

REGION



Andy Mark und Marco Hitz (v. l.): letzter «Reife- und Härtetest» nach drei Wochen Trocknungszeit.

Biologisch GEWURSTET UND GERÄUCHERT

◆ **Schiers** Der Salgina-Salsiz der Metzgerei Mark ist ein echter Bio-Bündner – und damit genau das, was Coop unter «Naturaplan» versteht. — ANITA FUCHS

Impressum: Coop, Region Ostschweiz-Ticino, Postfach, 9201 Gossau; Redaktion: Beat Keller, Tel. 071 388 44 11, E-Mail: info-ost@coop.ch



WO GIBTS DEN SALSIZ?

Wie für alle Leckerbissen gilt auch für den «Salgina»: Probieren geht über Studieren! Zu bekommen ist das 100-Gramm-Häppchen in folgenden Coop-Verkaufsstellen: Chur City West und Quader; Mels Pizolcenter; St. Moritz Bellevue.



anderen Trockenwürsten besteht er zu 100 Prozent aus Bio-Rindfleisch und weist daher einen geringen Fettanteil auf.»

Der richtige Riecher

Schon bei der Erstproduktion des Salgina-Salsiz vor eineinhalb Jahrzehnten bewies Mark einen guten Riecher: Er setzte auf Bio-Qualität und entsprach somit dem steigenden Bedürfnis nach gesunder Ernährung. Die Art des Räucherns mit Sägemehl aus Fichtenholz – für den Geschmack – und Buchenholz für die Farbe blieb in all den Jahren unverändert. Ebenso das Rezept: «Neben Bio-Knospe-Rindfleisch besteht der «Salgina» lediglich aus Salz, Gewürzen, Traubenzucker, Maltodextrin und Acerola-Fruchtpulver», verrät der Prättigauer. «Der abgerundete Würstchengeschmack und sein leichtes Raucharoma machen ihn zu einem unvergleichlichen Genuss», ergänzt sein Mitarbeiter Marco Hitz.

Drei Wochen zum Trocknen

Den geschmacklichen Höhepunkt erreicht der von Hand gewurstete «Salgina» nach drei Wochen. So lange hängt er in einem Lufttrocknungsraum am Eisengestell – und wird dabei regelmässig kontrolliert. «Der Reifeprozess ist eine arbeitsintensive, aber auch überaus interessante Zeit», sagt der Gründer des Familienbetriebes. ●

Das Handwerk mit Regionalität verbinden – nach diesem Leitsatz produziert die Metzgerei Mark den Salgina-Salsiz. «Von der Schlachtung bis zur veredelten Spezialität verarbeiten wir alles unter einem Dach und in Eigenregie», sagt Inhaber Andy Mark. Das Bio-Rindfleisch stammt von Tieren aus Graubünden, benannt ist der «Salgina» nach dem Schierser Brücken-Weltmonument. Der Salsiz zählt zu den beliebtesten Delikatessen der Metzgerei Mark. Das war nicht immer so: «Anfänglich empfanden ihn die Kunden als zu mager», erinnert sich der Fleischfachmann. Seine Erklärung: «Im Gegensatz zu unseren

CHUR

Heiss, günstig und jederzeit frisch



Ob Znüni, Zmittag, Zvieri oder Znacht: Die heissen Leckereien im Coop Quader werden laufend frisch zubereitet. Zudem ist das tägliche Angebot mit 40 bis 50 verschiedenen Snacks und Gerichten überraschend abwechslungsreich – von acht Menüs zum Selberschöpfen über ganze oder halbe Poulets und warme Schnitzel-Baguettes oder Fleischkäse-Semmeln bis hin zu Frittiertem wie Frühlingsrollen oder Chicken Nuggets.

Gestalte deinen persönlichen Fussball!



Für kleine Jungs – und Mädchen! – beginnt der Spass an der Fussball-EM spätestens diesen Mittwoch:

Von 13.30 bis 17.30 Uhr können sie im Einkaufszentrum City West in Chur einen Fussball ganz nach ihren eigenen Vorstellungen bemalen und dann selbstverständlich mit nach Hause nehmen. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne Anmeldung möglich.

SCHIERS

Lotto-Plausch im Ascherapark

Am Dienstag, 31. Mai, laden die Geschäfte im Ascherapark ihre Kundinnen und Kunden zum Lotto-Plausch im Café Schneider's ein. Natürlich steht ein attraktiver Gabentempel bereit. Gespielt wird von 14 bis 17 Uhr. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne Anmeldung möglich.