

Schinken vom Wild

Experten sind die Schweizer, die mit ihrem „Uri/Tiirs“ eine ganz besondere Spezialität hervorgebracht haben



Neben den Klassikern wie Prosciutto und Jamon gibt es noch eine ganze Reihe anderer Möglichkeiten erstklassige Schinken zu produzieren – besonders aus dem gesunden Wildfleisch kann man derartige Delikatessen erzeugen. Dabei muss man nicht immer auf das italienischen „dry curing“ – also die italienischen Machart der Lufttrocknung – zurückgreifen, man kann Wildschinken „luftselchen“, „räuchern“ oder auch mit Hilfe von Salpeter haltbar machen. Experten sind hierbei die Schweizer, die mit ihrem Uri/Tiirs eine ganz besondere Spezialität hervorgebracht haben. Man kann diese Köstlichkeit aus Rinderschinken herstellen, aber am besten mundet es, wenn man Keulenfleisch von Gams, Mufflon, Reh oder Hirsch verarbeitet.

Das Wort „Tiirs“ stammt aus dem Urnerischen und bedeutet nichts anders als luftgetrocknetes Fleisch, das auch unter „tiigets“ bekannt ist. Der Urner Bergbauer versorgt sich seit je her weitgehend selbst und daher wurde im Herbst in jeder Bauernfamilie nicht nur gejagtes Wild, sondern auch ein dafür bestimmtes Schwein, ein Schaf und/oder eine Ziege geschlachtet. Meistens teilte man sich mit dem Nachbarn auch noch eine Kuh. Das Fleisch für Tiirs wird entweder frisch gekocht, gesalzen, getrocknet oder auch geräuchert (Graeicherets) für den Winter haltbar gemacht und wird heute noch nach seit Jahrhunderten überlieferten Rezepten hergestellt. Die tägliche Speise der Bergbauern ist allerdings außerhalb der Region in der Zwischenzeit zu einem teuren Luxusgut geworden und daher im Preis stark angestiegen. Das bekannteste Produkt dieser Mach-Art ist sicherlich das Bündner-Fleisch.

Wie man es macht

Für 10 Stücke Fleisch von jeweils 1,5 bis 1,8 kg Gewicht benötigt man 250 bis 300 g Salz, 5 g Salpeter, 10 g Zucker, 5 g Pfeffer. Außerdem Gewürze – Auswahl und Menge je nach persönlichem Geschmack: gehackter Knoblauch Wacholderbeeren, Koriandersamen, Nelken, Lorbeerblätter, Zimtstengel, usw.

Die einzelnen Fleischstücke mit einer Schnur zum Aufhängen versehen und mit der Salzmischung kräftig einreiben. Die eingesalzenen Fleischstückchen möglichst dicht aneinander gedrängt in eine saubere Holzstange füllen. Zwischen die einzelnen Fleischstücke eine beliebige Gewürzmischung streuen – als Standard gilt eine Mischung aus Nelken, Wacholderbeeren, Koriandersamen, Knoblauch und Lorbeerblättern. Puristen sind der Ansicht, dass nicht zuviel gewürzt werden sollte – weniger ist mehr.

Die Fleischstücke nun wenigstens 14 Tage, maximal aber 3 Wochen in dieser Salzlake reifen lassen, dabei die Fleischteile alle 1 bis 2 Tage umpacken, so dass die unteren nach oben, und die oberen nach unten zu liegen kommen. Nach dem Salzen das Fleisch mit handwarmem Wasser abwaschen und zum Trocknen aufhängen. Die einzelnen Stücke müssen frei hängen, sie dürfen sich nicht berühren. Idealerweise beträgt die Trockentemperatur 10 bis 12 °C bei einer Luftfeuchtigkeit von 72 bis 75 Prozent. Das Fleisch muss nun mindestens 3 Monate, bestenfalls aber 6 Monate trocknen, wobei kleinere Fleischteile bereits nach 2 Monaten abgetrocknet sein können, größere mitunter auch etwas länger brauchen. Das fertige Fleisch wird dünn aufgeschnitten mit Almbutter und knusprigem Bauernbrot genossen.

Hinweis: Vom Wildbret – Hirsch, Reh etc. – schmeckt diese Köstlichkeit besonders gut. Und aus Pferdefleisch ist sie sowieso eine bekannte Delikatesse, die unter der Bezeichnung Bresaola weltbekannt wurde; allerdings wird aufgrund eines größeren Marktes auch die traditionelle Bresaola nur mehr selten aus Pferdefleisch hergestellt, sondern zumeist aus Rind.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at