

Slow Food Convivium Nordbünden

Mitgliederorientierung vom 22. Januar 2011

im Hotel Hospezi bei
Ursula und Christian Weber
In Trun ab 11 Uhr

Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
 - Anlässe 2010
 - Finanzen
 - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Gedanken der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2011
6. Varia

1. Begrüssung

Der Präsident, Rainer Riedi, begrüsst die Anwesenden

Entschuldigte: Johanes Brassel, Monika Geissler, Claudia und Martin Gieriet, Reto und Barbara Guidon, Urs und Gisela Schwab, Roland Häfliger, Gion Caprez

2. Jahresrückblick

Anlässe 2010:

Freitag, 22. Januar 2010, Mitgliederversammlung im Weingut Georg Fromm in Malans

Es haben 24 Personen daran teilgenommen, hier der Bericht von Petra Gollner:

Am Freitag, 22. Januar 2010 war die Mitgliederversammlung 2009 angesagt.

Wir haben uns in Malans GR beim Weingut Georg Fromm getroffen. Auf dem Weingut wurden wir in einen Raum gebeten wo heimelig ein Feuer im Cheminee brannte.

Selbstverständlich starteten wir mit dem Apero „ Riesling - Silvaner " und dazu eine Bündnerfleischplatte. Klar jetzt konnte die Versammlung beginnen.

Nach schnellem und zügigen Durchgang, mit vielen schönen Erinnerungen aus dem letzten Jahr wurde die GV beendet. Anschliessend bekamen wir dann spannende und eindruckliche Impressionen von der Winery Georg Fromm aus New Zealand zu sehen.

Selbstverständlich liessen sich, dann bei gutem Risotto und weiteren Weinen aus dem Hause Fromm, das Gespräch und Diskussionen über das Weingut und das Land in der Ferne nicht zurück halten.

Nach diesem Abend lässt sich das Reisegefühl und die guten Weine aus der weiten Welt nicht mehr aus dem Kopf bringen.

Wer weiss die nächste Mitgliederversammlung in New Zealand? (Petra Gollner)

Als Nachfolger von Trix Foppa wurde Davis Puser von der Hotelfachschule in Passugg in den Vorstand gewählt.

Samstag, 6. März 2010, Gioco del Piacere im Restaurant Paulaner's in Passugg

Dieser Anlass wurde von 16 Personen besucht. Beim Gioco del Piacere wurde aus vier verschiedenen Mischungen das Gerber Fondue als Sieger erkoren. Erinnerungen an den Anlass Pasta in der Frigemo (Barilla) werden wach.

Mittwoch, 5. Mai 2010, Anlass Kaffee im Gewächshaus der Mercato Verde in Chur

Petra und Edgar Gollner haben im Gewächshaus des Mercato Verde einen wunderschönen Anlass organisiert. Von Carolin Brönniman wurde uns die Kunst des Kaffee-Genusses näher gebracht. Auch die Olivenöldegustation, der griechische Wein von Babis, Tramezzini und Dolce passten gut dazu. Cordelia Kipfmüller und Gusti Berchtold waren hervorragende Gastgeber.

***Mittwoch, 22. September 2010, Röteli und Birabrot im Fidazerhof, 1. Teil
Donnerstag, 9. Dezember 2010, 2. Teil***

Nur 8 Teilnehmer und Teilnehmerinnen kamen am Mittwoch, 22. September nach Fidaz. Schade, denn es war interessant zu erfahren, wie die verschiedenen Zutaten je nach Menge den Röteligeschmack beeinflussen.

Freitag, 15. Oktober 2010, Schulhotel Passugg

Das Projektteam der Studierenden der Hotel- und Touristikfachschule in Passugg hat auch 2010 unter der Leitung von David einen unterhaltenden Abend mit regionalen Produkten unter dem Motto „good, clean and fair“ organisiert und durchgeführt. Wir sind sehr dankbar, dass wir mit David ein Mitglied und Vorstandsmitglied gefunden haben, der die Grundsätze von Slow Food auch an junge Leute weitergibt. Auch dieses Jahr findet am Freitag, 23. September ein ähnlicher Anlass statt.

