

**Medienmitteilung**

## **Ein „Genuss-Palaver“ für die faszinierende Vielfalt regionaler Produkte**

**Im Rahmen des 6. Genussmarktes Fürstenuu veranstaltete graubündenVIVA zusammen mit GastroGraubünden das erste „Genuss-Palaver“. Ziel der Veranstaltung war es, in der Gastronomie noch mehr Interesse für hochwertige regionale Produkte zu wecken.**

Schon zum sechsten Mal lud Spitzenkoch Andreas Caminada am 10. September in die „kleinste Stadt der Welt“ nach Fürstenuu im Domleschg, um auf dem Genussmarkt „Fall in Love“ den Ideenreichtum und die Kreativität Bündner Lebensmittelproduzenten vorzustellen und „gluschtig“ auf ihre Qualität zu machen. Der starke Andrang von Besucherinnen und Besuchern bewies, wie gross das Interesse der Bevölkerung an nachhaltig produzierten und qualitativ hochwertigen Produkten ist. Doch wie steht es um ihre Akzeptanz in der Gastronomie? Dies war eine der Fragen, um das sich das „Genuss-Palaver“ drehte, zu dem graubündenVIVA und GastroGraubünden im Rahmen des Genussmarkts Akteure aus der Gastronomie eingeladen hatten.

Leonie Liesch, Geschäftsführerin graubündenVIVA und Initiantin des neuen Gastroformates „Genuss-Palaver“ begrüsst alle Anwesenden und übergab das Wort an den Hausherrn, Andreas Caminada. In seiner Begrüssung betonte Caminada, dass je mehr Gastronomen lokale Produkte zu schätzen wüssten, desto stärker die Region sei. GastroGraubünden-Präsident Franz Sepp Caluori wies darauf hin, dass sein Verband die Vision verfolge, Regionalität und Nachhaltigkeit in der Bündner Gastronomie bis 2030 einen Quantensprung machen zu lassen, so dass sich dann ein Grossteil der Hotels und Restaurants diesen Idealen verpflichtet fühlen sollten.

### **Mut zur Geschichte**

Im Zentrum des „Genuss-Palavers“ stand ein Referat von Dominik Flammer, erfolgreicher Buchautor und Experte zum Thema Ernährungsgeschichte. Unter dem Motto „Bauer sucht Koch – Köchin sucht Bäuerin“ möchte er Produzenten und Gastronomen zusammenbringen. Anhand einiger neuer und alter Lebensmittel vermittelte Flammer, welches Potenzial in regionalen Produkten steckt. Eines der erwähnten Beispiele ist Leinöl aus der Surselva, das

früher die wichtigste Ölsorte gewesen sei und heute mit dem Leindotteröl eine Wiederentdeckung erlebe, da es etwa für die Herstellung von Mayonnaise hervorragend geeignet sei. Ein anderes Beispiel sei Sandorn aus dem Lugnez, der mittlerweile seinen Weg in die Küche von Andreas Caminada gefunden habe.

Man solle, so Flammers Credo, der Regionalität zwar nicht dogmatisch huldigen, aber den Mut zur Geschichte aufbringen und die eigenen Traditionen kennen, denn nur wer beispielsweise mit alten Apfelsorten vertraut sei, könne auch neue züchten. Nahrungsmittel seien nicht nur eine wirtschaftliche Notwendigkeit, sondern Bestandteil von Genuss, Landschaft und Erinnerung. Allerdings liessen immer noch viele Restaurants eine wirkliche Regionalität vermissen, so Flammers Befund. Dabei biete gerade die grosse geografische Vielfalt Graubündens jenseits so typischer Produkte wie Capuns und Maluns eine faszinierende Vielfalt, etwa mit spannenden, ganz unterschiedlichen Brot- und Weinsorten. Dabei zeige sich, dass Regionalität keine staatlichen Grenzen kenne, hätten doch das Veltlin und Südtirol grossen Einfluss auf die Bündner Kulinarik. Dominik Flammer wies ausserdem darauf hin, dass der Klimawandel neue Produktionszweige wie beispielsweise den Anbau von Safran ermöglichen werde.

