



Domat/Ems, 2. April 2019

## MEDIENMITTEILUNG

---

### **Aus der Region für die Region: Bündner Puurachalb am Tag der offenen Tür der EMS-CHEMIE**

Der Kanton Graubünden hat eine neue Fleisch-Spezialität: Die "Bündner Puurachalb-Bratwurst". Nach der offiziellen Lancierung der Marke "Bündner Puurachalb" im Dezember 2018 kann am Tag der offenen Tür der EMS-CHEMIE vom 15. Juni 2019 erstmals auch ein grosses Publikum die besonders feine Kalbs-Bratwurst geniessen. Mit der engen Kooperation mit GastroGraubünden, dem Bündner Bauernverband und vielen regionalen Anbietern setzt EMS-CHEMIE am Tag der offenen Tür bei Speis und Trank auf regionale Spezialitäten. Die Partner grillierten die Würste am 2. April gleich auf dem EMS-CHEMIE-Werkplatz in Domat/Ems zur Degustation.

Dass eine enge Zusammenarbeit verschiedener Anbieter gerade im vielfältigen Bergkanton Graubünden der Schlüssel zum Erfolg ist, zeigt die jüngste Initiative des des Bündner Bauernverbandes, GastroGraubünden und der EMS-CHEMIE. Die EMS-CHEMIE führt am 15. Juni 2019 ihren Tag der offenen Tür durch und setzt dabei wenn immer möglich auf regionale Partner.

#### **Aus der Region für die Region**

So wird GastroGraubünden zusammen mit über 30 Bündner Lieferanten und Vereinen, unterstützt von über 200 Helfern, darunter auch Lernende und Schulklassen, am Tag der offenen Tür von EMS-CHEMIE für die Verpflegung der über 10'000 erwarteten Besucher besorgt sein. «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"», erläutert Magdalena Martullo, Chefin der EMS-CHEMIE. «Unsere Besucher können auch innovative Bündner Spezialitäten wie die "Bündner Puurachalb-Bratwurst" geniessen». Die "Bündner Puurachalb-Bratwurst" ist ein neues und hochwertiges, regionales Produkt, das seit Dezember 2018 unter dem

Markennamen "Bündner Puurachalb" vertrieben wird. Der Tag der offenen Tür ist der erste Grossanlass, wo die feine Wurst, spendiert durch die EMS-CHEMIE, genossen werden kann. Magdalena Martullo will damit die neue Bündner Fleischmarke, welche der Schweizer Kälbermästerverband mit dem Bündner Kälbermästerverein, dem Bündner Bauernverband, GastroGraubünden und weiteren Partnern entwickelt haben, im Kanton besser bekannt machen. «Alle Besucher erhalten am Tag der offenen Tür eine Wurst aus Graubünden von der EMS-CHEMIE spendiert, natürlich vor allem auch die neuen "Bündner Puurachalb-Bratwürste"», so Martullo.

### **Probieren ist Chefsache**

Magdalena Martullo liess es sich nicht nehmen, die besonders feine Bratwurst aus Bündner Puurachalbfleisch gemeinsam mit Thomas Roffler vom Bündner Bauernverband, Alfred Wyss vom Bündner Kälbermästerverein, Franz Sepp Caluori und Mark Tischhauser von GastroGraubünden sowie Andy Mark von der Metzgerei Mark in Schiers-Lunden auf dem Werkplatz Domat/Ems gemeinsam zu kosten. «Die Bündner Puurachalbsbratwurst ist etwas feiner im Geschmack als eine übliche Kalbsbratwurst. Wen wundert's – da ist auch ein Gruss aus den Bündner Bergen drin...» schwärmt die Bündner Nationalrätin Magdalena Martullo.

