

Rapport annuel



2025

Impressum

Editura

Uniun graubündenVIVA
Alexanderstrasse 2
7000 Cuira
info@graubuendenviva.ch
graubuendenviva.ch

Fotos

Yvonne Bollhalder
Tanja Thaler
Leonie Liesch
Fäh + Fäh
YES! Creative Digital Marketing

Concepziun e graficas

Hü7 Design AG
Compognastrasse 39
7430 Tusaun



Discussiun da podium a la radunanza da las commembras e dals commembers 2025



Palaver culinaric a Farschno cun Marc Tischhauser, Andreas Caminada, Leonie Liesch e Seppo Caluori



La suprastanza da l'uniun graubündenVIVA

Cuntegn

3

Organisaziun **4**

Extract – program 2023 – 2026 **5**

Prefaziun dal president **6**

Rapport da la manadra da fatschenta **7**

Survista dals projects ed engaschaments **8**

Organisaziun

L'uniun graubündenVIVA è vegnida fundada l'onn 2016. La finamira da l'uniun è da posiziunar il chantun Grischun, en stretga collavuraziun cun producentas e producents, organisaziuns agricolas e turisticas, federaziuns e partenaris economics, sco «center da la cultura culinaria alpina». Cun il conclus da la Regenza dals 12 d'october 2021 (protocol nr. 890/2021) ha il chantun Grischun stgaffì la basa per cuntinuar cun graubündenVIVA. Cun quella decisiun ha el approvà il program da graubündenVIVA per ulteriurs tschintg onns.

L'uniun ha passa 150 commembras e commembers. Il gremi strategic sa cumpona da 14 suprastantas e suprastants. Il secretariat cumpiglia 220 pertschients da plazzas sco er ulteriuras resursas dal Plantahof (fin a 50%) e tgira ina collavuraziun extendida cun alpinavera. L'uniun graubündenVIVA duai vegnir percepida sco purtadra dal program da cooperaziun grischun per daletgs, culinaria e regionalitad. Sia lavur fa graubündenVIVA mintgamai en la rait (cf. grafica sin pagina 5).

Per cuntanscher las finamiras fixadas realisescha graubündenVIVA differentas mesiras da comunicaziun e da sensibilisaziun e s'engascha per projects, cuntegns e products novs ed innovativs che nizzegian a la rait, al sistem d'alimentaziun grischun sco era a la promoziun da la valorisaziun.

4

La suprastanza

l'onn da gestiun 2025

Per ils 31-12-2025 sa cumpona la suprastanza da las suandantas persunas:

Curdin Capeder, Cumbel — president
 Andreas Bärtsch, Cuira — vicepresident
 Georg Blunier, Pasqual — producent
 Martin Bundi, Cuira — finanzas
 Martina Hänzi, Scuol — rait/turissem
 Kaspar Howald, Poschiavo — turissem/cultura
 Peter Kuchler, Landquart — rait/agricultura
 Andy Mark, Lunden — producent
 Hannes Mark, San Murezzan — hotellaria
 Roni Merz, Cuira — affinader
 Beatrice Schweighauser, Zizers — furmaziun/hotellaria
 Fadri Stricker, Sent — agricultura
 Manuel Zünd, Tavau — cuschinier/gastronomia
 Michael Caflisch, Cuira — chantun Grischun

Il secretariat

stadi dals 31-12-2025

Il secretariat sa cumpona sco suonda:

