

Medienmitteilung**Vernetzen, degustieren, inspirieren: Das 6. «Genuss-Palaver» begeistert**

Am Nachmittag des 7. Juli 2026 drehte sich auf der Salaplauna in Disentis alles um die regionale Kulinarik – bei Inputreferaten, einer Podiumsdiskussion und einem Produktmarkt. Der Verein graubündenVIVA und GastroGraubünden luden gemeinsam mit der lokalen Vermarktungsorganisation «da nus - products regional» zum 6. «Genuss-Palaver». Es wurde diskutiert, gelacht, degustiert und vernetzt.

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. Das «Genuss-Palaver» führte nach Disentis/Mustér in die obere Surselva. Es kamen über 80 Gäste aus der Gastronomie, Landwirtschaft und dem Tourismus zum Thema «Cadi kulinarisch vernetzt» zusammen.

Leonie Liesch (Geschäftsführer graubündenVIVA) führte durch den Anlass. «Kulinarik muss nahbar sein», machte sie gleich zu Beginn klar. Dafür setze sich der Verein täglich ein. «Wir möchten die verschiedensten Protagonisten der regionalen Kulinarik zusammenbringen. Und agieren dabei als Ratgeber und Begleiterinnen, als Netzwerker und Kommunikatorinnen.»

Dem Votum schloss sich auch Fabia Caduff (Vorstandsmitglied GastroGraubünden) in ihrem Grusswort an – man setze sich als Verband für die regionale Kulinarik ein, «weil es die Regionen unseres Kantons und die Vielfalt stärkt.»

Bei einem Inputreferat stellte Sara Hoch (Geschäftsführerin des Center sursilvan d'agricultura) die sich im Aufbau befindende Vermarktungsorganisation «da nus - products regional» vor. «Wir möchten helfen, die regionalen Produkte der oberen Surselva sicht- und erlebbar zu machen», gleichzeitig sei es das Ziel, mit Veranstaltungen wie der heutigen Produzent:innen und Gastronom:innen zusammenzubringen, führte sie aus.

Danach referierte die Bündner Spitzenköchin Rebecca Clopath zum Thema «Lokal als Denkweise». Sie setzt sich im Bergdorf Lohn seit zehn Jahren für eine alpine Naturküche ein und inspirierte die Teilnehmenden mit ihrer Sicht auf die Kulinarik. «Bei dem, was auf den Teller kommt, setze ich auf Ehrlichkeit», hob sie hervor, denn dies sei für sie eines der wertvollsten Güter. Es gehe darum, als Köchin zu wissen, «wie ein Rüeblli in meiner Küche landet, wo es wächst und wie es schmeckt», darum, dass die Landwirtschaft und Gastronomie Hand in Hand zusammenarbeiten. Den Beweis, dass das regionale Angebot an Lebensmitteln, kombiniert mit Kreativität, nie langweilig werde, trat sie mit ihren essbaren Steinen an. Die Teilnehmer:innen durften bei der Verkostung feststellen, dass diese angenehm cremig-süss munden.

Beim darauffolgenden Podiumsgespräch gesellten sich der Disentiser Koch Fatmir Spescha, die Landwirtin Nadia Deplazes aus Surrein und die Köchin und Gründerin von «Lili's Hausgemachtes» Elisa Galasi aus Zizers dazu. Sie brachten unterschiedliche Perspektiven ein. Man war sich einig, dass die regionale Kulinarik in der Küche mehr Arbeit bedeutet. Stellte gleichzeitig fest, dass ein kreativer Umgang mit regionalen Lebensmitteln nicht nur für ihre Gäste, sondern auch für sie als Köch:innen bereichernd sei. Und als Vertreterin der Landwirtschaft brachte es Nadia Deplazes mit einem denkwürdigen Satz auf den Punkt: «Konsumenten sollten sich stärker am Wert als am Preis eines Produktes orientieren.» Und dazu benötige es, so Elisa Galasi, noch mehr Kommunikation. «Denn ausserhalb unserer Bubble sollte auch die grosse Masse noch besser verstehen, weshalb es Sinn macht, regionale Produkte zu verwenden.» Es folgten spannende Diskussionen mit Voten aus dem Publikum.

Nach der Theorie folgte die Praxis. Beim Mini-Produktemarkt reihten sich im leeren Stall des Klosterhofs 15 Marktstände aneinander. Und wo sich sonst Kühe an ihrem Heu gütlich tun, konnten die Teilnehmenden die verschiedensten regionalen Erzeugnisse – etwa würzige Salsize, schmackhaften Käse, geräucherten Lachs oder süffiges Bier – degustieren. Eine genussreiche Plattform für Gastronom:innen und Produzent:innen, um sich kennenzulernen und auszutauschen.

Das «Genuss-Palaver» hat sich einmal mehr als lebendige Plattform für Dialog, Inspiration und gelebte Regionalität präsentiert. Und hat gezeigt, dass es sich lohnt, sich als Kanton mit dem Thema noch stärker auseinanderzusetzen und sich gegenseitig zu vernetzen. Dazu bekennen sich die Co-Organisatoren und so findet das nächste «Genuss-Palaver» am 6. September in Fürstenua statt.



(v.l.n.r.): Nadia Deplazes, Rebecca Clopath, Fatmir Spescha, Elisa Galasi, Fabia Caduff, Leonie Liesch, Sara Hoch

Download weitere Bilder:

<https://we.tl/t-KW037baGfhARneF6>

Chur, 9. Juli 2026

Eine Mitteilung von:

graubündenVIVA

Leonie Liesch, Geschäftsführerin

+41 78 742 7487, leonie.liesch@graubuendenviva.ch

und

GastroGraubünden

Fabia Caduff, Vorstandsmitglied

+41 354 96 96, info@gastrogr.ch