

## Medienmitteilung

# Die Alpen auf dem Teller

**Im August findet im Hotel Waldhaus in Sils i.E. ein Symposium statt, das die alpine Küche in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft thematisiert. Das Programm besteht aus einer Themenwanderung, Referaten, Talks und Debatten sowie gemeinsamen Essen mit inhaltvollen Tischreden.**

Was wir essen und woher ein Produkt kommt, ob es nachhaltig produziert wurde und welche Geschichte dahintersteht, beschäftigt die Menschen. Der alpine Raum bringt eine lange Tradition in der Herstellung von Käse und Fleischerzeugnissen mit sich, während Erträge des Ackerbaus den steilen Hängen, der Höhenlage und dem Klima vielerorts abgetrotzt werden mussten. Über das Oberengadin wurde in historischen Reiseberichten vermeldet, dass man nirgends so mit Trockenfleisch aller Arten wohl gefüllte Fleischkammern vorfinde wie eben dort.

Geschichte, aber vor allem auch Gegenwart und Zukunft der alpinen Küche stehen beim Symposium «Die Alpen auf dem Teller» im Fokus. GraubündenVIVA, das Institut für Kulturforschung Graubünden und das Institut für Sozialanthropologie und Empirische Kulturwissenschaft der Universität Zürich laden zu einer vielstimmigen Auseinandersetzung mit der alpinen Küche ein. Aufgetischt werden Fragen ihrer Geschichte und Vorstellungen, ihrer Rahmenbedingungen und Chancen im Zeichen nachhaltigen Konsums, aber auch ihrer Risiken und Nebenwirkungen – insbesondere mit Blick auf aktuelle Herausforderungen wie Pandemie, Klimakrise und Kriege. Die Zutaten dazu bilden eine Themenwanderung, Referate und Debatten, gemeinsames Essen mit inhaltvollen Tischreden und ein sonntäglicher Talk.

Das Symposium findet am 20./21. August in Sils im Hotel Waldhaus statt. Rühmten sich die Grand Hotels im Engadin vor 100 Jahren damit, wie schnell und frisch der Nordseefisch ins Alpental geliefert werden konnte, stehen die Zeichen heute anders.

Die Tagung richtet sich an Menschen, die sich forschend oder im Alltag als Produzenten, Gastgeberinnen, Marketingfachleute, Touristiker oder Politikerinnen mit dem Thema auseinandersetzen. Und an alle, die die alpine Küche wertschätzen.

## Eine Mitteilung von:

**IGK Institut für Kulturforschung Graubünden**

Dr. Cordula Seger, Institutsleiterin  
cordula.seger@kulturforschung.ch  
+41 81 252 70 39  
Reichsgasse 10  
7000 Chur

**graubündenVIVA**

Leonie Liesch, Geschäftsführerin  
leonie.liesch@graubuendenviva.ch  
+41 81 552 52 56  
Distelweg 4  
7000 Chur

Alle Details auf: [www.graubuendenviva.ch/events](http://www.graubuendenviva.ch/events) sowie beiliegender Flyer

Bilder: graubündenVIVA, Fotograf Gaudenz Danuser

Bilderlink: <https://drive.google.com/drive/folders/1zj5yJV8w3QIX6LTdXloTVHBx6x3ihmVM?usp=sharing>

## Das Programm im Detail:

**Samstag, 20. August 2022****Themenwanderung**

11 Uhr, Treffpunkt vor dem Haupteingang Hotel Waldhaus, Rückkehr ca. 14 Uhr  
Spaziergang ins Fextal zur «Crasta Farm» von Katja und Thomas Zellweger, Besichtigung und Picknick auf dem Bauernhof. Leitung: Mirella Carbone und Joachim Jung, ikg Sils i.E./Segl

**Referate und Debatte**

15.30–19.15 Uhr (inkl. Pause), Sunny Corner, Hotel Waldhaus  
Mit Thomas Barfuss, Literatur- und Kulturwissenschaftler, Institut für Kulturforschung Graubünden, Chur; Harald Lemke, Philosoph und Professor für Gastrosophie, Universität Salzburg; Prisca Roth, Historikerin, Haldenstein; Nicolaj van der Meulen, Leiter Ästhetische Praxis und Theorie, Fachhochschule Nordostschweiz; Urs Niggli, Institut für Agrarökologie, Aarau; Bernhard Tschofen, Professor für Populäre Kulturen, Universität Zürich;  
Moderation: Cordula Seger, Leiterin Institut für Kulturforschung Graubünden, Chur

**Abendessen mit Tischreden**

20 Uhr, Arvenstube, Hotel Waldhaus  
Regionales 4-Gang-Menü mit Weinbegleitung und gewürzt mit pointierten Tischreden.  
Als Rednerinnen und Redner treten auf: Felix Dietrich, Botschafter für regionale Produkte und «specie rara»; Jon Mathieu, Alpenforscher; Laila Gutknecht, Kulturanthropologin; Gian Andrea Scartazzini, Produzent Molino Scartazzini; Jürg Wirth, Bergbauer und Journalist

**Sonntag, 21. August 2022****Talk «Alpen auf dem Teller – Sehnsucht, Ideologie, Alltag»**

11.00–12.30 Uhr, Waldhaus Bar. 13 Uhr, Mittagessen «Aus der Region»  
Mit Leonie Liesch, Geschäftsführerin GraubündenVIVA; Cassiano Luminati, Direktor Polo Poschiavo sowie Mitglied der Task Force für die Aufnahme des Alpenen Esskulturerbes in der UNESCO Liste des Immateriellen Kulturerbes; Heidrun Moschitz, Projektleiterin Regionalprodukte und Nachhaltige Wirtschaft, Parc Ela; Kurt Röösl, langjähriger ehemaliger Küchenchef des Hotel Waldhaus und Pionier in Sachen Regionalität; Moderation: Bernhard Tschofen, Kulturwissenschaftler

Die Veranstaltungen können einzeln gebucht werden. Eine Anmeldung ist bis am 16. August erforderlich. Weitere Informationen und Anmeldung auf [graubuendenviva.ch](http://graubuendenviva.ch)