



Medienmitteilung / Medieneinladung Parc Ela, Tiefencastel, 24. September 2018

Regionalität erleben und geniessen am Parc Ela-Genussfest «Wilder Herbst»

Am 7. Oktober wird in Alvaneu Dorf ab 10 Uhr der «Wilde Herbst» zelebriert. Auf einem Erlebnisparcours mit über 30 Posten ermöglichen die Jägerinnen und Jäger einen Einblick in die Welt der Bündner Jagd, während Bäuerinnen und Bauern das Geheimnis lüften, warum Bergkartoffeln, Alpkäse, Fleisch und Honig aus dem Naturpark so gut schmecken. Als Höhepunkt bietet der Genusspavillon phantasievoll aufbereitete Spezialitäten mit Zutaten, die zu 99% von lokalen Betrieben aus dem Parc Ela stammen - sowie dem Fleisch der ersten Hirsche, die in der Jagdsaison 2018 im Parc Ela erlegt wurden.

Der Verein Parc Ela lädt gemeinsam mit allen fünf Jagdsektionen aus dem Naturpark, den Parc Ela-Produzentinnen und Produzenten sowie vielen weiteren Partnern dazu ein, am «Wilden Herbst» die lokale Jagd und Landwirtschaft als wertvolle Grundlage für Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit kennen zulernen. Rund 200 Freiwillige engagieren sich, um Einheimischen und Gästen ein einzigartiges Programm zu bieten.

Auf dem Erlebnisparcours «Wild und Jagd» teilen die Jägerinnen und Jäger ihre Leidenschaft mit Interessierten. Mit dem Schweisshund eine Fährte verfolgen, die eigene Schiessfertigkeit testen oder einheimische Wildtiere an der Silhouette zu erkennen – das und noch viel mehr können die Besucherinnen und Besucher am Fest ausprobieren. Zudem stehen die Jägerinnen und Jäger für Diskussionen über die Besonderheiten der Bündner Jagd, die Jagdausbildung oder die Sonderjagd zur Verfügung.

Auf dem Erlebnisparcours «Parc Ela Culinarica» erfahren die Besucherinnen und Besucher, weshalb Produkte aus dem Naturpark so gut schmecken. Sie können aber auch selber aktiv werden und Äpfel mosten, Berggetreide mahlen, Ziger herstellen, Pilze und Beeren verarbeiten, eine Forelle ausnehmen oder mit Gemüsefarben malen. Von den Parc Ela-Produzentinnen und Produzenten erfahren sie zudem aus erster Hand, wie diese mit Fachwissen und Herzblut lokale Spezialitäten anbauen, verarbeiten und veredeln.

Der Parc Ela-Genusspavillon steht im Zeichen von kulinarischen Genüssen und kreativer Vielfalt aus dem Parc Ela. Wildspezialitäten und weitere lokale Köstlichkeiten werden mit Zutaten aus dem Naturpark gekocht.

Weitere Informationen finden Sie auf www.parc-ela.ch/wilderherbst.

Medieneinladung

Liebe Medienvertreterinnen und Medienvertreter

Sie sind herzlich eingeladen, am Parc Ela-Genussfest «Wilder Herbst» teilzunehmen. Auf Wunsch und Voranmeldung organisieren wir gerne Interviewtermine mit Personen aus den Bereichen Jagd, Landwirtschaft, regionale Produkte, Naturpark.

Kontaktperson für die Medien

Judith Burri, Verein Parc Ela, Projektleiterin Kommunikation Events und Inszenierungen, judith.burri@parc-ela.ch, 081 508 01 22, 079 528 25 46

Bilder:

- Visual des Fests: 313271_medien2500.jpg: Hirschgericht © Lorenz A. Fischer
- 20180907_102714_medien2500.jpg: Anna Bompadre und Teresina Hofer vom Gemüsekobold «igl Nanign Verd» bereiten köstliches Tomatenrelish für die Hirschhamburger zu.
- _G715464_medien2500.JPG: Windbeutel aus Granalpin-Mehl und Rahm vom lokalen Bauernhof, kreiert von Monika Zünd vom Hotel Belfort in Alvaneu.



Das Fest wird unterstützt von graubündenVIVA. Das Genussprogramm graubündenVIVA steht für das Beste, was Graubünden in den Bereichen Genuss, Kulinarik und Regionalität zu bieten hat. Das mehrjährige Programm gipfelt im «Fest der Sinne», welches von Mai 2019 bis Oktober 2020 quer durch den Kanton Graubünden stattfindet. www.graubuendenviva.ch