

# graubündenVIVA

Markentag, 5. Dezember 2019

Philipp Bühler  
Gesamtprojektleiter

Genuss aus den Bergen. Daletgs dallas muntognas. Delizie dalle montagne.

graubündenVIVA



## Vision

«Wir leben die Liebe zur Natur und begeistern Menschen aus nah und fern mit dem echten Geschmack Graubündens. Das regional verankerte Genussenerlebnis zielt auf den Bauch und trifft ins Herz – von Mutter Natur gemacht, von Bündnern veredelt.»

# Zielsetzungen GraubündenVIVA

- Positionierung von Graubünden als Hochburg der alpinen Genussskultur
- Stärkung des Wirtschaftsstandortes Graubünden
- Generierung von zusätzlicher Wertschöpfung durch den Absatz von Produkten und einer Reihe von pubilkums- und medienwirksamen Anlässen
- Förderung, Vernetzung und Befähigung der Akteure aus Landwirtschaft, Tourismus und Gastronomie

# Programm graubündenVIVA

«graubündenVIVA. Genuss aus den Bergen.» ist ein schweizweit einzigartiges, mehrjähriges Programm zur Stärkung des Standorts Graubünden. Mit graubündenVIVA positioniert sich der Kanton als erste Alpenregion in der Breite und in der Tiefe konsequent über das Thema Genuss, Ernährung und Kulinarik. graubündenVIVA ist ein Peripherieprojekt, das seine Wirkung von den Rändern zu den Zentren hin entfaltet und die Region als Hochburg der alpinen Genusskultur profiliert.

Als dramaturgischer Höhepunkt des Projekts findet von Mai 2019 bis Oktober 2020 das Fest der Sinne in fünf Erlebnisräumen im Kanton Graubünden und an ausgewählten Standorten im Unterland statt.



# Die Vision von graubündenVIVA in der Umsetzung

# Handlungsfelder graubündenVIVA

Miteinander für die Bündner Kulinarik

Sichtbarkeit und Identität

Enabling und Vernetzung

Innovation und Trends

Kommunikation und Sensibilisierung

# Sichtbarkeit und Identität Bündner Produkte

Identitätsstiftend und (ver-)bindend



# Umsetzungsbeispiel: Säumertrek graubündenVIVA

Bündner Auftritt auf der Schweizer Bühne



# Enabling und Vernetzung

Kooperativ und integrativ für die gemeinsame Vision





# GUARDA! 2019

Inszenierung Landwirtschaft und Bündner Regionalprodukte

- Unterstützung BBV bei der Sonderausstellung «Von der Wiese auf den Teller» und Integration Mobilier graubündenVIVA
- Kooperation mit alpinaVERA beim Thema «Klimafreundliche Ernährung»  
Integration der Auftritte an der GUARDA in allen Kommunikationskanälen.
- Die erfolgreiche Zusammenarbeit der landwirtschaftlichen Organisationen im Sinne eines ganzheitlichen Auftritts führte zu vielen positiven Rückmeldungen seitens der Besucherinnen und Besucher

# Innovation und Trends

Inspirierend und zukunftsorientiert



# Umsetzungsbeispiel: Future Dialog 2019

Einzigartige Formate im internationalen Austausch



# Future Dialog 2019 – Focus Group

Einzigartige Formate im internationalen Austausch

- Internationales und hoch dotiertes Teilnehmerfeld aus Wissenschaft, Spitzengastronomie, Kunst und Kultur
- Produzentenbesuche im Domleschg
- Focus Group Event für die Entwicklung des zukünftigen Formats
- Durchschlagender Erfolg in den Schweizer Medien (Publikums- und Fachmedien)
- Social Media international vernetzt
- Gute Resonanz bei den Teilnehmenden
- Wertvoller Input für die Konzeption Future Dialog 2020

# Kommunikation und Sensibilisierung

Weitsichtig und generationenübergreifend



# Umsetzungsbeispiel: Kommunikation

Bündner Auftritt auf der Schweizer Bühne

- Kulinarischer Reiseführer Graubünden in Kooperation mit Transhelvetica
- Viva! Genussmagazin
- Genussratgeber Radio Südostschweiz
- Liveschaltungen Radio Südostschweiz
- Spotlight in Tages- und Wochenzeitungen der Somedia
- Veröffentlichungen im Tages Anzeiger online
- graubündenVIVA Website, Newsletter, Facebook und Instagram
- Über 350 Publikationen in Print, Online, Radio und TV in der Schweizer Medienlandschaft
  - Anzeigeäquivalenzwert von über 1.1 Mio. Franken
  - Reichweite von über 7.6 Millionen Kontakten

