

Medienmitteilung**Neuer Präsident beim Verein graubündenVIVA**

Frischer Wind bei graubündenVIVA: An der Mitgliederversammlung vom 9. April 2025 in Laax wurden ein neuer Präsident sowie mehrere neue Vorstandsmitglieder gewählt. Neu präsidiert Curdin Capeder den Verein. Damit stellt sich graubündenVIVA für die kommenden Jahre neu auf – thematisch rückt 2025 der Käse aus Graubünden ins Zentrum.

Am Dienstag, 9. April 2025 fand im stimmungsvollen Ambiente beim Restaurant s'nani in Laax die zehnte Mitgliederversammlung des Vereins graubündenVIVA statt. Rund 60 Mitglieder und Gäste nahmen teil und nutzten die Gelegenheit für Austausch, Vernetzung und einen spannenden Einblick in die Zukunft des Vereins.

Ein zentrales Traktandum waren die Vorstandswahlen. Nach drei Jahren im Amt neigte sich die aktuelle Amtsperiode dem Ende zu. Turnusgemäss wurde ein neuer Vorstand gewählt. Dabei kam es zu personellen Veränderungen. Die bisherige Präsidentin Corina Casanova sowie Vize-Präsident Georgio Cappellin gaben ihr Amt ab. Beide blicken auf eine engagierte und prägende Zeit an der Spitze des Vereins zurück. Ihr Engagement wird an der Versammlung wohlwollend verdankt.

Während der letzten Amtszeit gab es aus beruflichen oder privaten Gründen weitere Rücktritte. Den abtretenden Vorstandsmitgliedern gilt der grosse Dank für ihr Engagement zugunsten der regionalen Kulinarik- und Genussförderung. Mit grosser Zustimmung wurde Curdin Capeder aus Cumbel, Produzent und bisheriges Vorstandsmitglied, zum neuen Präsidenten gewählt. Die bisherigen Vorstandsmitglieder Andreas Bärtsch (Flims), Georg Blunier (Paspels), Michael Caflisch (Chur), Kaspar Howald (Poschiavo) und Fadri Stricker (Sent) stellten sich erneut zur Verfügung und wurden bestätigt.

Zudem wurden neue engagierte Persönlichkeiten in den Vorstand gewählt, die mit ihrem Fachwissen und ihrer regionalen Verankerung wertvolle Impulse einbringen werden. Martin Bundi, Unternehmer aus Chur, bringt Erfahrung aus den Bereichen Treuhand, Bildung und Immobilien

mit. Aus Scuol stösst Martina Hänzi zur Runde – sie ist Geschäftsführerin von Engadin Booking und betreut unter anderem die Kooperation «Bun Tschlin». Ebenfalls neu im Gremium ist Andy Mark, Inhaber und Geschäftsführer der Metzgerei Mark in Lunden. Hannes Mark aus St. Moritz, ergänzt das Team mit seiner Expertise im Eventbereich und seinem Engagement für lokale Produkte im Hotel Hauser. Mit Roni Merz, der Merz Fertigungs AG in Chur, gewinnt der Vorstand einen erfahrenen Unternehmer aus dem Bäckerei- und Konditoreihandwerk. Peter Kuchler aus Igis, ehemaliger Direktor des Plantahofs, kann sein wertvolles agrarisches Netzwerk und Wissen einbringen. Aus dem Bereich Bildung und Hotellerie kommt Beatrice Schweighauser dazu, Director Academic Programs an der EHL Hotelfachschule in Passugg. Komplettiert wird das Team durch Manuel Zünd, Chefkoch im atelier VERT im AlpenGold Hotel in Davos, der die kulinarische Perspektive des Vereins weiter stärken wird. Mit dieser breit aufgestellten und interdisziplinär zusammengesetzten Gruppe ist graubündenVIVA gut gerüstet für die kommenden Jahre.

Käse im Fokus – Podium zu Genuss und Tradition

Den inspirierenden Abschluss des Abends bildete die Podiumsdiskussion «Genuss und Tradition: Der Käse im Fokus». Moderator Reto Möhr führte durch eine anregende Runde mit namhaften Expert:innen. An der Podiumsrunde diskutierten sie über Herkunft, Qualität und Zukunft regionaler Käseprodukte. Martin Hoch, Journalist und Autor, gewährte dem Publikum spannende Einblicke hinter die Kulissen des neuen kulinarischen Reiseführers von graubündenVIVA und teilte unterhaltsame Anekdoten, die ihm während der Recherchen begegnet sind. Stefan Bless, milchwirtschaftlicher Berater am Plantahof, erläuterte die Besonderheiten des Bündner Käses und gab sein fundiertes Fachwissen weiter – von der Milch bis zum reifen Laib. Curdin Giger, Geschäftsführer der Sortenorganisation Bündner Bergkäse, betonte die zentrale Rolle der Organisation für die Qualitätssicherung und die Förderung der regionalen Wertschöpfung. Zum Abschluss stellte Leonie Liesch, Geschäftsführerin von graubündenVIVA, das Themenjahr 2025 vor, das ganz im Zeichen des Bündner Käses steht. Sie zeigte auf, welche Chancen sich aus dem Fokus auf dieses traditionsreiche Produkt ergeben und welche Aktivitäten im Laufe des Jahres geplant sind. So erwähnt sie auch, dass im Dezember das erste Bündner Käseforum stattfinden soll, welches Käseereien und Gastro sowie Hotellerie zusammenbringen soll. Ebenso wird neu ein Crash-Kurs für Bündner-Käse-Sommeliers angeboten.

Chur, 10. April 2025

Bilder:



(v.l.n.r.) Peter KÜchler, Andreas Bärtsch, Martin Bündi, Beatrice Schweighauser, Georg Blunier, Kaspar Howald, Michael Caflisch, Manuel Zünd, Andy Mark, Martina Hänzi, Roni Merz, Curdin Capeder, Fadri Stricker und Hannes Mark



Curdin Capeder, neuer Präsident Verein graubündenVIVA

Hier geht's zum Bilderdownload:

<https://grviva.px.media/share/1744267584NEWDVnWh1g4rL2>

Mehr Informationen zu allen Vorstandsmitgliedern finden sich unter:

www.graubuendenviva.ch/vorstand

Eine Mitteilung von:

Verein graubündenVIVA

Leonie Liesch, Geschäftsführerin

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

www.graubuendenviva.ch