

# Slow Food Convivium Nordbünden

## Mitgliederorientierung

**vom 26. Januar 2013**

im Schloss Reichenau bei  
der Familie von Tscharner  
ab 10.30 Uhr

## Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
  - Anlässe 2012
  - Finanzen
  - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2013
6. Varia

## 1. Begrüssung

Der Präsident, Rainer Riedi, begrüsst die Anwesenden

Entschuldigte: Martin Bundi, Madlene und Andy Rominger, Barbara und Reto Guidon, Claudia und Martin Gieriet, SO und Bündner Tagblatt.

## 2. Jahresrückblick

### Anlässe 2012:

#### ***Samstag, 21. Januar 2012, Mitgliederversammlung in der Fleischtrocknerei Bischofberger in Churwalden***

Im idyllisch verschneiten Churwalden trafen wir uns zur Mitgliederorientierung 2012. Alois Schlager zeigte und erklärte uns die Fleischtrocknerei Bischofberger, die er mit seiner Partnerin Jacqueline Eberle zusammen leitet. Nach der Versammlung konnten wir die rein natur getrockneten Bündnerspezialitäten selber kosten. Der Unterschied zu industriell produzierten Produkten ist unverkennbar. Die Beinwurst von der Fleischtrocknerei Bischofberger wurde auch zu den Förderkreisprodukten (presidi) von Slow Food aufgenommen. (Nebst derjenigen von Fritz Schiesser sel., die von Ruedi Winz von der Metzgerei Marc weiterhin hergestellt wird.) Herzliche Gratulation.

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

Ca. 25 Teilnehmer haben anfangs März die Bio Pasta Bonetti in Bad Ragaz besucht. Nebst der Vorführung der handwerklichen Verarbeitung der Pasta konnten wir die soeben hergestellten Teigwaren kochen und essen. Ich glaube, wir alle fanden sie köstlich.

**„Von der Rebe zum Wein“, vier Anlässe im Weingut Fromm in Malans**

Neun Jahre nach unserem unvergesslichen „Plantati“ (2003) haben wir endlich wieder einen Zyklus über das ganze Jahr verwirklichen können. „Von der Rebe zum Wein“ war für alle Besucher nicht nur gesellig, sondern auch interessant und lehrreich. Vielen Dank an Gion Caprez und Georg Fromm für die Organisation und Realisation.

Zu den Terminen der Anlässe findet Ihr Informationen und Fotos auf unserer Homepage.

**Samstag, 21. April 2012, Sichtbar werden der Blätter**

Inkl. Jungwein degustieren, Abendessen im Restaurant Weisskreuz in Malans

**Mittwoch, 20. Juni 2012, Beginn der Blüte (neues Datum und neue Uhrzeit)**

Inkl. Besichtigung des Gewürz- und Duftgartens, Abendessen Risotto und Salat

**Samstag, 18. August 2012, Erste verfärbte Beeren**

Vesper mit Slow Food Förderkreisprodukten

Edgar Gollner hat diverse Slow Food Förderkreisprodukte (presidi) organisiert und zusammen mit mir hergerichtet. Weil das Echo sehr gut war, planen wir dieses Jahr wiederum einen Anlass mit Slow Food „presidi“-Produkten (Samstag, den 11. Mai 2013).

**Mittwoch, 24. Oktober 2012, Gärverlauf der Trauben**

Die ursprünglich auf den 06. Oktober und später auf den 20. Oktober 2012 verschobene Weinlese musste witterungsbedingt ganz abgesagt werden. Dafür durften wir am 24. Oktober einiges Interessantes über den Gärverlauf der Trauben erfahren.

**Freitag, 28. September 2012, Schulhotel Passugg**

Zum vierten Mal durften wir im Schulhotel der Swiss School of Tourism und Hopitality in Passugg zu Gast sein. Diesmal unter dem Motto „Tausend Obst- und Gemüsegärten in Afrika“. David Puser, welcher in Asien weilte, wurde von Molekularkoch Thomas Rohrer vertreten. In wohliger Atmosphäre wurde uns gutes und faires Essen aus Afrika geboten. Dies untermalt mit typischen Klängen aus dem schwarzen Kontinent. Für die Errichtung eines Obst- und Gemüsegartens in Afrika kamen Fr. 400.00 zusammen, Nochmals vielen Dank. Wir sind schon gespannt, was uns im 2013 erwartet.

**Samstag, 24. November 2012, Pflanzensilvester im Fidazerhof**

In die zweite Dekade des Slow Food- und Pflanzensilvesters starteten wir mit dem Thema „Steinbock-Gerichte, Steinbock-Geschichten und und Jägerlatein“. Ganz nach dem Motto regional und saisonal waren die Köstlichkeiten unter der Leitung des Küchenchefs Florian.

