

# Slow Food Convivium Nordbünden

## Mitgliederorientierung

**vom 23. Januar 2016**

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

## Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
  - Anlässe 2015
  - Finanzen
  - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2016
6. Varia

## 1. Begrüssung

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

.

## Entschuldigte:

Entschuldigt haben sich Urs Schmid (Passugger), Rebecca Clopath, Claudia und Martin Gieriet, Uli Grand und Georg Fromm

## Anwesend:

Lidia und Jörg Bächler, Viviana und Melchior Brot, Beat Deplazes und Ehefrau, Brigitte Embacher, Rita Embacher, Lotty und Heini Caviezel, Petra und Edgar Gollner, Roland Häfliger und Rainer Riedi

## 2. Jahresrückblick

### Anlässe 2015:

***Samstag, 23. Januar 2015, Mitgliederorientierung im Fidazerhof***

Den Bericht findet Ihr im Protokoll der Mitgliederversammlung 2015.

**Samstag 7. und Sonntag, 8. 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.

**Mittwoch, 11. März 2015, Gin Breil, Geschichte und Entstehung**

Über 30 Slow Fooder haben sich an einem frühen Frühlingsabend in der Küchenausstellung von Caviezel AG bei Lotty und Heini Caviezel getroffen. Herzlichen Dank!

Gestartet wurde der Anlass mit einem Gin Apéro. Beat Sidler und Gustav Ingli gaben uns an diesem Abend voller Begeisterung Einblicke in die Welt des Breil Pur Gin von Breil/Brigels.

Von der Idee... Werdegang... bis hin zum Produkt durften wir erfahren, dass man auch noch in der goldigen Mitte des Lebens etwas Neues anfangen kann und das mit viel Erfolg und Geschmack und Genuss, mehr Informationen unter [www.breilpur.ch](http://www.breilpur.ch).

Nach dem Vortrag durften wir eine Tomatensuppe essen, das selbstverständlich verfeinert mit Gin Pur Breil.

Ein wirklich gelungener Anlass und Start in die neue Slow Food Saison 2015.

*Bericht Edgar Gollner*

**Freitag, 27. März 2015, Gasthaus Alte Post, Zillis**

Zahlreiche SlowFooder fanden sich im „Gasthaus alte Post“ in Zillis ein um mehr über die im Jahre 2009/2010 mit der Silbermedaille, im Jahr 2013/2014 am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte sogar mit der Goldmedaille ausgezeichneten Capuns (Mangoldwickel) zu erfahren. Frau Schwarz weihte uns in die Kunst der Capunsherstellung ein und manch einer probierte das „wickeln“ der Capuns selber aus. Was eine echte Bündner Nusstorte – mit Zutaten aus der Region – ausmacht, erlebten wir an diesem Abend aus erster Hand. Die spezielle Form namens „Bündner nussBöckli“ hatte es uns speziell angehtan, als Geschenk oder Mitbringsel sicher ein „Hit“. Beim anschliessenden Essen liessen wir uns die Capuns und Nusstorte schmecken und manch einer deckte sich noch mit diesen Köstlichkeiten ein.

*Bericht Lotty Caviezel*

**Mittwoch, 29. April 2015, Besuch Dorfkäserei Andeer**

Am 29. April 2015 besuchten wir die Käserei von Martin Biennerth in Andeer. Im November 2001 haben die Käserin Maria Meyer (Käsermeisterin) und ihr Mann Martin Bienert, Floh (Affineur und Käseverkäufer) die Dorfsennerei mit Laden in Andeer übernommen. Vier Bauernfamilien aus Andeer und eine Bauernfamilie aus dem Nachbarort Pignia bringen zum Teil morgens und abends selbst ihre Milch zur Sennerei. Die samte

Milch (ca. 400'000 Liter pro Jahr) ist silofreie Biomilch, alles wird in der Sennerei verarbeitet.

Martin Bienert verbrachte 20 Sommer auf verschiedenen Alpen, lernte Jungvieh, Schafe, Ziegen, Pferde und Schweine kennen. Seine Liebe blieb jedoch an den Milchkühen hängen. Fragen zu Milchgewinnung, Milchverarbeitung und Milchqualität bestimmen seit damals sein Leben. Wunderschöne Postkarten sind Zeichen dieser langen Alpzeit, die ebenfalls verkauft werden.

