

«Graubünden Viva» stellt das Programm vor

In rund zwei Monaten startet mit dem «Fest der Sinne» die 18-monatige Kernveranstaltung des Genussprogramms Graubünden Viva.



«Graubünden Viva»-Gesamtprojektleiter Philipp Bühler, Spargelproduzentin Gabriela Gisler, «Graubünden Viva»-Präsident Walter Anderau und Spargelproduzent Hanspeter Gisler (v.l.).

Die Vorbereitungen für die Hauptveranstaltung von «Graubünden Viva», dem grossen Fest der Sinne, laufen auf Hochtouren. Mit den Eröffnungsfeierlichkeiten im Bündner Rheintal sowie in Zürich feiert «Graubünden Viva» ab dem 4. Mai 2019 den Auftakt zu einem vielfältigen und reichhaltigen Programm, in dem Genuss, Kulinarik und Regionalität im Fokus stehen. Die Verantwortlichen der Graubünden Viva AG stellten am Donnerstag an einer Medienkonferenz in Chur den Veranstaltungskalender 2019 vor.

Gesucht: 100 Gastgeberinnen und Gastgeber

Der Auftakt zum Bündner «Fest der Sinne» findet Anfang Mai 2019 in der «Graubünden Viva»-Erlebnisregion Chur/Bündner Rheintal statt. Dem Vegetationszyklus entsprechend steht dabei die «Königin der Gemüse» – der Spargel – im Mittelpunkt von verschiedenen Eröffnungsveranstaltungen.

Dazu gehört das Format «100 Gastgeber – 100 Gäste». 100 Gastgeberinnen und Gastgeber im Raum Chur/Bündner Rheintal laden dabei mindestens ebensoviele Gäste zu sich nach Hause zum Spargelschmaus ein.

Interessierte Hobbyköche und Gastgeberinnen können sich ab sofort auf graubuendenviva.ch (<http://graubuendenviva.ch/>) für die Teilnahme an dieser Aktion registrieren. Gäste können sich ab Mitte April auf der Graubünden Viva-Website für einen Spargel-Zmittag oder Znacht im privaten Rahmen anmelden.

Für Spannung ist gesorgt, kennen die Gäste doch weder die anderen Tischgäste noch das genaue Menü im Voraus. Lediglich eines ist bestimmt: Es kommen ausschliesslich frisch geerntete Spargeln von einem der drei Produzenten im Bündner Rheintal auf den Teller, die von «Graubünden Viva» für alle Gastgeber bereitgestellt werden.

Genuss-Schulungen und grosse Frühlingstafel in Chur

Während der Eröffnungswoche bietet sich Interessierten die Möglichkeit, im Rahmen eines limitierten Angebots beim Spargelstechen dabei zu sein. Als weitere Begleitveranstaltung spricht die Alpinavera-Geschmacksschulung alle Sinne an und zeigt den Teilnehmenden auf, dass richtig schmecken ganz einfach zu erlernen ist.

Den Abschluss und Höhepunkt der Auftaktveranstaltungen bildet am 11. Mai eine grosse Tavolata auf dem Churer Arcasplatz – die «Frühlingstafel». Dieser mit Produzentinnen und Produzenten des Churer Wochenmarkts sowie lokalen Gastronomen realisierte «Lange Tisch» zelebriert das Bündner Frühlingsgemüse und zeigt den Reichtum und die Qualität der regionalen Produkte auf. Die Tavolata ist öffentlich und soll ein (Volks-)Fest der Begegnung werden, wie die Verantwortlichen in einer Mitteilung schreiben.

Food Zurich und Pop-up-Restaurant mit Transhelvetica

Ausserhalb der Kantons Grenzen wird das die Veranstaltung ab 16. Mai 2019 während eines ganzen Monats in Zürich lanciert. Vom 16. bis 26. Mai ist «Graubünden Viva» als offizieller Partner bei der vierten Austragung des Genuss-Festivals [Food Zurich](https://www.htr.ch/story/food-zurich-ist-lanciert-22954.html) (<https://www.htr.ch/story/food-zurich-ist-lanciert-22954.html>) dabei.

Während des Festivals ist «Graubünden Viva» mit Produzenten und Gastronominnen aus Graubünden sowie speziellen Gastro-Events am Food Zurich-Hub auf dem Europaplatz präsent. Für das grosse Züricher Streetfood-Festival-Finale stellt der Verein die Tavolata-Tische, die danach während des ganzen Fests der Sinne zum Einsatz kommen.

Parallel zu Food Zürich lädt «Graubünden Viva» vom 21. Mai bis 16. Juni Freundinnen und Freunde des Bündner Genusses gemeinsam mit dem Reisemagazin «Transhelvetica» zu einem kulinarischen Erlebnis der ganz besonderen Art: Der Redaktionsbahnhof von «Transhelvetica» verwandelt sich während vier Wochen ins Restaurant «Zum Alten Bahnhof Letten», wo der innovative Spitzenkoch Chris Züger (Restaurant Memoire, Zürich) seine Zelte aufschlägt. Züger wird die Gäste auf eine kulinarische Reise durch Graubünden mitnehmen und in einer Küche aus Feuerringen Spezialitäten aus allen Graubünden Viva-Erlebnisregionen zubereiten.

Graubünden Viva Säumertrek an die Fête des Vignerons

Einen Glanzpunkt in den ersten Monaten des «Fests der Sinne» bildet der «Graubünden Viva»-Säumertrek, der eng verbunden ist mit dem Bündner Kantonstag vom 23. Juli an der «Fête des Vignerons» in Vevey.

Dabei soll der Kantonstag zu einer eigentlichen «Kantonswoche» werden: Vom 16. Juli an ist eine Säumergruppe mit rund 12 Pferden von Disentis bis Brig unterwegs und transportiert Bündner Produkte und Spezialitäten durch die eindruckliche Gebirgslandschaft der Kantone Graubünden, Uri und Wallis. Von Brig nach Vevey werden die Pferde verladen und laufen danach mit ihren Säumern und beladen mit den Bündner Gaumenfreuden in das Festgelände der «Fête des Vignerons» ein. (pd/htr)

Veranstaltungskalender online

Eine erste Gesamtübersicht über Veranstaltungen, Märkte, Mitmach-Erlebnisse, Degustationen und Führungen rund ums Thema Genuss, Kulinarik und Regionalität liefert der handliche Graubünden Viva-Veranstaltungskalender 2019. Dieser ist auf der Graubünden Viva-Website aufgeschaltet und wird laufend aktualisiert. Verschiedene weitere Veranstaltungen sind in Bearbeitung und werden zur gegebenen Zeit kommuniziert.

«Graubünden Viva. Genuss aus den Bergen» möchte den Wirtschaftsstandort Graubünden über die Themen Ernährung und Kulinarik stärken und die Region als Hochburg der alpinen Genusskultur national und international vermarkten. Bestehende Veranstaltungen und neue, publikumswirksame und absatzfördernde Plattformen werden gebündelt und unter dem Markendach Graubünden präsentiert.

Publiziert am Donnerstag, 28. Februar 2019