

Auflage 3'245 Ex.  
Reichweite 23'688 Leser  
Erscheint 2-woe  
Fläche 32'500 mm<sup>2</sup>  
Wert 800CHF

Prättigauer und Herrschäftler  
7220 Schiers  
www.drucki.ch  
pd, hw



Schiers/Domat/Ems

## «Bündner Puurachalb-Bratwurst» aus Schiers

Wenn die **Ems-Chemie** am 15. Juni zum Tag der offenen Tür lädt, kommen die erwarteten rund 10 000 Besucher in den Genuss einer besonderen Spezialität, nämlich der «Bündner Puurachalb-Bratwurst». Erfunden hat sie die Metzgerei Mark in Schiers.

Dass eine enge Zusammenarbeit verschiedener Anbieter gerade im vielfältigen Bergkanton Graubünden der Schlüssel zum Erfolg ist, zeigt gemäss einer Mitteilung die jüngste Initiative des Bündner Bauernverbandes, von Gastro Graubünden und der **Ems-Chemie**. Das Unternehmen führt am 15. Juni den Tag der offenen Tür durch und setzt dabei bei Speis und Trank, wenn immer möglich, auf regionale Anbieter. So wird GastroGraubünden zusammen mit

über 30 Bündner Lieferanten und Vereinen, unterstützt von über 200 Helfern, darunter auch Lernende und Schulklassen, für die /erpflegung der Besucher besorgt ein. «Als fest in der Region verankertes Traditionsunternehmen haben wir diese Aufgabe bewusst an GastroGraubünden als lokale Organisation übertragen, ganz nach dem Motto «Aus der Region für die Region», so **Magdalena Martullo**, ChefIn der **Ems-Chemie**. «Unsere Besucher können auch innovative Bündner Spezialitäten, wie die Bündner Puurachalb-Bratwurst geniessen.»

Die neue Bratwurst ist ein hochwertiges, regionales Produkt, das seit Dezember 2018 unter dem Markennamen «Bündner Puurachalb» vertrieben wird. Martullo liess es sich nicht nehmen, die Bratwurst, welche bei Ems auf

den Grill kommt, gemeinsam mit Thomas Roffler, Präsident des Bündner Bauernverbandes, Alfred Wyss vom Bündner Kälbermästerverein, Franz Sepp Caluori und Mark Tischhauser von GastroGraubünden sowie Andy Mark, Geschäftsführer Metzgerei Mark im Lunden, zu kosten. «Die Bündner Puurachalbs-Bratwurst ist etwas feiner im Geschmack als eine übliche Kalbsbratwurst. Wen wundert's – da ist auch ein Gruss aus den Bündner Bergen drin...» schwärmte die Bündner Nationalrätin. Thomas Roffler erklärte nicht ohne Stolz, das «Bündner Puurachalb» sei ein Paradeprodukt, welches auf einer rein regionalen Wertschöpfungskette basiere – vom bäuerlichen Hof über die regionalen Schlachthöfe und Metzger bis auf die Teller in den Bündner Spezialitätenrestau-

rants. Die Idee für die besondere Bratwurst sei an einer «Kreativ-Sitzung» von Gastronomen und Metzgern entstanden. «Es freut mich, dass mein Rezept dafür so gut ankommt», sagte Andy Mark, der die neue Wurst «erfunden» hat.

Speziell wird am Ems-Tag auch die Zubereitung der Würste sein, indem ein neuartiges «Grillrad» für perfekten Fleischgenuss sorgen soll. Gabriel Strebel demonstrierte beim Probe-Grillen vom Dienstag seine Erfindung, mit welcher innerhalb fünf Minuten gleichzeitig 75 Würste zubereitet werden können. (pd/hw)



Von links: Andy Mark (Metzgerei Mark Schiers-Lunden), Franz Sepp Caluori (GastroGraubünden), **Magdalena Martullo** (Ems-Chemie), Gabriel Strebel (Grillrad), Thomas Roffler (Bündner Bauernverband), Alfred Wyss (Bündner Kälbermästerverein) schmeckt die «Puurachalb-Bratwurst».

Foto: zVg