Samstag, 27. November 2010, Pflanzensilvester im Fidazerhof

Schon zum 8. Mal haben Roland Häfliger, Antonia Schärli und das Fidazerhof-Team zum Pflanzensilvester nach Fidaz eingeladen. Dieses Jahr stand der kulinarische Teil ganz im Zeichen der Alp-Gänse. Für gute Unterhaltung aus der Dixieküche sorgte die Porky-Vally Dixieband.

Finanzen

Die Jahresrechnung 2010 schliesst mit einem Gewinn von Fr. 1'565.80 (darin enthalten sind 40 Flaschen Röteli à Fr. 25.00 = Fr. 1'000.00). Das Vermögen beträgt Fr. 5'659.04. Melchior Brot hat die Jahresrechnung überprüft und beantragt, dem Kassier und dem Vorstand Entlastung zu erteilen.

(Siehe Beilage Jahresrechnung)

Ca. Fr. 400.00 vom Anlass vom 15.10.10 (good, clean and fair) fehlen. David Puser geht dem nach.

Revisionsbericht und Entlastung

Melchior Brot verliesst den Revisionsbericht. Dem Kassier und dem Vorstand werden Entlastung erteilt.

3. Wahlen

Rainer Riedi gibt bekannt, dass Yvonne und Alain Georgy aus dem Vorstand ausgetreten sind. Er würde es begrüßen, wenn diese offenen Stellen längerfristig neu besetzt werden könnten. Petra Gollner und Edgar Gollner stellen sich zur Verfügung und werden einstimmig gewählt. Der Präsident Rainer Riedi, sowie Roland Häfliger, Kassier, und Revisor Melchior Brot sind bis 2013 gewählt.

4. Gedanken der Conviviumsleitung

Leider ist im vergangenen Jahr betreffend Homepage noch nicht viel geschehen. Markus Kunz konnte nur wenig Zeit finden. Zumindest die Anlässe 2010 waren auf unserer Internetseite ersichtlich. Auch viele Bereiche über Anlässe etc. waren zwischenzeitlich verschwunden. Roger Zünd hat sich nun bereit erklärt, bis spätestens Ende Februar 2011, für ca. Fr. 400.00, eine benutzerfreundliche Version aufzuschalten. Es handelt sich dabei um eine Umbearbeitung der bestehenden Homepage.

5. Jahresprogramm 2011

Das Sekretariat hat das Jahresprogramm 2011 noch vor Weihnachten an alle Mitglieder verschickt. Wir hoffen, diese bald auch auf unserer neuen Homepage aufschalten zu können. Sobald alle Daten bekannt sind, übermitteln wir diese auch an www.slowfood.ch.

Samstag, 22.01.2011, Mitgliederorientierung im Hospezi In Trun

Samstag, 21. oder 28.05.2011 (genaues Datum wird noch bekannt gegeben) **Stechen und Kochen von Churer Spargeln** (Gisler/Hotelfachschule Passugg)

Mittwoch, 22.06.11 ab 18 Uhr Anlass **Glacé im Evviva** am Kornplatz in Chur

Freitag, 23.09.11 Ein Abend mit **regionalen Produkten in der Hochtelfachschule in Passugg**

Samstag, 26.11.11 Pflanzensilvester im Fidazerhof

6. Varia

Dieses Jahr haben wir den Premio Slow Food an das Hospezi resp. Ursi und Christian Weber verliehen. Im Anschluss an dieses Mitgliederorientierung können die Mitglieder selber entscheiden, ob diese Wahl richtig war oder nicht. Vorschläge für den SF Premio nehmen wir gerne entgegen.

David macht noch auf den Samstag, 9. April 2011 Finger Food Festival in Passugg aufmerksam. Reservation im Internet ab Februar / März 2011 möglich, Fr. 25.00/Fr. 30.00 pro Person. Ca. 2000 Billette von 12 Uhr bis 18 Uhr erhältlich.

Evtl. nimmt Simona Nutt mit Christian Weber Kontakt auf bezüglich Korn.

Möglicherweise hilft auch Lotti Caviezel bei der Bereuung unserer Internetseite mit.

Rainer Riedi bedankt sich für die Aufmerksamkeit und wünscht einen guten Appetit und noch einen schönen Tag. Ende der Sitzung ca. 12.15 Uhr.

Chur, den 03.02.11

Für das Protokoll:

Rainer Riedi