

Medienmitteilung

5. «Genuss-Palaver» vernetzt und inspiriert

Mit dem fünften Genuss-Palaver in Fürstenua setzten der Verein graubündenVIVA und GastroGraubünden ein starkes Zeichen für Regionalität, Nachhaltigkeit und kulinarische Vielfalt. Die exklusive Veranstaltung war mit 60 Teilnehmer:innen ausgebucht und darf als voller Erfolg gewertet werden.

Unter der Mitverantwortung von Leonie Liesch, Geschäftsführerin von graubündenVIVA, sowie Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden, fand am Sonntag, dem 7. September 2025, das exklusive Genuss-Palaver im Rahmen des renommierten Genussmarkts «Fall in Love» von Andreas Caminada in Fürstenua statt. Der Anlass war vollständig ausgebucht und konnte ein deutliches Zeichen des Erfolgs verzeichnen.

Das Programm startete um 10 Uhr mit der Begrüssung von Leonie Liesch und Marc Tischhauser, bevor die Gäste einen exklusiven Pre-Opening-Zugang zum Genussmarkt erhielten. Ein besonderes Highlight war auch der Besuch von Host Andreas Caminada, der sich für die Gäste des Genuss-Palavers Zeit für ein kurzes Interview nahm. Dabei unterstrich der Spitzenkoch die grosse Bedeutung der Regionalität für die Gastronomie und betonte, wie sehr ihm dieses Thema auch persönlich am Herzen liegt. Caminada machte deutlich, dass regionale Produkte nicht nur für Qualität und Authentizität stehen, sondern auch für eine zukunftsfähige und nachhaltige Esskultur. Fachliche Impulse setzten anschliessend die zwei Referate. Der Vortrag von Sigi Tatschl mit dem Titel «Neue Regionalität in heisseren Zeiten – Chancen für seltene Obstsorten» war sehr beeindruckend und dies insbesondere deshalb, da das Publikum während seines Referates seine wohl eher unbekannteren Obst- und Beersorten live degustieren konnte. Das darauffolgende Referat von Prof. Dr. Boris Previšić, Direktor Urner Institut Kulturen der Alpen, war ebenso spannend und lehrreich. Mit seinem Referat «Mit Messer und Gabel zur Nachhaltigkeit» zeigte er einfach und eindrücklich, wie ein nachhaltiger Umgang mit der Esskultur unsere Umwelt

beeinflusst. Den Abschluss bildete eine moderierte Gesprächsrunde mit Sigi Tatschl und Boris Previšić sowie Best-Practice-Betrieben aus der Gastronomie wie das atelierVERT Davos (Manuel Zünd, Executive Chef, AlpenGold) und der Hofkellerei Chur (Michèl Hug, Koch und Gastgeber). Gegen 13 Uhr endete das Genuss-Palaver in einer lebendigen Atmosphäre des Austauschs, der Inspiration und des Netzwerkens.

Parallel dazu präsentierte sich der Genussmarkt zwischen 11 und 17 Uhr rund um Schloss Schauenstein, Casa Caminada und Restaurant Oz im historischen Fürstentum mit 60 Marktständen. Besucher:innen konnten regionale Spezialitäten entdecken, kulinarische Trends erleben und die Vielfalt Graubündens in einzigartigem Ambiente geniessen.

Mit voller Teilnehmerzahl beim Genuss-Palaver dürfen Leonie Liesch und Marc Tischhauser den Anlass als eindeutigen Erfolg verbuchen. Die Kombination aus spannenden Vorträgen, moderiertem Austausch und exklusivem Markteinblick hat nicht nur hervorragende Rückmeldungen erzeugt, sondern auch das Netzwerk zwischen Gastronomie und Produzent:innen gestärkt. «Wir freuen uns über die ausgezeichnete Resonanz: Vollbesetzung und begeisterte Teilnehmer:innen sind für uns Ausdruck des hohen Interesses an regionaler Kulinarik, Nachhaltigkeit und Vernetzung – eine Bestätigung für unser Konzept des Genuss-Palavers», betonen die beiden Geschäftsführer.

Chur, 8. September 2025

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

Bilderdownload:

<https://grviva.px.media/share/1757318002S0hcyklt18AXZh>

Bildlegende:



✔ ⌘ alte Sorten, Obst, Beeren 1



✔ ⌘ alte Sorten, Obst, Beeren 2



✔ ⌘ Bündnerfleisch_vegan interpretiert



✔ ⌘ Zu Gast bei Andreas Caminada

vlnr: Marc Tischhauser Geschäftsführer GastroGraubünden, Andreas Caminada, Leonie Liesch Geschäftsführerin Verein graubündneVIVA, Seppo Caluori Präsident GastroGraubünden



✔ ⌘ Andreas Caminada degustiert

vlnr: Leonie Liesch Geschäftsführerin Verein graubündenVIVA und Andreas Caminada



✔ Sigi Tatschl, Permakultur, Lust auf Obst, Supervision



✔ Prof. Dr. Boris Previšić, Direktor Uner Institut Kulturen der Alpen



✔ Gäste; Sven und Sonia Hotel Pazzola Segnas degustieren



✔ Referenten und Organisatoren

vlr: Sigi Tatschl, Seppo Caluori Präsident GastroGraubünden, Manuel Zünd AlpenGold-Executive Chef, Michèl Hug Restaurant Hofkellerei Chur, Leonie Liesch Geschäftsführerin Verein graubündenVIVA, Marc Tischhauser Geschäftsführer GastroGraubünden, Boris Previšić