

Parc Ela Management  
Stradung 11  
CH-7450 Tiefencastel

Tel. +41 (0)81 508 01 12  
Fax +41 (0)81 637 00 94  
info@parc-ela.ch  
www.parc-ela.ch



Einladung zum Parc Ela-Gipfeltreffen:  
Lernen und diskutieren bei Kaffee und Gipfeli

## Goldgrube Regionalprodukte: Was ist die Herkunft wert?

Dienstag, 12. Juni 2018, 9-11 Uhr, im Golf Club Alvaneu Bad

**Anmeldung bis 8. Juni 2018 unter [parc-ela.ch/gipfeltreffen](http://parc-ela.ch/gipfeltreffen)  
Unkostenbeitrag CHF 10 (inkl. Kaffee und Gipfeli)**

Konsumenten ist die Herkunft von Produkten noch wichtiger als «Bio», und sie zahlen bis zu 30% mehr dafür: Das sind die Ergebnisse einer Studie der Uni St. Gallen. Am Parc Ela-Gipfeltreffen am 12. Juni von 9 bis 11 Uhr im Golf Club Bad Alvaneu verrät Co-Autor Stephan Feige, warum Produkte aus Bergregionen besonders vom Boom der Regionalprodukte profitieren können. Und Kaspar Howald, Geschäftsführer von Valposchiavo Turismo, schildert, wie das Projekt «100% Valposchiavo» dafür sorgt, dass regionale Produkte den Weg zum Gast finden. Ein anschliessendes Podium geht der Frage nach, wie das auch im Parc Ela gelingen kann.

Nach einer längeren Pause greift der Verein Parc Ela an einem weiteren Parc Ela-Gipfeltreffen erneut ein Thema auf, das von der Landwirtschaft bis zu Gastronomie und Tourismus alle angeht. Bei Kaffee und Gipfeli bieten zwei aufschlussreiche Inputreferate Stoff für Diskussionen darüber, wie die Rohstoffe aus der Natur bei uns für Einkommen sorgen können. Das Gipfeltreffen ist Teil des Themenjahres «Tera Culinaria», bei dem der Verein Parc Ela der Frage nachgeht, wie auf dem Weg vom Feld, Stall oder Wald bis auf den Teller Genuss entsteht.

Lernen Sie und diskutieren Sie mit! Wir freuen uns, Sie am 12. Juni am Parc Ela-Gipfeltreffen begrüßen zu dürfen.

Dieter Müller, Geschäftsleiter Verein Parc Ela

Daniel Kunfermann Maissen, Regionalentwickler

## Weitere Informationen

**Dr. Stephan Feige** ist Partner und Geschäftsführer von htp St. Gallen, ein auf strategische Marketingberatung spezialisiertes Beratungs-Spin-off der Universität St.Gallen ([www.htp-sg.ch](http://www.htp-sg.ch)). Der Betriebswirt und Marken-Spezialist ist Co-Autor der Studie «Regionalprodukte: Was ist Herkunft wert?»

Medienmitteilung der Uni St. Gallen zur Studie: <https://www.unisg.ch/-/media/472acb1cf9d74d1a99c54cd126517a31.pdf>

**Kaspar Howald** studierte Klassische Philologie und Philosophie und arbeitete in Rom am Istituto Svizzero di Roma, bevor er 2014 Direktor von Valposchiava Turismo wurde, der treibenden Kraft des Projekts «100% Valposchiavo». Gemeinsam mit den Bauernverbänden von Brusio und Poschiavo und dem Gewerbeverband Valposchiavo setzt sich die Tourismusorganisation dafür ein, die lokalen Produkte aus dem Tal rundum erlebbar zu machen: Von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Konsum. 100% ist dabei wörtlich zu nehmen: Die Zutaten in den ausgezeichneten Produkten und in den Gerichten von 13 Gastrobetrieben müssen vollständig aus dem Tal stammen. 100% Valposchiavo wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.

<https://www.valposchiavo.ch/de/erleben/100-valposchiavo/das-projekt>

### Anfahrt:

Postauto bis Alvaneu Bad, Badezentrum

<https://golf-alvaneu.ch/anreise-lage/>