

Programm

10. Mitgliederversammlung graubündenVIVA

Ablauf

ab 15.00 Uhr, statutarischer Teil der Mitgliederversammlung
ca. 16.00 Uhr Podiumsrunde, zum Ausklang Apero
Ende ca. 18.00 Uhr

Traktandenliste

1. Begrüssung und Wahl der Stimmenzähler
2. Genehmigung Protokoll Mitgliederversammlung 8. April 2024
3. Jahresbericht 2024
4. Jahresrechnung 2024 und Bericht der Revisionsstelle
5. Entlastung Vorstand und Geschäftsstelle
6. Wahlen Vorstand (Präsidium und Vorstand)
7. Wahl Revisionsstelle
8. Statutenanpassung
9. Mitgliederbeiträge
10. Informationen Geschäftsjahr 2025 und Kenntnisnahme Budget 2025
11. Varia

Anreise s'nani (Peak Place), Laax

Wir empfehlen die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

Anreise mit dem öffentlichen Verkehr: Laax erreichen Sie bequem mit dem Postauto. Steigen Sie an der Haltestelle «Laax Rancho» aus. Das s'nani liegt direkt hinter der Coop Tankstelle.

Anreise mit dem Auto:

Von Flims herkommend: Nach der Ortseinfahrt Laax nehmen Sie im ersten Kreisverkehr (bei der Coop Tankstelle) die dritte Ausfahrt. Das s'nani befindet sich auf der linken Seite.

Von Ilanz herkommend: Am Ende von Laax nehmen Sie im Kreisverkehr (bei der Coop Tankstelle) die erste Ausfahrt. Parkplätze stehen in der Tiefgarage zur Verfügung.

Infos zum «s'nani»

Mit Liebe zum Regionalen: Im Restaurant s'nani in Laax werden Grossmutter's Rezepte modern interpretiert. Mit überwiegend regionalen Zutaten kreiert das Team überraschende Speisen und Getränke. Als erstes «graubündenVIVA/regio.garantie»-zertifiziertes Restaurant erfüllt das s'nani die Vorgabe, dass mindestens 60 % der Zutaten aus zertifizierter Regionalproduktion stammt. Kurze Wege, regionale Produkte und eine freundschaftliche Beziehung zu den Lieferanten – das zeichnet das Restaurant s'nani aus. VIVA!

Beilage I - Podiumsrunde

«Genuss und Tradition: Der Käse im Fokus.»

Experten teilen ihre Erfahrungen, ihr Wissen und ihre Begeisterung für den Käse aus Graubünden.

Martin Hoch, Journalist und Autor

Spannende Entdeckungen hinter den Kulissen des Kulinarischen Reiseführers:

Während der Recherchearbeiten für den neuen Kulinarischen Reiseführer von graubündenVIVA ist Martin Hoch auf zahlreiche faszinierende Informationen und Geschichten rund um den Käse gestossen, die er gerne teilen möchte. Freut euch auf seine Einblicke und Anekdoten!

Stefan Bless, Milchwirtschaftlicher Berater Plantahof

Käsewissen aus erster Hand:

Stefan Bless Herz schlägt für den Käse. Was macht den Käse aus Graubünden so einzigartig? Stefan Bless teilt sein Fachwissen und erzählt, worauf Geniesser unbedingt achten sollten – ein Blick hinter die Kulissen der Käseherstellung.

Curdin Giger, Geschäftsführer Bündner Bergkäse

Die Bedeutung der Sortenorganisation Bündner Bergkäse:

Zur Sortenorganisation «Bündner Bergkäse» gehören neun Käsereien. Der «Bündner Bergkäse» ist das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch heisst es auf der Website. Curdin Giger erklärt, warum die Sortenorganisation eine entscheidende Rolle für die regionale Identität spielt und wie sie die Qualität und Wertschöpfung des Bündner Bergkäses fördert.

Leonie Liesch, Geschäftsführerin graubündenVIVA

Im 2025 steht der Käse im Mittelpunkt:

Leonie Liesch erläutert, warum der Verein graubündenVIVA im Jahr 2025 einen besonderen Schwerpunkt auf das Thema Käse legt und welche Chancen sie darin erkennt.

Reto Möhr, Moderation

Wir freuen uns auf einen inspirierenden Austausch und laden alle Mitglieder herzlich ein, Fragen zu stellen und mitzudiskutieren.

