

Medienmitteilung

Gemeinsam geht mehr: Impulse für die Bündner Gastronomie

Alkoholfreier Wein gewinnt an Bedeutung und regionale Produkte müssen direkter den Weg in die Gastronomie finden. Zwei Themen, die auf den ersten Blick wenig miteinander zu tun haben und doch eine gemeinsame Frage aufwerfen: Wie muss sich die Gastronomie auf veränderte Bedürfnisse einstellen? Genau darum ging es am 7. Genuss-Palaver von graubündenVIVA und GastroGraubünden. Der ausgebuchte Anlass fand im Rahmen des Genussmarktes «Fall in Love» von Andreas Caminada in der Casa Caminada in Fürstentau statt.

Noch bevor der Genussmarkt seine Tore öffnete, erhielten die Teilnehmenden des Genuss-Palavers exklusiven Zugang zum Markt und die Gelegenheit zum Austausch mit Produzentinnen und Produzenten. Anschliessend begrüßte Andreas Caminada die Gäste und gab einen kurzen Einblick in die Idee hinter dem Genussmarkt.

0,0 Prozent: Mehr als einfach Wein ohne Alkohol

Den ersten fachlichen Input lieferte Micha Davaz, Verwaltungsratspräsident der von Salis AG und der Rimuss & Strada Wein AG. Er widmete sich einem Thema, das auch die Bündner Wein- und Gastronomiebranche zunehmend beschäftigt: alkoholfreiem Wein.

Davaz zeigte auf, wie sich die Nachfrage entwickelt und welche Chancen daraus für Gastronomie und Weinbranche entstehen können. Denn wer heute keinen Alkohol trinken möchte, erwartet zunehmend eine hochwertige Alternative auch als Begleitung zu einem guten Essen. Gleichzeitig braucht es noch Aufklärung sowohl in der Gastronomie als auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Alkoholfreier Wein soll die Wertschätzung erhalten, die einem hochwertigen Produkt gebührt. Denn für einen guten alkoholfreien Wein braucht es zunächst einen qualitativ hochwertigen Ausgangswein. Diesem wird in einem zusätzlichen, aufwendigen Verfahren der Alkohol entzogen. Die Herstellung ist damit nicht einfacher oder günstiger, sondern mit zusätzlichen Produktionsschritten verbunden.

Entsprechend gilt es auch das Bewusstsein dafür zu stärken, dass 0,0 Prozent nicht weniger Qualität bedeuten. Im Gegenteil: Nur mit einer entsprechend guten Basis lässt sich auch ein hochwertiges alkoholfreies Produkt herstellen.

Wie unterschiedlich solche Produkte schmecken können, konnten die Gäste gleich selbst erfahren: Zwei alkoholfreie Varianten wurden direkt degustiert. Damit wurde aus einem theoretischen Thema ein konkretes Geschmackserlebnis.

Vom Feld möglichst direkt in die Küche

Einen anderen Ansatz für die Zukunft der Gastronomie präsentierte Elmar Barmettler von BellaBio. Das junge Unternehmen will regionale Bio-Produkte einfacher, effizienter und wirtschaftlicher in die Gastronomie bringen und dabei Produzenten und Abnehmer möglichst direkt miteinander verbinden. BellaBio ist seit September 2025 operativ und zählt bereits 50 Aktionäre, die mehrheitlich Produzenten sind, 32 Gastrokunden und ein Sortiment bestehend aus 155 Artikeln.

Der Ansatz: Kundenbedürfnisse bündeln, Produzenten und Gastronomie frühzeitig aufeinander abstimmen, Mengen planbarer machen und dadurch Produktion, Verarbeitung und Logistik effizienter gestalten. Ziel ist es, regionale Bio-Produkte ohne unnötige Mehrkosten in die Gastronomie zu bringen.

Dabei braucht es aber auch ein Umdenken auf Seiten der Gastronomie. Wer direkt und regional einkauft, muss etwas vorausschauender planen. Die Ware steht nicht jederzeit innerhalb weniger Stunden zur Verfügung, sondern wird möglichst bedarfsgerecht bereitgestellt. Dafür entstehen direktere Beziehungen zur Produktion und mehr Transparenz: Im BellaBio-Shop ist beispielsweise ersichtlich, von welchem Hof ein Produkt stammt. Besonders grosses Potenzial sieht BellaBio bei grösseren Abnehmern und Gemeinschaftsgastronomien. Denn wo regelmässig grosse Mengen verarbeitet werden, kann der Wechsel zu regionalen Produkten eine entsprechend grosse Wirkung auf die regionale Wertschöpfung entfalten.

Gemeinsam funktioniert regionale Wertschöpfung

Genau diese Verbindung steht auch jeweils im Zentrum des Genuss-Palavers. graubündenVIVA und GastroGraubünden schaffen mit dem Format eine Plattform, auf der sich Gastronomie, Produzentinnen und Produzenten sowie weitere Akteure der Bündner Kulinarik begegnen, austauschen und voneinander lernen können.

Der siebte Anlass zeigte dabei einmal mehr: Regionale Wertschöpfung entsteht nicht von allein und sie funktioniert auch nicht im Alleingang. Es braucht Zusammenarbeit, verlässliche Partnerschaften und die Bereitschaft, über die eigene Rolle hinauszudenken. Produzenten müssen die Bedürfnisse der Gastronomie kennen, die Gastronomie wiederum die Möglichkeiten und Herausforderungen der Produktion verstehen. Und auch Verarbeitung, Handel und weitere Partner müssen Teil dieser Zusammenarbeit sein. Kooperationen sind deshalb eine wichtige Voraussetzung, damit regionale Kreisläufe überhaupt funktionieren und langfristig gestärkt werden können.

Nach dem offiziellen Abschluss nutzten die Teilnehmenden die Gelegenheit, den Genussmarkt «Fall in Love» individuell zu besuchen, neue Produkte zu entdecken und den persönlichen Austausch mit Produzentinnen, Produzenten und Gastronomiebetrieben weiterzuführen.

Chur, 7. September 2026

Eine Mitteilung von:

graubündenVIVA

Leonie Liesch, Geschäftsführerin

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

und

GastroGraubünden

Marc Tischhauser, Geschäftsführer

+41 354 96 96, mt@gastrogr.ch

Bilder



(v.l.n.r.) Andreas Caminada, Leonie Liesch Geschäftsführerin graubündenVIVA, Marc Tischhauser Geschäftsführer GastroGraubünden



Micha Davaz, VRP Von Salis AG und Rimuss & Strada Wein AG



Elmar Barmettler, BellaBio

Download zu diesen und weiteren Bildern: <https://we.tl/t-NLYzUK6KoL6RY0bz>