

# Echter Bündner Genuss und gelebte Regionalität

Die Verantwortlichen der graubündenViva AG zeigten in Chur anhand von unterschiedlichsten Beispielen die vielfältigen Facetten der Regionalität auf.



Mia Engi (AlpenPionier), Philipp Bühler (graubündenViva), Leonie Liesch (Chur Tourismus), Andy Mark (Metzgerei Mark Lunden), Rolf Steiner (Plankis), Andrea Gilli (Bieraria Tschlin) präsentieren am graubündenViva Marktstand regionale Produkte (v.l.).

Bild: Philipp Baer

Nach mehrjährigen Vorarbeiten und mehrmonatiger Planung ist es soweit: Mit den Eröffnungsfeierlichkeiten im Raum Chur/Bündner Rheintal sowie in Zürich feiert graubündenViva ab dem 4. Mai 2019 den Auftakt zu einem ebenso vielfältigen wie reichhaltigen Programm. Wie ein roter Faden zieht sich das klare Bekenntnis zur Regionalität in Produktion, Veredelung, Gastronomie, Handwerk und Kommunikation durch das Programm.

Die Verantwortlichen der graubündenViva AG zeigten am Montag an einer Medienkonferenz in Chur anhand von unterschiedlichsten Beispielen die vielfältigen Facetten der Regionalität auf.

Die eigentlichen Stars des Genussprogramms sind die Produzentinnen und Produzenten, die quer durch den ganzen Kanton verteilt nach überprüfbaren Richtlinien Regionalprodukte herstellen, veredeln und zusammensetzen.

Stellvertretend für diese Vielfalt wurden an einer Medienorientierung drei zertifizierte Produkte vorgestellt. Das neue «Alpenstadt Mutschli» – ein Ziegenkäse mit Hanfzusatz – ist aus einer Zusammenarbeit zwischen Chur Tourismus, der Hosang'schen Stiftung Plankis sowie dem AlpenPionier in Tschierschen entstanden. Die Bratwurst vom «Bündner Puurachalb» ist ein lokales Fairtrade-Produkt: es erlaubt den Genuss von hochwertigen Fleischprodukten mit gutem Gewissen. Und das graubündenVivaEdelweissbier der Bieraria Tschlin darf als erstes lupenreines Bündner Bier bezeichnet werden. Wie alle anderen Regionalprodukte im Kanton erzeugen diese innovativen Ansätze ein Maximum an lokaler und regionaler Wertschöpfung.

### **Viva! - Das Genussmagazin zum Fest der Sinne**

Rechtzeitig zum Start des Fests der Sinne legen die Verantwortlichen von graubündenViva das erste von insgesamt vier Genussmagazinen auf. Auch bei dieser grosszügig gestalteten, 24-seitigen Publikation dreht sich alles um Regionalität.

Portraitiert werden darin die Menschen hinter den Produkten, erzählt die Geschichten zu den Gesichtern. In der ersten Ausgabe mit Fokus Bündner Rheintal sind dies unter anderem die Jeninser Weinbäuerin Annatina Pelizzatti, der Untervazer Gemüseproduzent Urs Gaupp oder die Spargel-Familie Gisler aus Chur. Die Ausgabe Nr. 1/Sommer 2019 gelangt als Beilage zur «Südostschweiz» und dem «Bündner Tagblatt» in die meisten Haushaltungen des Kantons und wird auch bei den Veranstaltungen von graubündenViva aufgelegt.

### **Aus Bündner Fichte und Ahorn: das graubündenViva-Mobiliar**

Der Anspruch von graubündenViva, regionales Schaffen zu fördern und ins Schaufenster zu stellen, beschränkt sich nicht auf den Lebensmittelbereich. Auch Design und heimisches Handwerk finden im Projekt ihren verdienten Platz. In Zusammenarbeit mit dem Projektpartner graubündenHolz und dem Churer Design- und Handwerk-Studio Okro sind in den letzten Monaten Infrastrukturen aus Bündner Fichte und Ahorn entwickelt worden, welche bei zahlreichen Veranstaltungen von graubündenViva zum Einsatz gelangen.

