

Slow Food Convivium Nordbünden

Mitgliederorientierung

vom 25. Januar 2014

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

Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
 - Anlässe 2013
 - Finanzen
 - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2014
6. Varia

1. Begrüssung

Der Präsident, Edgar Gollner, begrüsst die Anwesenden.

Entschuldigte: Monika Geissler, Claudia und Martin Gieriet, Cornelia Pfister

Anwesend: Monika und Johannes Brassel, Viviana und Melchior Brot, Gisela Schwab, Ursula und Christian Weber, Raimund Steinmair, Petra und Edgar Gollner, Rainer Riedi

2. Jahresrückblick

Anlässe 2013:

Wochenende vom 12./13. Januar 2013, Tschavera naturala bei Ursula und Christian Weber im Hospezi in Trun

Den Bericht findet Ihr im Protokoll 2013 (Seite 4) auf unserer Homepage (www.slowfood-grischa.ch)

Samstag, 26. Januar 2013, Mitgliederversammlung im Schloss Reichenau bei Anni und Gian-Battista von Tscharner

Den Bericht und Fotos findet Ihr im Protokoll 2013 (Seite 4 + 5) auf unserer Homepage.

Samstag, 04. Mai 2013, Kochen mit saisonalen Produkten in der Küchenausstellung von Lotti und Heini Caviezel in Chur

Edgar Gollner und Raimund Steinmair planten und organisierten dieses Mittagessen aus insbesondere regionalen und saisonalen Produkten. Mitgeholfen haben alle Teilnehmer. Zubereiten und Kochen durften wir auf den modernsten Küchengeräten der Schreinerei Caviezel AG an der Ringstrasse 35c in Chur. Unsere langjährigen Mitglieder Lotti und Heini Caviezel waren so freundlich, uns unentgeltlich Ihre Ausstellungsküche zur Verfügung zu stellen. Auch an dieser Stelle nochmals herzlichen Dank. Es ist beabsichtigt, solche Anlässe vermehrt durchzuführen.

Samstag, 12. Juni 2013, abends, wurden wir von Charalambos Kyrialandidis (genannt „Babis, der Grieche“) in die Besonderheiten und Geheimnisse des Olivenöls eingeweiht.

Treffpunkt war das griechische Spezialitätengeschäft von „Babis“ an der Oberen Gasse 3 in Chur. Nach dem Apéro konnten wir in die sogenannte „Hasenstube“, ganz in der Nähe, dislozieren. Dies aus Platzgründen, nahmen doch immerhin ca. 25 Gäste am inhaltlich und kulinarisch interessanten Anlass teil. Babis hielt einen Vortrag (Olive und Olivenöl), der auf unserer Homepage nachgelesen werden kann. Zudem findet Ihr dort einen Artikel des Bündler Tagblattes vom 18. Juni 2013, verfasst von Juscha Casaulta. Obwohl wir die Medien regelmässig zu Anlässen einladen, nehmen sie relativ selten teil. Umso erfreulicher war, dass wieder einmal eine Journalistin beauftragt wurde, bei uns hineinzuschauen.

Mittwoch, 25. September 2013, 18.30 Uhr, Samenkönig Adi Merz beim Restaurant Brauerei (Lokalität für eine geschlossene Gesellschaft mit Kochgelegenheit).

Unser Präsident Edgar Gollner kannte Herrn Merz, übrigens der Bruder von Altbundesrat Hans-Rudolf Merz. Edgar hat ihn eingeladen, damit Adi Merz uns über die aus der Steiermark stammenden Kürbiskerne, deren Bearbeitung und Produkte etwas erzählt. Zudem kochte Edgar noch eine leckere Kürbissuppe. Sämtliche verschiedene Kürbiskernvarianten konnte man kosten und kaufen. Die Kerne und das Kürbiskernöl sind auch unter www.samenkoenig.ch erhältlich.

Samstag, 18. Oktober 2013, 19 Uhr, Restaurant Obelisco bei Gennaro Garofalo

Letztes Jahr wurde Herr Garofalo Mitglied unseres Conviviums. Wir freuen uns sehr, dass ein solcher Spitzengastronom den Weg zu uns gefunden hat. Wir waren nur 8 Gäste und alle haben à la carte bestellt. Von den ausgezeichneten Gnocchi bis zur köstliche Zuppa Inglese. Zudem erzählte Herr Garofalo von seiner Philosophie des Kochens und als Gastgeber. Ein Besuch lohnt sich immer wieder.

Samstag, 30. November 2013, 19 Uhr, Pflanzensilvester im Fidazerhof

„Serata della castagna“ war das Motto dieses Jahres. Zu den fünf ausgesuchten Gängen wurden die passenden Weine, nämlich die Vinatori aus dem Valtellina, welche Herr Stefan Keller, Mitglied dieses Weinbaubetriebs, ausgezeichnet umschrieb. So fehlte die sonst traditionelle musikalische Unterhaltung nicht gross.

Finanzen

Die Jahresrechnung 2013 schliesst mit einem Verlust von Fr. 1'110.65. Das Vermögen beträgt Fr. 5'751.29 (unter „Vorräte“ sind Fr. 500.00 „Röteli“ aufgeführt. An der Mitgliederversammlung 2014 konnten alle Flaschen verkauft werden). Melchior Brot hat die Jahresrechnung überprüft und beantragt, dem Kassier und dem Vorstand Entlastung zu erteilen. (siehe Beilage Jahresrechnung).

