

# Slow Food Convivium Nordbünden

## Mitgliederorientierung

**vom 18. Januar 2020**

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

## Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
  - Anlässe 2019
  - Finanzen
  - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2020
6. Varia

## 1. Begrüssung

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

**Entschuldigte:** Embacher Brigitte und Rita, sowie Gollner Petra

**Anwesend:** Deplazes Beat, Kipfmüller Cordelia und Berchtold Gusti, Küng Ruth, Monn Thomas, Vogel Esther, Inauen Priska, Gollner Edgar, Häfliger Roland, Riedi Rainer

## 2. Jahresrückblick

### Anlässe 2019:

**Am Samstag, 26. Januar 2019 um 10.30 Uhr** trafen wir uns im Fidazerhof zu unserer jährlichen **Mitgliederorientierung**. Das Protokoll findet Ihr auf unserer neuen von Roger Zünd gestalteten Homepage.

**Mittwoch, 20. Februar 2019, 18 Uhr**, sahen wir uns im **Café Emma in der Churer Altstadt** (beim Obertor). Das Thema waren **Spezialitäten aus dem Puschlav**, seit kurzem in Chur erhältlich. Barbara und Matteo Tuena Russi bereichern die Churer Altstadt mit feinen Produkten aus dem Puschlav. Der geschmackvolle puschlaver Salamella von der Macelleria Scalino wurde uns auch bei der Besichtigung der Kaffeerösterei Keller in Landquart

angeboten. Es besteht die Möglichkeit in einer kleinen Gruppe die «echten Pizzoccheri» zu kochen und zu geniessen (nach Anfrage und Reservation). In der Grotte der Caffè-Bar Emma konnten wir eine kalte Platte mit Produkten aus dem Val Poschiavo degustieren.

**Am Montag, 8. April 2019 ab 17.30 Uhr** zeigte uns Christian Will in Untervaz die Herstellung seiner feinen **Labné-Produkte**. «Labné ist eine entwässerte Milchspezialität aus Arabien». Das Labné im Glas ist eine Art Joghurt, das manuell im Kessel hergestellt wird. Ein schonendes Verfahren aus reiner Käseemilch und naturbelassen. Christian stellt mit viel Liebe und Achtsamkeit ein spezielles Joghurt mit der Bezeichnung «Labné» her. Labné ist der perische Begriff für «Joghurtcrème», ein Qualitätsprodukt, welches besonders cremig ist und einen höheren Fettgehalt (5%) hat. Der Betrieb von Christian, «Gnue», steht für drei wertvolle Grundprinzipien: weniger, besser und heimischer. Ganz im Sinne von Slow Food mit gut, sauber, fair und neu gesund. Christian erklärte und zeigte uns, wie er produziert. Seine Artikel sind im Manor oder über [info@gnue.ch](mailto:info@gnue.ch) erhältlich.

**Am Donnerstag, 30. Mai 2019 (Auffahrt)** durften wir einen **Kräuteranlass mit Nicole in Bergün** erleben. Der Kräuteranlass an Auffahrt in Bergün war ein sehr spezieller Anlass. Unter dem Motto «Kräuterschmaus und Seelenwärmer» trafen wir uns in der alten Küche im Kurhaus Bergün. Unter der Leitung von Nicole Ackermann lernten wir auf einem ca. 1 ½ stündigem «Spaziergang» rund um Bergün einige Pflanzen kennen. Anschliessend verarbeiteten wir die gesammelten Wildkräuter zu köstlichen Gerichten. Ein unvergesslicher Tag.

**Samstag, 15. Juni 2019, 11.15 Uhr, Casa Caminada**, Schlossgass 77, 7414 Fürstenu. Wir wurden durch das Schloss und die Casa Caminada geführt. Danach genossen wir ein feines Mittagessen. Der Besuch in der Casa Caminada beim Spitzenkoch im Schloss Fürstenu war schon lange beabsichtigt. Andreas Caminada zeigte uns persönlich seinen Betrieb in seiner ganzen Vielfalt. Neu hat er auch Feigen von Cordelia Kipfmüller und Gusti Berchtold, unseren Mitgliedern. Es war sehr interessant, köstlich und auch unvergesslich.

