

Medienmitteilung

Zweites «Genuss-Palaver» begeisterte

Der Verein graubündenVIVA und GastroGraubünden luden zusammen mit der Tourismusorganisation Engadin Scuol Zernez, Samnaun und Val Müstair zum zweiten «Genuss-Palaver» nach Zernez ein, das erneut ein voller Erfolg war. Die exklusiven Gastro-Events richten sich speziell an Bündner Gastronom:innen und Produzent:innen, die sich für regionale Produkte begeistern und Wert auf Nachhaltigkeit und Qualität legen.

Nach den Begrüßungsworten von Leonie Liesch, Geschäftsführerin Verein graubündenVIVA und Marc Tischhauser, Geschäftsführer GastroGraubünden folgte das Referat von Dominik Flammer. Der renommierte Foodscout und Buchautour teilte seine Erfahrungen zu Lebensmittel- und Gastrogeschichten. Er betonte die einzigartige Vielfalt Graubündens, die der Region besondere Chancen in der Gastronomie bietet. Seine Leidenschaft für die alpine Küche war deutlich spürbar und brachte in der darauffolgenden Gesprächsrunde weitere wertvolle Inputs.

An der anschliessenden Gesprächsrunde nahmen die Gastgeberin Sophie Badel (Ustaria Crusch Alba, Guarda), der ehemalige Kochweltmeister Manuel Zünd (Veggie-Restaurants «Atelier Vert» im «Alpengold», Davos) sowie Gastgeber Uli Veith (Hotels Chasa Chalavaina, Müstair) teil. Moderiert wurde die Runde durch David Spinnler, welcher als Geschäftsführer der Biosfera Val Müstair sich ebenso für die Regionalität einsetzt.

Sophie Badel beeindruckte die Teilnehmenden mit ihrer Philosophie der nachhaltigen Kulinarik. Ihre Speisen und Getränke fertigt sie aus saisonalen Naturprodukten, wenn immer möglich aus der Nachbarschaft, aus dem regionalen Umfeld oder gar aus eigener Wildsammlung.

Manuel Zünd berichtete über seine kreativen Menüs, die überwiegend aus regionalen Produkten bestehen. Er legt grossen Wert auf Zutaten aus unmittelbarer Nähe. So gehört ein Bauernbetrieb auf der gegenüberliegenden Seeseite zu seinen wichtigsten Lieferanten. Bei der darauffolgenden Produktpräsentation kam er seinem lang gehegten Wunsch nach einem rezenten Fondue dank der Gespräche mit der Chascharia aus dem Val Müstair einen Schritt näher. Uli Veith stellte seine Philosophie der Nutzung lokaler Produkte vor. Er

verarbeitet vor allem Produkte aus dem Tal, wie Butter und Käse aus der Bio-Heumilch der klösterlichen Landwirtschaft. Uli Veith kümmert sich selbst um die Pflege der wertvollen Käselaike im Keller des Kloster St. Johann. Er betonte, dass sich der etwas erhöhte Preis von regionalen Produkten trotz ihrer Nähe zum Südtirol nicht negativ äussert. Ganz im Gegenteil; zu seinen Gästen zählen regelmässig auch Südtiroler:innen.

Was die Gästeherkunft angeht, war deutlich von allen drei zu hören, dass die Mehrheit ihrer Gäste Schweizer sind, wobei der Anteil an Touristen viel höher ist als der Anteil Einheimischer.

Abgerundet wurde das «Genuss-Palaver» mit der Präsentation verschiedener lokaler Produkten durch die Produzent:innen persönlich. Die Degustation am Schluss kam ebenso wenig zu kurz wie die wertvollen neuen nachhaltigen Kontakte, die geknüpft wurden.

Das «Genuss-Palaver» bot den Teilnehmenden eine wertvolle Plattform zum Austausch und zur Vernetzung. Die positive Resonanz und die Beteiligung unterstreichen die Bedeutung solcher Veranstaltungen für die Förderung der kulinarischen Vielfalt und Nachhaltigkeit in Graubünden. Das nächste «Genuss-Palaver» findet am 8. September in Fürstenua statt.

Für weitere Informationen und zukünftige Events:

www.graubuendenviva.ch/genuss-palaver

Bilderdownload:

<https://grviva.px.media/share/1718269752XOrJxed61uhLPw>

Chur, 13. Juni 2024

Eine Mitteilung von:

graubündenVIVA, Leonie Liesch, Geschäftsführerin
+41 78 742 7487, leonie.liesch@graubeundenviva.ch