

# Slow Food Convivium Nordbünden

## Mitgliederorientierung

**vom 24. Januar 2015**

im Fidazerhof bei Antonia Schärli,  
Roland Häfliger und dem  
Fidazerhof-Team  
ab 10.30 Uhr

## Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
  - Anlässe 2014
  - Finanzen
  - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2015
6. Varia

## 1. Begrüssung

Der Präsident Edgar Gollner begrüsst die Anwesenden pünktlich um 11 Uhr.

**Entschuldigte:** Georg Fromm hatte kürzlich eine Hüftoperation und kann nicht lange sitzen. Cornelia Pfister lässt alle grüssen und wünscht uns ein gute Versammlung. Sie ist am Bodensee und besucht eine Feldornitologie-Veranstaltung.

**Anwesend:** Bächler Lydia und Ehemann, Brot Viviana und Melchior, Caviezel Lotti und Heini, Gollner Edgar und Petra, Häfliger Roland, Kropf Trudi und Peter, Frau Manetsch, Riedi Rainer, Schwab Gisela und Urs, Steinmair Raimund und Sandra, Weber Ursi und Christian

## 2. Jahresrückblick

**Anlässe 2014:**

***Samstag, 23. Januar 2014, Audit im Hotel Sternen in Chur***

Dieser Anlass war von Slow Food International organisiert und dient der Qualitätssicherung der sog. Presidi (Förderkreisprodukte) von Slow Food. Hier handelte es ausschliesslich um Fleischwaren. Wir im Convivium Nordbünden haben zur Zeit zwei Presidi. Die Churer Beinwurst und das Bündner Fleisch, dessen Reinheit wir bemüht sind weiter zu entwickeln. Sehr spannend war die Einführung in die Sensorik durch den Kulinarikexperten Patrick Zbinden. Wer nicht dabei war, sollte bei nächster Gelegenheit ein solches Seminar besuchen.

***Samstag, 25. Januar 2014, Mitgliederorientierung im Fidazerhof***

Den Bericht findet Ihr im Protokoll der Mitgliederversammlung 2014.

***Sonntag, 9. Februar 2014, Tschavera naturala bei Ursula und Christian Weber im Hospezi in Trun***

Auch wenn wir den weltweit am 10. Dezember zeremonierten Terra Madre Day etwas später abhalten, feiern wir die regionale Esskultur in Reinkultur. Hoffentlich können wir diesen ganz speziellen Anlass noch viele Jahre geniessen.

***Freitag, 28. März 2014, Käse und Wein im Landhus Almens***

Die Gastgeber Amanda Theiler und Urs Reichen, ergänzt durch den Weinkenner Peter Kropf haben es verstanden, uns kulinarisch interessante Kombinationen von Käse und Wein zusammenzustellen und fachmännisch zu präsentieren. Ein ganz und gar gelungener Anlass im Sinne der Slow Food Philosophie.

***Freitag, 13. Juni 2014, Lohn- und Spezialitätenbrennerei aus dem Münstertal***

Gis und Luciano Beretta haben uns „neben“ der Degustation der mehrfach preisgekrönten Destillate (siehe Einladung) einen Aroma-Parcour mit verschiedenen Gerüchen aufgebaut. Bekannte und weniger gebräuchliche Geschmäcker, ein unvergessliches Erlebnis.

***Sonntag, 21. September 2014, bei der Bauernfamilie Winzap in Falera und zuvor eine Führung durch den Parc la Mutta***

Glücklicherweise erhielt der Schreibende von Herrn Winzap senior den Typ, bei dieser Gelegenheit die megalithische Kultstätte, den Parc la Mutta in Falera, zu besuchen. Herr Ignaz Cathomen wüsste als Iniziant dieses hochinteressanten Rundganges viel beinahe Unglaubliches zu erzählen. Beispielsweise wurde eine sog. Nadel gefunden. Erst viele Jahre später wurde entdeckt, dass die darauf ersichtlichen Zeichen auf die Sonnenlaufszahlen der Venus hinweisen. Am Mittag wanderten wir zu dem gegenüberliegenden Bauernhof der Familie Winzap und wurden sehr gut bewirtet (auch ohne Filet).

***Samstag, 25. November 2014, Biologischer Safranbau im Domleschg***

Raimund Steinmair organisierte diesen unentgeltlichen Anlass. Safran, das rote Gold, wie es auch genannt wird, wird nun auch in Tomils in mühsamer Kleinarbeit durch Othmar Caviezel und sein Helfer/innen geerntet. Wir hatten die Gelegenheit, die Safranfäden mittels einer Pincette zu ernten und durften unseren Ertrag ohne zu bezahlen behalten. Es war eine Köstlichkeit. Vielen Dank an Othmar Caviezel für seine Informationen und seine Grosszügigkeit. Übrigens Othmar Caviezel hält auch sogenannte „Heidschnucken“, ein ausgezeichnetes Lammfleisch.

## **Samstag, 29. November 2014, Pflanzensilvester im Fidazerhof**

Die Kulinarisch-Musikalische Europareise war wieder einmal mehr ein geselliger Abend im bis auf den letzten Platz „gefüllten“ Fidazerhof.

### **Finanzen**

Die Jahresrechnung 2014 schliesst mit einem Gewinn/Verlust von Fr. 504.90. Das Vermögen beträgt Fr. 5'246.39.

### **Revisionsbericht und Entlastung**

Unser Revisor Melchior Brot beantragt aufgrund seiner Feststellungen, die abgeschlossene Jahresrechnung zu genehmigen, dem Kassier und dem Vorstand Entlastung zu erteilen und dem Kassier und dem Vorstand für die geleistete Arbeit den besten Dank auszusprechen.

