

Slow Food Convivium Bündner Herrschaft

Mitgliederorientierung vom 20.01.2007

FidazerHof

11.00h – 12.00 h

mit anschliessendem Mittag-Essen

Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
 - Anlässe 2006
 - Finanzen
 - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Gedanken der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2007
6. Varia

1. Begrüssung

Der Präsident, Rainer Riedi, begrüsst die 26 Anwesenden.

Entschuldigt haben sich: Familie Gieriet, Walter u. Marlies Egli, Stefan Küpfer, Walter Bebie, Corina Canova, Hanspeter Hoffmann, Toni Darms

2. Jahresrückblick

Anlässe 2005

1. Mitgliederorientierung, 27.01.2006

Am 27. Januar 2006 hat die MO im Weinbaumuseum in Chur stattgefunden. Eine Gruppe von 18 Personen hatte daran teilgenommen.

2. Geschmacks-Schulung

Leider konnte dieser Lehrgang in Folge Erkrankung von Michel Savary nicht durchgeführt werden.

3. Lachs aus Untervaz, vom Samstag, 3. Juni 2006

Edgar Gollner, Slow-food-Mitglied, hat ganz spontan diesen Anlass bei Rolf Galliard in Untervaz organisiert. Galliard betreibt hauptberuflich ein Fischeiartikel-Geschäft in Chur an der Ringstrasse 116. Nebenbei, aber sehr professionell, räuchert er in Untervaz Rotlachs – eine wunderbare Delikatesse. Heisse Sommer sind gar nichts für geräuchten Lachs, denn, um überhaupt

räuchern zu können, darf das Thermometer ?? C° nicht übersteigen. Sind die äusseren Bedingungen optimal, wird mit hauseigener Holz- und Gewürzmischung Rauch erzeugt und der Lachs im Rauchkasten während ?? Stunden geräuchert. Das Resultat ist ein aromatischer und sehr feiner Lachs.

4. Ansaina; Hof „la sorts“ in Filisur, 20. 8.2006

Unter Ansaina hatten sich einst verschiedene Bauern in der Region Filisur zusammengefunden, um gemeinsam die Vermarktung ihrer Produkte zu lancieren. Aufgrund dieser Idee haben wir am 20. August 2006 eine Besichtigung auf einem Bauernhof ins Programm genommen. Wir waren zu Besuch auf dem Hof „La sorts“ in Filisur (www.lasorts.ch).

Die Direkt-Vermarktung hat für die Bauern in dieser Region einen sehr hohen Stellenwert; ein Besuch können wir sehr empfehlen. Im Verkaufsladen direkt auf dem Hof können neben Gemüse, Kartoffeln, Fleisch und Käse auch köstliche Spezialitäten, wie Heusalsiz, Heublumensuppe und Bergheuöl gekauft werden.

Das junge und äusserst engagierte Bauernpaar Marcel und Sabina Heinrich haben uns einen interessanten Anlass auf ihrem Hof „La sorts“ organisiert. Der überzeugte Bio-Bauer pflanzt auf seinem Hof zwölf verschiedene Kartoffel-Sorten an, viele davon, die auch pro specie rara kultiviert - Blaue Schweden, Acht-Wochen-Nüdeli, Rösli und viele weitere Sorten mit kuriosen Namen.

Diese wurden gemeinsam auf dem Feld geerntet, von der Bäuerin gekocht und mit vielen Zutaten aus der eigenen Produktion garniert, und dann von den Slow-food-Geniessern verspeist.

Neben dem Ackerbau betreibt die Familie Heinrich auch noch Viehzucht - Bündner Grauvieh, Wollschweine, Ziegen, Hühner und ganz aussergewöhnlich, sie halten auch Lamas auf ihrem Hof.

Ein kurzer Besuch beim Nachbarbauern, Cordo Simeon von der „Ranch Farsox“, bei dem die Forellenzucht besichtigt werden konnte, rundete diesen Tag ab.

