

Slow Food Convivium Nordbünden

Mitgliederorientierung

vom 27. Januar 2018

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

Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
 - Anlässe 2017
 - Finanzen
 - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2018
6. Varia

1. Begrüssung

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

Entschuldigte:

Anwesend: Deplazes Beat, Embacher Brigitte und Rita, Keller Fabrizio, Kipfmüller Cordelia, Monn Thomas, Pfister Cornelia, Inauen Priska, Caviezel Lotty und Heini, Gollner Edgar, Häfliger Roland, Riedi Rainer

2. Jahresrückblick

Letztes Jahr hat sich die Bündner Woche der Samedia Gruppe für Slow Food interessiert. Nebst einem Interview von Frau Magdalena Ceak mit Edgar und Rainer haben sie diverse Anlässe besucht und darüber Berichte geschrieben. Diese findet Ihr auf unserer Homepage unter den „Anlässen 2017“.

Das oben erwähnte Interview „Stopp dem hemmungslosen Konsum“ vom 05. April 17 findet Ihr auf unserer Homepage unter Anlässe 2017.

Bei folgenden Events unseres Conviviums Nordbünden findet Ihr Reportagen der Büwo:

1. Kochen mit Rebecca Clopath vom Donnerstag, 30. März 2017 in der Küchenausstellung der Schreinerei Caviezel AG in Chur. Bericht Büwo vom Mittwoch, 5. April 2017 „Genussvoll Tafeln“ von Frau Susanne Turra (S. 28f.).

2. Besuch beim Gemüsebauer Norbert Alig in Valzeina, im Rahmen der Reihe „langames Essen“. Teil drei der Serie „Slow Food“ vom Samstag, 29. April 2017. Bericht von Frau Margrit Ladner-Frei (S. 50f).

3. „Sommerlicher Kräutergenuss von der Wiese“ bei Susanne Eberle in Maladers vom Dienstag, 18. Juli 2017. Dokumentiert in der Büwo vom 26. Juli 2017 von Frau Naomi Sprecher. (S. 36f)

Alle Links dazu findet Ihr auch bei den jeweiligen „Anlässen 2017“ auf unserer Homepage www.slowfood-grischa.ch.

Anlässe 2017:

Das Jahresprogramm 2017 findet Ihr auf unserer Homepage und im Protokoll vom 28. Januar 2017.

Leider konnten wir den Anlass «preisgekrönte Orchideen» vom 28. Juni bzw. 05. Juli 17 mangels Orchideen nicht durchführen. Auch den «Apfeltag» im Domleschg, geplant am 07. Oktober 17, konnten wir mangels Obst leider nicht abhalten. Wir beabsichtigen aber den Event dieses Jahr nachzuholen. Auch den geplanten Abend «Wein erleben» mit Peter Kropf hoffen wir bei anderer Gelegenheit erleben zu können.

Der letzte Anlass im vergangenen Jahr war der traditionelle, am letzte Samstagabend im November stattfindende, Pflanzensilvester. Das Ende des Pflanzenjahres stand im 2017 unter dem Motto «Trüffel aus dem Bündnerland». Pius Bodenmann aus Gampelen mit seinem Trüffelhund «Baghira» erzählte viel Interessantes rund um den Trüffel. Er ist Pilzsammler aus Leidenschaft und bietet auch verschiedene Produkte und Dienstleistungen an. Unter www.trueffelschnueffel.ch oder der Tel. Nr. 076 200 10 27 erfährt Ihr mehr. Herr Bodenmann hilft bei Fragen auch kompetent weiter.

Musikalisch unterhalten wurden wir mit Saxophon, Piano und Gesang von Jonas und Philipp, eine Ohrenweide. Im Anschluss findet Ihr das Menu mit Weinbegleitung aus dem Weingut Hermann. Ein wiederum schöner und unvergesslicher Abend im Fidazerhof.

Finanzen

Die Jahresrechnung 2017 schliesst mit einem Gewinn von Fr. 41.80. Das Vermögen beträgt Fr. 2'859.04.