Im eigenen Laden können Rohmilch, Pastmilch, Rahm, Sauerrahm, Butter, Buttermilch, Naturquark und natürlich unzählige Käsesorten käuflich erworben werden. Wie bei einem guten Wein ist jeder Laib Andeerer Käse Ausdruck vieler einzelner Komponenten, die zusammen wirken und zusammen spielen können. Er ist Spiegelbild der Landschaft, des Futters und der Tiere, die dort weiden. Bei einem spannenden Rundgang konnten wir viel über die Entstehung eines Käses lernen und die anschliessende Degustation war ein Erlebnis für Sinne und Geschmacksnerven.

*Bericht Lotty Caviezel*

### ***Samstag, 2. Mai 2015 , Slow Food goes to Food Festival in Passugg***

Mit über 12 regionalen Produzenten konnten wir uns zum ersten Mal am Food Festival in Passugg präsentieren. Der rege Kontakt und das grosse Interesse zeigte uns dass wir auf dem „richtigen“ Weg sind. In Passugg ist auch der Austausch mit einem „jungem Publikum“ gewährleistet, was für uns natürlich sehr wichtig ist. Hoffen wir dass auch für das Jahr 2016 wieder viele Produzenten für das Food Festival in Passugg zusagen werden.

*Bericht Lotty Caviezel*

### ***Donnerstag, 4. Juni 2015, Naturkochart mit Rebecca Clopath in der Küchenausstellung der Caviezel AG in Chur***

Rebecca Clopath führte in der Küchenausstellung der Caviezel AG einen ganz speziellen Kochabend durch, mit viel Liebe zum Detail und zur Natur. Viele Blätter, Gräser, Hölzer, Gemüse und vieles mehr aus der Natur wurden eingesetzt und die Geschmacksnerven wurden arg strapaziert. Der absolute Höhepunkt waren die selber hergestellten Würste die vorzüglich schmeckten. Gerne hoffen wir dass Rebecca Clopath wieder einmal einen Zwischenhalt in Chur einlegt, bevor sie ihre Eltern in Lohn besucht, wo sie ebenfalls hin und wieder einen Kochkurs durchführt. Ein gelungener Anlass, der viel Freude bereitet hat, auch der Humor kam nicht zu kurz.

*Bericht Lotty Caviezel*

### ***Dienstag, 30. Juni 2015, Lebensmittelhygiene mit Lebensmittelinspektor Thomas Halter im Fidazerhof***

Thomas Halter, Lebensmittelinspektor in der Surselva, führte mit uns im FidazerHof eine Kontrolle durch, wie sie jedes Restaurant und jeder Betrieb, welcher mit Lebensmittel in Verbindung steht, zu bestehen hat. Er zeigte uns u.a. was die Inspektoren tun müssen, wie eine Probe entnommen wird und welche sog. „Schlupflöcher“ sie überprüfen. Ein eindrücklicher Rundgang der aufzeigte auf was speziell geachtet werden muss und den Teil-

nehmer/Innen wurden viele wertvolle Tipps vermittelt. Leider war dieser Anlass nur mässig besucht.

*Bericht Lotty Caviezel*

### **Donnerstag, 10. September 2015, Besuch bei der Familie Clavadetscher auf dem Bio Bauernhof in Malans**

Am 20. September 2015 besuchten wir den Betrieb, die Bio-Hühnerfarm, Sojaproduktion sowie den Weinanbau der Familie Clavadetscher in Malans. Uns wurde auf eindruckliche Weise gezeigt wie man einen Betrieb ohne Kunstdünger, chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und ohne Verschnitt oder Zuckering beim Weinanbau führen kann. Die Tiere geniessen Freilaufhaltung und erhalten keine Leistungsförderer. Im hofeigenen Laden werden die Produkte verkauft oder auch virtuell über den Shop. Nach der Führung wurden wir im Hofladen verköstigt und konnten uns so selber ein Bild des Endproduktes machen. Ein gelungener Anlass der gut besucht war. Das Interesse an geschmackvollem, nach den Richtlinien der Bio Suisse hergestelltem Hühnerfleisch war gross, zumal man ja weiss wie problematisch die Massen-Hühnerhaltung für die Menschheit und die Umwelt ist.

*Bericht Lotty Caviezel*

### **Samstag, 26. September 2015, Besuch bei der Stiftung Plankis in Chur**

Dieser Anlass musste leider mangels Anmeldungen abgesagt werden.

