

Die Schatzkammer der Fleisch-  
trocknerei Sialm in Segnas GR

# Abhängen nach Bündner Art

Familie Sialm produziert im bündnerischen Segnas seit  
65 Jahren hervorragendes Trockenfleisch. Neben  
Würsten und Schinken ist das Bündnerfleisch IGP der Star.

TEXT: ESTHER BIELER FOTOS: BEAT BIELER  
REZEPTE: STEFAN WÄLTJ FOTOS & STYLING: RUTH KÜNG

## AUFGESPÜRT



Nur das Stotzenstück vom Rind, das in Bündner Luft getrocknet wird, darf Bündnerfleisch IGP genannt werden.



Bis zu vier Monate muss Bündnerfleisch IGP trocknen.



Anselm Sialm reibt ein Stotzenstück mit Gewürzsatz ein.



Auch Speck wird in Segnas getrocknet.

Schon beim Betreten der Fleischtrocknerei Sialm steigen einem die würzigen Düfte von Trockenfleisch in die Nase. Man möchte am liebsten gleich ein Stück Bündnerfleisch probieren. Anselm Sialm: «Damit sich der Geschmack optimal entwickeln kann, muss man den Produkten genug Zeit geben zum Reifen. So kommen wir seit Jahren gänzlich ohne Geschmacksverstärker aus.»

Mit geübter Hand legt er ein Stück Rindfleisch vom Stotzen in einen Baumwollschlauch, die sogenannte Binde. Daher stammt auch der Name Bindenfleisch, der als Oberbegriff für in Tüchern produzierte Trockenfleischprodukte steht. Der Schlauch verhindert ein mögliches Ausfransen des Fleisches während des Trocknungsprozesses. Zuvor badete der Stotzen drei Wochen lang in einer Salzlake, gut gewürzt mit Pfeffer, Wacholder, Lorbeer und ein paar geheimen Zutaten. Jetzt wird das gute Stück mindestens vier Monate in der frischen Bergluft trocknen und zwischendurch gepresst. So wird die Flüssigkeit im Kern gegen den Rand gedrückt und eine regelmässige Trocknung erreicht.

Lebensmittel zu konservieren, war früher überlebenswichtig. Es gab noch keine Tiefkühltruhen oder Kühlschränke.

Die Winter waren lang, vor allem in den Bergen. Wenn der Schnee von November bis Mai die Weiden bedeckte, konnte man nichts Essbares produzieren. Die Vorratshaltung war deshalb entscheidend und schon Mitte des 18. Jahrhunderts trocknete man im Bündnerland Fleisch, um im Winter genügend Proteinvorräte zu haben.

#### Vom Steuerkommissär zum Fleischtrockner

Anselm Sialms Grossvater Victor war Bauer und Steuerkommissär und in dieser Funktion im ganzen Kanton Graubünden unterwegs. Bei seinen Reisetätigkeiten fielen ihm die Fleischtrocknereien in Churwalden auf und er dachte sich, dass das Klima in der oberen Surselva fürs Lufttrocknen von Fleisch genauso gut geeignet sei. Überdies suchte er für die langen Wintermonate eine zusätzliche Einkommensquelle.

So begann man im ehemaligen Schulhäuschen damit, für Nachbarn und Freunde Bündner Trockenfleisch nach alter Methode herzustellen. Weil in den umliegenden Bauernhäusern die eigenen Trockenkammern durch den Einbau von Zentralheizungen mehr und mehr verschwanden, entwickelte sich die kleine Lohn-Fleischtrocknerei erfolgreich



**Gelberbensenuppe mit  
knusprigem Trockenfleisch**

Rezept auf Seite 37



Schwarzwurzeln aus dem Ofen mit Trockenfleischschaum

## Schwarzwurzeln aus dem Ofen mit Trockenfleischschaum

FÜR 4 Personen als Vorspeise  
 ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten  
 BACKEN: ca. 35 Minuten  
 Backpapier für das Blech