Martin Meiler und Leo Tuor, der Schriftsteller, lasen Steinbockgeschichten vor. Zu Gast waren u. a. auch der Revierförster von Flims, Thomas Färber, und der Wildhüter Claudio Spadin mit seiner Frau. Herr Spadin erzählte zudem über das Wesen und Leben der Steinböcke aus der Region.

Nach dem Apéro auf der Terrasse des Fidazerhofes mit fantastischer Aussicht auf Flims etc. wurden wir den ganzen Abend von Antonia Schärli, Roland Häfliger und dem Fidazerhof-Team verwöhnt. Vielen herzlichen Dank, dass wir wieder dabei sein durften.

## **Finanzen**

Die Jahresrechnung 2011 schliesst mit einem Gewinn von Fr. 939.15. Das Vermögen beträgt Fr. 6'861.94 (darin enthalten sind 24 Flaschen Röteli à Fr. 25.00 = Fr. 600.00, 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)

Roland Häfliger hat zwei und Rainer Riedi hat eine Flasche Röteli verkauft. Zwei wurden an SF-Unterstützer verschenkt. Der Kassier soll angewiesen werden, die Vorräte von Fr. 600.00 für Röteli auszubuchen. Frau Cornelia Pfister kauft an der Mitgliederorientierung vom 26.01.13 vier Flaschen Röteli. Diese wurden ihr am 09.02.13 überbracht.

## **Revisionsbericht und Entlastung**

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

## **3. Wahlen**

Dieses Jahr fallen wieder ordentliche Wahlen an. David Puser ist schon im 2012 aus dem Vorstand ausgetreten, weil er aus beruflichen Gründen keine Zeit mehr hat. Er wird vielleicht zu einem späteren Zeitpunkt wieder beitreten. Roland Häfliger, Kassier, und Revisor Melchior Brot stellen sich zur Wiederwahl. Petra und Edgar Gollner sind noch als Vorstand bis 2014 gewählt. Rainer Riedi tritt nach mehr als 10 Jahren als Präsident zurück und stellt sich zur Wahl in den Vorstand für weitere 3 Jahre zur Verfügung. Zur Neuwahl in den Vorstand bietet sich Ursula Wilhelm an. Ursula war schon im Vorstand vom heutigen Convivium Südbünden und bringt viel Erfahrung mit sich. Da Ursula Wilhelm nicht anwesend ist, wird ihre Wahl zurückgestellt.

Als neuer Präsident schlagen wir Edgar Gollner vor. Er unterstützte den scheidenden Präsidenten schon als Mitglied und später als Vorstand während seiner gesamten Präsidentschaft tatkräftig und ist sozusagen der „logische“ Nachfolger. Die Wahl wird in Globo vorgenommen und alle Vorgeschlagenen werden einstimmig gewählt.

## 4. Orientierung der Conviviumsleitung

Wie bereits erwähnt hat die SSTH in Passugg Fr. 400.00 für einen Obst- und Gemüsegarten in Afrika gespendet. Wir möchten diesen Betrag auf 900 Euro (ca. Fr. 1'080.00), welche die Errichtung eines solchen Gartens in Afrika ermöglicht, aufstocken. Darüber entscheidet das Mehr der anwesenden Mitglieder. Die Spende von ca. Fr. 700.00 aus unserer Vereinskasse wird einstimmig angenommen. Der Kassier hat den Auftrag, einen Schulgarten zu finanzieren. Er will eine Rechnung von SF International. Diese wurde mittlerweile in Auftrag gegeben.

## 5. Jahresprogramm 2013

Die Anlässe dieses Jahres konnten wir leider nicht wie gewohnt noch vor Jahresende 2012 bekannt geben. Fest stand einzig der aus gesundheitlichen Gründen verschobene Terra Made Day vom 12./13. Januar 2013 und der Anlass im Schloss Reichenau.

Die Daten und Themen im 2013 waren/sind folgende:

### ***Samstag, 12. Januar 2013 und Sonntag, 13. Januar 2013: Tschavera Naturala im Hospezi in Trun, nachgeholter Terra Madre Day.***

Das Tschavera Naturala stand wiederum auch unter dem Moto „1000 Obst- und Gemüseärten in Afrika. Von den Einnahmen am Samstag und Sonntag spenden Ursi und Christian Weber, wie letztes Jahr, 10 %.

Martin Weiss stellte auch das neue Buch von Albi von Felten und ihm mit dem Titel: „Blaue Schweden, Grüne Zebra, Roter Feurio“ (Alte Sorten neu entdeckt. Das Pro Spezia Rara Kochbuch) vor. Darin wird u. a. das Hospezi in allen vier Jahreszeiten vorgestellt.

