

Parc Ela – igl pi grond parc natural dalla Svizra

Parc Ela-Genussfest «Wilder Herbst»

So., 7. Okt., 10-17 Uhr, Alvaneu Dorf

Erlebnisparcours zu Wild, Jagd und Kulinarik
im Parc Ela. Genusspavillon mit Wildspeziali-
täten und lokalen Köstlichkeiten.

ela

Parc Ela

Parc natiral.
Parco naturale.
Naturpark.

graubünden

99% Parc Ela im
Genusspavillon

© Lorenz A. Fischer



empfohlen von **graubünden**VIVA

 **Savognin**
Bivio, Albula

 **Bergün Filisur**
Das Bahndorf

Sponsor
 **alpinaVERA** | **regio-**
garantie



Geniessen Sie am 7. Oktober 2018 in Alvaneu Dorf Wildspezialitäten und lokale Köstlichkeiten aus dem Parc Ela und erfahren Sie alles über die einheimische Jagd sowie Anbau, Ernte und Verarbeitung von Parc Ela-Produkten.

Erlebnisparcours «Wild und Jagd»

Die Bündner Jagd hat eine lange Tradition. Jägerinnen und Jäger aus dem Parc Ela lassen Interessierte an zehn Info- und Erlebnisposten an ihrer Leidenschaft teilhaben.

Verfolgen Sie mit dem Schweisshund eine Fährte, testen Sie Ihre Treffsicherheit oder versuchen Sie, einheimische Wildtiere an ihrer Silhouette zu erkennen. Neben diesen und vielen weiteren Attraktionen haben Sie die Möglichkeit, sich mit den Jägerinnen und Jägern über die Besonderheiten der Bündner Jagd, die Jagdausbildung oder die Sonderjagd zu unterhalten.

Erlebnisparcours «Parc Ela Culinarica»

Warum schmecken Bergkartoffeln, Alpkäse, Fleisch und Honig aus dem Naturpark so gut? Gehen Sie an über 30 Posten dem Geschmack des Parc Ela auf den Grund.

Äpfel mosten, Berggetreide mahlen, Butter schlagen, Pilze und Beeren verarbeiten, eine Forelle ausnehmen, mit Gemüsefarben malen oder ihre Sinne testen – das und vieles mehr können Sie auf dem kulinarischen Erlebnisparcours ausprobieren. Lernen Sie zudem die Parc Ela-Produzentinnen und Produzenten kennen, die mit Fachwissen und Herzblut lokale Spezialitäten anbauen, verarbeiten und veredeln.



Parc Ela-Genusspavillon

Im Festzelt erwarten Sie kulinarische Genüsse und kreative Vielfalt aus dem Parc Ela. Die Zutaten der phantasievoll aufbereiteten Spezialitäten stammen von lokalen Betrieben aus dem Parc Ela.

Degustieren Sie verschiedene Spezialitäten und geniessen Sie das Fleisch vom ersten Hirsch, der in der Jagdsaison 2018 im Parc Ela erlegt wurde.

- Parc Ela-Bruschette mit Gemüserelish / Trockenfleischtatar
- Birnen- oder Thymiansuppe mit Bier-Honigschaum
- Alpkäsesalat mit Rollgerste, Gemüse und Himbeervinaigrette
- Geräucherte Forelle mit Mangold-Kürbis-Gemüse
- Hirschpfeffer mit Spätzli und Rotkraut
- Hirschwurst mit Albulataler Bergkartoffeln und Wirzgemüse
- Hirschburger im Parc Ela-Brötchen mit Zwiebel-Chutney, Coleslaw und selbstgemachter Sauce
- Quarkspätzli an Dörrapfelrahmsauce mit lauwarmem Ziger und Honigstreusel
- Zwetschgenmousse / Beerencrème / Filisurer Glacé
- Buchweizencrêpes mit Konfitüren oder Honig

Mit Musikeinlagen der Jagdhornbläser Belfort und Jagd-Sketches der Theatergruppe Hocker Alvaneu.

Das Fest findet bei jeder Witterung statt.

Detailprogramm auf www.parc-ela.ch/wilderherbst

An- und Rückreise

Stündliche ÖV-Verbindungen ab Chur, Lenzerheide und Davos. In weniger als einer Stunde in Alvaneu Dorf.

Einfach für Retour

Wer mit dem ÖV anreist, fährt gratis zurück!

Lösen Sie ein Einfach-Billett für die Anreise, stempeln Sie es beim Infomobil Parc Ela ab, und es ist für die Gratis-Rückfahrt gültig. Das Angebot gilt ab allen Einstiegsorten in Graubünden für Fahrten mit der Rhätischen Bahn und Postauto.

Parkplätze

Bitte benutzen Sie die ausgeschilderten Parkplätze. Die Anzahl Parkplätze ist beschränkt. Bilden Sie wenn möglich Fahrgemeinschaften, z.B. auf www.flinc.org.

Weitere Informationen

Lageplan und weitere Infos auf www.parc-ela.ch/wilderherbst oder bei der Infostelle Parc Ela: info@parc-ela.ch, 081 659 16 18

Partner

Das Parc Ela-Genussfest «Wilder Herbst» ist eine gemeinsame Veranstaltung des Vereins Parc Ela mit den Jagdsektionen im Parc Ela sowie den Parc Ela-Produzentinnen und Produzenten.

Jagdsektionen Albula, Bergün, Curver, Surses, Vazerol.

Ranch Farsox, Biohof Las Sorts, Hof Mustgana, Hof Palé, Biohof Salis, Angushof Thöni, Hof Ulber, Imkerei Gantenbein, Gran Alpin, Schreinerei Schuler-Rozzi, Schreinerei Uffer AG.

Bündner Kantonaler Patentjägerverband BKPJV, Amt für Jagd und Fischerei AJF, Bündner Schweisshundclub BSC, Amt für Wald und Naturgefahren AWN, alpinavera, Obstverein Mittelbünden, Gemüsekobold, Bauernverein Albula, Slowfood / Convivium Nordbünden, Dorfverein Alvaneu, Gemeinde Albula/Alvra, Alvaneuer Bauernbetriebe, Theatergruppe Hocker Alvaneu, Jagdhornbläser Belfort, Schweizer Laufhundclub.

Der Genusspavillon wird gemeinsam betrieben vom Bergbeizer Tom Solèr, dem Hotel Post in Bivio, dem Restaurant Solisbrücke in Alvaschein und dem Gemüsekobold in Surses.

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

Bilder: Jagd © Bartli Schrofer / Hirsch © Giuliano Crameri /

Produkte, Produzenten, Menus und Gämse © Lorenz A. Fischer