

Medienmitteilung

So schmeckt Zukunft: Good Practice für nachhaltige Gastronomie

Nachhaltigkeit trifft Genuss: Am 13. Oktober 2025 verwandelt sich die Lenzerheide in ein Schaufenster für zukunftsweisende Gastronomie und Landwirtschaft. Produzent:innen und Gastronom:innen zeigen, wie Regionalität, Bio als Produktionsstandard und kulinarische Leidenschaft Hand in Hand gehen – ein inspirierendes Zusammenkommen für alle, die erfahren möchten, wie verantwortungsvoller Genuss von morgen schmeckt.

Am Montag, 13. Oktober 2025, laden der Verein graubündenVIVA, Sustineo, Bio Grischun und das Restaurant Scalottas Terroir (Hotel Schweizerhof, Lenzerheide) zu einem Nachmittag voller Einblicke in *Theorie und Praxis einer zeitgemässen Gastronomie vom Hof zum Herd* ein. Im Zentrum steht eine nachhaltige Küche, die anhand konkreter Good-Practice-Beispiele in der Lenzerheide Fachleuten aus Gastronomie, Hotellerie sowie Produktion und Verarbeitung nähergebracht wird.

Der Auftakt erfolgt mit einem authentischen Mittagessen auf dem Bio-Hof der Familie Hassler in Zorten, wo die Gastgeber:innen direkt Einblicke in ihre Arbeit geben. Anschliessend folgen inspirierende Praxisbeispiele aus Graubünden: Küchenchef Hansjörg Ladurner (Restaurant Scalottas Terroir) präsentiert seine Terroir-Philosophie. Ausserdem berichten drei Restaurantbetriebe, die mit Bio Cuisine Stern ausgezeichnet sind, zusammen mit drei Bioproduzent:innen und einem Metzger von ihren Strategien für einen verantwortungsvollen Umgang mit Schaf- und Geissprodukten.

Der moderierte Erfahrungsaustausch findet seinen Höhepunkt im Hotel Schweizerhof Lenzerheide – abgerundet durch einen Apéro mit regionalen Bio-Produkten. Die Veranstaltung richtet sich an Gastronom:innen, Hotelfachleute, Produzent:innen sowie Nachhaltigkeitsverantwortliche. Treffpunkt ist um 11:30 Uhr am Postplatz Lenzerheide, der Abschluss gegen 16:00 Uhr im Hotel Schweizerhof. Eine Anmeldung ist obligatorisch. Seien Sie dabei, wenn Theorie auf Praxis trifft und Landwirtschaft, Gastronomie und Regionalität auf inspirierende Weise zusammenfinden.

Chur, 16. September 2025

Anmeldung & Kontakt

www.graubuendenviva.ch/sustineo



Bilder:



Küchenchef, Hansjörg Ladurner, Restaurant Terroir Lenzerheide



Küchenchef, Hansjörg Ladurner, Restaurant Terroir mit Bio Landwirt Bruno Hassler

Link für Download: <https://grviva.px.media/share/1756911261p1Gp2WJzEvvBwD>

Eine Mitteilung von:

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

und

Bio Grischun, Jennifer Oppliger, Geschäftsführerin
+41 79 939 94 96 jennifer.oppliger@biogrischun.ch