Zu Ehren seltener Kulturpflanzen und bedrohter Nutztierassen wurden zwei mehrgängige Festmenues serviert. „Das Fleisch des schwalbenbäuchigen Wollschweins, rare Gemüse und Früchte – alles aus eigenem Stall und Garten – wurden den Gästen zur Huldigung des lokalen und natürlichen Essens serviert. Der ganze Anlass wurde musikalisch in romanischer Sprache begleitet durch die wunderbaren Stimmen der drei Jugendlichen Nina, Tiziana und Mattiu aus Trun.“

### ***Samstag, 26. Januar 2013, ab 10.30 Uhr: Mitgliederversammlung im Schloss Reichenau bei der Familie von Tscharner***

Für die nach der Mitgliederorientierung noch verbleibenden 11 Personen haben Anni und Gian-Battista von Tscharner den Esstisch wunderschön feierlich dekoriert. Auch vier Kerzenständer schmücken die Tafelrunde. Die Vorspeise setzt sich aus Zungenfleisch verschiedener Wildtiere (Steinbock, Hirsch etc.), diese wird ergänzt durch ein schmackhaftes selbstgemachtes Kraut. Begleitet wird das Mahl durch einen wunderbaren Wein aus dem Hause von Tscharner. Wir wählten einen Jeninser Blauburgunder. Zum Hauptgang wurden ein ausgezeichnetes Safranrisotto und selbstgemachte Würste serviert. Auch diese Speisen sind sehr schmackhaft und eignen sich sehr gut für diese Jahreszeit. Den Abschluss bildet ein köstliches selbstgemachtes Sorbet aus Jeninser Gewürztraminer, Marc und caramelisierten Orangenscheiben.

Gian-Battista, der mit seiner Frau ebenfalls mit uns isst, erzählt danach viel Interessantes und Unterhaltendes aus der Geschichte von „Reichenau und seinen Gärten“. Freundlicherweise hat Gian-Battista uns den Text dazu zur Verfügung gestellt. Er steht als Zusatz zum Protokoll für jedermann zum Nachlesen bereit.

Danach hat uns Gian-Battista von Tscharner durch Schloss geführt und so manche Anekdote erzählt. Erst um ca. 16 Uhr war der Rundgang durch die grosse Anlage inkl. Weinkeller vollbracht und die Anwesenden waren um ein Erlebnis reicher und konnten zu sich sagen: „les absents ont toujours tort“. Zum Trost einige Bilder auf unserer Homepage [www.slowfood-grischa.ch](http://www.slowfood-grischa.ch).

**Samstag, 04. Mai 2013: Kochen mit Slow Food Produkten.** Das Ganze findet statt in der Küchenausstellung von Lotti und Heini Caviezel in Chur. Genauere Angaben folgen spätestens mit der Einladung im April.

**Mittwoch, 12. Juni 2013, 18.30 Uhr: Olivenoel beim Griechen „Babis“.** Charalambos Kyrialanidis, der Besitzer des „Griechen“ in der Oberen Gasse in Chur, verführt uns mit griechischem Olivenoel. [www.der-grieche.ch](http://www.der-grieche.ch)

**Mittwoch, 25. September 2013, 18.30 Uhr: Samenkönig Adi Merz,** Vortrag und Kochen einer Kürbissuppe. Es handelt sich um ein Kürbisoel aus der Steiermark. Damit können wir auch mal die Verbindung von Slow Food mit dem benachbarten Ausland herstellen.

**Freitag, 18. Oktober 2013:** Wir sind wiederum Gast in **Passugg**. Nach den Themenabenden Indien im 2011 und Afrika im vergangenen Jahr sind wir voller Erwartung, was die Jungen unter der Leitung von David Puser im 2013 sich ausdenken und uns präsentieren werden.

Am **letzten Samstag im November (30.11.2013)** steht zum 12. Mal der **Pflanzensilvester im Fidazerhof** auf dem Programm. Auch hier wissen wir das Thema noch nicht. Wir werden es Euch baldmöglichst bekannt geben.

Beschlossen werden wir unser Vereinsjahr mit dem **Tschavera naturala im Hospezi in Trun** anlässlich des Terra Madre Days vermutlich am **07./08. Dezember 2013**.

## 6. Varia

Unter Varia gibt es keine Wortmeldungen. Der scheidende Präsident bedankt sich für die Aufmerksamkeit, beschliesst die Sitzung kurz nach 12 Uhr und die Mitglieder begeben sich zum gemütlichen Teil.

Chur, den 12. Februar 2013

Für das Protokoll:  
Rainer Riedi