### **Samstag, 28. November 2015, Pflanzensilvester im Fidazerhof**

Leider kamen nur sehr wenige Slow Fooder an den Pflanzensilvester in den Fidazerhof nach Fidaz, der dieses Jahr mit romanischen Spezialitäten aus Küche und Hof und wunderschönem romanischem Gesang aufwartete.

*Bericht Lotty Caviezel*

## **Finanzen**

Die Jahresrechnung 2015 schliesst mit einem Verlust von Fr. 2'100.50. Das Vermögen beträgt Fr. 3'145.89.

## **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

Lotty und Heini Caviezel, Revisor Melchior Brot, Kassier Roland Häfliger, sowie der Sekretär Rainer Riedi sind noch bis Ende 2018 letztes Jahr gewählt worden.

Unser Präsident Edgar Gollner ist noch bis Ende 2017 gewählt. Raimund Steinmair ist ausgetreten.

Neu in den Vorstand schlagen wir Beat Deplazes, Präsident vom WWF GR, vor. Beat ist zwar bereit den Vorstand bei der Organisation von gewissen anlässen zu unterstützen, in den Vorstand eintreten möchte er (noch) nicht.

### 4. Orientierung der Conviviumsleitung

Neu bei Slow food Schweiz Suisse Svizzera Svizra ist der Markt in Bern. Er findet bereits vom 11. bis 13. März 2016 statt. Wir sind gespannt, was die Berner organisieren. Interessierte Helfer melden sich bitte bei Beate Lichner, Convivium Bern, Kleinschönberg 58, 1700 Fribourg, Tel 031 961 49 65, mobile 079 734 04 31, [beate.lichner@slowfood.ch](mailto:beate.lichner@slowfood.ch).

**Artenvielfalt macht wetterfest** (aus UZH Magazin, Die Wissenschaftszeitschrift 24, Jahrgang/Dezember 2015 Nr. 4)

„Ökosysteme mit einer grossen Artenvielfalt zeigen bei extremen Klimaereignissen mehr Widerstandskraft. Dies ist das Ergebnis einer aktuellen Untersuchung unter massgeblicher Beteiligung von Wissenschaftlern der Universität Zürich. Mehr als drei Dutzend Forschende haben insgesamt 46 Graslandexperimente in Europa und Nordamerika über mehrere Jahre beobachtet und die gewonnenen Daten analysiert. Das Resultat: Je grösser die Zahl der dort wachsenden Pflanzenarten, desto geringer die Auswirkungen von extremen Feucht oder Trockenperioden auf die Biomassenproduktion des Graslandes. Die aktuelle Studie trägt zu einem besseren Verständnis bei, welche Rolle die Biodiversität im Kampf der Natur gegen unvorhersehbare Ereignisse spielt: Während extremer Wetterlagen war die Produktivität in Pflanzengemeinschaften mit ein oder zwei Arten im Durchschnitt um 50 Prozent verändert. Wohingegen sie sich bei Gemeinschaften mit 16 oder 32 Arten nur um durchschnittlich 25 Prozent veränderte. In die Studie eingeflossen sind auch Daten von Experimenten der Universität Zürich. Seit 1994 untersucht Bernhard Schmid, Professor am Institut für Evolutionsbiologie und Umweltwissenschaften der Universität Zürich, unterschiedlich artenreiche Pflanzengemeinschaften. Die Ergebnisse zeigen für den Ökologieprofessor in bisher nicht erreichter Deutlichkeit: «Biodiversität ist nicht nur ein entscheidender Produktionsfaktor der Natur, sondern auch eine Versicherung gegen extreme Ereignisse.»“

Nature, doi: 10.1038/nature15374

Hier zeigt sich ein weiteres wichtiges Merkmal der Biodiversität

## 5. Jahresprogramm 2016

Am **23. Januar um 10.30 Uhr** treffen wir uns wie gewohnt im **Fidazerhof** zu unserer **Mitgliederorientierung** mit anschliessendem Mittagessen.

Das **Tschavera Naturala** bei Ursula und Christian Weber im **Hospezi in Trun** ist auf **Samstag, 6. Februar, abends** und **Sonntag, 7. Februar, mittags** reserviert.

Am **Samstag, 19. März** treffen wir uns in **Surrein bei der Destilleria Candinas**, wo nicht nur der Gin, von dem wir letztes Jahr mehr erfahren durften, hergestellt wird. Der Anlass beginnt um **11 Uhr** mit einem Rundgang. Danach wird uns ein "Teller" mit Spezialitäten aus der Region serviert werden.

