

Puurachalb: Bündner Kälber für die Gäste

DER BÜNDNER BAUERNVERBAND STARTETE GEMEINSAM MIT GASTROGRAUBÜNDEN UND BÜNDNER KÜCHENCHEFS SOWIE WEITEREN TEILNEHMENDEN DAS GEMEINSCHAFTSPROJEKT «BÜNDNER PUURACHALB». GÄSTE ERHALTEN DAMIT HOCHWERTIGE REGIONALE PRODUKTE, DIE AUCH UMWELT- UND TIERFREUNDLICH SIND.



KÄLBER AUS GRAUBÜNDEN FÜR GÄSTE, WELCHE REGIONALE PRODUKTE SCHÄTZEN.

Graubünden ist als Tourismusregion prädestiniert für dieses Projekt, finden die Beteiligten. Schon vor Jahren hat Graubünden die Marke «Graubünden» entwickelt. Diese bündelt Leistungen, Marken und qualitative Aspekte, kommuniziert sie nach innen und aussen und fördert sie damit nachhaltig. Regionale Metzgereien (u. a. Metzgerei Mark, Schiers-Lunden) arbeiten mit Produzenten und Gastronomen zusammen. Die Metzgereien Hatecke Scuol und Zürich und Fredy Gurtner, Flims, beziehen Produkte von der Metzgerei Mark. Die Carnatira Janki ist derzeit noch im Projektaufbau und analysiert die Absatzmöglichkeiten.

Ziel ist es, Kalbfleisch als regionales, hochwertiges Produkt zu vermarkten und mit der Marke Graubünden auszuzeichnen. Für die Kälbermänner entsteht ein Mehrwert aufgrund der Regionalität. Gastronomen und Metzger andererseits können Produkte aus der Heimat verkaufen. Ein Bündner Puurachalb wird darum ausschliesslich in Graubünden grossgezogen und verarbeitet.

Regionales im Vormarsch

Verschiedene Studien bestätigen, dass die Konsumenten regionale Produkte bevorzugen. Grosser Wert wird zudem auf das Tierwohl und naturnah produzierte Lebensmittel gelegt.



DAS LOGO FÜR DAS BÜNDNER PUURACHALB.

Gemäss einer Umfrage (Januar 2018) durch das Marktforschungsinstitut Dichter Research AG im Auftrag von Provian.de sagten 65 Prozent der Befragten, sie würden für Schweizer Fleisch einen höheren Preis bezahlen. Für 57 Prozent der Befragten bedeute Qualität beim Fleisch zudem artgerechte Haltung und Produktion. Diese Kundenbedürfnisse holt das «Bündner Puurachalb» sehr gut ab, zumal das Projekt kurze Transportwege zu den Metzgereien und damit weniger Stress für die Tiere garantiert.

Die Zusammenarbeit zwischen Bauern, Verarbeitern, Gastronomie und Detailhandel soll den Bauern zudem faire Preise garantieren, den Kälbern gute Lebensbedingungen ermöglichen und den Gästen und Konsumenten damit eine hervorragende Qualität sowie nachhaltigeren Genuss beschieren.

Spezialität: Bratwurst

Um sich am Markt speziell zu positionieren und das Produkt auch an den zahlreichen Events in Graubünden platzieren zu können, haben sich Gastronomen und Verarbeiter an einer «Kreativ-Sitzung» für die «Bündner Puurachalbs-Bratwurst» ausgesprochen. Kalbsbratwurst eigne sich gut für Anlässe und ist beliebt. Für den Tag der offenen Türen der EMS-Chemie wird die neue Bündner Wurst zum ersten Mal in grossen Mengen produziert (vgl. Seite 29).

Die Rezeptur für die Bündner Puurachalbs-Bratwurst stammt übrigens von der Metzgerei Andy Mark. Eine besondere Bündner Puurachalb-Spezialität stellt die Bündner Trockenfleisch-Manufaktur Brügger in Parpan her. Sie bietet eine «getrocknete Kalbsbrust» aus dem Bündner Puurachalb an.