Auch hier können Produkte direkt vom Hof gekauft werden. www.ranch-farsox.ch

5. Brauerei in Flims, 23. August 2006

Und schon ein paar Tage nach dem Anlass in Filisur haben sich ein paar Slow-food-Mitglieder in Flims zu einer geführten Besichtigung der Brauerei Flims zu einem gemütlich „Hock“ getroffen. Beat Glaus erzählt viel Interessantes über die Bierherstellung. Gegründet wurde die Aktienbrauerei Flims Surselva AG anfangs September 2004. Im ersten Betriebsjahr wurden 1600 Hektoliter Bier produziert. Die Nachfrage ist gut. Angestrebt wird ein langsames Wachstum bis zu einem maximalen Jahresausstoss von 2500 Hektoliter. Nach der Besichtigung erhalten wir einen frischen Brezel und natürlich das köstliche Flimserbier. Die Bilder dazu sind auf www.slowfood-grischa.ch zu sehen.

6. Konditorei Fässler in Bad Ragaz, 30. September 2006

Auch dieser Anlass wurde von Edgar Gollner organisiert. Rainer Riedi bedankt sich bei ihm für seinen Einsatz.

Ein sehr gut besuchter und sehr interessanter Anlass zum Thema „Produktion“. Maurus Fässler zeigt die Entstehung von süssen und salzigen Köstlichkeiten. Auch dazu sind Bilder vom Anlass im Internet zu sehen.

7. La Pasteria differenza, 4. November 2006 in Landquart

Gion Caprez hatte in „seine Küche“ im Fabrikgebäude der „Frostag“ in Landquart eingeladen. Ein ganz besonders toller Anlass. Hier konnte man so richtig Hand anlegen. Gion hat die Anwesenden schnell begeistert, selber Nudeln zu walzen, Ravioli zu füllen, Chitarre herzustellen oder Penne zu produzieren. Ein Freudenfest, die Kinder waren kaum mehr zu bremsen. Danach folgte ein wahrer Gaumenschmaus, erst die selbst gemachten Antipasti aus dem Laden „La Pasteria differenza“ von Bettina Caprez, dann die von Gion Caprez zubereiteten Pasta-Gerichte. Ein Paradies für Pasta-Fans. Mit einem Filmbeitrag über die CADA-Teigwarenfabrik wurde der Anlass abgerundet.

7. Pflanzensilvester FidazerHof

Auch dieses Jahr hat das Pflanzensilvester im FidazerHof stattgefunden. Roland Häfliger vom FidazerHof bedauert, dass die Einladungen zu diesem Anlass sehr knapp oder gar nicht zu den Mitgliedern gelangt sind, da der Mail-Dienst vom FidazerHof eine Panne hatte. Der diesjährige Anlass findet am 24. November 2007 statt, es wird nach „Escoffier“ gekocht und musikalisch mit vier Männerstimmen aus Luzern umrahmt.

Finanzen

Die Zahlungen von Slow-food Schweiz tragen zum guten Ergebnis der Jahresrechnung 2006 bei, der Verein schliesst mit einem Reingewinn von Fr. 2447.85 und einem Vermögen von Fr. 5644.72.

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

Der Vorstand hat auf sämtliche Spesen verzichtet.

Revisorenbericht und Entlastung

Melchior Brot verliesst den Revisorenbericht. Der Kassier und der Vorstand werden von den Mitgliedern einstimmig entlastet.

3. Wahlen

Der bei der Mitgliederorientierung 2006 gewählte Michel Savary hat aus gesundheitlichen Gründen sein Amt im Vorstand bereits im vergangenen Frühjahr niedergelegt.

Wiederwahl

Trix Foppa, die sich letztes Jahr nur für ein Jahr zur Verfügung gestellt hat, wird sich für drei weitere Jahre im Vorstand betätigen.

