

Medienmitteilung

Neue Initiativen stärken Regionalität und Genuss in Graubünden

Der Verein graubuendenVIVA lanciert neue Initiativen zur Förderung regionaler Produkte und Produzent:innen in der Gastronomie und Veranstaltungsbranche sowie für die Feinschmecker:innen der Bündner Käsevielfalt. Mit einem gebündelten Angebot aus Reiseführer, Leitfaden, digitaler Plattform und einem Event-Selfcheck soll die kulinarische Vielfalt des Kantons sichtbarer und erlebbarer gemacht werden.

Graubünden begeistert mit seiner kulinarischen Vielfalt – von Käse und Fleisch über Wein und Brot bis hin zu Honig und vielem mehr. Doch die Suche nach authentischen regionalen Produkten oder eine sinnvolle Integration in die Eventküche gestaltete sich oft herausfordernd. Das ändert sich jetzt: Der Verein graubündenVIVA hat zwei neue Projekte präsentiert, die Produzent:innen, Gastronom:innen und Händler:innen besser miteinander vernetzt. Weiter stellte der Verein graubündenVIVA den dritten kulinarischen Reiseführer vor, welcher insbesondere private Genussmenschen für die Käsevielfalt in Graubünden inspirieren soll.

kulinarischer Reiseführer durch Graubünden

Der neu erschienene Reiseführer lädt zu genussvollen Entdeckungsreisen durch die Regionen Graubündens ein. Er stellt lokale Produzent:innen, charakteristische Spezialitäten und kulinarische Hotspots vor und richtet sich sowohl an Einheimische als auch Gäste. Im Fokus dieser dritten Ausgabe ist der Käse. Im kostenlosen Reiseführer, der online bestellt werden kann, ist gleichzeitig ein «Käsblatt» integriert, welches das wichtigste Fachwissen über Sorten und Produktion einfach veranschaulicht und erklärt.

online Plattform macht Regionalität sichtbar

Seit heute ist der «cumpass culinagic grischun» online – es ist die erste umfassende online Plattform mit bereits über 400 Produzent:innen und Veredler:innen aus Graubünden. Leonie Liesch,

Geschäftsführerin des Vereins graubündenVIVA betont: «Ziel ist es, Produzent:innen aus Graubünden sichtbar zu machen.» Das Angebot deckt fast alle Lebensmittelkategorien ab. Anbieter:innen mit dem Gütesiegel «regio.garantie» sind besonders gekennzeichnet.

Mit dieser neu aufgebauten online Plattform ist eine direkte Schnittstelle für Produzent:innen und Fachleuten aus Gastronomie, Hotellerie und Eventorganisationen entstanden. Obwohl der «cumpass culinaric grischun» sehr pragmatisch und einfach aufgebaut ist, ist er als Meilenstein zu verstehen, wenn es um die bessere Vernetzung des Bündner Kulinariknetzwerk geht.

Die Plattform entstand nebst vielen Eigenleistungen mit Unterstützung von Branchenverbänden, Destinationen und Regionalentwickler:innen und soll nun stetig weiter ausgebaut werden.

Neuer Leitfaden zur Förderung von Regionalität

Mit dem neuen Leitfaden «Regionalität und Nachhaltigkeit in der Eventverpflegung» unterstützt der Verein graubündenVIVA Veranstalter:innen und die Gastrobranche dabei, regionale Produkte einfacher in ihre Events zu integrieren. Basierend auf Rückmeldungen von über 150 Veranstalter:innen, Eventprofis sowie dem Einbezug von weiteren Best Practice Umsetzungen, gibt der Leitfaden praxisnahe Tipps – von Produktauswahl, Saisonalität, Bündner Superfood, Dreisprachigkeit bis zur Präsentation der Gerichte an der Veranstaltung. Ziel ist es, Genuss, Nachhaltigkeit und lokale Wertschöpfung zu verbinden. Ergänzend hilft der «Bündner Event-Selfcheck» Potenziale in der Veranstaltungsplanung schnell zu erkennen. Der Selfcheck ist im Leitfaden integriert und in einer etwas umfassenderen Variante online erhältlich.

Der Ort der Medienorientierung in Landquart «biorto» wurde bewusst gewählt: Der Betrieb steht sinnbildlich für das, was der neue Leitfaden und die online Plattform vermitteln will – Regionalität mit System. Das junge Unternehmen, gegründet von Bündner Gemüsebauern, versendet hauptsächlich während der Saison wöchentlich mehrere hundert Gemüsetaschen an Private, beliefert Gastrobetriebe und zeigt damit, wie regionale Produkte effizient und nachhaltig verteilt werden können.

Mit diesen Initiativen wird ein weiterer Schritt hin zu mehr Nachhaltigkeit, regionaler Wertschöpfung und bewusster Genussskultur im Kanton Graubünden gemacht.

Weitere Informationen – zu den Projekten

«cumpass culinaric grischun» unter: www.graubuendenviva.ch/cumpass

«Regionalität und Nachhaltigkeit in der Eventverpflegung»: www.graubuendenviva.ch/vonhier

Kulinarischer Reiseführer «Käse»: www.graubuendenviva.ch/reisefuehrer

Alle Unterlagen sind kostenlos bestellbar.

Bilder Download:

<https://grviva.px.media/share/1744699432b3aiKV1YNE2DBA>



Leitfaden und cumpass



neuer kulinarischer Reiseführer

Chur, 15. April 2025

Eine Mitteilung von:

graubündenVIVA

Leonie Liesch, Geschäftsführerin

Mail: leonie.liesch@graubuendenviva.ch, Telefon: +41 81 552 52 56

www.graubuendenviva.ch