ESSEN

Der Metzger kennt jeden Bauern, jedes Tier, das zum Schlachten gebracht wird (links). Die gelagerten Stücke sind in Rätoromanisch angeschrieben.

DER EDELMETZGER

Ludwig Hatecke schlachtet, trocknet, lagert, verkauft und wirtet. Und lässt dem Fleisch die Sorgfalt angedeihen, die ihm gebührt. Die Ideen des Engadiners weisen in die Zukunft des Metzgerhandwerks.

— Text **Michael Lütscher** Fotos **Gaudenz Danuser**

Blieben nur wenige Metzger übrig im Lande, so wäre Ludwig Hatecke aus Scuol einer von ihnen. Weil er und sein Sohn David in diesem komplexen Gewerbe auf modellhafte Weise zugleich Tradition und Veränderung verkörpern.

Hatecke wurde durch seine dreieckigen, ohne Schweinespeck gemachten Trockenwürste bekannt. Und er betreibt in Scuol im Unterengadin eine klassische Dorfmetzgerei mit Schlachthaus, in das die Bauern der Region ihr Vieh bringen.

An einem Dienstagmorgen, dem wöchentlichen Schlachttermin, bringt Bauer Arno Schlegel aus Ardez mit einem Anhänger ein Schaf und vier fast so grosse, halbjährige Lämmer, Luigi Gmür aus Ramosch zwei Kühe. Alle Tiere haben den Sommer auf der Alp verbracht.

Die beiden Kühe der Rasse Original Braunvieh tragen Hörner. Eindrückliche Tiere. «Töten ist keine schöne Sache, aber es gehört dazu», sagt Ludwig Hatecke, 65. Bei Kühen mache es ihm weniger aus als bei den erst wenige Wochen jungen Gitzi, die vor Ostern im Schlachthaus landen.

Je älter, desto geschmackvoller

Die Kühe sind Hateckes Hauptgeschäft. Die Mehrheit der Bauern im Engadin betreibt Milchwirtschaft. Die Tiere, die sie zu Hatecke bringen, sind in erster Linie Milchkühe, die keine oder fast keine Milch mehr geben, und Stierkälber.

«Gutes Fleisch ist nicht eine Frage der Rasse, sondern der Haltung und der Fütterung», sagt Hatecke. Gras und Heu soll das Vieh fressen. Silogras lasse Fleisch und Milch nach Stall und Mist riechen. Mais mache das Fleisch fett und schwer. Die Tiere sollen weiden können. «Massenhaltung finde ich nicht richtig», sagt Hatecke.

Damit Fleisch gut werde, müssten auch die Verarbeitung und die Lagerung stimmen. Das also, wofür der Metzger und seine Angestellten zuständig sind.

In zwei Kühlräumen liegen auf Drahtgestellen Rückenstücke von Kälbern und Kühen. Weisslich schimmert das Fleisch, eingestrichen mit dem ausgelassenen Fett der Tiere. «Das schützt das Fleisch vor dem Austrocknen», sagt Hatecke. Fünf bis sieben Wochen liegen Hohrücken, Entrecôte und Roastbeef am Stück hier bei einer Temperatur von zwei Grad. Das Lagern macht das Fleisch mürbe. Auch das Hochrippenstück der 12-jährigen Milchkuh, die heute dran glauben musste, wird Hatecke auf diese Weise liegen lassen und dann als Frischfleisch verkaufen.

«Je älter ein Tier, desto mehr Geschmack hat sein Fleisch», sagt Hatecke. Er zieht darum Kuhfleisch vor – während →

Ludwig Hatecke reibt ein Stück Fleisch mit einer Mischung aus Salz, Zucker, Gewürzen und Salpeter ein.

Andreas Gumpol (links) und Werner Weisenhorn, Mitarbeiter der Metzgerei Hatecke, beim Ausbeinen und Parieren von Hirschfleisch.

«Den Geschmack von Fleisch kann man mit nichts vergleichen. Er ist einmalig.»

Ludwig Hatecke, Metzger

das meiste Rindfleisch, das in der Schweiz verkauft wird, von zehnmonatigen Tieren stammt, vor allem von jungen Stieren.

Wie sollte Fleisch schmecken? Hatecke überlegt. «Weich, nicht animalisch. Eigentlich kann man den Geschmack von Fleisch mit nichts vergleichen. Er ist einmalig», sagt er dann. Der Selbstversuch mit einem grillierten Kuhsteak ergibt: Es schmeckt grossartig. Nussig, mit Noten von Kräutern. Und vollmundig – «umami», wie das japanische Trendwort dafür lautet.