Leonie Liesch (100 %)
 manadra da fatschenta

Tanja Thaler (80 %)
 marketing e projects

Sandra Meli (40 %)
 marketing e projects

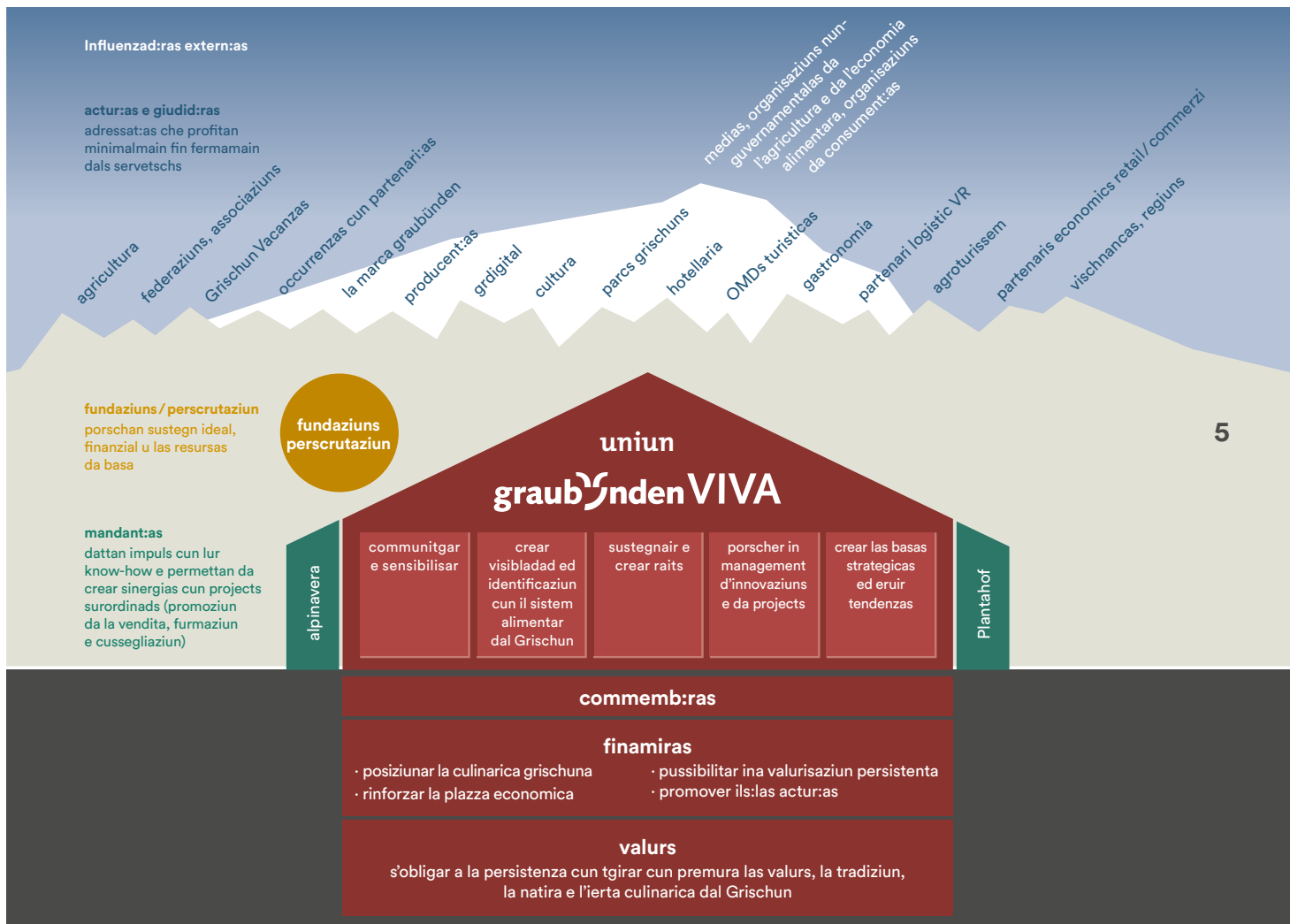
Sabine Bosshard (20 %)
 furmaziun, rait d'agricultura
 (collavuratura dal Plantahof)

Il post da revisiun

Mittner & Partner, Cuira

Extract – program 2023 – 2026

La realisaziun operativa s'orientescha consequentamain tenor las finamiras, las valurs, ils tschintg champs d'acziun ed ils basegns da la rait. La suandanta survista mussa la rait, ils tschintg champs d'acziun sco era las quatter finamiras e las valurs:



Giudair spezialitads culinaricas autenticas e sa nutrir a moda conscianta èn megatrends globals. E l'ospitalitad en il senn surordinà è ina caratteristica da qualitat e da differenziaziun decisiva da regions turisticas che han success en l'avvegnir. Il Grischun ha in potenzial surproporzional en prest tut ils secturs da la produziun e da l'elavuraziun agricola, da l'ierta culinaria e da la gastronomia regionala.

graubündenVIVA è il program da cooperaziun grischun per giudiment, culinaria e regionalitad. La stima per il terruor e la cultura culinaria alpina sa sviluppada sur in lung temp procuran per ina creaziun da valor al lieu. Grazie a la lavur

a l'intern che promova l'identitad sa furma ina percepziun vardaivla vers anora. Cun agid da la rait, cun l'accompagnament da formats che permettan experientschas e cun cuntegns relevants avra il program da graubündenVIVA ad indigenas, indigens e giasts l'entira ritgezza dal mund culinaric grischun. Ils receipts, ils inscuters, las preschenta-ziuns e las istorgias fan da mintga experientscha cun graubündenVIVA in eveniment da qualitat unic.

