

Weltbestes Bündner Trockenfleisch

Neu bei Metzgermeister Luminati

Luminati
Metzgerei

Da haben sich zwei Fleischkennner gefunden: Ab sofort gibt es bei Metzgermeister Luminati im Volg Meilen das weltbeste Trockenfleisch von Metzger Hatecke aus dem Engadin zu kaufen.

Dieses Trockenfleisch stammt von Tieren, die mindestens fünf Sommer auf der Alp verbracht haben und dort ausschliesslich Gras gefressen haben. Deshalb enthält der «Crystal' Engiadina» aus reinem Rindfleisch besonders viele der gesunden ungesättigten Fettsäuren. Das Fleisch wird innerhalb von 24 Stunden verarbeitet, mit Meersalz und

Kräutern gewürzt und auf Marmortischen gewendet. Anschliessend wird es getrocknet, in die typische dreieckige Form gepresst und mehrere Monate zur Reifung im Felsenkeller gelagert.

Hatecke stellt ausserdem aus verschiedenen Fleischsorten Salsize her, die unter Gourmets einen ausgezeichneten Ruf geniessen. Die Grundzubereitung der Trockenwürste ist dabei immer gleich: Das Fleisch wird im Wolf fein gehackt, leicht mit Meersalz gesalzen, in Veltliner Wein mariniert, mit Knoblauch und Wein gewürzt.

Verwendet wird Bio-Fleisch vom Rind, vom Kalb, vom Hirsch und von weiterem Wild – erstklassig und teils aus eigener Jagd. Wichtig ist Metzger Hatecke, dass das Fleisch zwar angenehm würzig, aber nicht zu salzig ist, denn Fleisch soll nach Fleisch und nicht in erster Linie nach Gewürzen schme-

cken. Das nach der Meinung von Kennern beste Engadiner Trockenfleisch zeichnet sich nicht nur durch ihre Herstellung aus, sondern auch durch seine Form: Es ist dreieckig: «Was gut ist, darf auch gut aussehen», sagt Ludwig Hatecke. Das Trockenfleisch gibt es auch aufgeschnitten zu kaufen. Sämtliche Produkte sind gluten- und laktosefrei. Der Meilemer Metzgermeister Karl Luminati und der passionierte Metzger Ludwig Hatecke haben sich bei einem Kongress kennengelernt und beschlossen, das aussergewöhnlich gute Bündner Trockenfleisch an die Goldküste zu bringen. Ludwig Hatecke betreibt im Engadin übrigens drei eigene Spezialitätenmetzgereien, die durch ein konsequent puristisches Design auffallen, hergestellt werden alle Produkte in Scuol.

(maz)



Ludwig Hatecke (links) präsentierte vergangene Woche seine Fleischspezialitäten in der Metzgerei von Karl Luminati.

Foto: MAZ