorbeer, Wacholder, Knoblauch, Koriander und Nelken dienen der Aromatisierung, etwas Zucker und je nach Rezept Rotwein oder Schnaps unterstützen ebenfalls den Geschmack sowie Haltbarkeit und Umrötung.

Im eigenen Saft

Der Metzger schichtet die Stücke in eine Stande – früher aus Holz, heute aus Chromstahl oder Kunststoff – und lässt sie im eigenen Saft ziehen: die grossen ab zwei Kilogramm vier Wochen, die kleinen sowie die Stücke von Schaf oder Ziege etwa eine Woche. Einmal pro Woche schichtet er die Stücke um, damit der Prozess gleichmässig verläuft. Nachher zieht er ein Plastiknetz über die Stücke und erwärmt sie im Klimaschrank auf 40 Grad Celsius, um dem Prozess einen weiteren Schub zu verleihen.

EIN ARCHAISCHER KÜHLSCHRANK

Der Nyttler ist ein natürlicher Kaltkeller für Lebensmittel

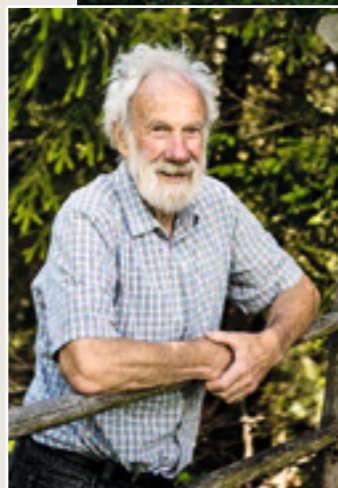
In einer Landschaft mit so steil abfallenden Felsen wie im Kanton Uri, so auffallenden klimatischen Bedingungen wie Föhn und unterschiedlich dichter Feuchtigkeit kann es rasch passieren, dass Lebensmittel trotz ausgeklügelter Konservierung verderben. Die Urner wussten sich zu helfen. Trockenfleisch und getrocknete Rohwürste konnte man in Zeitungen einpacken und in Asche eingraben, die auch vor Ungeziefer schützt. Oder man versorgte die Lebensmittel im Kachelofen, natürlich nur im Sommer, wenn er nicht eingeheizt wurde.

«In Flüelen haben wir nicht so gute Keller, die Häuser stehen auf einer Moräne», erzählt Toni Walker, Bildhauer. «Wir mussten früher Granitsand einsammeln, damit man Tirrs darin einlagern konnte.»

Toni Walker weiss, wovon er spricht. Sein Hauptmotiv als Bildhauer ist der Föhn, den er Frauen und Männern um die Ohren sausen lässt: Ihre Haare liegen waagrecht im Wind, einmal nach vorne ausgerichtet, einmal nach hinten. In diesem Sommer sind einige seiner Skulpturen in der Galleria d'art Rico de Castelberg in Disentis/Mustér GR ausgestellt.

Walker führt uns hoch über Flüelen auf die Gruonwaldalp zu einem kleinen Steinhaus. Da er auch ein Spezialist für Kirchenrestaurierungen ist, kann er mit Kenneraugen beurteilen, ob eine Restaurierung gut gelungen ist, sei das Objekt noch so klein, wie zum Beispiel dieses kleine Gebäude aus alter Zeit. Es ist ein Nyttler, eine natürliche Kühlkammer aus Zeiten vor der Erfindung des elektrifizierten Kühlschranks. Dieser natürliche Kaltkeller konnte ein kleinster Schuppen oder ein schlicht zugedecktes Loch sein, in dem sich dank beständig kühler Temperatur Lebensmittel lagern lassen.

Vom Felsen getarnt, steht hoch über Flüelen auf dem Gruonwaldboden ein restaurierter Nyttler.



Bildhauer und Restaurator Toni Walker führt das SF-Team zu einem Nyttler.

Äpler stellen die Milch in Schalen in den Kaltkeller. Nach einiger Zeit können sie den Rahm abschöpfen.



