

WIRTSCHAFTSFORUM *Jon Domenic Parolini über die neue Herbstmesse Guarda*

Genuss aus den Bergen als echte Chance für Graubünden

Die stabile Hochdruckwetterlage im vergangenen Oktober hat dazu geführt, dass viele Feriengäste und Zweitwohnungseigentümer, aber auch Bündnerinnen und Bündner prächtige Herbsttage in Graubünden verbringen konnten. Milde Temperaturen, perfekte Fernsicht, fantastische Farben und Naturlandschaften haben wiederum begeistert. Zu jedem bleibenden Erlebnis gehören auch gastronomische Höhenflüge. Nicht nur die Liebe, sondern auch ein gelungener Graubündenaufenthalt geht durch den Magen.

In diesen Tagen findet die neue Herbstmesse Guarda in Chur statt, bei der sich alles um Regionalität und Genuss dreht. Ein Besuch lohnt sich. Die Vielfalt der ausgestellten Produkte ist

eindrücklich. An verschiedenen Ständen können Köstlichkeiten aus Graubünden degustiert werden. Eine starke Präsenz hat auch die Organisation alpina vera, die zertifizierte Regionalprodukte in Szene setzt. Das Gütesiegel «Ein Stück graubünden/regio.garantie» weist auf regionale Qualität von Produkten hin.

Authentischer Genuss und bewusste Ernährung sind globale Megatrends. Gastfreundschaft sowie die Produktion und Nutzung von Regionalprodukten sind ein wichtiges Qualitäts- und Differenzierungsmerkmal von erfolgreichen Berg- und Tourismusregionen.

Graubünden bietet sich hier eine echte Chance, denn Graubünden hat in fast allen Bereichen der landwirtschaftlichen Produktion und Veredelung, des kulinarischen Erbes sowie der regionalen Gastronomie ein überdurchschnittliches Potenzial. Nutzen wir dieses

Potenzial vermehrt und schaffen Mehrwerte durch Regionalprodukte und Kulinarik.

Regionalprodukte sind weit mehr als der Absatz von landwirtschaftlichen Produkten in Hofläden oder an Marktständen. Ein erhebliches Potenzial orte ich bei der gezielten Inszenierung von Regionalprodukten und Kulinarik. Der



«Regionalprodukte und Kulinarik schaffen Mehrwerte»

Genussmarkt von Sternekoch Andreas Caminada in Fürstenua ist eine herausragendes Beispiel dafür. Es gibt noch andere, wie das St. Moritz Gourmet Festival, das seit 1994 jährlich Gourmetliebhaber begeistert, oder die Eröffnung eines Ladengeschäfts der Scuoler

Firma Hatecke an zentraler Lage am Löwenplatz in Zürich. Oder ein Beispiel von ausserhalb des Kantons: Die Food Zurich, die von über 200 Produzenten, Gastronomen und Händlern als attraktive Präsentations- und Verkaufsplattform genutzt wird, lockt in zehn Tagen über 60 000 Besucherinnen und Besucher an.

Wenn auch in der Bündner Gastronomie und Hotellerie vermehrt ganz bewusst – weil es der Gast sucht und schätzt – regionale Produkte verwendet, traditionelle Gerichte zubereitet, Spezialitäten aufgetischt oder neue Rezepte kreiert werden, die Innovation in der Gastronomie fördert und das Bewusstsein über die Bedeutung von Wirtschaftskreisläufen im Zusammenhang mit Regionalität geschärft wird, dann kann es gelingen, dass Graubünden wieder vermehrt Reiseziel von interessierten und ausgabebegeisterten Gästen wird. Die Zahlungs-

bereitschaft für echte Regionalprodukte mit hoher Qualität ist erwiesenermassen hoch.

Der Verein GraubündenViva verfolgt das Ziel, Graubünden als Hochburg der alpinen Genusskultur mit nationaler und internationaler Ausstrahlung zu positionieren. So soll in den Jahren 2019 und 2020 ein mehrmonatiges Fest der Sinne in allen Regionen und Tourismusdestinationen des Kantons stattfinden. Damit soll ein starker Impuls mit nachhaltiger Wirkung für Landwirtschaft und Tourismus gesetzt werden.

Ich bin überzeugt, dass wenn Produzenten, verschiedene Organisationen und Verbände sowie Wirtschafts- und Logistikpartner zusammenspannen, eine echte Chance für touristische Mehrwerte genutzt werden kann.

.....
Regierungsrat JON DOMENIC PAROLINI (BDP) ist Vorsteher des Departements für Volkswirtschaft und Soziales Graubünden (DVS).