### TROCKENFLEISCHSCHAUM

3 dl Vollrahm  
 70 g Trockenfleischabschnitte, gehackt  
 Salz, Pfeffer

### SCHWARZWURZELN

1 kg Schwarzwurzeln, geschält, in Stücken  
 1 Zweig Rosmarin, abgezupft  
 4 EL Rapsöl  
 Salz, Pfeffer

50 g Trockenfleisch, in Streifen  
 2 EL Kürbiskernöl

**TROCKENFLEISCHSCHAUM** Rahm und Trockenfleisch zusammen pürieren, würzen.

**SCHWARZWURZELN** zusammen mit Rosmarin und Öl mischen, würzen, auf das vorbereitete Blech geben.

**BACKEN** In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25–35 Minuten rösten.

**FERTIGSTELLEN** Gemüse auf Tellern anrichten. Mit etwas Trockenfleischschaum, Trockenfleischstreifen und einigen Tropfen Kürbiskernöl garnieren.



Geschäftsführer Anselm Sialm mit Vater Leci, Tochter Davina und Ehefrau Isabel



Bündnerfleisch IGP wird mehrmals gepresst.

und ein paar Jahre später gründeten Victors Sohn Leci und dessen Schwester Ursulina Sialm die «Geschwister Sialm Fleischtrocknerei». Bald trocknete man nicht mehr nur das Fleisch der Nachbarn, sondern kaufte selber Fleisch hinzu, um es getrocknet im eigenen Laden weiterzuverkaufen. Immer wieder musste das ehemalige Schulhaus vergrössert werden, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden.

### Familienbetrieb mit vier Generationen

Heute steht mit Anselm und Isabel Sialm bereits die dritte Generation in Trocknungsräumen und Laden. Anselm Sialm hat die Trocknerei weiter professionalisiert und digitalisiert. Seine Frau Isabel unterstützt ihn im Verkauf.

Auch die vierte Generation steht schon in den Startlöchern: Tochter Davina arbeitet nach ihrer KV-Lehre im elterlichen Betrieb, und zwar nicht nur im Büro: Sie hilft ihrem Vater gerne beim Umhängen der Fleischprodukte in den Trockenräumen und in der gesamten Produktion.

Die Sialm-Trockenfleischprodukte werden inzwischen in die ganze Schweiz verkauft. Metzger, Bauern und Jäger lassen im kleinen Segnas bei Disentis ihr Fleisch von Anselm Sialm professionell veredeln. Dank Online-Shop sind aber



**Der Experten-Tipp**  
 von Stefan Wälty

Damit geschälte Schwarzwurzeln nicht braun werden, diese sofort in Zitronen- oder Milchwasser legen. Beim Schälen Handschuhe tragen.



## Dörrbohnsalat mit Trockenfleisch

FÜR 4 Personen  
 ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten  
 EINWEICHEN: über Nacht  
 GAREN: ca. 1 Stunde

- 100 g Soisson-Bohnen
- 100 g Dörrbohnen
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 EL Rapsöl
- 3 dl Gemüsebouillon
- 0,5 dl weisser Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer
  
- 50 g Trockenfleisch, in Würfelchen
- 20 g Baumnußkerne, halbiert

**VORBEREITEN** Soisson-Bohnen und Dörrbohnen je in eine grosse Schüssel geben, über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Bohnen abtropfen lassen.

**ZUBEREITEN** Soisson-Bohnen in siedendem Wasser 50–60 Minuten garen, abgiessen. Zwiebel im heissen Öl andämpfen. Dörrbohnen dazugeben, 3–5 Minuten mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, zugedeckt 50–60 Minuten weich garen, abgiessen, Essig zu den Bohnen geben, würzen, etwas abkühlen lassen. Soisson-Bohnen daruntermischen. Mit Trockenfleisch und Nüssen bestreuen.

ZUM VORBEREITEN  LEICHT 

zwei Drittel der Kundschaft noch immer Privatpersonen. Neben Bündnerfleisch und allgemein bekannten Spezialitäten trocknet Familie Sialm auch grosse Fleischstücke wie Beinschinken. Ein weiteres wichtiges Standbein sind die hauseigenen Trockenwürste. Am besten verkaufen sich der «Andutgel», das Bündner Oberländer Pendant zum Salsiz, und die Kartoffelwurst. Ausserdem produziert Anselm Sialm auch Würste ohne Triebpökelsalz, das dem Trockenfleisch seine typisch rote Farbe verleiht. Wir haben sie probiert und sie schmecken wunderbar!

