

Weber
Dorfbäckerei-Konditorei
Café-Bar Restaurant
Promenade 148
7260 Davos Dorf
Tel: 081 410 11 22
www.cafe-weber.ch

**Auch in der Zwischensaison
sind wir für Sie da!**

**Verkaufswagen vor
unserer Produktion**

Mo. - Sa.
07.30 - 13.00 Uhr

*frisches Brot, Sandwiches,
Café, Softgetränke*

Gipfel

Das Organ für den Tourismus im Prättigau,
in der Landschaft Davos und im Albulatal

www.gipfel-zeitung.ch

METZGEREIMARK
Chur, Landquart, Schiers-Lundin, Schiers.

Ihr Metzger für
Fleischspezialitäten
aus dem Bündnerland.
Echt einheimisch.



MINELLI
METALLBAU AG

Ihr Ansprechpartner wenn es um den Metallbau geht
Allg. Metallbau-Arbeiten - Allg. Reparaturarbeiten
Kunstschmiede Arbeiten

Mattstrasse 56
CH-7270 Davos Platz
www.minelli-metallbau.ch

Mobile +41 (0)79 155 52 21
Tel. +41 (0)81 416 56 06
Fax +41 (0)81 416 59 14
minelli.davos@bluewin.ch



BECK Hitz
Café, Bistro
Bäckerei, Konditorei

Pfingsten / Küblis
Sonntag und Montag
geschlossen

Klosters-Platz 06.45 – 11.30 geöffnet

Beck Hitz AG, Untergassa 5,
7240 Küblis 081'300'31'00

PIZZERIA
AL CAPONE

HÄXE-BAR • DORF-BEIZ • KAFI-TRÄFF

pizzeria@alcapone-klosters.ch
081 416 82 82
www.alcapone-klosters.ch

Pizza da Toni



pizzadatoni.ch
do kasch di beschi
Pizza ha!

**Echte Bündner Puurachalbs-
bratwürste aus dem
Prättigau gibt es am Sams-
tag auch am Tag der offenen
Türe der EMS-Chemie**

Siehe auf den Seiten 20, 22 und 36

KESSLER'S
★★★ DAVOS
KLOSTERS
RESTAURANT
KULM
HOTEL
WOLFGANG

Moin – die Nordsee grüsst Davos!

Jetzt wieder
frische
Matjes

365 Tage im Jahr offen – Telefon 081 417 07 07

Hugo Jacobs, eidg. dipl. Malermeister

Malergeschäft • Tapeten • Restaurationen
Beizarbeiten • Lehmputze
Schriften • Reklamen • Sgraffiti
Stucco Veneziano • Schimmelpilzsanierungen
Bautenschutz mit Nanotechnologie
Fassadensanierungen • Isolationen

Parkstrasse 10, 7270 Davos Platz, Tel. 081 413 55 45, Fax 081 413 16 72, Mobile 079 357 22 00

Alles aus einer Hand

Umbauspezialist

JÄGLI & SCHNEIDER
Tel. 081 413 55 51
www.jaegli-schneider.ch

gips_team gmbh
Tel. 081 413 66 66
www.gips-team.ch

morandi
plattenbeläge
gmbh
Tel. 081 413 63 47
www.morandiplatten.ch

Die Spezialisten

**WIR SORGEN FÜR IHRE
HAUSHALTSGERÄTE**

Reparatur, Ersatz und Verkauf

Gerne beraten wir Sie persönlich:
Klosters +41 81 410 22 00 Davos +41 81 410 65 65

Weitere Infos unter www.kunz.ch f @



Am Tag der offenen Türe der EMS-Chemie können sie am Samstag gekostet werden:

Von der Metzgerei Mark AG, Lunden, stammen die Bündner Puurachalbsbratwürste

Und das hat es drin: 50 % Kalbsbrät, 50 % Kalbshackfleisch (von Hals und Brust), Wurstspeck, Eis und Gewürze



Links: Zum Kalbsbrät (das helle Fleisch) wird Kalbshackfleisch hinzugefügt. – Bild rechts: Eine spezielle Gewürzmischung gibt der Bündner Puurachalbswurst den guten Geschmack.



Bild links oben: Die Wurstmasse wird in die Naturdärme abgefüllt.



Links: Die Würste werden gekocht und gekühlt und abgepackt. Und fertig sind die Puurachalbsbratwürste.



Andy Mark präsentiert das fertige Produkt, wie man es auch im Fachgeschäft kaufen kann. Fotos S.

Andy Mark, der erfolgreiche Fleischfachmann aus Lunden

«Puurachalb stärkt den Bündner Wirtschaftskreislauf»

Mit dem «Power Beef» hat die Prättigauer Metzgerei Mark AG vor Jahren einen absoluten Verkaufsschlager lanciert. Zusammen mit Bündner Partnern ist im Dezember 2018 das «Bündner Puurachalb» erfolgreich auf den Markt gebracht worden. Eine Chalsbratwurst, die sogar der EMS-Chefin Magdalena Martullo mundet und deshalb dem Publikum am Tag der offenen Türe am Samstag offeriert wird.

Heinz Schneider



Herr Mark, die Bündner Puurachalbsbratwurst wird am Samstag am Tag der offenen Türe der EMS-Chemie dem Publikum offeriert. Warum ist Magdalena Martullo auf diese Wurst aufmerksam geworden?

