

## Medienmitteilung

Chur im August 2020

### Regionalität auf dem Teller liegt im Trend

**alpinavera startet in Zusammenarbeit mit GastroGraubünden den dritten „Kulinarischen Herbst“. Während des Promotionszeitraums vom 1. September bis 30. November bieten Gastgeber Gerichte aus regionalen Produkten an, alpinavera und GastroGraubünden organisieren die Kommunikationsmassnahmen – und werden vom Verein Alpeninitiative für den «Bergkristall» nominiert.**

Das Bewusstsein für regionale Lebensmittel hat in den letzten Monaten rasant zugenommen. Was jene freut, die sich schon lange mit dem Einkauf und der Verwendung von Spezialitäten aus regionalen Zutaten auch in der Gastronomie auseinandersetzen. Viele Gastgeber setzen bereits auf Regionalität auf dem Teller und der Küchenchef oder die Hotelière arbeiten eng mit einheimischen Anbietern zusammen.

Den ungebrochenen Trend nach dem Besten aus den Regionen haben alpinavera und GastroGraubünden in Zusammenarbeit mit den Gastroverbänden in Glarus und Uri dazu bewogen, sich auch weiterhin für kulinarische Angebote in den Restaurants zu engagieren. Der „Kulinarische Herbst“ ist eine Promotionskampagne für Betriebe, die regionale Spezialitäten anbieten und geht bereits in die dritte Runde.

In der Zeit von Anfang September bis Ende November bieten 18 Restaurants aus Graubünden, Uri und Glarus regionale Gerichte an. Diese müssen den schweizweit verabschiedeten Richtlinien für Regionalprodukte der Gastronomie entsprechen. Konkret heisst das, dass ein Gericht zu mind. 60% aus regionalen Zutaten besteht und eine Auswahl an einheimischen Getränken angeboten wird. Dort, wo die Zutaten nicht aus der Region stammen können, weil sie dort nicht kultiviert werden können, sind Schweizer Produkte erlaubt.

So dürfen z.B. in Graubünden Capuns nur dann als echtes Regionalprodukt ausgezeichnet werden, wenn Bündner Mehl verwendet wurde. In Uri wiederum gibt es keinen Getreideanbau, das Mehl für Urner Spezialitäten darf aus der übrigen Schweiz stammen.

„Als Marketing- und Kommunikationsplattform für zertifizierte Regionalprodukte sind wir sehr glücklich über das Bedürfnis nach mehr Regionalität auf der Teller“ freut sich Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin alpinavera. „alpinavera unterstützt die

Gastronomen sehr gerne dabei, entsprechende Produkte und Lieferanten in ihrer Nähe zu finden.“

„Auch wenn die Anwendung der Gastronomierichtlinien manchmal zu Prozessänderungen im Bestellwesen oder der Logistik der einzelnen Restaurants führt, ist der Prozess hin zum echten regionalen Menü doch sehr spannend, denn wir müssen lernen, dass Regionalität nicht nur heisst, beim Bäcker im Dorf einzukaufen, sondern auch zu hinterfragen, woher die Zutaten für das Brot kommen“, so Marc Tischhauser, Geschäftsführer GastroGraubünden. Dank eines Projektes wie dem Kulinarischen Herbst ergäben sich für die Gastronomiebetriebe neue Ideen für ein regionales Angebot und erweiterte Kontakte zu den Produzenten, die nachhaltig genutzt werden können.

### **Bergkristall für den Kulinarischen Herbst?**

Engagement lohnt sich - der Kulinarische Herbst ist eines von drei Projekten, welches vom Verein Alpen-Initiative für den diesjährigen Bergkristall nominiert wurde. Der Verein setzt sich für den Schutz des Alpengebietes vor den Auswirkungen des alpenquerenden Güterverkehrs auf der Strasse ein und zeichnet jedes Jahr Projekte, die mit innovativen Ideen Güter-Strassentransporte reduzieren oder ganz vermeiden, mit dem Bergkristall aus. Für den Preis 2020 sind der Kulinarische Herbst, Live Track und Urban Logistics nominiert. Ein Publikumsvoting unter dem Link [www.alpeninitiative.ch/vote](http://www.alpeninitiative.ch/vote) entscheidet das Gewinnerprojekt - bis zum 13. September 2020 kann noch abgestimmt werden.