Das Datum unseres Besuchs in der **Ölmühle in Götzis (Österreich)**, Vorarlberg, Nähe Feldkirch, bei Dietmar und Bernadette Amann ist der **Samstag, 23. April**. Edgar ist dafür besorgt, dass wir eine für dort "typische" regionale und saisonale Verpflegung erhalten. Die Ölmühle Götzis wurde im 2010 gegründet. Dietmar und Bernadette Amann produzieren kaltgepresste Öle in sog. Rohkostqualität. Es ist zu 100% das drin, was drauf steht. Ganz im Sinne von Slow Food. Es wird sicherlich spannend.

Das **Food Festival in Passugg** findet im kommenden Jahr am **Samstag, 7. Mai**, nachmittags, statt. Viele unserer Mitglieder und Produzenten, die letztes Jahr den Event bereicherten, werden auch im 2016 dabei sein. Zugesagt haben bisher Babis, der Grieche; Martin (Floh) Bienert, Käserei Andeer; Marcel Heinrich, Bio Kartoffeln, Filisur; Adrian Hirt, Trockenfleisch, Tschiertschen-Praden. Neu wird Gian Carlo Casparis, Organisator von Kulinarikreisen, sowie Yuko Suzuki mit Partner Markus Baumgartner vom Shinwazen, Sake + Japan Products mit Ihren direkt importierten Produkten in Passugg sein. Sie passen gut in die internationale Vielfalt an diesem Anlass. Das wir am Food Festival dabei sein dürfen, verdanken wir einem innovativen Team. Schon unter dem Direktor der Schule Beat Wicky und nun auch unter Knut Rupprecht, ehemals von der Hotelfachschule Lausanne, durften wir immer wieder Gastrecht geniessen. Wir freuen uns jetzt schon auf diesen Tag, der einmalig in unserer Region ist. Auch haben wir dadurch Kontakt zu jungen potenziellen Slow Food Fans und können die geniale Philosophie von SF so weitertragen. Wir hoffen noch zahlreiche Teilnehmer mit dem Gedankengut von Slow Food für diesen Nachmittag gewinnen zu können.

Am **Mittwoch, 18. Mai, 17 Uhr** dürfen wir uns wieder bei unseren Vorstandmitgliedern **Heini + Lotti Caviezel** in der hoch modernen Schauküche der Schreinerei einfinden. Diesmal allerdings vor dieser Lokalität. Es wird uns das sog. **Big Green Egg** fachkundig vorgestellt werden. John Daly, vom Green Egg Stop in Chur, Hobbykoch mit einem Flair für das Kochen auf dem offenen Feuer, hat sich über seinen damaligen Holzkohlegrill geärgert. Besonders die lange Anfeuerzeit und der verschwenderische Umgang mit Holzkohle, sowie die begrenzten Kochmöglichkeiten haben ihn gestört. Kurz vor der Kapitulation und dem Ausweichen auf einen Gasgrill ist er zufällig auf den Big Green Egg gestossen. Alles Weitere am 19. Mai.

Nach der Sommerpause treffen wir uns wiederum an einem **Samstag, 27. August, 11 Uhr im Öko- und Biohotel Ucliva in Waltensburg**. Frau Patzelt führt uns nach dem Aperitiv durch das Haus und zeigt und erklärt uns ca. 1 1/2 Stunden den Betrieb. Das "Ucliva" wurde vor mehr als 30 Jahren (1983) als erstes Ökohotel der Schweiz eröffnet. Die

"Corporatiun Ucliva" zählt heute mehr als 900 Mitglieder. Es wurde dieses Jahr für den Bio-Grischun-Preis nominiert. Es werden in der Küche ausschliesslich Bio-Produkte verwendet und diese stammen so weit wie möglich aus der Region. Küchenchef ist der Ehemann von Frau Patzelt. Ausserdem wird im Ucliva auch die Sonne genutzt. 100 m<sup>2</sup> Solarzellen sorgen für viel Wärme im Haus, die der Gast übrigens auch gleich in der hauseigenen Holzofensauna geniessen kann.

Ein ganz besonderes Highlight wird bestimmt unser gemeinsamer Anlass mit dem WWF Graubünden sein. Unser neues Mitglied und Präsident vom WWF GR, Beat Deplazes, kennt **Reto Pfister aus Schlans**. Dieser befasst sich unter anderen mit der Aufzucht von Herdeschutzhunden. Weil Herr Pfister am Samstagmorgen noch am Markt in Ilanz weilt, treffen wir uns um **15 Uhr** in Schlans. Die **Herdenschutzhunde** haben seit der Ansiedlung von Wölfen zunehmende Bedeutung erlangt. Wir gestalten den Nachmittag auch mit einem "Zvieri" aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Der Anlass wird voraussichtlich entweder am **15. oder 22. Oktober** abgehalten werden.