Revisionsbericht und Entlastung

Unser Revisor Beat Deplazes 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. Wahlen

Wir möchten unseren Vorstand erweitern. Bitte meldet Euch bei uns, falls Ihr interessiert seid.

Der gesamte Vorstand und die Revisoren werden bis Ende 2019 gewählt.

4. Orientierung der Conviviumsleitung

Der Market in Zürich vom 10. bis 11. November fand zum zweiten Mal in der Halle 1 der Züspa statt, diesmal nur im Untergeschoss. Er war viel «persönlicher» als letztes Jahr. Der Grund liegt sicherlich auch daran, dass mehr Produzenten und weniger Händler anwesend waren.

Auch der Berner Markt war ein Erfolg.

Erfreulich ist, dass Slow Food Schweiz, Suisse, Svizzera, Svizra nach langer Zeit wieder ein Magazin herausgebracht hat. Uns stört natürlich, dass das «Slowly», so der Name der im 3A Format präsentierten Broschüre, auf das Romanische verzichtet. Gerade Slow Food, auch als Bewegung zur Unterstützung von Minderheiten, sollte das Romanische unterstützen. Es steht zumindest auf Seite 3 geschrieben: «Rätoromanisch fehlt leider, aber wer weiss?» Wir empfinden diese Aussage als zynisch. Wenn schon mehrsprachig, dann auch das Romanische!

Nicht damit zufrieden geben können wir uns, dass sich SF CH nicht für konsequenten Tierschutz einsetzt. «Nur» weil dringende Korrekturen bei der rationalisierten Tiermast dringend notwendig sind, heisst dies nicht, dass sich SF CH für eine artgerechte Tierhaltung ganz allgemein und auch über die Landesgrenzen hinaus einsetzen sollte.

Die rationalisierte Tiermast, zum Beispiel von Schweinen und Hühnern, welche auch in der Schweiz ein kurzes und elendes Dasein fristen, wird im «Slowly» zwar beanstandet. Das Verbot der Einfuhr von Stopfleber von Gans und Ente stellen hingegen Josef Zisyadis und Alexandre Fricker (Präsident und Geschäftsführer von SF CH) in Frage, ja bezeichnen es sogar als Alibiübung, Rosinenpickerei, feige und Heuchelei (Slowly 2017, S. 3). Auf Seite 7 des Magazins findet man eine gute Zusammenfassung einer Anzahl der Missstände im Tierschutz. Nicht umfassend, aber eine Aufzählung nicht artgerechter Tierhaltung, bei der uns übel wird. («Politik und Foie Gras – Heuchelei a Diskretion», Slowly 2017 S. 7).

Es ist erschreckend zu sehen, wie die Tierhaltung sich entwickelt hat. Dasselbe gilt natürlich auch für Pflanzen. Dabei handelt es sich um Lebewesen. Auch hier sollte doch gelten: «Was du willst, dass man Dir nicht tu, das füg auch keinem anderen Lebewesen zu».

Auch im Parlament wurde das Importverbot von Stopfleber, Haifischflossen, Froschschenkel, Robbenfell und EU-Eier aus Batteriehaltung etc. «bachab» geschickt. Wir meinen, keine gute Entwicklung. Dies können wir leider nicht verhindern. Dass sich aber Slow Food und insbesondere SF CH, wozu wir als Convivium Nordbünden auch gehören, sich nicht ganz allgemein und konsequent für eine artgerechte Tierhaltung einsetzt, finden wir nicht richtig und wir können es nicht nachvollziehen.

Für den Vorstand:

Rainer Riedi, Edgar Gollner, Lotty und Heini Caviezel, Priska Inauen, Roland Häfliger.

5. Jahresprogramm 2018

Am Samstag, 27. Januar 2018 um 10.30 Uhr trafen wir uns im Fidazerhof zu unserer alljährlichen **Mitgliederorientierung** mit anschliessendem Mittagessen. Weitere Details dazu findet Ihr in diesem Protokoll. Das Essen und die Betreuung war wiederum sehr gut. Das Echo der Teilnehmer war sehr positiv. Das Menu seht Ihr gleich anschliessend. Vielen Dank an das gesamte Fidazerhof-Team.