# Umsetzungsbeispiel: Kommunikation

Bündner Auftritt auf der Schweizer Bühne

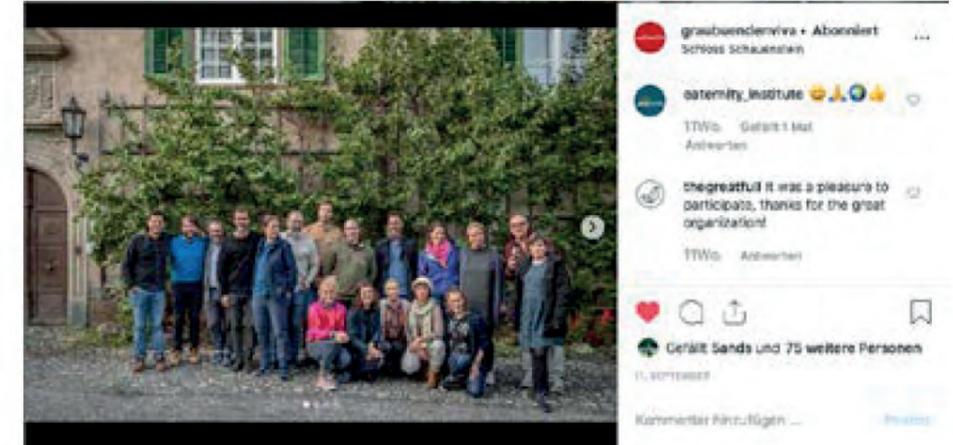


VERANSTALTUNG

## Der graubündenVIVA Säumertrek

Einen Glanzpunkt in den ersten Monaten des Fests der Sinne bildet der graubündenVIVA Säumertrek, der eng verbunden ist mit dem Bündner Kantonstag vom 23. Juli an der «Fête des Vignerons» in Vevey. Vom 16. Juli an ist eine Säumergruppe mit 11 Pferden von Disentis bis Brig unterwegs und transportiert Bündner Produkte und Spezialitäten durch die eindrucksvolle Gebirgslandschaft der Kantone Graubünden, Uri und Valais. Von Brig nach Vevey werden die Pferde verladen und laufen danach in das Festgelände der «Fête des Vignerons» ein.

Jetzt mehr erfahren



## Tages-Anzeiger

Front Zürich Schweiz International Wirtschaft Börse Sport Kultur Reisen Wissen Auto Blogs Panorama Mehr

SPONSORED

## Bündner Genüsse, next level

Zwei Spitzenköche machen Zürich zum Hotspot für kreative Küche mit Bündner DNA. Der eine am Letten, der andere an der Europaallee.



Graubündner Küche bietet mehr als Genusstapen und Caprese. Bild: Tina Stutzmeier

Als Köchschef des **Calli Day** zückt der Denzler **Joao M. Hoffmann** seit fast einem Jahrzehnt zu den Treffpunkten der jungen Zürcher Gastrowelt. Am Samstag bringt er seine Bündner Tiramisu von 11.45 bis 23 Uhr im Festival-Zentrum von Food Zürich auf den Teller – und zeigt, wie gross die geschmackliche Haselbeere jeweils von Genusstapen und Caprese ist.

### Feedback

Tragen Sie mit:  
- bewerten  
- liken  
- teilen

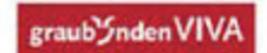


Joao M. Hoffmann bringt die fantastischen Produkte aus Graubünden nach Zürich.



