

# Slow Food Convivium Nordbünden

## Mitgliederorientierung vom 21. Januar 2012

in der Fleischtrocknerei  
Bischofberger in Churwalden  
ab 10.30 Uhr

### Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
  - Anlässe 2011
  - Finanzen
  - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Gedanken der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2012
6. Varia

### 1. Begrüssung

Der Präsident, Rainer Riedi, begrüsst die Anwesenden

Entschuldigte: Fritz und Annerose Hasler, Urs und Gisela Schwab, Roland Häfliger

### 2. Jahresrückblick

#### Anlässe 2011:

***Samstag, 22. Januar 2011, Mitgliederversammlung im Hospezi in Trun***

Es haben 9 Personen daran teilgenommen. Wie gewohnt wurden wir im Hospezi mit ursprünglichen und einzigartigen Speisen aus dem Berggebiet verwöhnt.

Künftig wird, unter dem Motto Terra Madre Day, alljährlich jeweils anfangs bis Mitte Dezember das Tschavera naturala (Huusmetzgata) im Hospezi in Trun statt finden.

#### ***Samstag, 21. Mai 2011, Stechen, Zubereiten und Essen von Churer Spargeln***

Um 10 Uhr trafen wir uns beim Schützenhaus auf dem Churer Rossboden. Wir, d.h. 21 Teilnehmer, durften den interessanten Aeusserungen von Herrn Gisler folgen. Danach konnten wir selber Hand anlegen. Zum Abschluss auf dem Hof von Gislars hatten wir Einblick wie die Spargeln gereinigt, sortiert und verarbeitet wurden. Hierzu dient eine spezielle, hochentwickelte Maschine. Mit einem Teil der von uns geernteten Spargeln begaben wir uns nach Passugg. Dort war alles gerüstet auch fürs Mitwirken der Teilnehmer. Eine Vielzahl von Zubereitungsmöglichkeiten von Spargeln wurde uns geboten. Nach dem variantenreichen Spargelschmaus erhielten wir von David Puser noch eine representative Auswahl von Rezepten.

***Mittwoch, 22. Juni 2011, Thema Glacé im Evviva am Kornplatz in Chur***

Herr Orazio Crucitti und sein Mitarbeiter produzierte mit uns eine selbstgemachte Pistacheglacé. Alle 24 Teilnehmer waren um eine Erfahrung reicher.

***Freitag, 23. September 2011, Schulhotel Passugg***

Dieses Jahr stand der Event unter dem Motto „Indian Night“. Die kulinarischen Köstlichkeiten, zubereitet unter der Leitung vom Chef Koundy vom Restaurant King's Kurry in Zürich, waren vielfältig und schmackhaft. Es ist bemerkens- und unterstützenswert, dass die Produkte direkt von Indien aus dem Fair Trade-Handel importiert werden. Darum denkt bei eurem nächsten Aufenthalt in Zürich zum Beispiel ans King's Kurry an der Freystrasse 3.

Bei Slow Food stehen ohne Zweifel die saisonalen und regionalen Produkte im Vordergrund. Eine kulinarische Reise in „fremde“ Kulturen ist m. E. umso bereichernder.

***Samstag, 27. November 2011, Pflanzensilvester im Fidazerhof***

Zum 10. Mal hat der Fidazerhof den Pflanzensilvester durchgeführt, Thema im 2011: „Auf dem Holzweg“. Ein 4-Gang-Menu inkl. Apéro auf Chriesiholz, Holzgeräuchtem, Eichenholz, Süssholz, Wurzelgemüse und Zimt. Dazu spielten Katarina Gavrilovic und Mathias Kleiböhmer auf Holzblas- und Streichinstrument Johan Sabastian Bach, Antonio Vivaldi und andere holzige Ueberraschungen.

Antonia Schärli, Roland Häfliger und das gesamte Fidazerhof-Team gestalteten einen wunderschönen Abend im schmucken Fidazerhof. Zum Jubiläum erhielten sie den Premio Slow Food 2011.

***Samstag und Sonntag, 10. bzw. 11. Dezember 2011, Tschavera Naturala im Hospezi (Terra Madre Day)***

Am Samstag Abend und Sonntag Mittag haben wir zum ersten Mal, anlässlich des Slow Food Terra Madre Days, die ausgezeichnete Metzgata im Hospezi geniessen dürfen. 10% des Erlöses wurden zudem für das Projekt „1000 Gemüsegärten in Afrika“ gespendet.

