

# Slow Food Convivium Nordbünden

## Mitgliederorientierung

**vom 26. Januar 2019**

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

## Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
  - Anlässe 2018
  - Finanzen
  - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2019
6. Varia

## 1. Begrüssung

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

**Entschuldigte:** Bächler Lydia und Jörg, Embacher Rita, Gollner Petra, Pfister Cornelia

**Anwesend:** Deplazes Beat, Embacher Brigitte, Monn Thomas, Vogel Esther, Inauen Priska, Gollner Edgar, Häfliger Roland, Schärli Antonia, Riedi Rainer

## 2. Jahresrückblick

### Anlässe 2018:

Das Jahresprogramm 2018 findet Ihr auf unserer Homepage und im Protokoll vom 27. Januar 2018.

Leider konnten wir die **Kochanlässe**, mit **Julia della Santa** geplant am 31. Mai und am 27. September 2018 mit **Susanne Eberle**, mangels genügender Anmeldungen nicht durchführen. Derjenigen mit **Rebecca Clopath** war allerdings erfolgreich.

Die Themenabende mit **Frau Espirito Santo (sinnvolle «Verpackung» der Lebensmittel)** und der **Kaffeerösterei Keller in Zizers (Kaffeerösten auf Holzfeuer)** waren sehr interessant und weisen in die Zukunft.

Am Samstag, 07. Oktober durften wir mit dem Sinnesparcour von Alpina Vera am Parc **Ela-Genussfest «Wilder Herbst» in Alvaneu Dorf** teilnehmen. Über 100 Personen besuchten unseren Stand mit Wettbewerb. Es war ein wunderschöner Anlass mit vielen Ständen über die einheimische Jagd, Anbau, Ernte und die Verarbeitung von Parc Ela-Produkten. Wir hoffen, dass das Parc Ela-Genussfest auch dieses Jahr stattfindet und wir auch wieder dabei sein dürfen.

Der **Apfeltag im Domleschg mit Markus Pfeiffer vom 20. Oktober 2018** war ein voller Erfolg. Wir konnten, die von uns gesammelten Äpfel in der Obstpresse in Scharans selbst zu Apfelsaft verarbeiten. Jeder Teilnehmer bekam 5 Liter davon geschenkt. Das Mittagessen wurde für uns im Landhaus in Almens vorbereitet. Es war sehr gut und preiswert. Danach konnte man von Markus Pfeiffer noch eine Schachtel der Zoja Äpfel (verschiedene Sorten) erwerben. Jede Sorte ist für mich eine Köstlichkeit. Diese Äpfel aus dem Domleschg wurden früher wegen ihrer besonderen Qualität bis nach Russland zu den Zaren exportiert.

Der **Slow Food Pflanzensilvester vom Samstag, 24. November 2018 war ein Soirée Africaine**. Der Benefiz-Anlass zu Gunsten eines seit 12 Jahren in Burkina Faso tätigen lokalen Vereins unterstützte den Bau eines sozialen Oberstufenschulhauses. So wurden Fr. 30.00 pro Menu dem Verein für Burkina Faso übergeben. Das feine 5-Gang-Abendessen inkl. gemeinsamen Aperero aus afrikanischen Spezialitäten wurde von Musik, Bildübertragungen und Informationen aus Burkina Faso begleitet.

«**Savoir aider**-eine wirksame Selbstinitiative der lokalen Bevölkerung als Antwort auf vielfältige Probleme. 13 Jahre trug der lokale Verein apsjä durch seine vielfältigen Aktivitäten erfolgreich zur Verbesserung der sozioökonomischen Lebensbedingungen von benachteiligten Kindern und Jugendlichen im Gebiet Gulmu im Osten von Burkina Faso bei. Das Bildungsprojekt mittels Patenschaften war von Beginn weg befristet konzipiert.»

Das Menu stellte sich wie folgt zusammen:

Nigerianische Piroggen mit Gitzi-Gemüsefüllung  
ChillisaUCE

...

Couscous-Salat mit Rosinen und Minze

...

Fischsuppe «Kamerun»

...

Lamm Bobotie

Basmatireis und Kürbis Chutney

...

Bananen Bällchen mit Ingwer-Minzjoghurt

Malva-Kuchen

Alle 2 Jahre veranstaltet Slow Food Schweiz, Suisse, Svizzera, Svizra einen Workshop mit **Patrick Zbinden** in Chur. Dieses Jahr nicht im Sternen, sondern in der Werkstatt. **Am Samstag, 27. Oktober** war es wieder soweit. Nebst den verschiedenen Fleischspezialitäten, wie Churer Beinwurst, Cicitt, Furmagin da cion, Pantli von der Toggenburger Ziege, Chantzet, Bottenwurst und Bündnerfleisch. Ein Update an Sensorik-Wissen. Patrick Zbinden, Sensoriker und Food-Journalist präsentierte uns auch praktische Anwendungen zum Thema Salz. 13 verschiedene Salzsorten konnten wir teilweise kosten und bewerten, was sehr spannend war.

## **Finanzen**

Die Jahresrechnung 2018 schliesst mit einem Gewinn von 146.65. Das Vermögen beträgt Fr. 3005.60.

## **Revisionsbericht und Entlastung**

Unser Revisor Beat Deplazes 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 einstimmig angenommen.

## **3. Wahlen**

Lotty und Heini Caviezel sind zurückgetreten. Neu in den Vorstand schlagen wir Euch Esther Vogel und „Babis“ Charalampos Kyrialanidis für 3 Jahre vor. Die Beiden werden ohne Gegenstimmen und Enthaltungen gewählt.

