

Medienmitteilung

graubündenVIVA engagiert sich für regionale und saisonale Ernährung

graubündenVIVA will 2024 noch sichtbarer werden. Vier neue Bündner Projekte zu Regionalität und Saisonalität werden dazu ins Schaufenster gestellt: der Bündner Saisonkalender und Food Trendradar sowie die kulinarische Schatztruhe und alte Rezepte zum Jubiläum 500 Jahre Freistaat Drei Bünde.

Der Leistungsauftrag von graubündenVIVA bis 2026 beinhaltet insbesondere die Weiterentwicklung einer Kooperationsstelle, die eng mit den Netzwerkpartner:innen zusammenarbeitet. Ebenso findet eine enge Zusammenarbeit mit dem Plantahof sowie der Absatzförderungsorganisation alpinavera statt. Dieses gebündelte Know-how und starke Netzwerk möchte Leonie Liesch, Geschäftsführerin vom Verein graubündenVIVA, nutzen, um die Themen rund um die Bündner Genusswelt noch besser bei Einheimischen und Gästen zu positionieren. Sie will den Schwung des letzten Projektes ins neue Jahr übertragen: mit 122'000 Teilnahmen brachte unter anderem der Adventskalender sowie der kulinarische Reiserführer mit einer Auflage von 30'000 Exemplaren die Vielfalt der Bündner Regionalität unter sehr viele Leute.

Hochburg der alpinen Genussskultur

Präsidentin Corina Casanova betonte den Auftrag des Kantons, die erfolgreiche Aufbauarbeit zur Positionierung Graubündens als Hochburg der alpinen Genussskultur weiterzuführen. Gleichzeitig sei graubündenVIVA der Regionalität und Nachhaltigkeit verpflichtet. Der Vorstand ist deshalb überzeugt, mit der Kooperationsstelle und den Partnern Plantahof und alpinavera den Leistungsauftrag wirksam umsetzen zu können. Der Fokus auf Regionalität und Saisonalität werde dem zunehmend geänderten Konsumentenbewusstsein gerecht. Dabei gelte es, Tradition mit heutigen Anforderungen zu verknüpfen. Durch ein umfassendes Dienstleistungsangebot wolle graubündenVIVA zu einer starken und attraktiven Partnerin für die Fragestellungen der Kulinarik und des Bündner Ernährungssystems werden.

Bündner Saisonkalender

Mit der Umsetzung des ersten Bündner Saisonkalenders wird gemäss Geschäftsführerin Leonie Liesch ein wichtiger Beitrag geschaffen, wie das regionale Bewusstsein in unseren Ernährungsgewohnheiten verankert werden kann. Es geht um die Wahl regionaler Produkte und die Berücksichtigung der Saisonalität. Ein massvoller Konsum unterstützt die Bündner Landwirtschaft und leistet gleichzeitig einen Beitrag fürs Klima. Schliesslich sollen die lokale Wirtschaft, die Produzent:innen sowie Märkte, Hofläden und die Direktvermarktung vom Engagement von graubündenVIVA profitieren. Im Saisonkalender sind nicht nur Saisontipps und Rezepte zu finden, sondern auch Hinweise zu Märkten, Bioprodukten und dem Gütesiegel «graubuendenviva/regio.garantie». Der Bündner Saisonkalender wird in gedruckter Form als Tischkalender sowie einer Online-Version ab Ende April verfügbar sein. Er wird an der agrischa in Grösch erstmals verteilt und unter graubuendenviva.ch/saisonkalender bestellbar sein.

Trendradar mit Foodscouts

Erstmals auf dem Programm steht 2024 die Entwicklung eines Trendradars für die Bündner Ernährungswirtschaft. Internationale und nationale Trends sollen dabei von Foodscouts für Graubünden identifiziert und insbesondere für Landwirtschaft und Gastronomie nutzbar gemacht werden. Der Trendradar soll lokalen Unternehmen und Produzent:innen als Wegweiser dienen. Mit einem Fokus auf die regionale Identität stärkt der Trendradar die Vielfalt der Bündner Küche und fördert gleichzeitig Innovation und Kreativität. Um sowohl das regionale sowie das wissenschaftliche Knowhow einzubinden, wird der Trendradar gemeinsam mit wichtigen Stakeholdern aus Graubünden und sowie nationalen und internationalen Food-Studien abgeglichen. Im Sommer wird er veröffentlicht und zugänglich gemacht.