Las explicaziuns detagliadas davart il program 2023–2026 stattan a disposiziun sin la pagina-web graubuendenviva.ch/programm.

Prefaziun dal president

In nov uffizi porta ina nova vista. Dapi che jau hai surpilgià l'avrigl 2025 il presidi da graubündenVIVA percepesch jau il champ d'activitad cun auters egls. Bler che jau enconuscheva sco commember da la suprastanza sa mussa or da questa perspectiva en ina nova glisch - pli cler en sia complexitad, ma er en sias pussaivladads. Questa percepziun midada na resent jau betg sco chargia, mabain sco enritgiment: Ella gizza l'egliada per l'essenzial e sveglia la voluntad da ponderar vinavant l'existent.

Per restar datiers da la basa hai jau sapientivamain visità ils mais passads blers formats da graubündenVIVA: occurrenz, scuntradas, inscunters da rait. Igl è precis quests muments ch'han mussà a mai quant viva che nossa rait è - e quant potenzial ch'è en las persunas che la portan. Il barat direct cun producentas e producents, elavuraturas e partenaris m'ha confermà ina giada dapli che graubündenVIVA è bler dapli ch'ina organisaziun: Igl è ina cuminanza che agescha or da vaira persvasiun e che fa sentir mintga di la plivalur regiunala.

Il medem mument è nossa suprastanza sa renovada. Pliras fatschas novas èn entradas e portan perspectivas, energia ed ideas frestgas. Questa maschaida d'experiencia e da novaziun resent jau sco gronda fermezza - e sco bun fundament per ils proxims onns. Jau sun persvas che questa dinamica vegn a gidar nus da reagir sin las midadas en noss conturn a moda flexibla e cun ina tenuta clera.

Il rapport annual qua avant maun dat in'invista en quai che nus avain prestà cuminaivlamain - en in onn ch'è stà marcà da partenza, cuntinuitad e da blers inscunters prezios. El mussa quant vast che noss engaschament è organisà e quantas acturas e quants acturs che contribueschan mintga di a far viver e crescer graubündenVIVA. Jau As envid da leger cun interess questas paginas - e da forsa As chattar en quellas.

Jau ma legrel sin l'incumbenza - e sin la via che nus giain ensemen.

Mes cordial engraziament va a la suprastanza, al secretariat, a noss:as partenari:as e commemb:ras sco er al chantun Grischun - per la confidenza e la collavuraziun constructiva. Ensem cuntuinain nus ad ir questa via consequentamain.

Curdin Capeder
president



Rapport da la manadra da fatschenta

Cun plaschair guard jau enavos sin in onn 2025 intensiv e plain eveniments. El è stà marcà da decisiuns impurtantas, d'ina collavuraziun engaschada e da numerus inscunters prezios che han rinforzà nossa rait.

Cunzunt durant la segunda mesadad da l'onn 2025 èn stadas en il center diversas lavurs da preparaziun. Quellas han cumpiglià tranter auter il project «Emnas grischunas» a chaschun dal Sechseläuten sco era la planisaziun cumplessiva da noss program per las rapportaziuns per mauns dal Chantun. Medemamain avain nus lavurà intensivamain per concepir ed organisar l'emprim Forum grischun da chaschiel che vegn a porscher ina plattafurma impurtanta e durabla per il barat ed il posiziunament.

Sper quests temas da tempra plitost strategica dastg jau guardar enavos sin numerus contacts enritgints e projects lantschads da nov. Accentuar spezialmain vulesch jau las emnas da las nursas e chauras en collavuraziun cun ils parcs grischuns, in'iniziativa da partenadi che ha mussà impressiunantamain il grond potenzial da projects cuminaivels. Talas collavuraziuns apprezzesch jau fitg. Ellas avran la via per in effect tant intern sco er extern.

