



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 Hefern, darunter auch Lernende und Schulklassen, für die Verpflegung der Besucher besorgt sein. «As fest in der Region veran-

kertes Tadtionsunternehmen haben wirdiese Aufgabe bewusst an GastroCraubünden 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 Calori 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 Spezialitätenrestaurants. 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

### Impressum

Verlag Druckerei Landquart AG  
Postfach, Schulstrasse 19,  
7302 Landquart  
Telefon 081 328 15 66, Fax 081 328 19 55  
Telefon Redaktion 081 328 15 28  
[info@druckischiers.ch](mailto:info@druckischiers.ch), [www.drucki.ch](http://www.drucki.ch)  
Beglaubigte Auflage: 3206

**Redaktion:**  
Marco Schnell, Leitung (ms)  
Heidi Wyss (hw)  
[redaktion@druckischiers.ch](mailto:redaktion@druckischiers.ch)

**Abonnementspreise:**  
Jährlich: Fr. 125.-, Halbjährlich: Fr. 63.-  
Einzelpreis Fr. 1.50 (inkl. MwSt.)

**Inserate:**  
Inseratenannahme direkt beim Verlag.  
Insertionspreis für eine einspaltige Milli-  
meter-Zeile Fr. -.72 plus 7,7% MwSt.



Die P&H erscheint zweimal  
wöchentlich jeweils am  
Mittwoch und Samstag.

Die P&H wird gedruckt auf  
LETTURA 60. Die Herstellung  
erfolgt nach dem Label  
«Der blauen Engel».  
Das Papier besteht aus  
100% Altpapier.

Gedruckt in Graubünden  
Stampa en il Grischun  
Stampato nei Grigioni