

Medienmitteilung des Schweizer Kälbermäster-Verbands vom 26. Dezember 2018

## Klasse statt Masse: Bündner Puurachalb

**Tierfreundliche und damit teurere Produkte haben es auf dem Massenmarkt schwer. Die Schweizer Kälbermäster gehen deshalb neue Wege und lancieren das Bündner Puurachalb. Dieses tierfreundlich produzierte, hochwertige Kalbfleisch findet man ab sofort in lokalen Metzgereien und Restaurants.**

Der Detailhandel hat gerade jüngst wieder bewiesen, dass er wenig Interesse hat, den Produzenten für besonders tierfreundlich produzierte Lebensmittel den dafür notwendigen Mehrpreis zu bezahlen. Der Schweizer Kälbermäster Verband reagiert darauf mit eigenen regionalen Projekten, die er gezielt ausdehnen will. Dazu gehört das neue Angebot des Bündner Puurachalbs, ein echtes Stück Graubünden. Das Bündner Puurachalb ist eine Zusammenarbeit zwischen regionalen Metzgereien, Produzenten und Gastronomen. Jede Stufe der Wertschöpfung profitiert vom regionalen Wirtschaftskreislauf. Die Kälber geniessen eine besonders tierfreundliche Haltung und kurze Transportwege, die Bauern bekommen einen fairen Preis, die Metzger, Gastronomen und am Schluss die Konsumenten ein hervorragendes Produkt.

Das Programm des Bündner Puurachalbs räumt dem Tierwohl und der Tiergesundheit höchste Priorität ein. Die Bauern müssen die strengen Auflagen von IP-Suisse oder Bio-Suisse einhalten. Das garantiert den Kälbern unter anderem ein weiches Strohbett und täglichen Zugang ins Freie. Weil die Bündner Kühe im Sommer auf der Alp sind, ist das Bündner Puurachalb ein saisonales Lebensmittel, das vorwiegend in der Zeit von Dezember bis Juli erhältlich ist.

Bündner Puurachalb-Produkte sind aktuell in den vier regionalen Metzgereien sowie in ausgewählten-SPAR Filialen im Kanton Graubünden erhältlich. Aus dem Kalbfleisch entstehen je nach Verarbeiter andere Fleischprodukte. Eines davon ist die Bündner Puurachalbsbratwurst, deren Rezeptur die Metzgerei Mark in Schiers-Lunden entwickelt hat. Gemäss Feinschmeckern soll sie besser sein, als die OLMA-Bratwurst! Bündner Puurachalb ist ein lokales Fairtrade-Produkt: Es erlaubt den Genuss von hochwertigen Fleischprodukten mit gutem Gewissen.

### Beratung und Bestellung:

- Metzgerei Mark, Schiers-Lunden, Tel. 081 328 16 16, Mail: info@metzgerei-mark.ch
- Metzgerei Hatecke, Scuol, Tel. 081 864 11 75, Mail: hatecke@hotmail.com
- Metzgerei Fischbacher, Thusis, 081 651 11 19, Mail: er.fischbacher@bluewin.ch
- Carnatira Janki, Rueun, Mail 081 941 11 22, Mail : info@carnatira.ch

*Rückfragen:*

*Petra Gasser, Schweizer Kälbermäster-Verband, Tel. 079 563 45 04*

[www.buendner-puurachalb.ch](http://www.buendner-puurachalb.ch)

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