Im Weiteren freuen wir uns auf die Besichtigung der Abfüllanlage **Passuggerwasser am Mittwoch, 26. Oktober um 16 Uhr**. Urs Schmid, Geschäftsführer, hat sich bereit erklärt, uns den Betrieb, der bis dahin durch eine eigene Petfabrikationsanlage ergänzt sein wird, zu zeigen. Die Passugger sind speziell im Mineralwasserbereich angesiedelt. Herr Schmid wird uns einiges darüber erzählen. Nach der Besichtigung und kompetenten Information werden wir im gegenüber liegenden Restaurant Mühle gemütlich beisammen sitzen und uns verpflegen.

Der legendäre **Pflanzensilvester im Fidazerhof** bei Antonia Schärli und unserem Vorstandsmitglied Roland Häfliger trifft im neuen Jahr auf den **Samstag, 26. November**. Ab 19 Uhr werden wir auf der Terrasse mit dem fantastischen Ausblick auf das Lichtermeer der Region mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt werden. Welches das Abendthema sein wird, werden wir Euch noch früh genug bekannt machen. Auch die musikalische Unterhaltung wird sicherlich nicht fehlen. Das Thema wird vermutlich „alles über die Geissen“ sein. Dies auf Anregung von Beat Deplazes.

## 6. Varia

Unter Varia ergreift Roland Häfliger das Wort. Er ermuntert uns die Betriebe von „Goût mieux“ zu unterstützen und zeigt eine Broschüre über deren Mitglieder. Der Fidazerhof hat gute Erfahrungen mit dieser Vereinigung gemacht und Roland möchte sie hiermit weiterempfehlen.

Edgar Gollner erwähnt die Missstände im Zusammenhang mit dem weit verbreiteten Palmöl. Beat Deplazes ergänzt dazu Folgendes:

„Für das Klima sind nicht nur die Palmölplantagen in Asien ein Problem sondern auch der weltweite Anbau von Soja. Die Flächen für den Anbau von Soja werden in der Regel durch Brandrodungen gewonnen. Dies tötet viele Tiere und stösst grosse Mengen an CO<sub>2</sub> aus. Das Soja wird grösstenteils als Krafffutter für das Vieh, Rinder, Schweine und Hühner verfüttert.“

Im Plantahof wird den angehenden Bauern immer noch hauptsächlich der konventionelle Landbau gelehrt. Dies obwohl 58% der Bündner Bauern gemäss Knospe Logo biologisch produzieren und 20% nach dem IP Standard. Dies ist der höchste Anteil in der CH.

Leider ist eines der Hauptthemen am Plantahof immer noch die Zucht von Hochleistungsrinder, dies obwohl in der CH und in der EU zu viel Milch produziert wird. Damit die Hochleistungsrinder ihre hohe Milchleistung bringen können werden sie mit Krafftutter aus dem Ausland gefüttert = Soja.

Einen Beitrag zur Biodiversität leisten auch die Ziegen. Sie fressen das was Schafe und Kühe „stehen lassen“. Ziegen sind das beste „Mittel“ um das Einwachsen der Alpen und Wälder zu verhindern. Nebenbei liefern sie Milch für guten Käse. Leider ist das Fleisch der Ziegen nicht gefragt, wäre dies ein Thema für Slow Food Nordbünden?

Mit der Agrarpolitik 2014-2017 will der Bundesrat die Innovation in der Land- und Ernährungswirtschaft stärker unterstützen. Das heisst die Betriebe sollen weniger Krafftutter einsetzen, das Tierwohl und die Landschaftsqualität wird gefördert. Die Bewirtschafter sollen Leistungen erbringen für die Erhaltung der Biodiversität und sie sollen die Ressourcen schonen und effizient einsetzen.

Neue Studien haben gezeigt, dass wenn neben intensiv bewirtschaftete Flächen vielfältige Blumenwiesen bestehen auf den intensiv genutzten Flächen weniger Schädlinge und Unkraut wächst.“

Chur, den 12. Februar 2016

Für das Protokoll:  
Lotty Caviezel, Edgar Gollner und Rainer Riedi