

Auflage	7'525 Ex.	Ruinaulta
Reichweite	54'932 Leser	9471 Buchs
Erscheint	woe	www.suedostschweiz.ch
Fläche	46'800 mm ²	Judith Sacchi
Wert	1'200CHF	



Andy Mark (Metzgerei Mark Schiers-Lunden), Alfred Wyss (Bündner Kälbermästerverein), Thomas Roffler (Bündner Bauernverband), Grillmeister Budliger, Gabriel Strebel (Grillrad.com), Franz Sepp Caluori (Gastro Graubünden), **Magdalena Martullo (Ems-Chefin)**, von links.

Bilder sj

EINE «EXTRAWURST» FÜR DIE EMS-CHEMIE

Die Besucher am Tag der offenen Tür in Ems im Juni dürfen sich auf die «Bündner-Puurachalb-Bratwurst» freuen

Von Judith Sacchi

Bei der **Ems-Chemie** drehte sich am Dienstagmittag alles um die Wurst – genauer gesagt, um die «Bündner Puurachalb-Bratwurst». Diese soll nämlich am 15. Juni, dem Tag der offenen Tür, die Besucher auf dem Emser Werkareal erfreuen. «Wir erwarten im Juni über 10000 Leute», meinte **Ems-Chefin Magdalena Martullo** vor Ort, und wer sie kennt, weiss, sie überlässt nichts dem Zufall, und so wurde die Wurst am Dienstag auch von ihr persönlich verkostet – und für gut befunden.

Man setze am Tag der offenen Tür wenn immer möglich auf regionale Partner, so **Martullo**. So wird Gastro Graubünden zusammen mit über 30 Bündner Lieferanten und Vereinen und mit Hilfe von mehr als 200 Helfern für die Verpflegung der Besucher besorgt sein. «Aus der Region, für die Region», so Martullo.

Die Wurst, welche seit Dezember 2018 unter dem Markennamen «Bündner Puura-

chalb» vertrieben wird, findet Mitte Juni somit erstmals den Weg an einen Grossanlass und soll dadurch im Kanton auch noch mehreren Gaumen schmackhaft gemacht werden. Das «Puurachalb» ist ein Gemeinschaftswerk des Schweizer Kälbermästerverbandes, des Bündner Kälbermästerverbandes, des Bündner Bauernverbandes, Gastro Graubünden und weiteren Partnern. Produziert wird die Bratwurst bei der Metzgerei Mark in Schiers-Lunden. Andy Mark war am Dienstag ebenfalls nach Ems zum Probe-Grillieren des «speziellen Produktes» gekommen. Thomas Roffler, der Präsident des Bündner Bauernverbandes, bezeichnete es gar als Paradeprodukt einer rein regionalen Wertschöpfungskette, «vom bäuerlichen Hof über die regionalen Schlachthöfe und Metzger bis auf die Teller in den Bündner Spezialitätenrestaurants».

Doch nicht nur die neue Wurst weckte am Dienstag bei den Anwesenden das Inter-

se, auch das neuartige Grillrad, erfunden von Gabriel Strebel aus Würenlingen, kam gut an. Dieses kann 75 Würste gleichzeitig und beidseitig in gut fünf Minuten lecker knusprig grillieren. Übrigens, für alle, welche sich mit der «Puurachalb-Bratwurst» oder generell mit Fleisch nicht anfreunden können, gäbe es am 15. Juni eine Brottsche mit Gemüse zu geniessen, war von den Verantwortlichen zu erfahren. Natürlich mit Gemüse aus der Region, versteht sich.

Tag der offenen Tür, Samstag, 15. Juni, 9 bis 17 Uhr, mit diversen Attraktionen für Gross und Klein und gratis Wurst und Getränke.

Weitere Infos unter www.EMS-TagderoffenenTuer.ch



Magdalena Martullo versucht sich gleich selber als Grillmeisterin.