**Top Skillset**  
Wir haben die Skills einer Bank, die es den Studenten der Schweiz leicht macht...

Sponsored



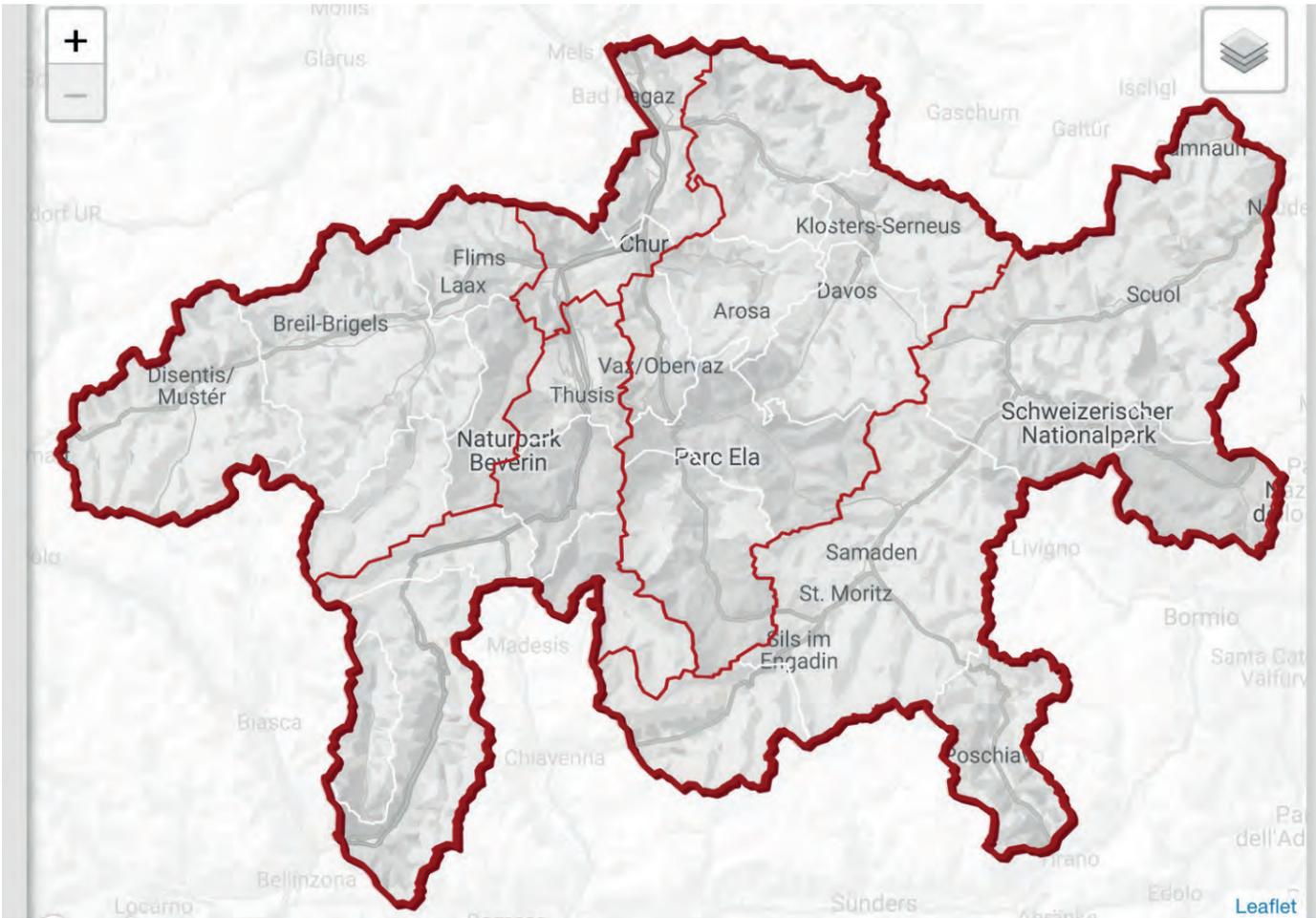
Dieser Beitrag wurde von **Community Publishing Tamedia** in Zusammenarbeit mit graubundenVIVA erstellt.

### Das ist graubündenVIVA

graubündenVIVA setzt sich für Bündner Fusionsprodukte ein und garantiert mit seinem Gütesiegel regio.garantie für zertifizierte Produkte aus dem Kanton Graubünden bietet Er die Produzenten der zertifizierten regionalen Spezialitäten Plattformen zum Austausch mit den Konsumenten an.

# Umsetzungsbeispiel: Kulinarische Sammlung

Zeitgenössisch und bereichernd



Merlot



Murmeltier



Mutschli



Nera Verzasca



Nusstorte



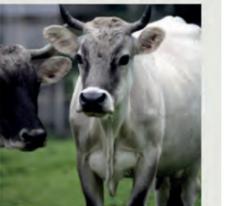
Paun jauer



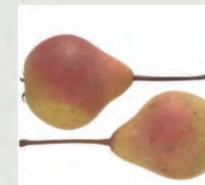
Pizzoccheri



Quendel



Rätisches Grauvieh



Regelbirne



Riesling-Silvaner



Roggen



Römische Schmalzbirne



Rousselet de Reims



Sauvignon Blanc



**Ausblick**

# Fest der Sinne 2020

Erste Einblicke in die Planung

- Erlebnisregion Engiadina/Bregaglia/Valposchiavo/Val Müstair
  - Kräuter
  - Berggetreide
- Mittelbünden/Davos/Prättigau
  - Musik und Kulinarik
  - Fleisch
- Genussfestival Bündner Herrschaft