Sie wird einstimmig von den versammelten Mitgliedern wieder gewählt.

4. Gedanken der Conviviumsleitung

Der Präsident, Rainer Riedi, informiert über die neue Zusammenarbeit von Slow-food mit Coop. Ab Woche 7 werden in verschiedenen Filialen von Coop Produkte aus den verschiedenen Förderkreise von Slow-food angeboten.

Unterstützt wird die Aktion in der Coop-Zeitung, die die Information von Slow-food breit abstützen soll. Coop stellt für Slow-food einen guten und glaubwürdigen Partner dar.

Im neuen Buch von Carlo Petrini - „buono-polito- giusto“ geht es hauptsächlich um faire Produktion.

5. Jahresprogramm 2006

In diesem Jahr stehen folgende Anlässe auf dem Programm:

1. Anlass: Mitgliederorientierung am 20. Januar 2007

Der erste Anlass ist bereits im Gange. Er findet im FidazerHof in Flims statt. Zeitgleich findet schweizweit in allen Convieven am heutigen Tag das Spiel „Gioco del piacere“ statt, dieses wird in unsere Mitgliederorientierung integriert. Folgende Weine wurden zum Probieren gereicht und wie folgt gewählt:

- 1) Humagne Rouge 2005, AOC Valais, M. Zufferey - CHF 26.00 / Rang 5
- 2) La Brùga 2003, Merlot del Ticino, Mascetti, Vezia - CHF 15.00 / Rang 3
- 3) Pinot Noir N 2, Bachtobel Auslese 2005, H.U.Kesselring, Ottoberg - CHF 26.00 / Rang 4
- 4) Gamaret du Domaine 2004, Genève AOC, B.&B. Rochaix - CHF 17.50 / Rang 1
- 5) Stikel's Syraz Barriqueausbau 2005, H. Schwarzenbach - CHF 25.00 / Rang 2

2. Frühjahrs-Anlass

Unser diesjähriger Frühjahrsanlass findet in der Swiss School of Tourismus and Hospitality, in Passugg statt. Beat Wicki, Vorsitzender der Geschäftsleitung, zeigt uns am Samstag 21. April 2007 ab 17.00 Uhr den Betrieb und steht für Fragen gerne zur Verfügung. Um ca. 18.00 Uhr sind wir im Restaurant Paulaner zu Gast. Wir freuen uns auf einen interessanten und genussreichen Abend.

3. Sommer-Anlass

Besichtigung der Fleischtrocknerei Tomaschett in Vrin. Alles weitere wird später bekanntgegeben.

4. Spätsommer-Anlass

Konservieren. Trix Foppa wird einen Anlass über traditionelles Konservieren organisieren.

5. Herbst-Anlass

Rotwild. Martin Gieriet kennt eine Rotwildzucht, Martin Meiler könnte als Jäger seine Kenntnisse weitergeben.

6. Winter-Anlass

Pflanzensilvester im Fidazer-Hof am 24. 11.2007.

6. Varia

Rainer Riedi bittet um Werbung für Mitglieder im Bekannten- und Freundeskreis. Im Weiteren berichtet Rainer Riedi vom Salone del Gusto, der alle zwei Jahre in Turin durchgeführt wird. Er war zusammen mit Gion Caprez und dessen Kochfreunden an diesem Anlass und hat vom guten Essen berichtet und von einer Degustation auf einem Weingut. Am Salone del gusto haben 2000 Köche aus allen Herren Länder einen „Markt der Geschmäcker“ veranstaltet. Darüber hinaus konnten verschiedene Vorträge über Anbau und Kultivierung besucht werden.

Urs Schwab macht den Vorschlag, einen Anlass mit einem Nachbarconvivium zu organisieren, er denkt z. B. an jenes aus dem Vorarlberg.
Rainer Riedi bedankt sich für die Aufmerksamkeit und wünscht einen angenehmen Tag.

Für das Protokoll:

Trix Foppa