**Sonntag, 30. Juni 2019, von 10 bis ca. 16 Uhr, Greifvögel-Erlebnistag in Savognin.** Wir hatten die Gelegenheit lebende Raubvögel an einer Flugschau zu beobachten. Für gute Kulinarik wurde auch geschaut. Der Greifvogel Erlebnistag in Savognin bei herrlichem Wetter war für Gross und Klein ein spannendes und nicht alltägliches Ereignis. Die Raubvogel Flugschau inmitten des Publikums war sehr eindrücklich. Herzlichen Dank an Esther, unser Vorstandsmitglied, die Pro Valladas GmbH, dem Parc Ela und dem Tourismus Savognin Bivio Albula AG, dass wir dabei sein durften.

**Samstag, 28. September 2019, Pilzanlass in Parpan.** Mit Rosmarie Kuhn, einer erfahrenen Pilzkennerin, sammelten wir vom Parkplatz der Parpaner Höhe aus die verschiedensten Pilze und kochten diese nicht weit weg von unseren Fahrzeugen auf offenem Feuer. Das Pilzragout mit Spagetti war wunderbar. Auch die Salametti etc., die Fred Bieler von Tanya Giovanoli mitgebracht hatte, waren vorzüglich. Deshalb werden wir Tanya auch am 27. Februar 2020 im Schlosshotel Reichenau besuchen und ihr Handwerk kennenlernen. Wir freuen uns darauf.

**Samstag, 30. November 2019, 19 Uhr, Pflanzensilvester im Fidazerhof.** Wie jedes Jahr fand unser letzter Anlass am Ende des Pflanzenjahres statt. Wir durften uns wieder vom Fidazerhof-Team verwöhnen lassen. Antonia Schärli und unser Vorstandsmitglied Roland Häfliger gestalteten wie gewohnt einen schönen Abend für uns. Der Pflanzensilvester stand dieses Jahr unter dem Motto «klassische Klassiker». Die wohl berühmteste Küche der Welt, die französische, stand im Fokus dieses Abends und das Fidazerhof Team stellte sich vor. Musikalisch begleitet wurde der Abend von einer ausgezeichneten Pianistin. Wie gewohnt durften wir einen gelungenen Abend geniessen.

## Le Menu

### **Amusebouche**

Moules à la purée de Patate douce et citron vert

...

### **Potage**

Creme Dubarry

...

### **Hors d'œuvre chaud**

Flamiche picardie aux Poireaux

...

### **Sorbet**

Sorbet Mandarine « Blancs de Blancs »

...

### **Plat principale**

Jarret de veau « Dijonaise »

Sauce Foyot

Pommes Château

Aubergines

...

### **Dessert**

Omelette surprise

...

Prussiens

...

## **Finanzen**

Die Jahresrechnung 2019 schliesst mit einem Verlust von 647.95. Das Vermögen beträgt Fr. 2'357.75.

## **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. Vielen Dank auch dem Revisor und Kassier für die geleistete Arbeit.

### 3. Wahlen

Esther Vogel und „Babis“ Charalampos Kyrialanidis sind bis Ende 2021 gewählt.

Der übrige Vorstand und die Revisoren d.h. Priska Inauen, Roland Häfliger, Edgar Gollner, Rainer Riedi, Brigitte Embacher und Beat Deplazes stehen für drei weitere Jahre zur Verfügung. Sie werden in globo gewählt; Brigitte Embacher in Abwesenheit. Vorbehaltlich ihrer Annahme der Wahl sind alle bis Ende 2022 im Amt. Brigitte wünschen wir von hier aus gute Besserung.

### 4. Orientierung der Conviviumsleitung

Eine Spende an die „Food for Change“ Kampagne mildert den Klimawechsel und sichert unserem Planeten eine bessere Zukunft. Die Beteiligung hilft Slow Food Projekte zum Schutz sauberer und nachhaltiger Lebensmittelproduktion zu stärken und zu vergrössern. In über 160 Ländern sorgen Kleinbauern, Fischer und Hirten für gute, saubere, faire und gesunde Lebensmittel. Food for Change nimmt Rücksicht auf die Umwelt und das Klima unseres Planeten.

