



Der graubündenVIVA Genussmarkt und Kompetenzzentrum in Jenaz verfügt über eine eigene Produktionsstätte, in welchem Spezialitäten wie Maluns und Capuns aber auch Trockenteigwaren, Erfrischungsgetränke, Getreideriegel und Trockenfrüchte aus ausschliesslich regionalen Zutaten hergestellt werden.

# 100 Prozent bündnerisch und 100 Prozent gut – zwei Bündnerinnen mit Gespür für Innovationen

Die Firma Graubünden Vivonda AG ist Lizenznehmerin der Marke graubündenVIVA im Bereich Retail und Inhaberin und Betreiberin der graubündenVIVA Genussmärkte. Wir besuchten die beiden Co-Geschäftsführerinnen Andrina und Bablina Caprez im Prättigau, im neu eröffneten Genussmarkt und Kompetenzzentrum in Jenaz.

Wir stossen an, mit einer Flasche «Bündner Alpa-träumli», einem leichten alkoholfreien Getränk mit Zitronenmelissen und Apfel-Geschmack. Das Alpa-träumli ist eines der neusten Produkte in den Regalen des Genussmarktes in Jenaz. Im hellen Holzbau aus Holz aus dem Prättigau an der Strasse Richtung Davos fühlen sich Andrina und Bablina Caprez sichtlich wohl. Denn nicht nur was drin ist, soll regional sein, sondern auch die Hülle. «Wir haben für den Bau fast ausschliesslich einheimisches Mondholz verwendet», erklärt Andrina Caprez und blickt zur Decke hoch, die ebenso aus unzähligen Holzlatten konstruiert wurde wie der Boden.

Unten, mitten im Verkaufsraum, steht ein 10 Tonnen schwerer Valsener Granit aus Vals – quasi das Zentrum des Genussmarktes. Hier werden Weine verkostet, es versammeln sich Genussmenschen aus dem Kanton und drüber hinaus und natürlich Touristen, die auf der Durchreise sind. Der Genussmarkt in Jenaz ist die neue Heimat für kulinarische Produkte aus der Region.

## Konsequent und mit sehr viel Herzblut

Besitzerin dieses zugleich imposanten, aber auch natürlichen Baus ist die Firma Graubünden Vivonda AG. Seit Beginn des Projektes teilen sich Andrina und Bablina Caprez die Geschäftsleitung. Und die Schwestern leben das mit Herz und Seele. Neue und nachhaltige Absatzkanäle für Bündner Produzenten und Bauern erschliessen ist das erklärte Ziel der Vivonda, welche Lizenznehmerin der Marke graubündenVIVA ist.

## 150 sorgfältig ausgewählte Produzent:innen

Die graubündenVIVA Genussmärkte bieten ein breites Sortiment an regionalen Produkten von Bündner Bauernhöfen sowie Produzent:innen an. Die Besucher:innen der Genussmärkte geniessen eine einzigartige Auswahl an regio.garantie-zertifizierten Produkten. Bereits über 200 Produkte von ca. 150 verschiedenen Produzent:innen sind in den Genussmärkten zu finden. «Die Produzenten machen wunderbare Produkte, wir möchten diesen Produkten ein Schaufenster bieten», sagt Andrina Caprez. «Wir haben die Möglichkeit, neue Absatzkanäle zu erschliessen.»

Auch Kleinproduzentinnen finden bei der Graubünden Vivonda einen Partner. Die Schwestern erzählen etwa von einer Käserin, die in Grüşch Geissenziger herstellt. «Sie verkauft einen kleinen Teil direkt, den Rest liefert sie uns», sagt Bablina Caprez. Der Ziger ist im Käsekühler in Jenaz anzutreffen. In den Regalen findet sich viele schöne, handgemachte Produkte. Ein wunderbares Tomatenketchup aus dem Valposchiavo etwa, von Piccoli Frutti. Oder die Hanfsamen des Projektes Alpenpionier. Die lokalen Produzent:innen verarbeiten ihre Erzeugnisse traditionell nach überlieferten Rezepten und mit bewährtem Handwerk. Die regionalen Rohstoffe werden sorgfältig ausgewählt.

Doch die Vivonda belässt es nicht nur dabei, bestehenden Produkten eine Plattform zu geben. Vielmehr entwickelt man auch eigene Rezepturen. Wie etwa diejenige für das Getränk, das vor uns steht.

Es wurde hausintern auf der neu akquirierten Anlage abgefüllt. «Im Bündnerland gab es keine einzige Getränke-Abfüllanlage mehr, ausser bei den Mineralwasserquellen – das wollten wir ändern», erklärt Bablina Caprez.

Die ganze Story der Schwestern Caprez und mehr Hintergründe zu den graubündenVIVA Genussmärkten gibt's auf [www.graubuendenviva.ch](http://www.graubuendenviva.ch)



Bablina (l.) und Andrina Caprez sind Schwestern und teilen sich die Geschäftsführung der Graubünden Vivonda AG bereits seit 2 Jahren.