

Programm & Traktanden

11. Mitgliederversammlung Verein graubündenVIVA

Dienstag, 19. Mai 2026, 16.00 Uhr
Rittersaal im Bischöflichen Schloss in Chur

Ablauf

15.30 Uhr	Türöffnung
16.00 – 16.50 Uhr	Mitgliederversammlung Verein graubündenVIVA
16.50 Uhr	Grussbotschaft Regierungsrat Marcus Caduff
im Anschluss	Podiumsgespräch: «Was kommt auf den Teller, wenn Höchstleistung gefragt ist?»
zum Abschluss	Apéro riche serviert von der Hofkellerei Chur

Traktandenliste

1. Begrüssung und Wahl der Stimmenzähler
2. Genehmigung Protokoll Mitgliederversammlung 9. April 2025
3. Jahresbericht 2025
4. Jahresrechnung 2025 und Bericht der Revisionsstelle
5. Entlastung Vorstand und Geschäftsstelle
6. Mitgliederbeiträge 2026
7. Informationen Geschäftsjahr 2026 und Kenntnisnahme Budget 2026
8. Ausblick graubündenVIVA 2027 – 2031
9. Varia

Anreise Bischöfliches Schloss, Hof 19, Chur

Wir empfehlen die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

Anreise mit dem öffentlichen Verkehr: Das Bischöfliche Schloss erreichen Sie bequem mit dem Stadtbus Linie 9 Richtung «Meiersboden». Steigen Sie an der Haltestelle «Hof» aus und erreichen Sie das Bischöfliche Schloss in ca. einer Minute, abwärts laufend.

Anreise mit dem Auto:

Es hat äusserst wenig Parkplätze direkt vor dem Bischöflichen Schloss. Daher empfehlen wir das Parkhaus «Arcas». Vom Parkhaus «Arcas» ist das Bischöfliche Schloss in ca. 5 min zu Fuss erreichbar. Kurze Beschreibung: Vom Parkhaus Arcas gehen Sie zum Martinsplatz. Überqueren Sie den Martinsplatz, gehen Sie rechts an der Martinskirche vorbei und folgen der Strasse weiter nach oben, vorbei am Rätischen Museum. Anschliessend erreichen Sie die Hoftreppe, der Sie nach oben folgen, bis Sie auf den Hof gelangen. Oben angekommen sehen Sie links ganz hinten/oben auf dem Hof den Eingang zum Bischöflichen Schloss in unmittelbarer Nähe.

Apéro Restaurant Hofkellerei



Die zwei Brüder, Michèl und Daniel Hug, führen seit etwas mehr als zwei Jahren das traditionsreiche Restaurant Hofkellerei in Chur. Zur Hofkellerei gehört die altgotische Trinkstube aus dem Jahr 1522. Die Gaststube ist ein Ort, der Geschichte und Genuss vereint. Die Küche zeichnet sich durch frische, lokale und regionale Zutaten aus. Die Hofkellerei gehört zu den zertifizierten Gastrobetrieben, die nach den Qualitätsanforderungen von regio.garantie zertifiziert sind. (vgl. www.alpinavera.ch/gastronomie). Serviert wird ein Apéro riche im Rittersaal (keine Verschiebung zur Hofkellerei).

Podiumsgespräch

«Was kommt auf den Teller, wenn Höchstleistung gefragt ist?»

Erleben Sie ein inspirierendes Podiumsgespräch rund um die Sporternährung: Drei ausgewiesene Expertinnen teilen ihre Erfahrungen, ihr Wissen und persönliche Einblicke aus Spitzensport, Ernährungsberatung und Therapie.

Gemeinsam beleuchten wir, was eine ausgewogene und leistungsfördernde Ernährung ausmacht, welche Strategien sich im Alltag und im Wettkampf bewähren und wie sich individuelle Bedürfnisse optimal berücksichtigen lassen.

Wir versuchen auch, einen Fokus auf die Rolle von Regionalität zu legen: Welche Bedeutung haben lokale Produkte, und wie können hochwertige Lebensmittel aus Graubünden einen Beitrag zu einer nachhaltigen und zugleich leistungsorientierten Ernährung leisten? Freuen Sie sich auf spannende Perspektiven, praxisnahe Impulse und einen anregenden Austausch.

Zu den Gästen des moderierten Podiumsgesprächs gehören:

Aita Gasparin

Spitzensportlerin (Biathlon)

Giulia Casale

Ernährungsberaterin
Schwerpunkt nachhaltige
Ernährung

Madlaina Höhener

Ernährungstherapeutin
Schwerpunkt Sporternäh-
rung, Kantonsspital Grau-
bünden



Wir freuen uns auf spannende Einblicke in die Welt der Sport-Ernährung.