In ulteriur punct culminant è stada l'occorrenza cun Bio Grischun e Bio Cuisine davart il tema gastronomia persistente. Questa occorrenza da rait n'è betg mo stada captivanta dal punct da vista professiunal, mabain era culinari-camain inspiranta: L'ustaria Terroir a Lai ha mussà ensemen cun la famiglia Hassler da Zorten a moda impressiunanta quant multifaras e sorprendentas che tratgas cun products da nursas e chauras pon esser.

Era l'agrischa a Cuira resta per mai en memoria tut aparti. Sco burgaisa da Cuira èsi stà per mai in highlight persunal d'astgar ma participar a quest eveniment en mia citad nativa. Da vart da graubündenVIVA avain nus gi grondius inscunters cun la populaziun a noss stan cun la degustaziun tschorva da chaschiel.

Il 2025 avain nus er introducì novaziuns. Uschia avain nus surpiglià in punct da program a la «Sonda Lunga» en la Klibühni a Cuira. Cun ina show da cuschnar inscenada plain umor avain nus pudì preschentar il tema da la culinarica grischuna ad in public cun in'affinitad per la cultura ed avain sveglià baininqual surrir.

La rait da graubündenVIVA è vasta, multifara e viva. I fiss strusch pussaivel da menziunar mintga partenari: a singul:a. Tuttina admet jau a vus tuttas e tuts mes sincer engraziament. Mintga inscunter, mintga engaschament e mintga collavuraziun gidan a rinforzar il Grischun sco center da la culinarica alpina.

Mes engraziament spezial admet jau a noss incumbensader, al chantun Grischun, a la suprastanza per la confidenza ed il sustegn sco er a mes team per sia lavur instancabla.

L'onn passà ha mussà ina giada dapli quant bler che nus pudain cuntanscher ensemen. Cun fidanza e cun plaschair guard jau sin las incumbensas vegnintas e ma legrel da pudair cuntinuar cun noss projects e da rinforzar la rait a moda persistente.

