



Fest der Sinne zu Gast in der Surselva

Nach der erfolgreichen Lancierung des Genussprogramms graubündenVIVA in Chur, im Bündner Rheintal und in Zürich macht das 18-monatige «Fest der Sinne» mit einer ganzen Reihe von Veranstaltungen halt in der Erlebnisregion Surselva.

Die Spargelevants im Bündner Rheintal oder die grosse Tavolata auf dem Churer Arcasplatz sind noch in bester Erinnerung. Ebenso die ersten Auftritte von graubündenVIVA ausserhalb des Kantons, am Festival FOOD ZÜRICH sowie im Pop-up-Restaurant «Zum Alten Bahnhof Letten» in Zürich. Jetzt reist das Fest der Sinne in die Erlebnisregion Surselva. Eröffnet wird der Veranstaltungsreigen in der Quellregion des Rheins – schon fast standesgemäss – mit einer grossen, öffentlichen Tavolata. Am Sonntag, 14. Juli 2019, verwöhnen Bergbauernfamilien der Genossenschaft Amarenda die Gäste mit einem Buffet voll von liebevoll hergestellten, regionalen Köstlichkeiten. Die Palette reicht von Gebäck über Milchprodukte, Eier- und Süssspeisen, Fleisch und frischen Früchten bis hin zur Polenta, die auf offenem Feuer zubereitet wird. Einheimische und Gäste treffen sich am Langen Tisch von graubündenVIVA zum gemeinsamen Genuss und zum Austausch. Auch die kleinen Gäste werden sich wohlfühlen und die musikalische Begleitung setzt einen

kulturellen Akzent. Einmalig ist der Standort auf der idyllischen Wiese bei der Kapelle Sontga Gada in Disentis. Bei nasser Witterung findet der Brunch in der Stiva Salaplauna beim Klosterhof statt.

Wer sich im Anschluss an den Brunch gleich noch mit feinen, garantiert regionalen Produkten eindecken will, wird auf dem Lukmanierpass fündig. Dort organisiert graubündenVIVA-Partnerin alpinavera an diesem Tag einen ihrer beliebten Passmärkte. Zu finden sind neben kulinarischen Leckerbissen auch handwerkliche Trouvailles. Die Beliebtheit der Passmärkte erklärt sich für alpinavera damit, dass sie für bäuerliche und handwerkliche Produzenten eine gute Möglichkeit darstellen, ihre hochwertigen Produkte einer breiten Kundschaft zugänglich zu machen.

Auf den Spuren der Kulinarik im Kloster Disentis

Am Montag, 15. Juli, stehen dann Kultur und Geschichte im Mittelpunkt. Am Vorabend zum Start des Säumertreks an die Fête des Vignerons 2019 in Vevey lädt

graubündenVIVA gemeinsam mit dem Kloster Disentis und dem Verein für Kulturforschung Graubünden zu einer ganz besonderen Veranstaltung. Abt Vigeli Monn höchstpersönlich nimmt die Teilnehmenden mit auf eine Führung durch die historischen Gemäuer des über 1400-jährigen Benediktinerklosters Disentis. Anschliessend steht wahlweise ein Besuch im Kräutergarten mit Teedegustation oder ein Abstecher in die Klosterküche, mit Informationen zur Bedeutung der Kirche in der Kulinarik, auf dem Programm. Nach einem Apéro riche aus der Klosterküche referiert der bekannte Historiker Adolf Collenberg zum Thema «Der fremde Blick – historische Reiseberichte über Menschen und ihre Küche in Graubünden».

Start zum graubündenVIVA Säumertrek

Tags darauf ist es dann endlich so weit. Vom 16. Juli an ist eine Säumergruppe mit elf Pferden während gut einer Woche von Disentis bis Brig unterwegs und transportiert Bündner Produkte durch

die eindrückliche Gebirgslandschaft der Kantone Graubünden, Uri und Wallis. Während der abenteuerlichen Reise stehen neben den Säumern und Pferden die Geschichte der Bündner Produkte mit ihrer hochwertigen Machart und ihren authentischen Produzentinnen und Produzenten im Mittelpunkt. Höhepunkt dieser genussvollen einwöchigen Reise über die beiden Pässe Oberalp und Furka ist dann der Bündner Kantonstag an der

Fête des Vignerons – diesem farbenfrohen Winzerfest, das nur einmal pro Generation stattfindet. Am 23. Juli laufen die Pferde und Säumer des Trecks an der Fête ein, wo sie von einer offiziellen Bündner Delegation empfangen werden.

■ graubündenVIVA AG
Via Nova 37
7017 Flims Dorf
www.graubuendenviva.ch



Genussvoll: Tavolata-Brunch mit Amarenda bei der Kirche Sontga Gadain Disentis. Bild zvg

INSERAT

Lancierungsprogramm Surselva

Brunch mit Amarenda am Langen Tisch

Sonntag, 14. Juli, 09.30 – 14.00 Uhr

Auf der Wiese bei der Kirche Sontga Gada, Disentis; bei nasser Witterung in der Stiva Salaplauna, Klosterhof
Musikalische Begleitung

Preis inkl. Polenta & alkoholfreie Getränke:
Erwachsene CHF 29.–
Kinder von 6-12 Jahren CHF 15.–
Kinder bis zum 6. Geburtstag gratis

Information und Anmeldung:
www.graubuendenviva.ch oder
Tel. 081 531 34 22

Alpinavera Passmarkt

Sonntag, 14. Juli, 10.00 – 16.00 Uhr
Lukmanierpass (Passhöhe)

Die Sommer-Sonntage auf den Pässen sind längst zur Institution geworden und erfreuen sich ungebrochen grosser Beliebtheit bei den Produzenten, aber auch bei Gästen, Einheimischen, Passanten. Die erfolgreichen Märkte werden auch in diesem Jahr weiter ausgebaut.

Infos unter www.alpinavera.ch

Auf den Spuren der Kulinarik im Kloster Disentis

Montag, 15. Juli, 16.30 – 20.00 Uhr

Kloster Disentis, Treffpunkt bei der Pforte
Führung mit Abt Vigeli, anschliessend Besuch im Kräutergarten oder in der Küche
Referat von Historiker Adolf Collenberg:
«Der fremde Blick – historische Reiseberichte über Menschen und ihre Küche in Graubünden»

Preis: CHF 35.– / Person,
inkl. Apéro riche aus der Klosterküche.

Information und Anmeldung:
www.graubuendenviva.ch oder
Tel. 081 531 34 22

Start Säumertrek zur Fête des Vignerons in Vevey

Dienstag, 16. Juli, 10.30 Uhr

Kloster Disentis, Innenhof
Der Säumertrek transportiert die kulinarischen Köstlichkeiten aus Graubünden ans grosse Winzerfest, das nur einmal pro Generation in Vevey stattfindet.

Weitere Informationen zum Säumertrek unter www.graubuendenviva.ch