Der bisherige Vorstand und die Revisoren sind bis Ende 2019 gewählt.

Der Vorstand setzt sich wie folgt zusammen: Roland Häfliger, Edgar Gollner, Priska Inauen, Esther Vogel, Charalampos Kyrialanidis und dem Schreibenden.

## **4. Orientierung der Conviviumsleitung**

Wie in der Einladung zur diesjährigen Mitgliederorientierung angekündigt beschäftigt sich Slow Food International mit dem Klimawandel. Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food, sagte dazu Folgendes:

«Il clima è cibo e terra e riguarda ciascuno di noi. Il clima è vita e ha bisogno della nostra cura. Solo insieme possiamo garantire un futuro a questo Pianeta, solo unendo le forze possiamo coltivare un domani migliore per tutti. »

Wir begrüßen es, dass Slow Food immer mehr politisch wird. Das Klima und die Lebensmittel hängen unmittelbar zusammen. Deshalb sollten wir uns auch für eine möglichst geringe Klimaerwärmung einsetzen. Denn nur gemeinsam können wir auf unserem Planeten eine bessere Zukunft für alle erreichen.

## 5. Jahresprogramm 2019

**Am Samstag, 26. Januar 2019 um 10.30 Uhr** treffen wir uns im Fidazerhof zu unserer jährlichen **Mitgliederorientierung**.

**Mittwoch, 20. Februar 2019, 18 Uhr**, sehen wir uns im **Café Emma in der Churer Altstadt** (beim Obertor). Das Thema sind **Spezialitäten aus dem Puschlav**, seit kurzem in Chur erhältlich.

**Am Montag, 8. April 2019 ab 17.30 Uhr** zeigt uns Christian Will in Untervaz die Herstellung seiner feinen **Labné-Produkte**. «Labné ist eine entwässerte Milchspezialität aus Arabien». Das Labné im Glas ist eine Art Joghurt, das manuell im Kessel hergestellt wird. Ein schonendes Verfahren aus reiner Käseemilch und naturbelassen.

**Am Donnerstag, 30. Mai 2019 (Auffahrt)** dürfen wir einen **Kräuteranlass mit Nicole in Bergün** erleben. Mehr darüber erfährt ihr zu einem späteren Zeitpunkt. Bitte reserviert Euch diesen Termin.

**Samstag, 15. Juni 2019, 11.15 Uhr, Casa Caminada**, Schlossgass 77, 7414 Fürstenu. Wir werden durch das Schloss und die Casa Caminada geführt. Danach geniessen wir ein feines Mittagessen, bei guter Witterung im Garten.

**Sonntag, 30. Juni 2019, von 10 bis ca. 16 Uhr, Greifvögel-Erlebnistag in Savognin.** Wir haben die Gelegenheit lebende Uhu, Falken und Bussarde an einer Flugschau zu beobachten. Für gute Kulinarik wird auch geschaut.

**Mittwoch, 28. August 2019 ist ein Themenabend über Pilze und Bartgeier** vorgesehen. Mehr Details zu einem späteren Zeitpunkt. Haltet Euch diesen Abend ab 18 Uhr frei.

**Samstag, 30. November 2019, 19 Uhr, Pflanzensilvester im Fidazerhof.** Wie jedes Jahr findet unser letzter Anlass am Ende des Pflanzenjahres statt. Wir dürfen uns wieder vom Fidazerhof-Team verwöhnen lassen. Antonia Schärli und unser Vorstandsmitglied Roland Häfliger werden wie gewohnt einen schönen Abend für uns gestalten.

Unser Vorstandsmitglied **Priska Inauen** organisiert die **Kochgruppe Chur**, d. h. Kochabende unter dem Motto «Lass uns gemeinsam kochen, kreieren und geniessen. Wer Lust hat, kann ein Thema einbringen und wir lassen uns vom aktuellen Marktangebot inspirieren.» Diese finden jeweils am letzten Donnerstag der ungeraden Monate statt. Nächste Daten sind 31. Januar, 28. März, 25. Juli, 28. November. Wer interessiert ist an dem einen

oder anderen Kochabend mitzumachen, kann sich gerne bei uns melden, wir geben gerne die Kontaktdaten von Priska Inauen bekannt.

## 6. Varia

Roland Häfliger und weitere Anwesende möchten, dass unsere Mitglieder angefragt werden, ob sie damit einverstanden sind, ihre Daten innerhalb unseres Conviviums weiterzugeben. Wir werden in diesem Sinne eine Umfrage versenden.

Es wird der Wunsch geäußert, eine gemeinsame Reise an den Salone del Gusto in Turin zu organisieren. Dieser findet alle geraden Jahre statt. In den ungeraden Jahren kann man die „Cheese“ in Brà besuchen. Nebst der Cheese kann man dieses Jahr auch an die Slow Food Fish in Genua und die Slow Food Nation in Denver USA reisen.

National ist der Presidi Workshop mit dem Thema „Schweizer Presidi – Käse und Fruchtbrände“ mit dem Food-Journalisten und Sensoriker Patrick Zbinden vom Samstag, 13. April 2019 von 10 bis 15 Uhr, im Raum Fribourg, zu erwähnen.

Mehr darüber im Internet und auf den Social Media Kanälen.

Chur, den

Für das Protokoll:

Rainer Riedi