Alle Anträge des Revisors werden angenommen.

## **3. Wahlen**

Revisor Melchior Brot, und Kassier Roland Häfliger, sowie der Sekretär Rainer Riedi sind nur noch bis 2015 gewählt. Sie stellen sich zur Wiederwahl für weitere 3 Jahre.

Edgar Gollner ist bis Ende 2015 und Raimund Steinmair bis Ende 2017 gewählt.

Neu in den Vorstand schlagen wir Lotti und Heini Caviezel vor. Unsere langjährigen Mitglieder ergänzen den Vorstand bestens. Lotti hilft beim Organisieren der Anlässe und schreibt jeweils einen kleinen Bericht und Heini ist für die fotografische Dokumentation zuständig.

Alle vorgeschlagenen Vorstandsmitglieder ausser Edgar Gollner und Raimund Steinmair werden einstimmig gewählt. Es demissioniert Petra Gollner. Sie will sich neu orientieren, steht aber für gewisse Aufgaben nach wie vor zur Verfügung. Ihr Arbeit wird verdankt und mit einem Blumenstrauss und einem Kochbuch belohnt.

## **4. Orientierung der Conviviumsleitung**

Edgar Gollner weist auf die teilweise geänderten Zeiten der Anlässe abends und unter der Woche hin. Auch die Arche Kommission von SF CH, bei welcher Edgar Mitglied ist, befindet sich im Wandel. Der Präsident Michael Higi vom Convivium SF Ost tritt zurück. Wie es mit der Arche Kommission weitergeht, wissen wir noch nicht.

Rainer Riedi orientiert über die bevorstehende Sitzung von Slow Food CH am 21. Februar in Bern. Es sind einige Reformen angesagt. Neu wird das Präsidium in zwei Co-Präsidenten/Präsidentinnen aufgeteilt, Anna Hofmann und Josef Zisyadis. Josef Zisyadis

konnte das Welschland vermehrt in die Slow Food-Bewegung miteinbeziehen. Die noch junge Anna Hofmann kommt von Slow Food Youth. Wir hoffen sehr, damit Slow Food auch den jungen Leuten näher zu bringen. Wir werden Euch nächstes Jahr berichten, wie sich Slow Food weiterentwickelt.

## 5. Jahresprogramm 2015

### Januar

24. Januar Samstag, 11 Uhr **Mitgliederorientierung** im Fidazerhof  
*Mitgliederversammlung, Rück- und Ausblick bei gemütlichem Beisammensein*

### Februar

7. Februar, Samstagabend **Tschavera naturala im Hospezi Trun**  
8. Februar Sonntagmittag  
*Nicht verpassen - serviert werden wieder Speisen im ruhigen und natürlichen Ambiente des Gasthauses.  
Die Speisen verkörpern Authentizität und bringen kulinarische, ökologische und ethische Ansichten  
erlebnisreich zum Ausdruck. <http://www.hospezi.ch/>*

### März

Im März abends, Chur **Stamm: Gin Breil – Geschichte und Entstehung**  
**– Referat**  
*Ein wunderbarer London Dry Gin aus biologischen und regionalen Produkten*

27. März Freitag ab 19 Uhr, **Gasthaus Alte Post, Zillis**  
*Herstellung Bündner Nusstorte mit Regionalen Produkten.  
Anschliessend geniessen wir die feinen Capuns von Frau Schwarz*

### April

29. April Mittwoch, 17 Uhr Besuch der **Käserei von Martin Bienerth** in Andeer

### Mai

2. Mai Samstag, ganztags Slow Food goes **Food Festival** in Passugg.  
*Internationales Foodfestival – immer ein Erlebnis!*

30. Mai Samstagabend **Naturkochart mit Rebecca Clopath in Chur**  
*Kochdemonstration und Mitarbeiten mit Rebecca.  
Mehr Informationen: <http://www.natur-kochart.ch/>*

## **September**

10. Sept. Donnerstag, 18.30 Uhr **Besuch des Bio-Bauernbetrieb der Familie R. Clavadetscher** in Malans  
Besichtigung des Betriebs, Bio-Hühnerfarm, Sojaproduktion, Wein u.a.m. mit Degustation

26. Sept. Samstag, 14 – 18 Uhr **Besuch der Stiftung** Plankis in Chur

## **November**

28. November Samstag 19 Uhr **Pflanzensilvester im Fidazerhof**  
*Am letzten Samstag im November ladet das Fidazerhofteam zum traditionellen Pflanzensilvester ein*

## **Dezember**

10. Dezember Donnerstagabend **Internationaler Terra Madre – Tag** *Programminformationen folgen*

Stamm: **Thema Hygiene und Aufbewahrung mit Thomas Halter, Lebensmittelinspektor Surselva**, Ort Fidaz, Datum: Dienstag, 30. Juni 2015, 18. 45 Uhr, Informationen folgen.

## **6. Varia**

Wir weisen auf die Schwierigkeiten beim Presidio (Förderkreis) Bündnerfleisch hin. Bündner Grauvieh ist zur Zeit schwer erhältlich. Auch die Verwendung von nitratfreien Salzen wird wegen der dadurch dunkleren Farbe des Fleisches sehr spärlich eingesetzt. Wir hoffen, dass sich die Produzenten doch noch dazu bewegen lassen, vermehrt auf die artgerechte Haltung der Nutztiere zu achten und immer häufiger nitratfreies Bündnerfleisch zu produzieren.

Chur, den 9. März 2015

Für das Protokoll:  
Rainer Riedi und Edgar Gollner