



Regionalität in der Praxis –

Eine Veranstaltungsreihe von graubündenVIVA
mit Dominik Flammer

Für Macherinnen und Macher aus Tourismus,
Gastronomie, Landwirtschaft und Kulinarik

GASTROGRAUBÜNDEN
Verband für Hotellerie und Gastronomie

Bündner
Bauernverband 

graubündenVIVA

coop

 **Rhätische Bahn**

 Graubündner
Kantonalbank



Workshop «Bewusst Graubünden» — Umsetzung Regionalität

Fokus Tourismus und Hotellerie

Sonntag, 15. März 2020 von 15 bis 20 Uhr
im Restaurant Scalottas, Lenzerheide

Der Geschmack einer Region gewinnt für den Buchungsentscheid vieler Gäste immer stärker an Bedeutung. Irène Müller, Claudine Züllig, Jasmine Said-Bucher und Martin «Floh» Bienerth diskutieren mit Dominik Flammer, wie Vermarktungsstrategien in Tourismus und Hotellerie mit den Werten und den Geschichten der heimischen Kulinarik verknüpft werden können. Anschliessend serviert Hansjörg Ladurner vom Restaurant Scalottas ein Menu mit ausschliesslich regionalen Delikatessen.



Workshop «Bündner Brottraditionen mit alten Getreidesorten»

Fokus Gastronomie und Verarbeitung

Montag, 16. März 2020 von 13 bis 18 Uhr
in der Casa Caminada, Fürstenu

Alte Getreidesorten erleben eine Renaissance, sowohl in Bäckereien als auch als Kochgetreide. Andreas Dossenbach, Peter Kasimow, Lukas Buchli und James Grünig, der Hausbäcker der Casa Caminada, sprechen über ihre Erfahrungen mit diesen alten Getreidesorten und über die Herausforderungen bei deren Anbau. Nach dem gemeinsamen Backen werden verschiedene Kreationen aus der Casa Caminada, sowie solche von Andreas Dossenbach und Peter Kasimow degustiert.

Moderiert werden die Workshops von **Dominik Flammer**, Autor, Foodscout und Vordenker der alpinen Regionalkulinarik.

Anmeldemöglichkeit und weiterführende Informationen zu den Workshops finden Sie unter www.graubuendenviva.ch