Deklaration Puurachalb auf der Speisekarte

Bündner Puurachalb-Produkte entsprechen den Richtlinien

von regio.garantie. Das Kalbfleisch wird nach den Wünschen der Gastronomen verarbeitet. Der Gastronom kann zudem Gerichte vom Bündner Puurachalb auf der Speisekarte entsprechend kennzeichnen. Das Logo «Bündner Puurachalb» darf in der Liste der Herkunft des Fleisches wie folgt verwendet werden: Herkunft Kalbfleisch: Schweiz, Metzgerei XY, Graubünden (plus Logo Bündner Puurachalb).

Initianten

Zu den Initianten des Projekts Bündner Puurachalb zählen ausser ersten Metzgereibetrieben auch der Schweizer und der Bündner Kälbermänner Verband, IP-Suisse, der Bündner Bauernverband, der Plantahof, GastroGraubünden, die Marke Graubünden, AlpinaVERA, Graubünden Vieh und die FHNW, Olten (Marketingkonzept). Das Bündner Puurachalb ist in diversen Restaurants erhältlich: Term Bel, Domat/Ems, Casa Casutt, Ilanz, Romantik Hotel Stern, Chur, Restaurants der Klosters-Madrissa Bergbahnen AG, Bergrestaurants Tigignas und Somgant, Savognin. Weitere Restaurants kommen laufend dazu.

Linus Arpagaus von der Casa Casutt in Ilanz, erklärt, weshalb er hinter diesem Projekt steht: «Ich war von Anfang an begeistert von der Idee ein Produkt aus unserem Kanton zu starten. Im Bewusstsein, eine nicht einfache Aufgabe zu lösen, sind wir doch zügig vorangekommen. Nun sind wir soweit und möchten unsere Bündner Kälber an unsere Gäste bringen. Ich freue mich darauf die Innereien der Kälber zu verarbeiten. Das Kotelett mit meinen Pizochels zu servieren. Die Zunge als Carpaccio zu empfehlen. Ich freue mich auf die Bündner Puurachälber und bin überzeugt, dass die Gäste begeistert sein werden».

Text: GastroGraubünden/khr | Foto: AdobeStock / zVg

Guide Michelin Schweiz 2019: Bündner top

Insgesamt listet der Guide MICHELIN Schweiz 2019 die neue Rekordzahl von 128 mit einem oder mehreren MICHELIN-Sternen ausgezeichneten Restaurants.

An der Spitze (3 Sterne) stehen weiterhin: das Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier (VD), das Schauenstein in Fürstenua (GR) und das Cheval Blanc by Peter Knogl in Basel. Die Zahl der 2-Sterne-Häuser ist auf 20 gestiegen, jene der 1-Sterne-Häuser auf 105. Stark von Asien inspiriert ist die Küche des neu besternten «the K by Tim Rau» im legendären Hotel Kulm in St. Moritz (GR). Ebenfalls zwei Sterne in Graubünden tragen: Homann's Restaurant, Samaun, Ecco St. Moritz, Vals 7132 Silver.

Mit 1 Stern ausgezeichnet wurden in Graubünden: La Vetta, Arosa, Igniv by Andreas Caminada, Bad Ragaz, Vivanda, Brail, Davos, Glow by Armin Amrein, Guarda Val und La Riva in Lenzerheide, La Miranda Gourmet Stübli, Samnaun, sowie die St. Moritzer Restaurants Cà d'Oro, Da Vittorio, Igniv by Andreas Caminada, Talvo By Dalsass.

Mit dem Bib für ein gutes Preis/Leistungsverhältnis ausgezeichnet wurden folgende Bündner Häuser:

- Davos: Grisca das Hotel – Golden Dragon
- Fürstenua: Casa Caminada (neu)
- Ilanz: Casa, Casutt (neu)
- Jenins: Alter Torkel
- Laax: Das Elephant
- Lenzerheide: Scalottas
- Sagogn: Vista
- San Vittore: Osteria Fagetti
- Sent: Pensiu Aldier
- Trun: Casa Tödi
- Valendas: Gasthaus am Brunnen
- Zuoz: Dorta und Engiadina



ARMIN AMREIN VOM GOURMETRESTAURANT GLOW, DAVOS, ERNEUT AUSGEZEICHNET MIT EINEM MICHELIN-STERN.

Text: gastroinfo | Foto: Glow by Armin Amrein