Donnerstag, 15. Februar 2018, 18 Uhr, Themenabend im Hotel Sommerau. Das Thema und der Name des Gastes werden mit der Einladung bekannt gegeben.

Donnerstag, 12. April 2018, 18 Uhr, Kochen mit Rebecca Clopath. Wir tauchen ein in die gesunde Küche mit Speisehanf, vom Apéro bis Dessert ein Genuss der besonderen Art. Ort: Julia's Loft Kitchen, Chur.

Donnerstag, 31. Mai 2018, 18 Uhr, Kochen bei Julia Della Santa. Bei ihr erleben wir eine Kocherlebniswelt, in der gesunde und vitale Ernährung ganz grossgeschrieben wird. Ob Rohkost, vegan oder vegetarisch, bei Julia wird alles zelebriert. Ort: Julia's Loft Kitchen, Chur.

Mittwoch, 29. August 2018, 18 Uhr, Themenabend im Hotel Sommerau. Thema und Gast werden noch frühzeitig mitgeteilt.

Donnerstag, 27. September 2018, Kochen mit Susanne Eberle (vielen bekannt durch den Kräuteranlass im Juli 2017). Sie zaubert köstliche Gerichte, vom Apéro bis Dessert, natürlich immer in Begleitung von entsprechenden Kräutern, Ölessenzen, Essigkreationen etc. Lassen wir uns überraschen. Ort: Julia's Loft Kitchen.

Samstag, 13. Oktober 2018, 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.

Der traditionelle **Pflanzensilvester im Fidazerhof** bei Antonia Schärli und unserem Vorstandsmitglied Roland Häfliger trifft im neuen Jahr auf den **Samstag, 24. November, ab 19 Uhr.**

Unsere Vorstandsmitglieder **Priska Inauen** und **Lotti Caviezel** organisieren mit der **Kochgruppe Chur** Kochabende unter dem Motto «Lasst uns gemeinsam kochen, kreieren und geniessen. Wer Lust hat, kann ein Thema einbringen, und wir lassen uns von dem aktuellen Marktangebot inspirieren.» Diese finden jeweils am letzten Donnerstag der ungeraden Monate statt. **Nächste Daten sind 25. Januar, 29. März, 26. Juli, 29. November.** Wer interessiert ist an dem einen oder anderen Kochabend mitzumachen, kann sich gerne bei uns melden, wir geben gerne die Kontaktdaten von Priska Inauen bekannt.

6. Varia

Heini Caviezel orientiert über die Entwicklung der Genusswoche. Der RhB Gourmetwagen und das Slow Food Slow Mobil werden einbezogen. Unterstützt wird die Genusswoche von Alpinavera und der früheren Somedia Mitarbeiterin Melanie Salis. Cornelia Pfister schlägt den Reporter Franco Brunner aus Ems für Slow Food vor. Cornelia nimmt mit ihm Kontakt auf.

Bei der nächsten Mitgliederorientierung werden wir eine Liste unserer Mitglieder zur Einsichtnahme auflegen. Heini klärt auch ab, ob wir nächstes Jahr vielleicht zusammen mit der Genusswoche oder evt. Alpinavera an der Guarda teilnehmen können.

Wir wollen unsere Anlässe künftig in der Büwo etc. ankündigen. Lotty und Heini werden sich auch darum bemühen. Priska wird nächstens mit Natacha Espirito Santo zusammenkommen und den Ablauf unseres ersten Themenabends besprechen.

Priska weist noch auf den Artikel über Tanja Büsser im Slowly Nr. 1 vom 10.11.2017 Seite 4f hin. Tanja Büsser ist Köchin und Pächterin im Restaurant Schäfli in Uznach. Ein interessanter Bericht über Slow Food in Reinkultur, lesenswert und inspirierend für einen Besuch.

Um ca. 12.30 Uhr schliesst Edgar die Versammlung und Roland Häfliger bittet uns zu Tisch.

Chur, den

Für das Protokoll:

Rainer Riedi