Leonie Liesch
manadra da fatschenta



Occurrenza	Detagls
1 Food Zürich	Plir:as producent:as sa preschentan a la Food Zürich sco a la chamona culinaria, occurrenzas da cuschnar, la fiera da slow food e la tavolata
2 il Grischun cuschna	Passa 20 products/producent:as en vegni:das integra:das en la campagna en collavuraziun cun la somedia (magazin, contribuziuns da gasetta, radio, medias socialas, purtrets, videos da receipts)
3 rallye da giudiment	En il rom da l'occurrenza il Grischun cuschna ha gi lieu l'emprima «rallye da giudiment», nua che la culinaria grischuna è vegnida fatga enconuschenta ad in public pli vast en la chasa da medias
4 concurrenza da tschertgar ovs da Pasca	Visitad:ras da 7 butias da bains purils tschernidas han dastgà tschertgar «l'ov da Pasca da graubünden VIVA» e pudi gudagnar in chanaster da primavera
5 chalender d'advent	Durant il temp d'advent han ins pudi gudagnar 24 premis da noss:as commemb:ras d'unium da las differentas regiuns
6 visitas da producent:as	Il team da graubündenVIVA ha visità 13 producent:as, rinforzament da la rait
7 stan a l'agrischa	Preschientscha a l'agrischa en collavuraziun cun l'Unium purila grischuna (SchuB), l'Unium Agroturisssem Grischun e l'Unium da las puras grischunas
8 chanasters da vivondas	Per 24 chanasters da vivondas dad 8 regiuns è vegni fatg reclama sco campagna avant l'advent (ils chanasters pon ins empustar online durant l'entir onn)
9 fiera: fiera culinaria - Fall in Love	Support da l'occurrenza. Passa 4000 visitad:ras
10 fiera: fieras dad alpinavera sin ils pass	Support da communicaziun per las fieras sin ils pass
11 spectacul d'alp	Support da l'occurrenza: Var 6000 personas en stadas preschentas
12 occurrenza per crear raits «graubündenVIVA en il focus»	Istorgias e tradiziun tar «VALPOSCHIAVO GOURMET FOOD» e «Botschaft Safiental»
13 occurrenza per crear raits «graubündenVIVA en il focus»	Referat e runda d'expert:as davart il tema «food waste»
14 occurrenza per crear raits «graubündenVIVA en il focus»	Visita e degustaziun tar l'interpresa Christoffel Rötali
15 occurrenza per crear raits «graubündenVIVA en il focus»	Tut davart la moda tradiziunala da far paun – inclusiv istorgias e far paun en in furn vegl
16 stan da pop-up a la fiera emmila da Cuir	Commemb:ras da graubündenVIVA han preschentà e vendi mintga segunda emna lur products
17 stan da pop-up a la higa	Commemb:ras da graubündenVIVA han preschentà e vendi lur products vi d'in stan da fiera
18 4. palaver culinaric	Occurrenza per crear raits per gastronom:as e producent:as
19 5. palaver culinaric	Occurrenza per crear raits per gastronom:as e producent:as
20 cumprar en la regiun	Purtret stizun da l'Argo (video)
21 cumprar en la regiun	Purtret Lateria Sent (video)
22 cumprar en la regiun	Purtret fiera Viamala (video)
23 stgais culinarics	Cun il project «stgais culinarics» preschenta graubündenVIVA la multifariadad da las spezialitads regiunalas dal Grischun
24 artitgel da blog	Bündner Weinmomente - Genuss zwischen Reben und Herbstlaub.
25 artitgel da blog	fruttipertutti®: Wenn Gastfreundschaft Früchte trägt.
26 artitgel da blog	Ein Morgen auf den Bündner Wochenmärkten - Eintauchen in eine Welt voller Geschichten.
27 artitgel da blog	Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm - und weshalb Zeit zur Rezeptur der Produkte der Familie Sialm gehört.
28 artitgel da blog	Ich produziere kein Fleisch, ich begleite meine Tiere - Jürg Adank denkt anders und kultiviert Ungewöhnliches.
29 Cumpass Culinaric Grischun	Lantschada dal «Cumpass Culinaric Grischun», survista da producent:as www.graubuendenviva.ch/cumpass
30 mussavia «Regiunalitad e persistenza en eveniments cun offerta culinaria»	Cun tips, buccadas da savida, selfcheck, chalender stagional
31 inscunter suprem davart il clima	Collavurà per l'organisaziun e la concepziun dal program accumpagnant sco era per l'agen stan graubündenVIVA cun lottaria
32 Sonda Lunga	La culinaria inscuntra il teater en la Klibühni: ina show da cuschnar inscenada
33 fiera da Nadal a Turitg	Sco stan da pilot: commemb:ras da graubündenVIVA en sta:das a la fiera da Nadal a la staziun principala da Turitg
34 nursas e chauras	Durant in'entira emna è il tema «nursas e chauras» stà en il center dals parcs grischuns
35 festa dal vin a Jenins	Sustegn dal partenadi
36 di culinaric a la higa	Al di culinaric a la higa han producent:as preschentà lur istorgias (incl. degustaziuns, intervista live a la televisiun e show)
37 gastronomia da bio persistenta	Occurrenza per crear raits per gastronom:as e producent:as cun il focus sin l'agricultura biologica
38 guid culinaric	Tips culinarics (staziuns da giudiment, producent:as, products, receipts, tips per far cumissiuns) e da nov in feigl davart il chaschiel
39 lavuratori da far etichettas	Etichettas cun effect: per commemb:ras da graubündenVIVA ha gi lieu in lavuratori exclusiv per far etichettas a basa dal neuromarketing
40 cudesch furmicler	En il cudesch furmicler da Fair Trail han ins integrà subtilmain spaisas persistentas
41 campagna cun alpinavera (regio.garantie)	Support da la campagna naziunala «regio.garantie» per rinforzar sia enconuschientscha
42 Stelle Alpine	Sustegn dal partenadi Stelle Alpine: scuvrir gusts cun cuschnier:as d'excellenza e producent:as local:as

