

Medienmitteilung

4. «Genuss-Palaver» als Bühne für Bündner Authentizität

Der Verein graubündenVIVA und GastroGraubünden luden am 27. Mai 2025 zusammen mit dem Parc Ela zum vierten «Genuss-Palaver» nach Bergün ein, das erneut ein voller Erfolg war. Das Genuss-Palaver im Kurhaus Bergün bot Regionalität mit Tiefgang – spürbar in den engagierten Gesprächen, schmeckbar auf dem Teller und erlebbar im historischen Keller der alten Kurhaus-Küche.

Die exklusiven Gastro-Events «Genuss-Palaver» sprechen gezielt Bündner Gastronom:innen und Produzent:innen an, die sich für regionale Erzeugnisse einsetzen und besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und Qualität legen. Knapp 70 Gäste aus Gastronomie, Landwirtschaft und Tourismus kamen zusammen, um sich über nachhaltige Genusskultur und die Bedeutung regionaler Produkte auszutauschen. Mit elf Produzent:innen aus dem Parc Ela und einem Mini-Produktemarkt in der originalen Kurhaus-Küche im Untergeschoss bot der Anlass eindrucksvolle Authentizität – regional, ehrlich und mitten im Geschehen.

Nach der Begrüssung durch Leonie Liesch (Geschäftsführerin graubündenVIVA) und Marc Tischhauser (Geschäftsführer GastroGraubünden) eröffnete Ernährungshistoriker Dominik Flammer den Nachmittag mit einem leidenschaftlichen Referat. Er betonte die einzigartige Stellung Graubündens als kulinarisches Bindeglied aller Alpenräume – nord-, süd-, west- und ostalpin – und rief dazu auf, dieses Potenzial stärker zu nutzen.

Im anschliessenden Podiumsgespräch brachten vier weitere Persönlichkeiten ihre Perspektiven und Erfahrungen zur gelebten Regionalität ein. Rebecca Clopath, Spitzenköchin und Vordenkerin der Naturküche, berichtete von ihrem Schaffen auf dem Biohof in Lohn, wo sie traditionelle alpine Zutaten mit zeitgemässer Kochkunst verbindet und dabei die enge Beziehung zwischen Natur, Landwirtschaft und Kulinarik erlebbar macht. Freddy Christandl, Mitbegründer der Albula Bergkartoffeln, erzählte von seinem Weg aus der Spitzengastronomie hin zur Förderung alter Sorten und zum Engagement für eine regionale Genusskultur. Auch Rahel Christen, Landwirtin aus Vazero, gewährte

Einblick in ihren Alltag auf 1125 Metern über Meer, wo sie gemeinsam mit ihrer Familie einen vielseitigen Hof mit Direktvermarktung, Gemüseanbau und Tierhaltung führt. Christof Steiner schliesslich zeigte, wie im Kurhaus Bergün historische Architektur, herzliche Gastfreundschaft und ein klares Bekenntnis zu regionaler Kulinarik eine stimmige Einheit bilden.

Ein besonderer Höhepunkt war der Mini-Produktemarkt in der alten Kurhaus-Küche im Untergeschoss – ein historischer Ort, der wie kein zweiter für Authentizität und echte Handwerkskultur steht. Zwischen gusseisernen Herden, gekachelten Wänden und Originalelementen konnten die Gäste mit den Produzent:innen ins Gespräch kommen, Spezialitäten probieren und neue Partnerschaften anbahnen. Für den Parc Ela passte es äusserst gut, dass das 4. «Genuss-Palaver» in Bergün stattfand. «Das «Genuss-Palaver» passt hervorragend zur Idee der Ela Genusswelt – ein Projekt, mit dem wir Produzent:innen und Gastronomie im Parc Ela enger miteinander vernetzen wollen, um regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken», so Heidrun Moschitz, Projektleiterin des Parc Ela.

Das Genuss-Palaver hat sich einmal mehr als lebendige Plattform für Dialog, Inspiration und gelebte Regionalität bewährt. Die Begeisterung der Teilnehmenden zeigte: Die kulinarische Vielfalt Graubündens lebt – nicht nur in Küchen, sondern auch in Herzen, Köpfen und auf Höfen.

Das nächste «Genuss-Palaver» findet am 7. September 2025 in Fürstenaun statt.

Bilderdownload:

<https://grviva.px.media/share/1748422978MJbpd59GXswzKb>



Legende Gruppenbild (v.l.n.r): Leonie Liesch, Freddy Christandl, Heidrun Moschitz, Dominik Flammer, Christof Steiner, Rahel Christen, David Spinnler, Rebecca Clopath, Marc Tischhauser

Eine Mitteilung von:

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

GastroGraubünden, Marc Tischhauser, Geschäftsführer
+41 354 96 96, mt@gastrogr.ch