

Slow Food Convivium Bündner Herrschaft

Mitgliederorientierung vom 26.01.2008

Restaurant Gansplatz in Chur
10.00h – 14.00 h mit Mittag-Essen und
Führung durch die Metzgerei Schiesser

Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
 - Anlässe 2007
 - Finanzen
 - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Gedanken der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2008
6. Varia

1. Begrüssung

Der Präsident, Rainer Riedi, begrüsst die 14 Anwesenden. Riedi weist auf die vielen Fotos auf unserer Internetseite (www.slowfood-grischa.ch) hin und bedankt sich bei Alain Georgy für die vielen tollen Aufnahmen bei den verschiedenen Anlässen.

Entschuldigt haben sich: Urs Schwab, Simone Brot, Christian Komposch, Vrony Schneller, Peter Petersen, Susanne Feldmann, Jakob Pohle, Viviana Brot, Martin Meiler

2. Jahresrückblick

Anlässe

1. Mitgliederorientierung, 20.1.2007

Die Mitgliederorientierung im Fidazer-Hof am 20. Januar 2007 machte den Auftakt. Es haben 26 Mitglieder daran teilgenommen.

2. Swiss School of Tourism and Hospitality, 21.4.2007

Unser diesjähriger Frühjahresanlass hat in der Swiss School of Tourism and Hospitality in Passugg stattgefunden. Beat Wicki, Vorsitzender der Geschäftsleitung, zeigte uns den Betrieb. Danach folgte ein Abendessen im Restaurant Paulaner.

3. Mazlaria da Vrin, 25. August 2007

Besichtigung der Fleischtrocknerei Tomaschett in Vrin. Ein sehr gelungener Anlass mit einem vielseitigen Rahmenprogramm und verschiedenen Besichtigungen. So wurden neben der Fleischtrocknerei auch das Dorf Vrin besichtigt. Auf der Ziegenalp von Linus Casanova konnte Ziegenkäse probiert und die sympathischen Kletterakrobaten beobachtet werden. In der „Casa da Luzi“ in Surcasti wurden die Gäste zum Abendessen verwöhnt.

4. Konservieren, 7. und 14. September 2007

Unter der Leitung von Rosmarie Barandun hat an der Pädagogischen Fachhochschule in Chur ein zweiteiliger Kurs über das Einmachen und Konservieren von Früchten und Gemüse stattgefunden. Vier Kochteams zu je vier Personen haben gekocht, heiss eingefüllt und sterilisiert. Am Schluss wurden alle Produkte degustiert.

5. Wilde Zeiten, 20. Oktober 2007

Beni Jehlis Hirschfarm in Arezen im Safiental ist ein spezieller Tier-Betrieb. Hier werden Dammhirsche gezüchtet. Diese zarten und leichten Tiere sind in diesem steilen Gelände ein ideales Nutztier, das den Boden kaum beansprucht und auch nach mehreren Regentagen den aufgeweichten Boden nicht verdirbt. Das Fleisch ist sehr ähnlich wie Rindfleisch und riecht praktisch gar nicht nach Wild.

6. Pflanzensilvester in Fidaz, 24.11.2007

Schon zum sechsten Mal wurde bei Roland Häfliger im Fidazer-Hof das Pflanzensilvester durchgeführt. Dieser Anlass wurde unter dem Motto „Mystisches Flims“ durchgeführt und vom Flimser-Chor mit Gesang umrahmt.

Finanzen

Die Zahlungen von Slow-food Schweiz sind fürs Jahr 2007 noch nicht eingegangen.

Die Jahresrechnung 2007 schliesst mit einem Verlust von Fr. 1862.05, dieser resultiert aus dem offerierten Essen an der Mitgliederorientierung 2007. Das Vereins-Vermögen beträgt Fr. 3635.93. Wie immer verzichtet der Vorstand auf Spesen. Die Anlässe werden kostendeckend durchgeführt.