Sialm setgentaria 27

Segnas

sin plaun naziunal

41 campagna «regio.garantie»

en divers lieux

20 comprar en la region

a Turitg

1 Food Zürich, Turitg (ZH)

33 fiera da Nadal

en l'entir chantun

2 il Grischun cuschina

5 chalender d'advent

10 fieras dad alpinavera sin ils pass

23 stgazis culinarics

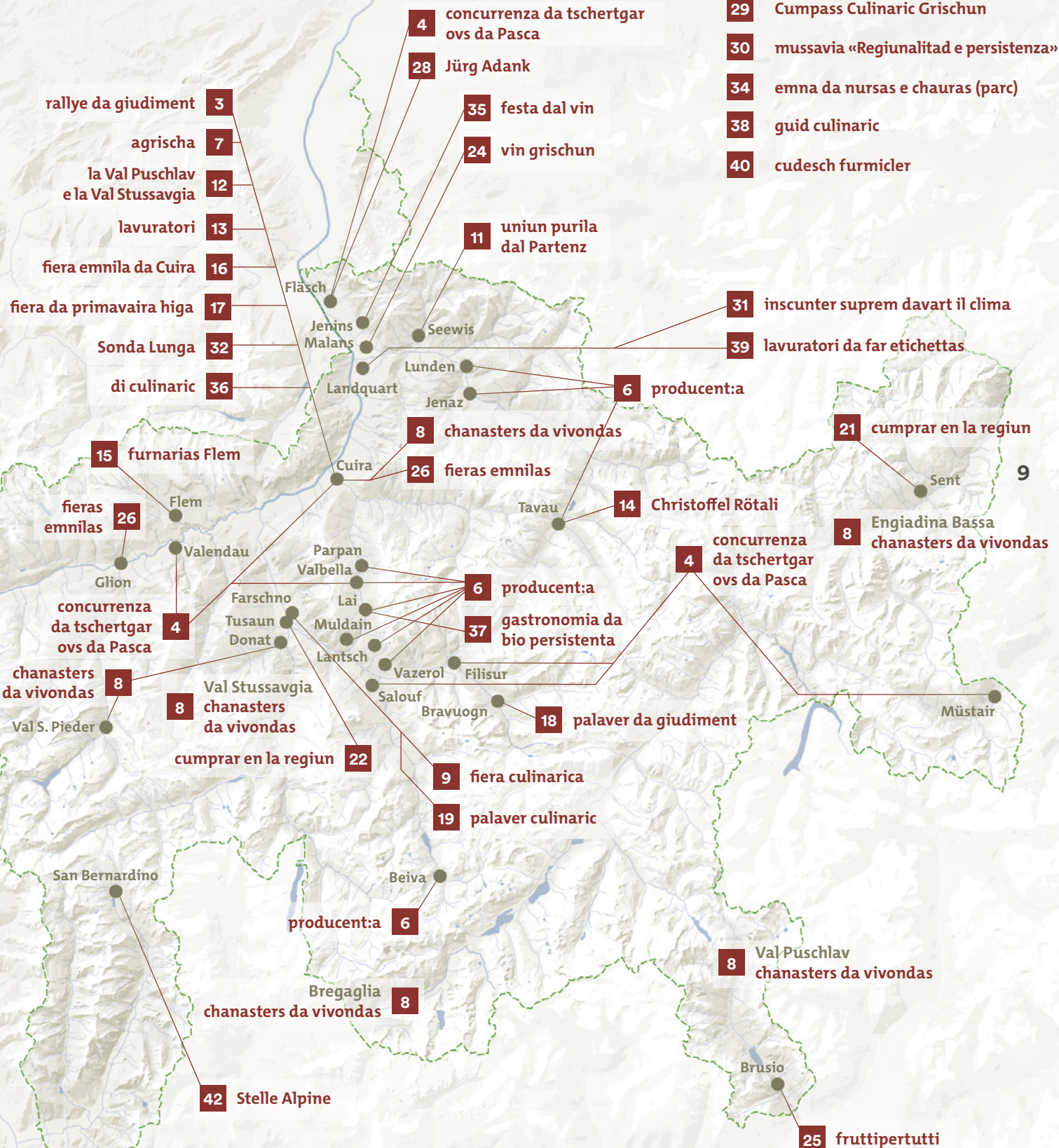
29 Cumpass Culinaric Grischun

30 mussavia «Regiunalitad e persistenza»

34 emna da nursas e chauras (parc)

38 guid culinaric

40 cudesch furmicler



graubündenVIVA

Alexanderstrasse 2
7000 Cuir

+41 81 552 52 55
info@graubuendenviva.ch
graubuendenviva.ch