

# Slow Food Convivium Nordbünden

## Mitgliederorientierung

**vom 28. Januar 2017**

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

## Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
  - Anlässe 2016
  - Finanzen
  - Revisorenbericht und Entlastung
3. Genehmigung Vereinsstatuten, Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2017
6. Varia

## 1. Begrüssung

Der Präsident Edgar Gollner begrüsst die Anwesenden pünktlich um 11 Uhr.

## Entschuldigte:

Entschuldigt haben sich Viviana Brot und Petra Gollner

## Anwesend:

Lidia und Jörg Baechler, Melchior Brot, Lotty und Heini Caviezel, Beat Deplazes, Brigitte und Rita Embacher, Edgar Gollner, Roland Häfliger, Adrian Hirt, Priska Inauen und Rainer Riedi

## 2. Jahresrückblick

### Anlässe 2016:

### ***Samstag, 23. Januar 2016, Mitgliederorientierung im Fidazerhof***

Den Bericht findet Ihr im Protokoll der Mitgliederversammlung 2016.  
Ebenfalls auf der Homepage sind die Bilanz- und Erfolgsrechnung und der Revisionsbericht der Jahresrechnung veröffentlicht.

***Samstag 6. und Sonntag, 7. Februar 2016, Tschavera naturala bei Ursula und Christian Weber im Hospezi in Trun***

Auch wenn wir den weltweit am 10. Dezember zeremonierten Terra Madre Day etwas später abhalten, feiern wir die regionale Esskultur in Reinkultur. Hoffentlich können wir diesen ganz speziellen Anlass noch viele Jahre geniessen.

***Samstag, 19. März 2016, Destillaria Candinas, Surrein***

***Samstag, 23. April 2016, Ölmühle Götzis***

***Samstag, 07. Mail 2016, Food Festival in Passugg***

***Mittwoch, 18. Mai 2016, Big Green Egg mit John Daly***

***Samstag, 27. August 2016, Ucliva Biohotel in Waltensburg***

***Samstag, 22. Oktober 2016, Herdenschutzhunde bei Reto Pfister in Schlans***

***Mittwoch, 26. Oktober 2016, Besichtigung der Mineralquellen Allegra Passugger***

Die Berichte von Lotty Caviezel zu den oben erwähnten Anlässen können auf unserer Homepage eingesehen werden.

***Samstag, 26. November 2015, Pflanzensilvester im Fidazerhof***

Wie von Beat Deplazes an der Mitgliederorientierung vom 23. Januar 2016 angeregt, hat Roland Häfliger das Thema „alles über die Geissen“ aufgenommen. Wir durften einen interessanten, unterhaltsamen und geselligen Abend erleben. Roland hat wieder einmal mehr die richtigen Leute eingeladen. Der Verein la caura, Ziege, Tradition und Zukunft aus Curaglia war zu Gast. Gespickt mit Infos zur Geiss, wunderschöner Musik aus den Bergen (Gallus Huonder) und schmackhaften 5 Gängen „alles von der Geiss“ wurden wir so richtig verwöhnt. Bei nächster Gelegenheit solltet Ihr am Lukmanierpass einen Zwischenhalt im Hotel in Curaglia einlegen. Peter Binz, der Präsident vom Verein la caura, weiss viel zu erzählen. Zudem gibt es gute Spezialitäten von der Geiss zu kaufen. Abschliessend sei

noch erwähnt, dass Fr. 20.00 pro Gast an den Verein la caura vom Fidazerhof gespendet wurde.

## **Finanzen**

Die Jahresrechnung 2016 schliesst mit einem Verlust von Fr. 328.65. Das Vermögen beträgt Fr. 2'817.24.

## **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 einstimmig angenommen.

## **3. Genehmigung der Statuten, Wahlen**

Die zwischen Weihnachten und Neujahr zugestellten Statuten werden mit einer Gegenstimme und einer Enthaltung angenommen.

Lotty und Heini Caviezel, Revisor Melchior Brot, Kassier Roland Häfliger, sowie der Sekretär Rainer Riedi sind noch bis Ende 2018 vorletztes Jahr gewählt worden.

Unser Präsident Edgar Gollner ist noch bis Ende 2017 gewählt.

Neu in den Vorstand schlagen wir Beat Deplazes, wie schon letztes Jahr, und Priska Ineichen, vor. Beat kommt zu uns in den Vorstand sobald er als Grossrat zurücktritt. Priska Inauen wird mit Applaus einstimmig gewählt.

Leider demissioniert Melchior Brot per Ende 2016 als Revisor. Melchior war seit der Gründung des Conviviums (Bündner Herrschaft, 7. Dezember 1997) Revisor. Er hat dieses Amt immer gewissenhaft ausgeübt und wir bedauern sehr, dass er nun zurücktritt. Zum Dank überreicht ihm Roland eine Flasche Wein.