Edel wie Champagner

Aus anderen Teilen macht Hatecke Trockenfleisch. Schulter sowie Nuss, Unterspälte und Backen vom Hinterbein, auch die Entrecôtes der älteren Kühe gehören dazu. Hateckes Leute reiben die Stücke mit einer Mischung aus Salz, Zucker, Kräutern und etwas Salpeter ein und lassen sie drei Wochen in einem Kühlraum nebeneinander liegen. Dann werden sie aufgehängt, in Räumen, die durch Fenster Frischluft erhalten und die dank ihrer Lage an der Rückseite des Hauses direkt am Felsen natürlich temperiert sind.

Im Laufe des Trocknungsprozesses wird das Fleisch mehrmals gepresst, um die Flüssigkeitsresten gleichmässig zu verteilen. Zwei bis vier Monate, je nach Grösse des Stücks, dauert der Trocknungsprozess. Wird eines zu trocken, hängt Hatecke es für kurze Zeit in die feuchte Grotte in der rückwärtigen Felswand.

Was Hatecke produziert, ist im Prinzip Bündnerfleisch. Aber es hat nicht den rechteckigen Querschnitt, den dieses laut Verordnung haben muss. Sein getrocknetes Rindfleisch, bedeckt von weissem Edelschimmel, gleicht den verwitterten Arvenstämmen des Unterengadins. So toll, wie es aussieht, schmeckt es auch.

Hatecke will, dass sich sein Trockenfleisch auch äusserlich unterscheidet vom industriellen Bündnerfleisch, das manchmal aus argentinischem Fleisch getrocknet wird. Er nannte es nach dem rätoromanischen Wort für Kristall: Crystal. «Roederer hat auch einen Cristal», sagt er, augenzwinkernd. Der Vergleich zur edlen Champagnermarke ist kein Zufall. Hatecke ist ein Mann von Welt. Das grau melierte Haar zurückgekämmt, ein hellblaues Hemd, eine dunkelblaue Stoffschürze über dem schlanken Körper, modische Turnschuhe an den Füssen. Den typischen Metzger stellt man sich anders vor.

Die Erscheinung ist Ludwig Hatecke wichtig, auch was das Fleisch betrifft. Er erzählt: «Als junger Mann betrachtete ich in Mailand die sorgfältig drapierten Schuhe in einem Schaufenster. Ich dachte mir: ‹Soll man nicht auch das Fleisch so ausstellen? Es ist ja mindestens so wertvoll wie diese gegerbten Kuhhäute.›»

Und so liess der Dorfmetzger vor 35 Jahren seinen neuen Laden in Scuol mit weissem Marmor auskleiden. Der kam aus der Nähe, aus Laas in Südtirol. Jedes Fleischstück wird seither bei Hatecke präsentiert, als wäre es ein Kunstwerk. Die Angestellten, einheitlich in schwarze Schürzen gekleidet, packen die Einkäufe in schwarzes Metzgerpapier und beschriften die Päckchen mit silbernem Filzstift.

Industrieprodukte sucht man hier vergebens. In der Theke liegen selbst gemachte Knödel, Pizokel von der benachbarten Wirtschaft Crusch Alba und Wildfond aus der Küche des lokalen Gourmetrestaurants Chastè zum Verkauf. Und dazu auch Lardo und Porchetta aus Italien. «Austausch ist mir wichtig», sagt Hatecke.

Mit Hilfe des gleichen Architekten Beat Consoni aus St. Gallen hat Hatecke seither auch dort Ladenlokale eröffnet, wo Kunst und Mode Tür an Tür verkauft werden, in St. Moritz und in Zürich. An beiden Orten gehört ein Bistro dazu. «Das bringt mehr →

Das Trockenfleisch reift unter natürlichen Bedingungen. Verliert es dabei zu viel Feuchtigkeit, hängt Hatecke es für einige Zeit in die Grotte im Fels, in der Wasser von der Decke tropft.

In der Jagdsaison produziert Ludwig Hatecke auch Hirschsiedwürste.

Ein fertiger «Crystal», Trockenfleisch vom Rind.

Den Rohessspeck schneidet Hatecke «verkehrt» herum, daher die Wellenlinie in der Maserung.

Leben, macht einen Laden zum Treffpunkt», sagt Ludwig Hatecke. In Zürich steht er abwechslungsweise mit seinem Sohn David hinter der Theke. David ist im Sommer und Winter auch in St. Moritz anzutreffen, wo er auf dem Holzkohlegrill die Stücke brät, welche die Gäste zuvor an der Theke ausgesucht haben.

Von Hand schneiden die Hateckes aus Rindsfilet Tatar. Erst nach der Bestellung. «Nur so ist es absolut frisch.» Und David, der Koch gelernt hat, bereitet in Zürich geschmorte Kutteln zu.