In einer Talkrunde fühlte Flammer anschliessend Männern aus der Praxis auf den Zahn. Zu ihnen zählten Reto Thörig, Projektleiter für Gastronomie beim Verband Bio Suisse, Hansjörg Ladurner, Küchenchef im Restaurant „Scalottas Terroir“ auf der Lenzerheide, Michael Kaufmann, Gastgeber im Restaurant „Rätia“ in Jenins, sowie Sven Heller, Gastgeber und Koch im Restaurant „8“ in Segnas.

### **Personifizierte Regionalität**

Zum Schlüsselbegriff der Diskussion wurde die „personifizierte Regionalität“, also das Wissen, welche Menschen hinter den von ihnen produzierten Lebensmitteln stehen und welche Geschichte sie erzählen. Auf diese Weise eine emotionale Verbindung zu Produzenten und Produkten zu ermöglichen, sei heutzutage extrem wichtig, zeigte sich Reto Thörig überzeugt. Er berichtete vom Label „Bio Cuisine“, das es für Gastronomen attraktiv machen soll, ihren Gästen mehr Gerichte aus biologisch und nachhaltig produzierten Lebensmitteln zu servieren. Hansjörg Ladurner betonte, dass die Landwirte entgegen der herrschenden Meinung überhaupt nicht unwillig seien, sich auf Neues einzulassen, sondern sogar sehr neugierig, sich auch mit etwas anderem als ihren herkömmlichen Produkten zu beschäftigen. Alle Beteiligten waren sich einig, dass der Stellenwert von Fleisch stark abnehmen werde, so enthält

beispielsweise auf Sven Hellers Speisekarte nur noch eins von acht Gerichten Fleisch. Michael Kaufmann plädierte dafür, alle Bestandteile eines geschlachteten Tieres zu nutzen.

Die drei Gastronomen verrieten ausserdem, dass sie zwar nicht dogmatisch seien, was die Regionalität betrifft, aber doch auf eine möglichst regionale Herkunft ihrer Zutaten Wert legten. Bei Hansjörg Ladurner kommen etwa keine Bananen in die Küche, Michael Kaufmann benutzt nur Olivenöl, wenn es aus dem Tessin stammt, und für Sven Heller ist es wichtig, dass möglichst viel aus der Surselva, aber alles aus der Schweiz kommt. Reto Thörig meinte, es sei nicht so sehr ausschlaggebend, wie eng Regionalität gefasst werde, wichtig sei, unter welchen Bedingungen produziert werde.

Zum Abschluss erhielten alle Gastrobetriebe ein Geschenk, welches zur nachhaltigen Regionalität in den Bündner Küchen anregen sollte. Die Gastronomen erhielten teils vergessene heimische Beeren- und Obstsetzlinge wie etwa die süsse Vogelbeere, die Scheinquitte oder die blaue Heckenkirsche, welche sie vor ihren Küchen direkt pflanzen und daraus neue Kreationen auf die Teller zaubern können. Andreas Caminada freute sich sehr über die ihm noch unbekannt Scheinquitte. Passende Rezeptideen konnte graubündenVIVA ihm gleich mit auf den Weg geben.

Mit über 50 Teilnehmer und Teilnehmerinnen blicken die Veranstalter auf ein gelungenes erstes „Genuss-Palaver“ zurück. Ein weiteres Format ist bereits in Planung.

Weitere Infos:

Ausschreibung Anlass: <https://www.graubuendenviva.ch/de/genuss-palaver>

Bilder finden Sie hier: <https://grviva.px.media/share/1694428278SaHUDX7bAOjmyr>

Chur, 11. September 2023

Eine Mitteilung von:

**graubündenVIVA in Zusammenarbeit mit GastroGraubünden**

Leonie Liesch, Geschäftsführerin

Mail: [leonie.liesch@graubuendenviva.ch](mailto:leonie.liesch@graubuendenviva.ch), Telefon: +41 81 552 52 56

Distelweg 4, 7000 Chur

[graubuendenviva.ch](https://www.graubuendenviva.ch)