### **Achtzehn Restaurants gestalten den Kulinarischen Herbst 2020**

Achtzehn Hotels und Restaurants aus verschiedenen Regionen bieten vom 1. September bis 30. November 2020 regionale Gerichte an. Für viele dieser Betriebe ist es jedoch selbstverständlich, ganzjährig auf Regionalität zu setzen:

Hotel und Restaurant Stadthof, Glarus  
 Seminarhotel Lihn, Filzbach  
 Hotel Restaurant Kerenzerberg, Filzbach  
 Restaurant MIXX, Flüelen  
 Berghotel Sarons, Valbella  
 Bergrestaurant La Motta, Scuol  
 Hotel al Rom, Tschier  
 Hotel Restaurant Bergalga, Am Bach (Avers)  
 Restaurant Kurhaus, Rehaklinik Seewis  
 Restaurant Florian's Weinstube, Savognin  
 Restaurant Mühle, Fläsch  
 Ustria Puntreis, Disentis  
 Viamala Raststätte, Thusis  
 Zunfthaus zur Rebleuten, Chur  
 Bergrestaurant Gadastatt, Vals  
 Hotel – Restaurant Fünf Dörfer, Zizers  
 Restaurant Va Bene, Chur  
 Hotel Restaurant Walserhuus Sergig, Davos Clavadel

### **Attraktiver Wettbewerb**

Bei einem Gästewettbewerb geht es um drei Fragen rund um den Kulinarischen Herbst. Unter den richtigen Antworten werden monatlich zwei Menüs in einem der teilnehmenden Restaurants verlost. Doch auch der Gastgeber profitiert, wenn viele seiner Gäste am Wettbewerb teilnehmen: am Ende der Promotionskampagne können die Gastronomiebetriebe eine von alpinavera finanzierte PR-Reportage gewinnen.

#### **Porträt alpinavera**

Der Trägerverein alpinavera ist eine überregionale Kommunikations- und Vermarktungsplattform für zertifizierte Regionalprodukte aus Graubünden, Glarus, Uri und Tessin. Ziel von alpinavera ist es, durch die regionale Verarbeitung und die Verwendung der Produkte aus dem Alp- und Berggebiet die Wertschöpfung vor Ort zu steigern. alpinavera bietet allen Verarbeitern und Direktvermarktern, die die Richtlinien für Regionalmarken erfüllen, ein gemeinsames Marketing an. Die Richtlinien besagen im Wesentlichen, dass Produkte, die mind. 80% regionale Zutaten enthalten, das Gütesiegel „regio.garantie“ führen dürfen, so auch genehmigte Kulinarische Erbe Produkte, die aus mind. 80% Schweizer Zutaten bestehen. In der Gastronomie ist eine Speise dann echt regional, wenn sie mit mind. 60% Zutaten aus der Region zubereitet wurde. In jedem Fall muss mind. 2/3 der Wertschöpfung in der Region generiert werden. Die alpinavera Geschäftsstelle in Chur ist Anlaufstelle für Partner, Kunden und Konsumenten. Weitere Informationen unter [www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch).

#### **Porträt GastroGraubünden**

GastroGraubünden ist mit rund 1'000 Mitglieder aus Hotellerie und Gastronomie der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband Graubündens. Der Verband versteht sich als Partner der Gastro- und Hotelbranche und stellt den Mitgliedern ein innovatives Netzwerk mit System zur Verfügung. Der Erfolg aller Mitglieder liegt dabei im Zentrum. Die wichtigsten Aufgaben bzw. Dienstleistungen von GastroGraubünden sind die Nachwuchsförderung, die Aus- und Weiterbildung innerhalb der Hotellerie und Gastronomie, die Beratung und Unterstützung der Mitglieder sowie die Interessensvertretung und Lobbying für die Branche. Weitere Informationen unter [www.gastrogr.ch](http://www.gastrogr.ch)

#### **Medienkontakt alpinavera:**

Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin  
 E-Mail: [info@alpinavera.ch](mailto:info@alpinavera.ch)  
 Tel.: +41 (0)81 254 18 50  
[www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)

#### **Medienkontakt GastroGraubünden:**

Marc Tischhauser, Geschäftsführer  
 E-Mail: [mt@gastrogr.ch](mailto:mt@gastrogr.ch)  
 Tel.: +41 (0)81 354 96 96  
[www.gastrogr.ch](http://www.gastrogr.ch)