Früher öffnete man einfach die Fenster im Dachstock, um die frische Bergluft an Würste, Schinken und Bündner-

fleisch zu lassen. Heute sind die Trockenräume klimatisiert. Die Temperatur sollte konstant um 12 Grad, die Luftfeuchtigkeit bei rund 80% liegen. Anselm Sialm: «Der Fön senkt die Luftfeuchtigkeit innert weniger Stunden auf 20%. Und im Winter würden die Räume bei geöffneten Fenstern zu schnell auskühlen, im Sommer kann es zu heiss werden.»

In der Zwischensaison dürfen das exklusive Bündnerfleisch IGP und seine schmackhaften Wurst-Kameraden aber noch immer gelegentlich bei offenen Fenstern die grandiose Aussicht geniessen.

[www.sialm.ch](http://www.sialm.ch)



## Gelberbsensuppe mit knusprigem Trockenfleisch

FÜR 4 Personen  
ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten  
EINWEICHEN: über Nacht  
BACKEN: ca. 15 Minuten  
Backpapier für das Blech

### SUPPE

- 100 g Gelberbsen
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 1 Rüebli, in Stücken
- 50 g Knollensellerie, in Stücken
- 2 EL Butter
- 1,5 l Gemüsebouillon
- 1 dl Vollrahm

### GARNITUR

- 80 g Trockenfleisch, in feinen Streifen
- 50 g Lauch, in feinen Streifen
- 1 TL Maisstärke
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- 50 g Crème fraîche

**VORBEREITEN** Gelberbsen in eine grosse Schüssel geben, über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Gelberbsen abtropfen lassen.

**SUPPE** Gemüse in der heissen Butter andämpfen. Gelberbsen dazugeben, 3–5 Minuten mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, 30–40 Minuten köcheln. Fein pürieren, mit Rahm verfeinern.

**GARNITUR** Trockenfleisch und Lauch mit Maisstärke und Öl mischen, würzen. Auf das vorbereitete Blech geben.

**BACKEN** In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten knusprig rösten. Ofen ausschalten, bei offener Ofentüre die Trockenfleisch- und Lauchstreifen auskühlen lassen.

**FERTIGSTELLEN** Suppe anrichten, je einen Klacks Crème fraîche darauf verteilen, mit knusprigem Trockenfleisch und Lauch garnieren.

ZUM VORBEREITEN

## Fakten zum Bündnerfleisch IGP

Der Begriff Bündnerfleisch ist seit 2000 eine geschützte geografische Angabe.

Nur Stotzenstücke vom Rind, die tatsächlich an der

Bündner Luft getrocknet und verarbeitet werden, dürfen so genannt werden.

Familie Sialm verwendet nur Schweizer Fleisch, obwohl dieses auch aus Brasilien oder Argentinien stammen dürfte.

Verwandte des Bündnerfleischs IGP sind das Walliser Trockenfleisch IGP und das Tessiner Carne secca. Appenzeller Mostbröckli IGP gehören auch dazu, allerdings werden diese zusätzlich geräuchert. Genau genommen ist

Bündnerfleisch IGP kein Trockenfleisch, da es noch 45% Wasser enthält. Die Herstellung von Bündnerfleisch IGP ist ein Handwerk, das viel fachliches Können, Geduld und Leidenschaft erfordert. In einem kleinen Betrieb wie der Sialm-Fleischtrocknerei wird jedes Stück Fleisch bis zu siebenzig Mal in die Hand genommen, ehe es in seiner typischen Form verkauft wird.



DAS ORIGINAL. SEIT 1975.



Nr. 1  
Handcreme in  
Apotheken und  
Drogerien\*

## HAND REPAIR MIT EDELWEISS-EXTRAKT

\*Quelle IMS Health, Umsatz YTD Dez. 2018

WWW.TAL.CH



Auch für Diabetiker geeignet

## FOOT REPAIR MIT KIEFERNADEL-EXTRAKT