Neu stellen sich Brigitte Embacher und Beat Deplazes für dieses Amt zur Verfügung. Gemäss unseren soeben angenommenen Statuten sind zukünftig zwei Revisoren notwendig (Art. 10 der Statuten des Vereins Slow Food, Convivium Nordbünden). Sie werden einstimmig mit Applaus gewählt.

## **4. Orientierung der Conviviumsleitung**

Der Market in Bern war ein grosser Erfolg. Er findet im März zum zweiten Mal statt.

Eine Botschaft von Carlo Petrini zum Terra Madre Day:

Liebe Mitglieder und Freunde von Slow Food

Vor wenigen Wochen hat Slow Food in Turin über 7.000 Menschen aus über tausend Lebensmittelgemeinschaften als Vertreter des großen Netzwerks von Terra Madre versammelt: Millionen Menschen – Bauern, Hirten, Fischer, Köche, Lehrer, Studenten... Sie alle setzen sich in über 160 Ländern dafür ein, eine Landwirtschaft zu ändern, die der Umwelt und unserer Gesundheit schadet, die Schande der Lebensmittelverschwendung auszulöschen, die biologische Vielfalt zu retten und den Kleinerzeugern zu helfen, die in den ländlichen Gebieten in aller Welt Widerstand leisten.

In nur 70 Jahren hat das Industriesystem, das auf Land und Viehzucht angewandt wird, einen Drittel der Nutztierassen und 75% der Pflanzenarten ausgelöscht, die von Bauern in 10.000 Jahren Landwirtschaftsgeschichte selektioniert wurden. Diese Landwirtschaft schadet der Umwelt und unserer Gesundheit.

Slow Food hat sich in diesen Jahren mit konkreten Projekten für den Schutz der biologischen Vielfalt eingesetzt, etwa mit den 500 Presidi (die über 15000 Erzeuger einbeziehen) oder mit den 2.500 Gärten in Afrika. Diese Projekte haben das Leben von sehr vielen Menschen zu ändern vermocht.

Um diese Projekte auch weiter frei und unabhängig realisieren zu können, braucht Slow Food heute Ihre Hilfe. Auch eine kleine Spende ist entscheidend, wenn sie von vielen Menschen kommt. Nur so können wir weiterhin gute, saubere und faire Lebensmittel für alle fördern und gemeinsam eine bessere Welt aufbauen.

Sie können [hier](#) spenden und uns auch helfen, unsere Kampagne zu verbreiten, indem Sie sie in Ihren sozialen Netzwerken teilen. Ihre Spende trägt dazu bei, die Projekte von Slow Food zum Schutz der biologischen Vielfalt zu finanzieren.

Das Material, das Sie dazu brauchen, finden Sie auf <http://donate.slowfood.com/it/>  
Vielen Dank für Ihren Einsatz!

Carlo Petrini  
Präsident von Slow Food

## 5. Jahresprogramm 2017

Das **Tschavera Naturala** bei Ursula und Christian Weber im **Hospezi in Trun** fand bereits am **Samstag, 21. Januar, abends um 19 Uhr und Sonntag, 22. Januar, mittags um 12.30 Uhr** statt. Wer an diesem speziellen Anlass noch nie teilnahm, sollte es unbedingt nachholen.

Die Mitgliederorientierung vom 28. Januar 2017 ist Gegenstand dieses Protokolls. Nach dem offiziellen Teil wurden wir vom Fidazerhof-Team einmal mehr kulinarisch verwöhnt. Die Apéroüberraschung und Ziegenfleisch aus dem Val Medel etc. wurden vom Fidazerhof offeriert. Herzlichen Dank an Antonia Schärli und Roland Häfliger. Das 3-Gang-Menü setzte sich wie folgt zusammen und wurde von der Kasse des Conviviums Nordbünden spendiert:

- Randen-Frischkäseterrine mit Kartoffelpuffer und Rosenkohl
- Wintersellerie-Schnitzel paniert, Kürbisgemüse, Hausgemachte Petersiliennudeln
- Strudel aus Äpfeln, Zwetschgen und Nüssen mit hausgemacher Eierlikörglace

Ebenfalls der Vereinskasse wurden drei Flaschen 2015er Malanser Pinoit Noir Village unseres Mitglieds Georg Fromm, belastet. Es war ein köstlicher Lunch.

**Donnerstag, 30. März 2017, 18.30 Uhr, Slow Food Workshop - Kraut und Rüben mit Rebecca Clopath.** Wiederum ist es uns gelungen, Rebecca Clopath für einen weiteren Küchenevent in der Caviezel AG in Chur zu gewinnen.

**Samstag, 22. April 2017, 19 Uhr, Tavolata bei Gina und Urs Chiara in Almens.** Apéro im Weinkeller mit anschliessendem 5-Gang-Menü.