Melchior Brot hat die Jahresrechnung überprüft und beantragt, diese zu genehmigen und dem Kassier und dem Vorstand Entlastung zu erteilen.
(Siehe Beilage Jahresrechnung)

Revisorenbericht und Entlastung

Melchior Brot verliesst den Revisorenbericht. Der Kassier und der Vorstand werden von den Mitgliedern einstimmig entlastet. (Siehe Beilage Revisionsbericht)

3. Wahlen

Es stehen keine Wahlen im Vorstand an, alle Mitglieder sind noch für zwei Jahre gewählt. Da es bisher versäumt wurde, den Revisor, Melchior Brot, zu wählen, wird dies heute an der Versammlung nachgeholt und Melchior Brot stellt sich für eine Amtszeit von zwei Jahren zur Verfügung.

Ralph Burkhard tritt aus dem Vorstand zurück, seine Tätigkeit übernimmt Trix Foppa; ein Nachfolger für Ralph Burkhard wird gesucht.

4. Gedanken der Conviviumsleitung

Riedi berichtet kurz über den Kongress in Mexiko und beschreibt die nicht nur dort herrschende Armut bei der Bevölkerung sondern die weltweite und berichtet, dass 75 % der Weltbevölkerung hungern. Wichtig sei, dass der freie und bezahlbare Zugang zu Saatgut ermöglicht wird. Die Biodiversität soll erhalten bleiben.

Das Projekt „Terra madre“ soll den Erfahrungsaustausch und die Kommunikation zwischen den Produzenten weltweit fördern.

5. Jahresprogramm 2008

In diesem Jahr stehen folgende Anlässe auf dem Programm:

1. Anlass: Mitgliederorientierung am 26. Januar 2008 und „gioco del piacere“

Der erste Anlass ist bereits im Gange. Er findet im Restaurant Gansplatz in Chur statt. Zeitgleich findet schweizweit wieder in allen Convievin am heutigen Tag das Spiel „Gioco del piacere“ statt, dieses wird in unsere Mitgliederorientierung integriert.

Folgende Würste wurden zum Probieren gereicht:

1) La Longeole

Boucherie du Palais S. A., André Vidonne, Rue Blavignac 5 in 1227 Carouge

2) Berner Zungenwurst

Metzgerei Steiner, Christian Steiner, Kramgasse 39 in 3011 Bern

3) Mortadella

Macelleria Zanetti, Hr. Zanetti, in 7742 Poschiavo

4)Wyländer Nebelwurst

Hans und Wurst, Hans Braunwalder, Poststrasse 56 in 8462 Rheinau

5) Engadiner Wurst

Metzgerei Hatecke, Hr. Kofler, Via Suot in 7530 Zernez

6) St. Galler Bratwurst

Gemperli, Schmiedgasse 34 in 9000 St. Gallen

Und so wurden die Würste beurteilt:

2. Schokolade und Wein am 2. April 2008

Wann und wo wird noch bekannt gegeben, feststeht das Thema. Der Rahmen dieses Anlasses wird eine Art „Hock“ sein mit einem Nachtessen und anschliessenden Genuss von Schokolade und Wein.

3. Fisch am Walensee, 14. Juni 2008

Edgar Gollner wird einen Anlass rund ums Fischen am Walensee organisieren.

4. Apfel und Birnen im Domleschg, 20. September 2008

Auch hier sind erst die Region und das Datum fixiert, Genaueres folgt später.

5. Pflanzen-Silvester im Fidazer-Hof am 27. Dezember 2008

Roland Häfliger führt auch in diesem Jahr ein Pflanzen-Silvester durch und beschliesst mit diesem Anlass das diesjährige Vereinsjahr.

6. Varia

Rainer Riedi bedankt sich für die Aufmerksamkeit und wünscht einen angenehmen Tag. Im Anschluss an die Mitgliederorientierung wird die Wursterei Schiesser an der Oberen Gasse in Chur besichtigt. Fritz Schiesser zeigt, wie eine Churer Beinwurst hergestellt wird.

Chur, 4. Februar 2008

Für das Protokoll:

Trix Foppa