Wer bei Hatecke ein Tatar bestellt, bekommt es frisch vom Rindsfilet geschnitten.

Möglichst alles verwerten

Die optimale Verwertung der geschlachteten Tiere ist für einen Metzger eine stete Herausforderung. Knochen nehmen die Wirte ab, um Fonds als Grundlage für Saucen zu kochen. Aus durchzogenen Abschnitten macht Hatecke Hamburger, Cervelats und Fleischkäse. Stets aus Rind- und Kalbfleisch, denn Schweine gibts im Unterengadin nur wenige. Im Herbst, wenn die Jäger der Region täglich Dutzende von Hirschen, Rehen, Gämsen und Murmeltieren zum Ausbeinen bringen, produziert er Wildconsommé und Hirsch-Fleischkäse.

Hatecke spricht über die Konkurrenzsituation, über die Lieferanten aus dem Unterland, die ihn preislich unterbieten, über zwei Schlachthäuser, die mit Hilfe von Subventionen in der Region errichtet wurden, über Bauern, die ihr Vieh zum Schlachten ins Unterland karren, weil das günstiger ist. Er schimpft nicht, er analysiert und wundert sich. Er preist Fleisch als «gesundes, wichtiges Lebensmittel mit vielen Vitaminen und Nährstoffen». Und sagt: «Beyond-Produkte sind für uns Metzger eine ernsthafte Herausforderung.» Er spricht die raffiniert gemachten Hamburger aus pflanzlichem Fleischersatz an. «In Zürich sagen mir Kunden regelmässig, dass jemand in der Familie kein Fleisch esse.»

Hatecke verteidigt den Standort seines Schlachthauses mitten im Dorf. «Früher gab es hier Ställe, Schreinereien und Schmieden. Dass sie nicht mehr da sind, ist ein Verlust.» Die Bauern würden ihre Tiere nach einem genauen Zeitplan vorbeibringen. Klagen wegen Immissionen habe es noch nie gegeben.

Hatecke zeigt einen Raum mit zwei grossen Vakuumiergeräten, wo Bauern und Jäger das ausgebeinte Fleisch zum Eigenbedarf und zur Selbstvermarktung verpacken können. Er grüsst auf der Strasse und im Café links und rechts, plaudert mit den Bauern, hält da und dort einen kleinen Schwatz, stets in Rätoromanisch.

Der Name Ludwig Hatecke deutet auf eine andere Herkunft. Sein Urgrossvater war in den 1860er-Jahren als Handwerker aus Norddeutschland eingewandert. Später begann er zu wirten, baute jenes Haus, in dem Hatecke heute Fleisch lagert und Apéros veranstaltet. Der Grossvater wurde Metzger, der Vater übernahm und eröffnete eine Metzgerei in Zernez. Ludwig Hatecke lernte in Wattwil – weil sie dort, im Kanton St. Gallen, die besten Bratwürste machen, wie der Vater fand. Danach absolvierte er die Handelsschule in Zürich, arbeitete in Genf und kam zurück, um das familiäre Geschäft mit heute 30 Angestellten auszubauen. Seine Frau ist gebürtige Deutsche und machte in Scuol Ferien, als sie sich kennenlernten. Heute führt sie neben der Metzgerei zwei Boutiquen mit schönen Küchenutensilien und Möbeln, Weinen und Kochbüchern.

65 Jahre alt wird Ludwig Hatecke im Dezember. Noch zehn Jahre will er im Geschäftsleben bleiben. Er fühlt sich fit, isst morgens nichts, probiert tagsüber viel und geniesst abends immer ein Stück Fleisch. Die Grossmutter stand noch mit 88 im Laden. Sein Vater, 89, hat am Vortag auf der Jagd einen Rehbock geschossen. Und auch der Mutter gehe es bestens.

«Ich betrachte Fleisch als etwas Ästhetisches, mit dem zu arbeiten schön ist», sagt er. «Aber das Grösste ist, dass ich ein Geschäft aufbauen konnte, das mein Sohn weiterführt. Es wäre schade gewesen, wenn keines der Kinder übernommen hätte.» ■

ANZEIGE

Vater und Sohn Hatecke in der Filiale in Zürich.

«Das Grösste ist, dass ich ein Geschäft aufbauen konnte, das mein Sohn weiterführt. Es wäre schade gewesen, wenn keines der Kinder übernommen hätte.»

Ludwig Hatecke, Metzger

FLEISCH VON HATECKE

Hateckes Hauptgeschäft befindet sich am Stradun 197 in Scuol GR. Jeweils dienstags führt er einen Degustationsapéro durch. Tel. 081 864 11 75. Filialen gibt es in St. Moritz, Zernez und Zürich. ***www.hatecke.ch***