Die Gutschrift von Slow Food CH Beitrag 2012 (2011 Fr. 850.00) ist noch nicht eingegangen. Wir werden nachfragen wieso.

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

Revisor Melchior Brot, und Kassier Roland Häfliger, sowie der Sekretär Rainer Riedi sind bis und mit 2015 letztes Jahr gewählt worden. Die Wiederwahl von Petra Gollner steht dieses Jahr an. Es wird vorgeschlagen Petra und Edgar Gollner für weitere drei Jahre in ihrem Amt zu bestätigen.

Neu in den Vorstand möchten wir Raimund Steimair vorschlagen. Raimund wird auch dieses Jahr wieder „Mitanand Kocha“ realisieren und war auch bei der Zusammenstellung des Jahresprogrammes 2014 massgeblich beteiligt. Auch ihn schlagen wir für eine dreijährige Wahl vor.

Die Mitglieder sind einverstanden mit der vorgeschlagenen Wahl. Alle drei Vorstandmitglieder werden einstimmig bestätigt.

4. Orientierung der Conviviumsleitung

Im letzten Jahr haben wir uns vom Vorstand (insbesondere Edgar und Rainer) darum bemüht, dass beim neu geschaffenen Presidi „Bündnerfleisch“ vom Rhätischen Grauvieh die Stotzen verarbeitet werden. Zur Zeit sind Abklärungen im Gange, ob genügend Rhätisches Grauvieh und Braunvieh erhältlich ist. Falls nicht, stellt sich die Frage, ob allenfalls die vermehrte Züchtung dieser Tierrasse möglich ist. Christian Weber macht noch darauf aufmerksam, dass es für Slow Food auch wichtig sein muss, dass die Tiere artgerecht gehalten werden (Futter, Stall, Auslauf etc.). Auch sollte das Bündnerfleisch nitratfrei sein.

Weiter können wir Euch mitteilen, dass unser Convivium einen Obst- und Gemüsegarten in Afrika gespendet hat. Wo genau in Afrika dieser Garten angebaut worden ist, wissen wir nicht. Wir werden versuchen, dies abzuklären.

5. Jahresprogramm 2014

Sonntag, 9 Februar 2014 im Hospezi bei Ursi und Christian Weber

Der Terra Madre Day wurde nun auf den 9. Februar verschoben. Wir freuen uns, dass er trotz widrigen Umständen durchgeführt wird.

Samstag, 18. Januar 2014, Audit im Hotel Sternen in Chur

Es ist erfreulich, dass Slow Food CH die Zusammenkunft der Schweizer Fleischpresidi bei uns in Chur durchgeführt hat. Patrik Zbinden, wohl der bekannteste Sensorikfachmann, begleitete durch den Tag, der um ca. 10 Uhr begann und ca. 16 Uhr endete.

Am Freitag, **28. März 2014** um 19 Uhr treffen wir uns im Restaurant Landhus in Almens zum Thema **Käse und Wein**. Gastgeber sind Amanda Theiler und Urs Reichen. Unterstützt werden Sie vom langjährigen Weinkenner Peter Kropf. Auch dank der grossen Erfahrung der Gastgeber im Bereich Käse dürfen wir einen spannenden und lehrreichen Abend erwarten.

Weiter geht es am Freitag, **13. Juni 2014** um 19 Uhr mit Luciano Beretta und seiner **Spezialitäten- und Lohnbrennerei aus dem Münstertal**. Herr Beretta wurde für seine Produkte schon mehrfach mit Gold ausgezeichnet. Er ist so freundlich, uns sein Wissen und seine Produkte in Chur zu präsentieren.

Am Sonntag, **21. September 2014** gehen wir zur **Familie Winzap nach Falera** zu Besuch. Bitte haltet Euch den ganzen Tag frei. Der Bauernbetrieb wurde kürzlich vom Sohn übernommen. Aber auch Herr und Frau Winzap senior werden dabei sein. Hier wird die Würde des Tiers noch gross geschrieben. Darin ist unter anderen auch die Ursache begründet, dass Winzaps Alpenarena Beef weitem bekannt ist.

Als nächsten Anlass im kommenden Jahr ist die Besichtigung des **Pilotprojektes biologischer Safranbau im Domleschg** von Othmar Caviezel, Tomils, am **25. Oktober 2014** nachmittags, geplant.

Am letzten Samstag im November ladet das Fidazerhofteam wieder zum traditionellen **Planzensilvester im Fidazerhof** ein. Datum ist der **29. November 2014**. Das Motto werden wir Euch nach Erhalt bekannt machen.

Das **Tschavera naturala** wird vermutlich wieder **im Januar 2015** abgehalten werden. Dies die Auskunft von Ursi und Christian Weber vom Hospezi.

Nebst diesen "festen" Anlässen organisiert unser neues Vorstandsmitglied Raimund Steinmair zusammen mit Lotti und Heini Caviezel **"Mitenand Kocha"**. Wir werden die Themen und Daten jeweils frühzeitig bekannt geben.

6. Varia

Da während der Versammlung rege diskutiert wurde, war es Zeit fürs Mittagessen und Roland Häfliger bat uns zu Tisch. Das aus der Vereinskasse bezahlte Mittagessen schmeckte allen Teilnehmern. Auch das ganze Fidazerhof-Team gab sich grosse Mühe, uns zu verwöhnen. Der Apéro wurde von Antonia Schärli und Roland Häfliger offeriert (Original Oberländer Alpen-Trunk). Vielen Dank.

Chur, den 12. Februar 2014

Für das Protokoll:
Rainer Riedi und Edgar Gollner