



Filisur / Surava / Domat/Ems, 10. Mai 2019

MEDIENMITTEILUNG

Blaue Banane oder lieber Löwenzahnblüte? Bündner Spezialitäten-Glacés am Tag der offenen Tür bei der EMS-CHEMIE

Am Tag der offenen Tür bei der EMS-CHEMIE vom 15. Juni 2019 können sich die zahlreichen Besucher nach dem Werksrundgang mit eiskalten Bündner Spezialitäten erfrischen: Die "Filisurer Glacés" und die "Gletsch Balnot" von zwei erfolgreichen Familienbetrieben lassen nicht nur Kinderherzen höher schlagen. EMS-Chefin Magdalena Martullo hat die beiden Hersteller besucht und deren breites Glacé-Sortiment degustiert.

EMS-CHEMIE öffnet am 15. Juni 2019 die Türen für Gross und Klein. An diesem Tag können die Besucher nicht nur hinter die Kulissen des Werkplatzes Domat/Ems blicken, sondern auch kulinarische Köstlichkeiten aus ganz Graubünden entdecken. Dabei hat EMS sich etwas Besonderes einfallen lassen: «Bereits am letzten Tag der offenen Tür im Jahre 2007 waren, trotz kühlem Wetter, Glacés sehr beliebt – nicht nur bei den Kindern», erklärt Magdalena Martullo, Chefin der EMS-CHEMIE. «Deshalb bieten wir den kleinen und grossen Kindern auch dieses Jahr wieder dieses Schleckvergnügen – mit einer Extra-Portion Graubünden!» Angeboten werden Glacés von zwei echten Bündner Pionier-Betrieben: von "Gletsch Balnot" aus Surava und vom Hof Palé in Filisur. Beide Betriebe setzen auf regionale Zutaten, höchste Qualität, zertifizierte Produkte und ausgefallene Sorten.

Lokal hergestellt, weitherum bekannt

Holger Schmidt, seine Partnerin Heike Schulze und Andri Devonas sind die drei Inhaber der Firma "Gletsch Balnot". Der ehemalige Bäckermeister Schmidt produziert seit 2013 Glacés in Surava. Die dafür benötigte Bio-Milch, die in traditionellen Milchtansen angeliefert wird, stammt von Mitinhaber Andri Devonas, der einen lokalen Bio-Hof führt. Der ebenfalls benötigte Vollrahm kommt von 16 Milchbauern aus der Lenzerheide. Beide Zutaten gewährleisten somit kurze Transportwege und Wertschöpfung in der Region.

Gletsch Balnot überrascht immer wieder mit ausgefallenen Kreationen: Spargel-, Löwenzahnblüten- oder Anis-Glacés sind genauso im Angebot wie laktosefreie und vegane Sorten, Glacés aus Schafsmilch, oder besonders fruchtige Sorbets mit 50 Prozent Fruchtanteil. Die "Gletsch Balnot" sind über die Kantonsgrenzen hinweg sehr beliebt und sogar in Geschäften, Restaurants und Hotels in Zürich und Basel erhältlich. Magdalena Martullo ist überzeugt, dass es nach dem Tag der offenen Tür noch mehr Schleckmäuler

geben wird: «Bündner Qualität mit Innovation überzeugt!» Und Glace-Produzent Holger Schmidt ergänzt schmunzelnd: «Bei der Sorte "CAMELLA" machen es auch die Rahm-Täfelchen vom Basler Lächerli-Huus aus.»

Frauen-Power und ausgezeichnete Produkte

Der Hof Palé in Filisur verarbeitet die Milch seiner zwölf Kühe in der eigenen Hofkäserei nebst diversen anderen Produkten auch zu "Filisurer Glacé" – und dies seit 20 Jahren! 2014 wurde diese Bündner Spezialität sogar mit dem Parc-Ela-Label ausgezeichnet – ein Gütesiegel für Produkte aus der Region. Im Sommer findet man den hofeigenen Glacéwagen unter anderem am Lai Barnagn in Savognin oder im Parc Ela – und am 15. Juni 2019 auch auf dem Werkplatz Domat/Ems. Welche der insgesamt 23 hergestellten Sorten angeboten werden, ist noch offen. «Auf jeden Fall wird die himmelblaue Bananen-Glacé dabei sein», meint Nicole Heinrich, welche den Familienbetrieb zusammen mit ihrer Schwester Gaby in zweiter Generation führt. «Die ist vor allem bei Kindern der Renner.» Und Magdalena Martullo pflichtet nach dem Probieren lachend bei: «Auch meine Kinder werden begeistert sein!». Die Heinrich Schwestern setzen im Übrigen ganz auf lokale Zutaten: Die Erdbeeren kommen aus Bonaduz, der Honig aus Klosters und die Aprikosen...– vom eigenen Baum!

Bündner Spezialitäten-Glacés und EMS – das passt!

Die Glacés dieser zwei innovativen Unternehmen passen hervorragend ins Verpflegungskonzept des Tags der offenen Tür der EMS-CHEMIE. «Als in der Region verankertes Traditionsunternehmen setzen wir bewusst auf regionale Produkte, Lieferanten und Partner», erklärt Magdalena Martullo. Doch es gibt noch weitere Gemeinsamkeiten: "Glatsch Balnot" wie auch der Hof Palé sind Bündner Pionierbetriebe, die neue Wege gehen, innovative Produkte entwickeln, höchste Qualität liefern und die Wertschöpfung im Kanton behalten. «Genau wie EMS – wir freuen uns deshalb bereits heute auf unseren gemeinsamen grossen Tag!» schwärmt Magdalena Martullo.

* * * * *

Tag der offenen Tür bei der EMS-CHEMIE, Samstag 15. Juni 2019, 9 – 17 Uhr

Nach dem grossen Erfolg im Jahr 2007 öffnet EMS dieses Jahr wieder die Türen für alle Interessierten. Blicken Sie hinter die Kulissen der täglichen Arbeit des grössten Bündner Arbeitgebers und Lehrlingsausbildners und lassen Sie sich von der fantastischen Welt der Kunststoffe begeistern. Für Unterhaltung für Gross und Klein ist mit diversen Attraktionen und einem spannenden Bühnenprogramm gesorgt. Dazu gibt es beim Festzelt gratis Wurst und Getränke. Weitere Verpflegungsmöglichkeiten gibt es beim Bündner Bauernmarkt und an den regionalen Glacé-Ständen.

Weitere Informationen unter: www.EMS-TagderoffenenTuer.ch oder per Mail an info@ems-tagderoffenentuer.ch

Fotos:

Hochaufgelöste Fotos sind über folgenden Link runterladbar:

www.ems-group.com/ftp/Kommunikation/EMS-TdoT-MM-Glace.zip



Frauen-Power: EMS-Chefin Magdalena Martullo mit den "Filisurer Glacé"-Unternehmerinnen Nicole (r.) und Gaby (l.) Heinrich vom Hof Palé in Filisur.



Stolz führen die "Glatsch Balnot"-Inhaber die EMS-Chefin Magdalena Martullo in die Geheimnisse ihrer Glacé-Kreationen ein (v.r.n.l. Magdalena Martullo, Holger Schmidt, Andri Devonas und Heike Schulze)

Für Rückfragen verlangen Sie bitte:
www.ems-group.com

Herr Conrad Gericke

Tel. +41 44 915 70 00
 Fax +41 44 915 70 02

4/4