### **Regional – tiergerecht – kürzeste Transportzeiten**

Thomas Roffler, Präsident des Bündner Bauernverbands, erklärt nicht ohne Stolz, dass das "Bündner Puurachalb" ein Paradeprodukt einer rein regionalen Wertschöpfungskette ist, vom bäuerlichen Hof über die regionalen Schlachthöfe und Metzger bis auf die Teller in den Bündner Spezialitätenrestaurants. «Die "Bündner Puurachälber" werden nach strengen Auflagen tierfreundlich aufgezogen, nach nur kurzem Transport verarbeitet und in der Region vertrieben», erklärt Alfred Wyss, Vorstandsmitglied des Bündner Kälbermästervereins und Initiant der Marke "Bündner Puurachalb". «Damit stehen unsere Produkte für Tierwohl, nachhaltige Umwelt, neue Absatzmöglichkeiten zu fairen Preisen für bäuerliche Kälbermäster und natürlich für eine einzigartige Qualität», so Wyss. Die Idee für die besondere Bratwurst aus "Bündner Puurachalb" sei an einer "Kreativ-Sitzung" von Gastronomen und Metzgern entstanden. «Es freut mich sehr, dass mein Rezept dafür so gut ankommt», so Andy Mark, der "Erfinder" der Bündner Puurachalb-Bratwurst. Und Franz Sepp Caluori, der mit GastroGraubünden die Verpflegung am Tag der offenen Tür bei EMS-CHEMIE organisiert, ist das der ideale Anlass, damit möglichst viele Bündner auf den "Puurachalb"-Geschmack kommen.

## **Innovatives und umweltfreundliches Grillieren**

Nicht nur die Würste werden am 15. Juni am EMS Tag der offenen Tür aussergewöhnlich sein, auch deren Zubereitung. Ein innovatives "Grill-Rad" wird für perfekten Fleischgenuss sorgen. Erfinder Gabriel Strebel, am Dienstag ebenfalls vor Ort, demonstriert seine Kreation. Nach rund 5 Minuten auf dem sich drehenden "Grill-Rad" sind die Kalbsbratwürste perfekt zubereitet – aussen knusprig und innen schön warm. Das "Grill-Rad" grilliert die Würste im Vergleich zu einem herkömmlichen Grill nicht nur schneller, sondern braucht erst noch weniger als die Hälfte an Energie und ist deshalb bedeutend klimafreundlicher.

Magdalena Martullo war sichtlich begeistert von Wurst und Grill. «Das macht Appetit auf mehr!» Und das macht der Tag der offenen Tür am 15. Juni bei der EMS-CHEMIE sowieso!

\* \* \* \* \*

### **Tag der offenen Tür bei der EMS-CHEMIE, Samstag 15. Juni 2019, 9 – 17 Uhr**

Nach dem grossen Erfolg im Jahr 2007 öffnet EMS dieses Jahr wieder die Türen für alle Interessierten. Blicken Sie hinter die Kulissen der täglichen Arbeit des grössten Bündner Arbeitgebers und Lehrlingsausbildners und lassen Sie sich von der fantastischen Welt der Kunststoffe begeistern. Für Unterhaltung für Gross und Klein ist mit diversen Attraktionen und einem spannenden Bühnenprogramm gesorgt. Dazu gibt es beim Festzelt gratis Wurst und Getränke.

Weitere Informationen unter: [www.EMS-TagderoffenenTuer.ch](http://www.EMS-TagderoffenenTuer.ch) oder per Mail an [info@ems-tagderoffenentuer.ch](mailto:info@ems-tagderoffenentuer.ch)

### **Über das "Bündner Puurachalb"**

Die Marke "Bündner Puurachalb" ist ein Gemeinschaftsprojekt des Schweizer Kälbermästerverbands, des Bündner Kälbermästervereins, des Bündner Bauernverbands, GastroGraubünden und weiteren Partnern. Ziel ist es, Kalbfleisch als regionales, hochwertiges Produkt zu vermarkten. Die "Bünder Puurachalb-Bratwurst" ist ein solches Produkt. Das Programm des "Bündner Puurachalb" räumt dem Wohl und der Gesundheit der Tiere höchste Priorität ein. Die Bündner Kälber geniessen somit besonders tierfreundliche Haltung und kurze Transportwege. Die Bauern ihrerseits müssen die strengen Auflagen von IP-Suisse oder Bio-Suisse einhalten. Dadurch erhalten die Konsumenten ein hervorragendes regionales Produkt.

Weitere Informationen unter: <https://www.buendner-puurachalb.ch/>