Es ist vorgesehen, das Tschavera naturala im Hospezi künftig jedes Jahr mit den Terra Madre Days zu verbinden. Wir freuen uns bereits auf das nächste Mal.

**Finanzen**

Die Jahresrechnung 2011 schliesst mit einem Gewinn von Fr. 263.15. Das Vermögen beträgt Fr. 5'922.19 (darin enthalten sind 27 Flaschen Röteli à Fr. 25.00 = Fr. 675.00, 5 Flaschen Röteli wurden vom Präsidenten an der MO 2011 dem Hospezi zum Verkauf übergeben). Melchior Brot hat die Jahresrechnung überprüft und beantragt, dem Kassier und dem Vorstand Entlastung zu erteilen.  
(siehe Beilage Jahresrechnung)

## Revisionsbericht und Entlastung

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

## 3. Wahlen

Dieses Jahr finden keine ordentlichen Wahlen statt. Rainer Riedi, David Puser sowie Roland Häfliger, Kassier, und Revisor Melchior Brot sind bis 2013 gewählt. Petra und Edgar Gollner wurden im Jahr 2011 für 3 Jahre gewählt, d.h. bis 2014. Nicht geplante Wahlen wurden keine vorgenommen.

## 4. Gedanken der Conviviumsleitung

Dank der grosszügigen Unterstützung von Roger Zünd konnten wir unsere Homepage wieder beleben. Wir, d. h. Frau Bigger, meine Sekretärin, und der Schreibende, bemühen uns die Homepage laufend zu verbessern.

## 5. Jahresprogramm 2012

Das Sekretariat hat das Jahresprogramm 2011 noch vor Weihnachten an alle Mitglieder verschickt. Dieses ist nun auch auf unserer neuen Homepage aufgeschaltet.

**Samstag, 21. Januar 2012, 10.30 Uhr, Mitgliederorientierung bei der Fleischrockerei Bischofberger**

**Mittwoch, 07. März, 2012, 19 Uhr, Bio Pasta Bonetti in Bad Ragaz.**

**Hauptthema 2012 "Von der Rebe bis zum Wein"**. Unser Mitglied Gion Caprez hat sich darum bemüht, das Thema "*Von der Rebe bis zum Wein*" zu realisieren. Ihr könnt Euch vermutlich noch erinnern, dass wir für unsere Mitgliederversammlung 2010 im Weingut Georg Fromm in Malans zu Gast waren. Nun hat sich Georg Fromm bereit erklärt, im kommenden Jahr vier Anlässe mit uns zu organisieren. Die provisorischen Daten haben wir wie folgt festgelegt:

**Samstag, 21. April 2012, 16 Uhr: *Sichtbar werden der Blätter/Erlesen*** inkl. Jungwein degustieren, Abendessen mit Sternekoche Urs Dietrich.

**Samstag, 9. Juni 2012, 11 Uhr: *Beginn der Blüte*** inkl. Besichtigung des Gewürz- und Duftgartens, Mittagessen Risotto und Salat.

**Samstag, 18. August 2012, 14 Uhr: *Erste verfärbte Beeren***, Vesper mit Slow Food Förderkreisprodukten (Presidi).

**Samstag, 6. Oktober 2012, 9 Uhr: Ernte/Erntedankfest, Beginn Hauptlese.** Wir helfen beim "Wimmeln". Mittagessen Polenta und Voressen offeriert von Georg Fromm.

Die vorgesehenen Daten können aber je nach Vegetationsstand variieren. Wir bemühen uns, Euch die jeweiligen Einladungen möglichst früh zukommen zu lassen.

Am **Freitag, 28. September 2012**, dürfen wir uns wieder von den StudentInnen der **Hotel- und Tourismusfachschule in Passugg** verwöhnen lassen. David ist offen für Ideen.

Am **letzten Samstag im November (24.11.2012)** steht zum 11. Mal der **Pflanzensilvester im Fidazerhof** auf dem Programm.

Beschliessen werden wir unser Vereinsjahr mit dem **Tschavera naturala im Hospezi in Trun** anlässlich des Terra Madre Days **im Dezember**.

## 6. Varia

Unter Varia gab es keine Wortmeldungen. David Puser macht auf das Foodfestival in Passugg vom 5. Mai 2012 aufmerksam. Das Foodfestival ist jedes Jahr ein besonderes Ereignis, dass man sich nicht entgehen lassen sollte.

Chur, den 10. Februar 2012

Für das Protokoll:

Rainer Riedi