**Samstag, 29. April 2017, 13.30 Uhr bis ca. 16 Uhr, Samen, Setzlinge, Wildkräuter sammeln in der "Geissengadenstatt" bei Norbert Alig in Valzeina.** Unser Mitglied Priska Inauen organisiert diesen sicherlich spannenden und lehrreichen Anlass inkl. Apéro.

**Mittwoch, 7. Juni 2017, 17.30 Uhr, Fischzucht Rothenbrunnen.** Die Besichtigung geht ca. 2 Stunden. Das Nachtessen ist im Restaurant Landhus in Almens vorgesehen.

**Mittwoch, 28. Juni 2017** (Ausweichdatum Mittwoch, 5. Juli 2017). Jedes Jahr können wir über unser Mitglied Beat Deplazes (Präsident WWF GR) einen Anlass vom WWF GR bzw. Pro Natura teilnehmen. Diese Jahr besichtigen wir die „**Preisgekrönte Orchideenpracht in Sagogn**“. Lassen Sie sich von der Pracht der Sogogner Orchideen verzaubern und vom Engagement der Pro Sagogn zum Erhalt und Förderung der 26 einheimischen Orchideenarten anstecken“. Treffpunkt ist die Bushaltestelle Vitg dado, Sagogn, Dauer von 18.45 bis 21.45 Uhr, Kosten Erw. Fr. 20.00, Kinder Fr. 10.00, Familien Fr. 45.00 (Ermässigung PN-Mitglieder Fr. 5.00), gutes Schuhwerk und dem Wetter angepasste Kleidung mitnehmen. Anmeldung beim Leiter Alois Poltéra, Präsident Pro Sagogn, [alois@poltera.com](mailto:alois@poltera.com), 081 921 63 51 oder 079 440 69 39 bis am Vortag.

**Dienstag, 18. Juli 2017, 16 Uhr, oberes Maiensäss Maladers.** Abholung in Maladers für Fahrt aufs Maiensäss, **Besichtigung Kräutergarten von Susan Eberle** mit kleinem Essen vor Ort. Beim zweistündigen Rundgang besteht die Möglichkeit, selber Pflanzen zu pflücken und anschliessend ein feines Salatöl oder ein Kräutersträusschen zusammen zu stellen.

**Samstag, 2. September 2017, 17 Uhr, Mercato verde - Ihr Fenster zum Süden.** Feigen und Käse mit Cordelia Kipfmüller und Gusti Berchtold.

**Samstag, 7. Oktober 2017, 9 Uhr, Apfeltag im Domleschg.** Beginn beim Landhus in Almens. Einsammeln der Äpfel im Bongert und pressen derselben in der Mosterei. Mittagessen im Restaurant Landhus. Apfeldicksaft einkochen auf dem offenen Feuer. Informationen rund ums Hochstammobst. Ende ca. 16 Uhr.

Der traditionelle **Pflanzensilvester im Fidazerhof** bei Antonia Schärli und unserem Vorstandsmitglied Roland Häfliger trifft im neuen Jahr auf den **Samstag, 25. November, ab 19 Uhr.**

**Ende Jahr** ist ein **Kurs mit Peter Kropf zum Thema "Wein erleben. Wie funktionieren unsere Sinne? Wie genieße ich Wein richtig?"** vorgesehen im Hotel Sternen, Chur, Beginn 18.30 Uhr mit Nachtessen um 20 Uhr.

## 6. Varia

Edgar erzählt von seinen Ferien in Costa Rica und der gefährlichen Verwendung von giftigen Pflanzenschutzmitteln beim Anbau von „Chiquita“ Bananen, die die Bananenbauern krank machen. Es gibt aber auch umweltgerechte Plantagen. Es ist zu hoffen, dass die giftigen Spritzmittel bald nicht mehr verwendet werden.

Beat verteilt noch den WWF Kalender mit dem Anlass in Sagogn vom Mittwoch, 28. Juni (Verschiebedatum 5. Juli) über „preisgekrönte Orchideenpracht in Sagogn“, organisiert vom Verein Pro Natura.

Adrian bedauert, dass nicht mehr Produzenten bei uns sind. Wir sind darum bemüht, mehr gute Produzenten zu uns „ins Boot“ zu holen.

Lidia weißt noch darauf hin, dass es im Coop einen Blätterteig gibt, der ohne Palmöl hergestellt wird. Statt des bedenklichen Palmöls wird Kokosnussfett verwendet. Edgar ergänzt noch, dass die Kägi Fret heute mit zertifiziertem Palmöl hergestellt werden. Er hat vor ca. 2 Jahren die Firma auf die Problematik mit Palmöl hingewiesen (siehe Homepage Kägi und WWF Schweiz, RSPO, runder Tisch für Palmöl).

Edgar beschliesst die Sitzung um ca. 13.30 Uhr. Danach bittet uns Roland Häfliger zu Tisch.

Chur, den 15. Februar 2017

Für das Protokoll:  
Lotty Caviezel, Edgar Gollner und Rainer Riedi