# Regionalität in der Praxis

Eine Veranstaltungsreihe von graubündenVIVA

Für Macherinnen und Macher aus Tourismus,  
Gastronomie, Landwirtschaft und Kulinarik

**GASTROGRAUBÜNDEN**  
Verband für Hotellerie und Gastronomie

Bündner  
Bauernverband 

**graubündenVIVA**

**coop**

 **Rhätische Bahn**

 Graubündner  
Kantonalbank



## Workshop «Bewusst Graubünden» — Umsetzung Regionalität

Fokus Tourismus und Hotellerie

Sonntag, 15. März 2020 von 15 bis 20 Uhr  
im Hotel Schweizerhof, Lenzerheide

Der Geschmack einer Region gewinnt für den Buchungsentscheid vieler Gäste immer stärker an Bedeutung. Irène Müller, Claudine Züllig, Jasmine Said-Bucher und Martin «Floh» Bienerth diskutieren mit Dominik Flammer, wie Vermarktungsstrategien in Tourismus und Hotellerie mit den Werten und den Geschichten der heimischen Kulinarik verknüpft werden können. Anschliessend serviert Hansjörg Ladurner vom Restaurant Scalottas ein Menu mit ausschliesslich regionalen Delikatessen.



## Workshop «Bündner Brottraditionen mit alten Getreidesorten»

Fokus Gastronomie und Verarbeitung

Montag, 16. März 2020 von 13 bis 18 Uhr  
in der Casa Caminada, Fürstenau

Alte Getreidesorten erleben eine Renaissance, sowohl in Bäckereien als auch als Kochgetreide. Andreas Dossenbach, Peter Kasimow, Lukas Buchli und James Grünig, der Hausbäcker der Casa Caminada, sprechen über ihre Erfahrungen mit diesen alten Getreidesorten und über die Herausforderungen bei deren Anbau. Nach dem gemeinsamen Backen werden verschiedene Kreationen aus der Casa Caminada, sowie solche von Andreas Dossenbach und Peter Kasimow degustiert.

Moderiert werden die Workshops von **Dominik Flammer**, Autor, Foodscout und Vordenker der alpinen Regionalkulinarik.

Anmeldemöglichkeit und weiterführende Informationen zu den Workshops finden Sie unter [www.graubuendenviva.ch](http://www.graubuendenviva.ch)



# Charta graubündenVIVA

## Gemeinsam für eine kulinarische Zukunft

### Charta graubündenVIVA

«graubündenVIVA. Genuss aus den Bergen.» ist ein schweizweit einzigartiges, mehrjähriges Programm zur Stärkung des Standorts Graubünden. Mit graubündenVIVA positioniert sich der Kanton als erste Alpenregion in der Breite und in der Tiefe konsequent über das Thema Genuss, Ernährung und Kulinarik. graubündenVIVA ist ein Peripherieprojekt, das seine Wirkung von den Rändern zu den Zentren hin entfaltet und die Region als Hochburg der alpinen Genusskultur profiliert.

#### **Unsere Vision**

«Wir leben die Liebe zur Natur und begeistern Menschen aus nah und fern mit dem echten Geschmack Graubündens. Das regional verankerte Genusserlebnis zielt auf den Bauch und trifft ins Herz – von Mutter Natur gemacht, von Bündnerinnen und Bündnern veredelt.»

#### **Unser Anspruch**

1. Wir stärken die eigenständige Wahrnehmung des Terroirs Graubünden.
2. Wir inspirieren und begeistern Einheimische und Gäste durch die Vermittlung von Genuss und Kulinarik in Graubünden.
3. Wir fördern das Bewusstsein und die Verantwortung für das kulinarische Erbe, für Saisonalität und für die Natürlichkeit der Produkte in Graubünden.
4. Wir ermöglichen, erleichtern und erschaffen kulinarische Erlebnisse, um Einheimischen und Gästen die kulturellen und natürlichen Eigenheiten von Graubünden näher zu bringen.
5. Wir sind Botschafter/-innen für Bündner Produkte und Spezialitäten, sowie für das kulinarische Handwerk. Wir erzählen mit Stolz die dazugehörigen Geschichten.
6. Wir pflegen einen respektvollen Umgang mit unserer Natur und Landschaft und zeigen dies in unseren Produkten, Rezepturen und Angeboten. Unser Qualitätsanspruch ist nicht verhandelbar.
7. Wir schlagen Brücken zwischen Menschen, zwischen Innovation und Tradition, zwischen Berg und Tal, zwischen den Sprachregionen in Graubünden und darüber hinaus.
8. Wir leisten unseren Beitrag zur guten Zusammenarbeit und zum offenen Dialog zwischen Land- und Ernährungswirtschaft sowie Konsumentinnen und Konsumenten entlang der regionalen Wertschöpfungskette.
9. Wir generieren direkt oder indirekt Wertschöpfung in Graubünden.
10. Wir verpflichten uns der Nachhaltigkeit. Wir sind langfristig orientiert und suchen nach innovativen Lösungen, welche die Erfordernisse der Zukunft adressieren.