Die einen Nyttler werden gekühlt, indem man sie über einem kalten Bächlein errichtet oder kaltes Wasser durch sie leitet. Der Nyttler, den uns Walker zeigt, wurde mit Steinen in einer schattigen Felslücke am Waldrand errichtet. Hier kühlt ein steter Hauch kalter Luft, die aus Felslöchern zieht.

Auf zwei Latten stehen zwei Mutten, weite flache Schüsseln, in denen Milch so lange aufbewahrt wird, bis der Äpler genügend Rahm ab-

schöpfen kann – daher der Name: Nytte heisst Rahm.

«Im Kanton haben wir sicher noch hundert Nyttler», erzählt Walker. Die einen dem Zerfall überlassen, andere restauriert und in Gebrauch.

Manche nennen den Nyttler auch Milchhüsli, weil er vor allem zur Kühlung der Milch dient. «Aber wenn er richtig gut gebaut ist, so, dass die Temperatur konstant bleibt, kann man darin auch Speckseiten aufhängen.»

Ein Nyttler aus Unterschächen steht im Freilichtmuseum Ballenberg. Im Museumsführer steht: «Solche Kaltkeller sind ausgesprochen einfache, urtümliche Gebilde, deren Konstruktionsweise um Jahrhunderte, wenn nicht um Jahrtausende zurückführt. Es handelt sich um eigentliche Grundstrukturen des Bauens. Solche Kleinbauten, die in der modernen Landwirtschaft keine Funktion mehr erfüllen können, sind heute sehr gefährdet.»



Weit weg vom Autolärm der Axenstrasse auf der Gruonwaldalp schweift der Blick zum Urnersee.

Nun werden sie an Stangen in den Trocknungsraum gehängt, wo sie dank der Klimatisierung kontrolliert reifen können. Nach zwei bis drei Wochen presst der Metzger die Stücke vier bis fünf Tage lang in kantigen Schienen. Damit erreicht man neben der eckigen Form eine gleichmässige Verteilung der Feuchtigkeit im Fleisch. Die Kunst des Trocknens beherrscht, wer verhindern kann, dass sich im Kern der Stücke nasse Nester bilden. Kann die Feuchtigkeit nicht mehr nach aussen entweichen, beginnt das Fleisch im Innern zu verrotten. In einem gewerblichen Betrieb hilft das maschinelle Pressen, im Privatkeller drückt man jedes einzelne Stück mit der Hand, um den Verlauf des Prozesses zu steuern und zu kontrollieren.

Nach drei bis vier Monaten ist Hergers Trockenfleisch konsumbereit. «Der Druck muss stimmen», erklärt der Metzger, «und wann er stimmt, bestimmen Gefühl und Erfahrung.»

Die Topografie des Kantons Uri steuert zwei besondere Herausforderungen bei, Luftfeuchtigkeit in Abstufungen und den

«Die Grosseltern haben alles leicht geräuchert. Man musste nur den Kamin unter den Dachziegeln öffnen.»

Lukas Wyrsh

Föhn. Die Reuss rauscht wie durch ein Kanonenrohr vom Urserental in den Urnersee hinunter. Wer im Urserental dörrt, kann sich auf trockene Luft verlassen. Je weiter talabwärts man aber Fleisch trocknet, desto stärker muss man Luftfeuchtigkeit und Föhn im Auge behalten. Meistens hilft subtiles Räuchern. Der feine Film, der sich auf der Oberfläche des Fleisches bildet, schützt vor Befall durch Ungeziefer. Rast der Föhn durchs Tal, drohen die Stücke zu schnell zu trocknen, ihre Oberfläche verschliesst sich und verhindert die Entfeuchtung.

Theoretisch müsste auch Lukas Wyrsh sein Tigets in den Rauch hängen, aber er tut es nicht. «Ich bringe es hin, ohne zu räuchern. Die Grosseltern haben alles leicht geräuchert. Tirrs, Speck und Würste

hängen im Estrich. Man musste nur den Kamin unter den Dachziegeln öffnen.» Damals wurde mit Holz gefeuert. Heute müsste man eine Räucherammer installieren.

