



Albert
Spiess
seit 1906

S'BÜNDNER ORIGINAL
L'AUTHENTIQUE DES GRISONS

Marke, Identität, Geschichte

**ENTDECK
AN ECHTA
BÜNDNER
GNUSS**

albert-spiess.ch

S' BÜNDNER ORIGINAL SCHO SIT 1906



DIE MARKE



In der höchstgelegenen Trocknerei Europas, in der frischen Bündner Bergluft, reifen die natürlichen Trockenfleisch-Spezialitäten von Albert Spiess zu ihrem einzigartigen Geschmack heran.

Mit der sorgfältigen Auswahl von bestem Qualitätsfleisch und der Leidenschaft für ein jahrhundertealtes traditionelles Handwerk überlassen wir bei Albert Spiess nichts dem Zufall – auch nicht unseren neuen Auftritt. Mit Bedacht auf unsere gelebten Werte Regionalität, Tradition und Handwerkskunst wurde ein neuer Markenauftritt geschaffen, der unsere Bündner Identität zum Ausdruck bringt.

EIN LOGO ALS LIEBESERKLÄRUNG ANS BÜNDNERLAND

Echt bündnerisch – natürlich und spontan, bodenständig und sympathisch: So präsentiert sich Albert Spiess ab September 2019. Natürliche Farben, Formen und Texturen prägen unser Bündnerland. Ebenso das frische Blau der Gletscher und die kristallklare Luft. Zusammen mit der Symbolkraft von Berg und Steinbock entstand unser neues Logo – aus Liebe und Verbundenheit mit der Natur unserer Heimat, dem Bündnerland.

« Das sind üsari Berga
 üsari Täler
 üsari kalta Bergbäch
 dia frisch Luft
 dia saftiga Wisa
 üsari Tradition
 üsari Kultur »



WEBAUFTTRITT

Mehr zu entdecken gibt es auf unserer neuen Website:

albert-spiess.ch



DIE VERPACKUNG

«ENTDECK AN ECHTA BÜNDNER GNUSS»

A Moment innehalta, gnüssa und s'Bündnerland khöört diar!

In der neuen Verpackung präsentieren sich die Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten auf der frisch gestalteten Unterlage im Holzplättli-Look – wie auf der Berghütte.

NACHHALTIGKEIT

Weniger Abfall – mehr Genuss:
 Bei der Packungskonzeption wurde ein besonderes Augenmerk auf den ökologischen Aspekt gelegt. Dank innovativer Technologie wird die Schale neu aus 80% Karton hergestellt. Damit sparen wir ganze 60% Plastik ein.

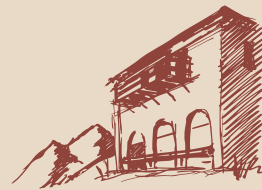


HERKUNFT



NACH ÜBERLIEFERTER HANDWERKSKUNST

Alle unsere Bündner Spezialitäten werden in traditionellem Handwerk nach über Generationen überlieferten Rezepturen und Verfahren hergestellt. Dabei überlassen wir nichts dem Zufall und garantieren für ein erstklassiges Qualitätsprodukt.



AUS DER HÖCHSTGELEGENEN TROCKNEREI EUROPAS

Im idyllischen Davos Frauenkirch auf 1505 Metern über Meer fand Albert Spiess dank der frischen, kühlen Bergluft und steter Feuchtigkeit vom Sertigbach die perfekten klimatischen Bedingungen für sein Trockenhaus. Bis heute reifen hier die edlen Fleischstücke nach traditioneller Bündner Art.



EIN SCHWEIZER BERGPRODUKT

Unsere mit dem Label «Schweizer Bergprodukte» ausgezeichneten Trockenfleisch-Spezialitäten werden nach den strengen Richtlinien der Berg- und Alp-Verordnung hergestellt. Das Fleisch stammt ausschliesslich von Rindern und Schweinen aus dem Schweizer Berggebiet, wo auch alle Verarbeitungsprozesse bis hin zur Verpackung stattfinden.

70 JAHRE

TROCKNEREI DAVOS FRAUENKIRCH

ALLES BEGANN MIT EINER VISION.

Die Leidenschaft für das traditionelle Metzgerhandwerk, der Sinn für höchste Qualität sowie das Gespür für Marktbedürfnisse und Entwicklungen sind die Eckwerte, die seit der Gründung 1906 die Unternehmensphilosophie von Albert Spieß prägen.



1949

1949 fand Albert Spieß im idyllischen Davos Frauenkirch die idealen klimatischen Bedingungen für die traditionelle Haltbarmachung durch Trocknung. Ein steter Wind bläst klare, kühle Bergluft in den auf 1505 Metern gelegenen Luft-Kurort im Landwassertal, und der Sertigbach reichert diese mit der nötigen Feuchtigkeit an.



1960

Immer mehr Touristen entdecken die Schönheiten des Bündnerlandes und seine kulinarischen Spezialitäten. Trockenfleisch wird von der Bauernkost zur Delikatesse, welche die Menükarte der Gastronomie bereichert. Und auch daheim wollen die Untertländer den Genuss nicht mehr missen. Die Trocknerei muss um zwei Stockwerke erweitert werden.



2000

Mittlerweile schätzen Feinschmecker und Sportler aus ganz Europa die gesunden Trockenfleisch-Spezialitäten aus Davos. Um der wachsenden Beliebtheit unserer Produkte ausserhalb der Schweiz gerecht zu werden, wurde unsere Trocknerei um einen Gebäudeteil erweitert.



2018

2018 wurde die Trocknerei grundlegend erneuert, und der Verbrauch der fossilen Brennstoffe damit um starke 95% reduziert. Für uns ein wichtiger Beitrag, um unsere wertvolle Bündner Bergluft für viele kommende Generationen nachhaltig zu sichern.

DIE TROCKNEREI HEUTE

- 25 Mitarbeiter kümmern sich 365 Tage im Jahr um das Trockenfleisch.
- Getrocknet wird vorwiegend Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken
- Für jedes Stück Bündnerfleisch braucht es 64 Handgriffe
- 3 Mal werden die Bündner Spezialitäten gepresst
- 3-4 Monate ruht das Bündnerfleisch an der kühlen Bergluft
- Das Fleisch verliert dabei 50% an Gewicht
- Seit 2002 produzieren wir eine grosse Anzahl an Bio-Produkten
- Exportiert wird in acht Länder



HANDWERKSKUNST

Die Herstellung von Bündnerfleisch ist eine Handwerkskunst, die viel Fachwissen, Geduld und Leidenschaft erfordert. Seit Jahrhunderten werden die besten Muskelstücke vom Rind nach überlieferter Rezeptur mit Pökelsalz haltbar gemacht, mit Pfeffer, Knoblauch, Wacholder sowie Lorbeer gewürzt und an der frischen Bergluft getrocknet.