50 graubündenViva-Marktstände aus Bündner Fichte stammen vom Design-Duo Serge Borgmann und Carlo Clopath und werden in Chur hergestellt. Eine etwas andere «Festwirtschaftsmöblierung» stellen die 50 von Ueli Frischknecht gezeichneten graubündenViva-Tische samt 100 Festbänken dar. Diese aus Bündner Fichte und Ahorn in Trun (Gebrüder Maissen AG) und Domat/Ems (Ladner Schreinerei AG) hergestellten Garnituren feiern bei der Frühlingstivolata vom 11. Mai 2019 in Chur ihre Feuertaufe.

Das Objekt-Sortiment wird abgerundet durch einen speziellen Hocker aus unbehandelter Bündner Fichte, der von der Möbelwerkstatt Ramon Zangger (Samedan) in Zusammenarbeit mit Peider Müller (Susch) und der Engadiner Lehrwerkstatt für Schreiner in Samedan hergestellt wird.

## **Vielfältiges «Fest der Sinne» startet im Bündner Rheintal**

Es ist kein alltägliches Format, mit welchem das Fest der Sinne in der graubündenViva-Erlebnisregion Chur/Bündner Rheintal lanciert wird: In den letzten Wochen haben sich 35 private Gastgeberinnen und Gastgeber gemeldet, die während der Auftaktwoche bis zu vier unbekannte Gäste bei sich zu Hause mit einem leckeren Spargelmenü verwöhnen. Spargel-Fans können noch bis zum 3. Mai einen oder mehrere der insgesamt 120 Plätze «bei Privat» reservieren.

Während der Eröffnungswoche des Fests der Sinne warten weitere besondere, teils limitierte Angebote auf Geniesserinnen und Geniesser, die sich für Regionalität beim Genuss und in der Kulinarik interessieren.

Die alpinavera-Geschmacksschulung zum Auftakt des Churer Wochenmarkts am 4. Mai spricht alle Sinne an. Blicke hinter die Kulissen inkl. Teilnahme bei der Spargelernte und entsprechende Verpflegung bieten die drei Bündner Spargelproduzenten von Tschärner (Reichenau), Gisler (Chur) und Risch (Fläsch) vom 7. bis 9. Mai auf ihren Feldern und Höfen an. Mit Spargeln dieser drei Produzenten beteiligen sich schliesslich auch mehrere Gastronomiebetriebe an der Auftaktwoche von graubündenViva. Die vielfältigen Angebote können unter [www.graubuendenViva.ch](http://www.graubuendenViva.ch) (<http://www.graubuendenViva.ch>) gebucht werden.

## **Grosse öffentliche Tavolata als Höhepunkt des Auftakts**

Den Abschluss und Höhepunkt der Auftaktveranstaltungen bildet am 11. Mai der «lange graubündenViva-Tisch» auf dem Churer Arcasplatz – die Frühlingstavolata.

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.

An der Veranstaltung nehmen auch der Bündner Regierungsrat Marcus Caduff sowie der Churer Stadtpräsident Urs Marti teil. Die beiden Magistraten werden bei dieser Gelegenheit den offiziellen «graubündenViva-Tisch» einweihen und an einer Diskussionsrunde teilnehmen.

## **Food Zurich und Pop-up-Restaurant mit Transhelvetica**

Ausserhalb der Kantons Grenzen wird das Fest der Sinne ab 16. Mai 2019 während eines ganzen Monats in Zürich lanciert. Vom 16. bis 26. Mai ist graubündenViva als offizieller Partner bei der vierten Austragung des Genuss-Festivals Food Zurich dabei.

graubündenViva nutzt diese Plattform, um das Fest der Sinne auch ausserhalb der Kantons Grenzen bekannt zu machen. Höhepunkte sind am 18. Mai die «Canorta» – die graubündenViva Pop-up-Beiz – und am 25. Mai das «Chuchi Fäscht» mit dem langen graubündenViva-Tisch.

In der «Canorta» (Stammtisch) serviert der Davoser Jann M. Hoffmann, Küchenchef im Zürcher Café Boy, mit seinem Team den kulinarischen Reichtum Graubündens.

Parallel zu Food Zurich lädt graubündenViva 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 (Lust auf Mehr GmbH, Zürich) seine Zelte aufschlägt. Züger wird die Gäste auf eine kulinarische Reise durch Graubünden mitnehmen und in einer Küche aus Feuerringen Spezialitäten aus allen graubündenViva-Erlebnisregionen zubereiten. (pd/htr)

Publiziert am Montag, 29. April 2019