

# Das «Fest der Sinne» präsentiert Gaumenfreuden aus Graubünden

Hochsaison haben die Liebhaber edler Genüsse am «Fest der Sinne» von graubündenVIVA. In der Eröffnungswoche, vom 4. bis zum 11. Mai in Chur und Umgebung, spielt der einheimische Spargel die Hauptrolle. Geplant sind etwa ein grosser Spargelschmaus und eine Tavolata.

GraubündenVIVA – so nennt sich ein schweizweit einzigartiges Programm, das die Ferienregion Graubünden als Hochburg der alpinen Genussskultur national und international positionieren soll, mit dem Ziel, den Wirtschaftsstandort Graubünden zu stärken. Im Zentrum steht das «Fest der Sinne». Das Genussfestival dauert eineinhalb Jahre, von Mai 2019 bis Oktober 2020. Bei manchmal ungewöhnlichen, teils exklusiven und oft überraschenden Formaten in Graubünden und der übrigen Schweiz ist die Bevölkerung eingeladen, Graubünden von seiner kulinarischen Seite zu entdecken und zu erleben. Die Aktivitäten werden am Samstag, 4. Mai, in der Erlebnisregion Chur/Bündner Rheintal lanciert. Dem Vegetationszyklus entsprechend kommt dabei dem Spargel die Hauptrolle zu.

## Spargelschmaus und Langer Tisch

«100 Gastgeber – 100 Gäste» heisst der Eröffnungsanlass, bei dem 100 Gastgeber mindestens ebenso viele Gäste am Mittag oder am Abend zum Spargessen im privaten Rahmen einladen. Sowohl die Gastgeber als auch die Gäste lassen sich dabei auf ein Erlebnis der besonderen Art ein. Letztere kennen werden die anderen Tischgäste noch das Menü im Voraus. Es kommen ausschliesslich frisch geerntete Spargeln von einem der drei Produzenten im Bündner Rheintal auf die Teller. Die edlen Stangen werden von graubündenVIVA zur Verfügung gestellt. Zudem werden die Gastgeber einen feinen Tropfen Wein aus der Bündner Herrschaft im



Edles Gemüse: Am «Fest der Sinne» von graubünden VIVA steht der einheimische Spargel im Zentrum.

Genusspaket vorfinden. Hobbyköche und Gäste aus Chur und dem Bündner Rheintal können sich für die Teilnahme auf [www.graubuendenviva.ch](http://www.graubuendenviva.ch) registrieren. Der Spargelschmaus kostet 49 Franken pro Person. Das Mindestalter beträgt 18 Jahre. Wie wachsen Spargeln? Und was braucht es alles, bis sie bei uns auf dem Teller landen? Vom 6. bis zum 9. Mai haben Interessierte die Möglichkeit, beim Spargelstechen Hand anzulegen. Gian-Battista und Johann-Battista von Tscherner aus Reichenau, Hanspeter Gisler aus Chur und Christian Risch aus Fläsch laden zur vergnüglichen Spargelernte ein. Zusätzlich führen die Tscherners im Haus zum Arcas am 9. Mai ein Spargelseminar durch. Auch diese Angebote sind auf [graubuendenviva.ch](http://graubuendenviva.ch) buchbar.

Das gilt auch für die Geschmacksschulung im Haus zum

Arcas am 4. Mai von alpinavera. Der Sinnesparcours zeigt den Teilnehmern auf, dass richtig schmecken einfach zu erlernen ist. Abschluss und Höhepunkt der Auftaktveranstaltungen bildet am 11. Mai eine grosse Tavolata auf dem Arcas – die «Frühlingstafel». Dieser zusammen mit Produzenten des Churer Wochenmarkts sowie mit lokalen Gastronomen realisierte «Lange Tisch» zelebriert das Bündner Frühlingsgemüse und zeigt den Reichtum und die Qualität der regionalen Produkte auf. Die Tavolata soll ein (Volks-)Fest der Begegnung für Alt und Jung werden.

## Auch in Zürich und Vevey

Vom 16. bis zum 26. Mai wird graubündenVIVA Partner der «Food Zürich» sein. Am Festivalzentrum auf dem Europaplatz finden sich während der gesamten Dauer verschiedene Bündner

Produzenten auf dem exklusiven Markt mit ihren Produkten ein. Zudem wird vom Bündner Puura-chalb auf dem Green Egg feinstes Fleisch aus Graubünden gegrillt. Am 18. Mai lädt der Davoser Gastronom Jann M. Hoffmann alle Gäste der «Food Zürich» in die Canorta, die Pop-up-Beiz von graubündenVIVA, ein. Am Abschlusswochenende entsteht am 25. Mai auf dem Europaplatz ein attraktiver Genussmarkt mit Ständen von Zürcher Restaurants und Gastauftritten weiterer Partner. Mit von der Partie sind unter anderem Jann M. Hoffmann, Ludwig Hatecke und weitere Produzenten mit ihren Köstlichkeiten aus Graubünden. Auch der Lange Tisch von graubündenVIVA wird am Abschlussfest seinen grossen Auftritt haben. Parallel dazu, vom 21. Mai bis zum 16. Juni, schlägt Chris Züger seine Zelte im Pop-up-Restaurant «Zum Alten Bahnhof Letten» auf. Unter offenem Himmel und auf Feuerringen wird der Zürcher Koch ein einmaliges Bündner Menü zubereiten. Als weiteres Highlight führt graubündenVIVA vom 16. bis zum 23. Juli einen Säumertrek durch, der die kulinarischen Bündner Köstlichkeiten an die Fête des Vignerons nach Vevey bringt. Der Trek startet in Disentis und führt in sechs Tagen über die Pässe Oberalp und Furka nach Brig. Von hier werden die Säumer, ihre Tiere und Produkte nach Vevey transportiert, wo sie am 23. Juli anlässlich des Bündner Kantontages an der «Fête des Vignerons» einziehen und die wertvolle Fracht den Bündner Gastgebern überbringen. ■