Geheimnis Würze

Wyrshs Geheimnis liegt in der Erfahrung. Die Kuh lässt er im Dezember beim Metzger schlachten. Die parierten Fleischstücke, gelegentlich Unterspälten von sieben Kilogramm, reibt er zu Hause in einem kleinen Produktionsraum ein und lässt sie in Plastikständen ziehen. «Ich wäge die Würzmischung genau ab», betont er. Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Knoblauch, Consil (Pökelmittel) sowie eine «Gewürzmischung», die er nicht weiter verrät, und «hie und da etwas Schnaps». →

Bodenständig präsentiert sich die Ürmetzg in Altdorf (rechts). Beim Genuss seines Trockenfleischs kommt bei Lukas Wyrsch Freude auf (ganz rechts).



Die Stücke ruhen in ihren Ständen im Produktionsraum. Je nach Temperatur schichtet Wyrsch sie «alle paar Tage» um. Wie lange müssen sie in der Lake ziehen? «Anderthalb bis drei Wochen.» Je niedriger die Temperatur, desto langsamer der Fortschritt. «Man siehts am Saft, der ist am Anfang bräunlich. Wenn er blutrot geworden ist, hat die Umrötung stattgefunden», das Fleisch ist durchdrungen von der Würzung. Nun kann er die Stücke aufhängen. Zuerst einen Monat im Produktionsraum, dann folgt im Keller das Nachrocknen.

Kulinarisches Erbe

Auch der Keller ist nicht gross, aber eingefasst und gestützt von mächtigen Gra-

nitquadern. «Wir befinden uns hier auf Schwemmland», erklärt Wyrsch, «hier drin ist es immer kühl und etwas feucht.» Im Produktionsraum trocknet das Fleisch eher zu schnell, besonders wenn der Föhn bläst, im Keller dagegen gleicht die höhere Luftfeuchtigkeit eine zu rasche Trocknung wieder aus. Mit der Zeit bildet sich weisser Edelschimmel, der zum «Bart» auswachsen kann, wenn man ihn nicht stutzt.

Wyrsch presst seine Stücke nicht, sie trocknen in der Form, wie sie aus dem Stotzen geschnitten wurden. Deshalb ist es wichtig, dass er die dicken Stellen immer wieder drückt, um die Feuchtigkeit im Fleisch zu verteilen. Auch Metzger Herger trocknet Tigets ohne Pressung:

«Znini Möckli» nennt er die Stücke, die er etwas räuchert und in ihrer angestammten Form belässt.

Tigets und Hüs-wirscht gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz, sie sind zusammen mit Litli, Speck und Hamme Edelstücke der klassischen Urner Hofschlachtung. Entscheidend, sagt Lukas Wyrsch, sei immer gewesen, alles zu verwerten. «Wir wollen möglichst viel aufhängen. Ich habe auch schon Coppa gemacht, und Hauswürste nach Familienrezept letztmals vor zwei Jahren.» Am Ende blieben die Knochen, die gekocht und abgenagt wurden. «Chnochebratis» haben die Alten gesagt.»

«ÜRNER FLEISCH» KAUFEN

Ürmetzg AG, Giessenstr. 44, 6460 Altdorf.
www.urnerfleisch.ch

Fleisch von der Familie Wyrsch gibt es im Hofladen in Attingausen. Infos siehe www.schopf-schwaendi.ch

ANZEIGE

klapperlapapp








DAS FAMILIENFESTIVAL AN DER LENK IM SIMMENTAL

PRESENTING PARTNER 

MEDIEN PARTNER 

PROMOTIONS PARTNER



9. AUGUST, AB 11.00 UHR

EXKLUSIVER SPONSOR 

www.klapperlapapp.ch

Gemütliche Sitzplatzverteilung nach Vorschrift. Limitierte Anzahl Plätze.

Tickets und Infos: lenk-simmental.ch/klapperlapapp