Andy Mark: Nach der Lancierung des Projektes «Bündner Puurachalb» im Dezember des letzten Jahres haben wir an diversen Anlässen und Messen teilgenommen und unsere Produkte präsentiert. Dank der Vermittlung von Gastro Graubünden, auch ein Partner dieses Projektes, sind wir eines Tages von der EMS-Chemie kontaktiert worden. Frau Martullo hat die Chalsbratwurst persönlich degustiert, und sie war sofort begeistert.

G Was ist denn das Besondere an dieser Chalsbratwurst?

Erstens schmeckt sie nicht nur gut, sondern zweitens ist der Kalbfleischanteil höher als bei normalen Kalbsbratwürsten. Dank einer speziellen Gewürzmischung ist der Geschmack besonders bekömmlich.

G Wie ist denn die Idee der Bündner Puurachalbsbratwurst entstanden?

Das Bündner Puurachalb ist in enger Zusammenarbeit zwischen Bündner



Der Prättigauer Andy Mark führt in Lunden seit 25 Jahren erfolgreich die Metzgerei Mark AG. Foto S.

Bauern, Bündner Metzgern und Bündner Gastronomen entstanden. Die Kälber müssen ausschliesslich in Graubünden gehalten und in Bündner Metzgereien geschlachtet und verarbeitet werden. Ausserdem müssen die Bauern strenge Auflagen von IP-Suisse oder Bio-Suisse einhalten. Die Chalsbratwurst soll letztlich den Wirtschaftskreislauf in Graubünden stärken. Nicht nur unsere Metzgerei ist an diesem Projekt beteiligt, sondern auch die Bündner Bauern und Kälberproduzenten sowie Gastro Graubünden u.a.

G Seit 25 Jahren führen Sie mit innovativen Ideen die Metzgerei Mark AG. Mit welchen Gedanken haben Sie das Power Beef auf den Markt gebracht?

In Zusammenarbeit mit Sportlern ist das Power Beef vor rund fünf Jahren ins Leben gerufen worden. Das Power Beef ist eine natürliche, gesunde Ernährung, enthält viel Protein und wenig Fett.

G Hat die Branche aus dem Cervelat-Skandal gelernt?

Wir müssen nichts lernen, wir folgen einfach unseren Grundsätzen: In einen guten Cervelat gehören Rindfleisch, Schweinefleisch, Wurstspeck, Eis sowie ein gutes Gewürz. Der gute Geschmack soll vom natürlichen Sägemehl-Rauch stammen und nicht von Chemikalien. Zu unseren Grundsätzen gehören im Weiteren, dass wir die Tiere beim regionalen Landwirt einkaufen, und geschlachtet, zerlegt, gewurstet sowie getrocknet wird in unserem Betrieb in Lunden. Das Ziel ist dabei, die Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Die Tiere sollen nicht in der ganzen Schweiz herumgeführt, sondern tiergerecht behandelt werden. Das liegt auch im Interesse der Landwirte.

G Kann man die Puurachalbsbratwurst auch in den Fachgeschäften kaufen?

Jawohl, das können Sie. Wir führen Fachgeschäfte in Schiers, Landquart und in der Churer Altstadt.

G Geht es der Metzgerei-Branche, den Fleischveredlern eigentlich besser? Können kreative Ideen helfen,

Andy Mark

geb.: in Lunden

Zivilstand: verh. (2 Kinder)

Beruf: Fleischfachmann, seit 1994
Inhaber der Metzgerei Mark AG, ca. 25 Mitarbeiter

Hobbies: Fitnesssport, Wandern, Familie

Lebensphilosophie: Regional denken, überregional handeln

Was mich freut: Meine robuste Gesundheit und zufriedene Kunden

Was mich ärgert: Dass die Konsumenten/-innen oft zu wenig auf die Regionalität und zu viel auf den Preis schauen!

Traum: Ich bin zufrieden, zur Zeit keine Träume mehr

Lieblingsdrink: Prättigauer Quellwasser und Rotwein

Lieblingessen: Bündler Puurachalbsbratwurst

Lieblingslektüre: Tagespresse und Gipfel Zeitung

Lieblingsmusik: Aktuelle Hits

Lieblingsferiendest.: Tessin

Meine Stärke: Kreativität, Durchhalten, Willen

Meine Schwäche: Oft zu gutmütig

Was ich an Lunden so schätze:

Die Ruhe und die Nähe zur Natur

Was ich weniger schätze: Da fällt mir im Moment nichts ein!

die Produkte zu verkaufen? Oder wo drückt der Schub, denn eigentlich Metzgereien gibt es nicht mehr viele?

Mit kreativen Ideen kann man in der Tat noch Erfolge feiern, aber das Problem liegt beim Druck der Vorschriften und Reglemente, die zwingen einen zu investieren, und das schreckt viele Jungunternehmer davon ab, den Weg in die Selbstständigkeit zu wagen. Zudem haben wir in der Branche auch Nachwuchsprobleme. Trotz allem bin ich zuversichtlich, weil sehr viele Kundinnen und Kunden unsere Produkte schätzen. Wir erhalten viele positive Feedbacks, und das motiviert uns!

Schuhtechnik löst Ihr Fussproblem.

DEGIACOMI
SCHUUTECHNIK
— SINCE 1919 —

www.degiacom.ch • www.degiacom-schuhe.ch

DAVOS
Promenade 79
Tel.: 081 420 00 10

Weitere Filialen in:
Bonaduz, Chur, Flims, Thusis

Wanderschuhe
=
h
heierling®
Since 1885