# Charta graubündenVIVA

Gemeinsam für eine kulinarische Zukunft

1. Wir stärken die eigenständige Wahrnehmung des Terroirs Graubünden.
2. Wir inspirieren und begeistern Einheimische und Gäste durch die Vermittlung von Genuss und Kulinarik in Graubünden.
3. Wir fördern das Bewusstsein und die Verantwortung für das kulinarische Erbe, für Saisonalität und für die Natürlichkeit der Produkte in Graubünden.
4. Wir ermöglichen, erleichtern und erschaffen kulinarische Erlebnisse, um Einheimischen und Gästen die kulturellen und natürlichen Eigenheiten von Graubünden näher zu bringen.
5. Wir sind Botschafter/-innen für Bündner Produkte und Spezialitäten, sowie für das kulinarische Handwerk. Wir erzählen mit Stolz die dazugehörenden Geschichten.

# Charta graubündenVIVA

Gemeinsam für eine kulinarische Zukunft

6. Wir pflegen einen respektvollen Umgang mit unserer Natur und Landschaft und zeigen dies in unseren Produkten, Rezepturen und Angeboten. Unser Qualitätsanspruch ist nicht verhandelbar.
7. Wir schlagen Brücken zwischen Menschen, zwischen Innovation und Tradition, zwischen Berg und Tal, zwischen den Sprachregionen in Graubünden und darüber hinaus.
8. Wir leisten unseren Beitrag zur guten Zusammenarbeit und zum offenen Dialog zwischen Land- und Ernährungswirtschaft sowie Konsumentinnen und Konsumenten entlang der regionalen Wertschöpfungskette.
9. Wir generieren direkt oder indirekt Wertschöpfung in Graubünden.
10. Wir verpflichten uns der Nachhaltigkeit. Wir sind langfristig orientiert und suchen nach innovativen Lösungen, welche die Erfordernisse der Zukunft adressieren.

# Charta graubündenVIVA

Erstunterzeichner



Adrian Hirt,  
AlpenHirt



Franco Jenal,  
Buyfresh AG



Marcel Heinrich,  
Biohof Las Sorts



Georg Blunier,  
Biohof Dusch



Cordo Simeon,  
Ranch Farsox

# Jetzt online registrieren!

Gemeinsam für eine kulinarische Zukunft

- Neue Mitmach-Möglichkeiten auf der graubündenVIVA Website
- Betriebe und Privatpersonen können sich neu auf der graubündenVIVA Website registrieren und Betriebe oder Rezepte erfassen
- Produzentinnen und Veredler, Gastronominnen und Beherberger, Verkaufsstellen und Veranstalter werden ins Schaufenster gestellt
- Alle registrierten Personen und Betriebe sowie Mitglieder des Vereins bekennen sich zu den 10 Leitgedanken der graubündenVIVA Charta
- Praktischer Wegweiser zur Regionalität in der Veranstaltungsverpflegung als Ratgeber für Veranstalter

[www.graubuendenviva.ch/charta](http://www.graubuendenviva.ch/charta)

Vielen Dank!



# Impressum

graubündenVIVA AG  
Via Nova 37  
7017 Flims Dorf  
Tel. +41 81 531 34 22  
[www.graubuendenviva.ch](http://www.graubuendenviva.ch)

Philipp Bühler  
Gesamtprojektleiter  
+41 79 791 82 32  
[pb@graubuendenviva.ch](mailto:pb@graubuendenviva.ch)

Copyright:

Der Inhalt dieses Booklets ist durch das Urheberrecht geschützt. Es darf ohne Zustimmung des Urhebers weder ganz noch teilweise kopiert, veröffentlicht, verändert oder übersetzt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass das verwendete Bildmaterial ausschliesslich Layoutzwecken dient und urheberrechtlich nicht in jedem Fall abgesichert ist.