

FALERA

Namen gesucht für ein neues Produkt

In der Gastronomie werden einige wenige Fleischstücke vom Rind bevorzugt. Pius Winzap, Bäckereier in Falera, hat eine Methode gefunden, auch weniger beliebte Fleischstücke zu veredeln. Kürzlich hat er das Produkt den Köchenschefs aus der Region vorgestellt.

• Von Ruth Eichler

Pius Winzap führt mit seiner Frau Letizia den Biohof «Scalins» am Eingang von Falera. Er ist sich sehr bewusst, dass wir alle hier drück oder andrückt vom Tourismus leben. Deshalb hat er vor einiger Zeit mit den Köchenschefs der Region die Marke Alpacarena-Beef geschaffen: Wo im Winter die Schneepforten über die Hänge fließen, werden im Sommer die Kühe Wechab den Kreislauf nach



Pius Winzap erzählt, dass eine der Sommerweiden seiner Kühe «Alp Pflanz Panaglans» heiße, was «Bunterfasschen» bedeute und für die Qualität der Gräser und Kräuter spreche.

schließen? Den Gästen wird Fleisch von Tieren vorgesetzt, das auf unseren saftigen Alpendünen in der guten Luft aufgewachsen sind. Den Tieren wird der Stress langer Fahrten erspart, die Chefs bereiten mit der guten Fleischqualität ungetriebene Köstlichkeiten zu, der Gast genießt Natur pur auch beim Dinner im Restaurant.

Die Alten wussten, was gut ist. Kürzlich stieß Winzap auf die Idee, aus Fleischstücken, die man sonst nur für Südlamm verwendet, luftgetrocknetes Fleisch zu machen. «Das muss beim zarten Fleisch, das ich produziere, auch möglich sein.» Er nahm ein Stück mageres Südlamm, also Brust, Hals oder Foderstück, die in der Gastronomie nicht sehr gefragt sind, mischte es leicht und liess es während etwa acht Wochen in unserer guten Luft trocknen. Damit war er eigentlich zurückgekehrt zu der traditionellen Herstellung von Bündens- oder Bündelfleisch, ohne Chemie und anderen Beschleunigern, das Resultat war phänomenal.

Viele Partner fragten zum Erfolg der Region bei Belinda Sigorell von der Tourismusorganisation Alpacarena würdige seine Innovation. Für uns sei



In einem Wettbewerb soll der Name für dieses innovative Produkt vom Biohof «Scalins» in Falera gefunden werden.

es wichtig, dass der Gast zufrieden sei und wieder komme. Um das zu erreichen, brauche auch die stärkste Tourismusorganisation Partner und Mitarbeiter: «Die Alpacarena wird von aussen als Einheit wahrgenommen mit all ihren Dörfern und Anbetern.» Pius Winzap sei ein gutes Beispiel für diese Zusammenarbeit, er biete ein gutes Produkt marktgerecht an.

Sigorell lobte, dass er mit seinem Angebot zur Zufriedenheit vieler «stresgeplagter Menschen mit dem Bedürfnis nach Erholung in schöner Landschaft mit guter Luft und naturnahen Produkten beitrage. Sigorell wies darauf hin, dass die Alpacarena als Markenprodukt wahrgenommen werden soll: «Jetzt haben wir sogar Markenfleisch.»

Wie soll es heissen? Da Tätigkeiten auf dem «» fehlte noch. Spontan entstand in der De-

gustationsrunde die Idee eines Namenswettbewerbs. Gesucht ist ein Name für das zarte, Trockenfleisch, der den mässigen Rauchgeschmack, das Zerkleinern auf der Zunge, die saftigen Alpwälder und die gute Luft widerspiegelt, in der es gereift ist. Die bei der Degustation anwesenden Köchenschefs des «Cercle des Chefs» anboten sich als Jury, die «Arena Alvo» als Plattform für die Namenssuche.

Pius und Letizia Winzap beehren den Gewinner oder die Gewinnerin mit einem Warengutschein von 100 Franken für Fleisch vom Hof «Scalins». Namensvorschläge können bis Ende Oktober an arena-alvo@sondostschweiz.ch gemittelt oder per Post an Redaktion «Arena Alvo», Charler Central, 7018 Flims Waldhaus, zugesandt werden. Es gelten natürlich die üblichen Wettbewerbsbedingungen.