Kulinarische Schatztruhe

Bündnerfleisch, Capuns und Co. sind bekannte Bündner Spezialitäten. Darüber hinaus gibt es aber noch viel mehr «Bündner-DNA» in verschiedenen Produkten und Rezepten. Dieses Wissen zur Vielfalt der kulinarischen Schätze möchte graubündenVIVA als Sammlung sichtbar und zugänglich machen. Die Schatztruhe soll tiefgründiges Wissen vermitteln, aber auch emotional berühren. graubündenVIVA möchte sich als «Hüterin» der kulinarischen Schätze Graubündens etablieren. Einheimische und Gäste sollen für die Einzigartigkeit der Bündner «Schätze» in Punkto Regionalität, Nachhaltigkeit und Gesundheit sensibilisiert werden. Die Schatztruhe wird ab diesem Sommer etappenweise geöffnet. Die Sichtbarmachung der kulinarischen Schätze Graubündens fördert graubündenVIVA zudem u.a. mit der Wiederauflage der Aktion «Graubünden kocht». Zu entdecken gibt es dabei nicht nur Rezepte, sondern auch Produzent:innen, Kochvideos und Geschichten.

Zehnmal 50 Jahre zum Jubiläum

Das Jubiläum 500 Jahre Freistaat Drei Bünde wird von graubündenVIVA durch eine aussergewöhnliche Rezeptsammlung bereichert. Gemäss Geschäftsführerin Leonie Liesch sollen zehn Rezepte im 50-Jahr-Rhythmus die kulinarische Geschichte Graubündens widerspiegeln. «Es wird eine spannende Zeitreise werden. Wer selbst ein Teil der Geschichte werden möchte, kocht die Rezepte am besten gleich selber nach», führt Liesch weiter aus. Nebst den zehn ausgesuchten Rezepten wird die Sammlung noch mit einigen kuriosen Fundstücken bereichert.

graubündenVIVA zum Mitmachen

Um die Weitergabe von Know-how geht es bei den Netzwerkanlässen für die Partner:innen, Gastronom:innen und Mitglieder von graubündenVIVA. Geplant sind vier Besuche von Forschungs- und Produktionsstätten sowie zwei Anlässe des Netzwerkformats «Genuss-Palaver». Nicht zu vergessen sind der Pop-Up-Stand am Churer Wochenmarkt sowie die Partnerschaften mit der Food Zürich und dem Slow Food Market Zürich.

Info-Box - Das graubündenVIVA-Jahresprogramm 2024

27./28. April 2024:	Rätselwege an der agrischa - Erlebnis Landwirtschaft, Grüşch Lancierung Bündner Saisonkalender
Frühling 2024	«graubündenVIVA – im Fokus», Netzwerkanlass Food Forschung: Besuch des neuen Food Campus der ZHAW, Wädenswil
Mai-Oktober 2024	Pop-up-Stand Churer Wochenmarkt (alle 14 Tage)
11. Juni 2024	«Genuss-Palaver», Zernez
6.-16. Juni 2024	Food Zürich Opening (6. Juni) Food-Stand (6. – 16. Juni) Diverse Workshops Slow Food-Market Zürich (8. Juni 2024)
Sommer 2024	Lancierung Trendradar Lancierung Kulinarische Schatztruhe Lancierung Rezeptsammlung 500 Jahre Freistaat Dreibünden
September	Neuaufgabe «Graubünden kocht»
18. Juli 2024	«graubündenVIVA – im Fokus», Netzwerkanlass Regionalität im Bäckereihandwerk am Beispiel der Bäckerei Weber, Davos
7. August 2024	Fermentation. Ein Kurs bei Fatmir Spescha von der «Puntreis», Disentis/Mustér
8. September 2024	«Genuss-Palaver», Fürstenua
12. November 2024	«graubündenVIVA – im Fokus», Netzwerkanlass Nussknacker: Wie Swiss Nuss die Schweizer Nussbranche knackt, Malans
Dezember 2024	Neuaufgabe Adventskalender

Chur, 11. April 2024.

Eine Mitteilung von:

graubündenVIVA, Leonie Liesch, Geschäftsführerin
+41 78 742 74 87, leonie.liesch@graubeuendenviva.ch

graubündenVIVA
 Distelweg 4
 CH-7000 Chur

Tel. +41 (0)81 552 52 55
 info@graubuendenviva.ch
 www.graubuendenviva.ch

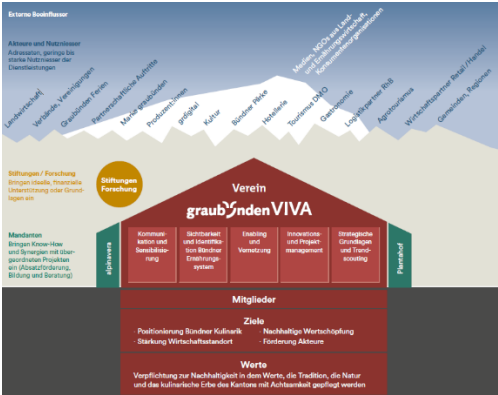
Bildlegende



Titelseite Bündner Saisonkalender vom Verein graubündenVIVA



Corina Casanova, Präsidentin und Leonie Liesch, Geschäftsführerin vom Verein graubündenVIVA



Grafik; Netzwerkübersicht Verein graubündenVIVA – Programm 2022-2023

→Hier geht's zum Bilderdownload inkl. Grafik «graubündenVIVA Haus»

<https://grviva.px.media/share/1712812943.JztvI9i780lc8n>