- 732 neue Produkte folgen der Arche des Geschmacks, 7 neue Länder sind daran beteiligt.
- 356 neue Genussgärten wurden in 35 Ländern gepflanzt, darin involviert sind 60'000 Menschen in Afrika.
- 23 neue Presidi (Förderkreise) wurden eingeführt, ebenfalls in zwei neuen Ländern, über 500 neue Produzenten folgen den bereits 18'000.00 beteiligten.
- 308 neue Chefs traten der Allianz der Köche bei, welche sich auf fünf neue Länder ausgebreitet hat.
- Wir öffneten 9 neue Weltmärkte, Total sind es nun 63, beteiligt sind 1'800 Produzenten.
- Slow Food Travel startete mit Griechenland und Österreich, Slow Fish network wurde in der Karibik gegründet. (Priska, unser Vorstandsmitglied, erwähnt in diesem Zusammenhang noch das neue Projekt Travel Wallis.)
- Wir setzten unseren Kampf fort in Europa gegen synthetische Pflanzenschutzmittel und für das Bewusstwerdens des Klimawandel.
- Wir unterstützten 370 indigene Gemeinschaften in 86 Ländern.

### 5. Jahresprogramm 2019

**Donnerstag, 27. Februar 2020 ab 17 Uhr** besuchen wir **Tanya Giovanoli im Schlosshotel Reichenau**. Tanya war schon als Kind mit Herzblut zusammen mit ihrem Vater bei der Fleischverarbeitung dabei. Sie hat die hochwertigen Produkte wieder aufleben lassen. Wir freuen uns auf einen interessanten Anlass.

Im **Frühling** planen wir einen Event mit **Michel Bauer**, einem der besten **Gastronomen in der Region Laax Flims**. Sein Kontakt zum Restaurant Mulania und dem legendären «Elefant» auf dem Crap Masegn bürgt für einen ausserordentlichen Anlass. Alles Weitere erfahrt Ihr im neuen Jahr.

**Samstag, 6. Juni 2020 um die Mittagszeit, Wumba Fischmobil.** Martin Gieriet war viele Jahre Mitglied unseres Conviviums und steuerte 25 Jahre das Postauto durchs Safiental. Nun fährt er mit dem Fischmobil durch unsere Region. Martin weiss viel über seine Leidenschaft zu erzählen. Wir freuen uns darauf.

Im **August** organisieren **Esther Vogel und Edgar Gollner** einen Anlass im Domleschg. Im Zentrum stehen der **Forstgarten Rodels und das Kurhaus in Rothenbrunnen**.

Ebenso im **Sommer** ist ein gemeinsamer Ausflug mit dem **Convivium Südbünden** geplant, um die Herstellung vom **Presidiprodukt «Storico Ribelle»** (Hartkäse aus den Bergamasker Alpen im Veltlin) aus der Nähe zu erleben. Vorgesehen ist eine 2-tägige Reise ins Val Gerola (oberhalb von Morbegno). Über die Details informieren wir in der Einladung.

**Samstag, 28. November 2020, Pflanzensilvester im Fidazerhof.** Wie jedes Jahr findet unser letzter Anlass am Ende des Pflanzenjahres statt. Wir dürfen uns wieder vom Fidazerhof-Team verwöhnen lassen. Antonia Schärli und unser Vorstandsmitglied Roland Häfliger werden wie gewohnt einen schönen Abend für uns organisieren.

Unser Vorstandsmitglied **Priska Inauen** organisiert einen **Mittagstisch**, gute Lebensmittel zu Fr. 16.00 bis Fr. 20.00 pro Mittag. Man kann sich direkt bis zum Vortag bei ihr anmelden, die Telefonnummer lautet 079 713 76 19.

## 6. Varia

Beat Deplazes erwähnt die Wasserschutzinitiativen und möchte wissen, ob diese von Slow Food unterstützt werden. Recherchen haben ergeben, dass die von Franziska Herren lancierte Trinkwasserinitiative innert 5 Monaten bereits über 70'000 beglaubigte Unterschriften gesammelt hat. Auch Greenpeace steht hinter der Initiative und auch Pro Natura konnte sich dazu bekennen. Wir werden SF CH anfragen, ob sie sich auch anschliessen.

Thomas Monn macht auf das Seminar „Stärkung der Pflanzen“ des Plantahofes aufmerksam, Kurs „Homöopathie der Pflanzen“. Mehr darüber im Internet unter Plantahof.

Monika Geissler lobt den Vortrag von Natacha Espirito Santo, der Geschäftsführerin des Zero Waste Ladencafés an der Paradiesgasse 8 in Chur. Monika empfiehlt, dass wir uns

mit Natacha in Verbindung setzen und sie anfragen, ob sie diesen Vortrag auch für unser Convivium halten wird. Wir werden dies tun.

Edgar schliesst den offiziellen Teil und wir dislozieren zum gemütlichen Teil ins Restaurant.

Chur, den

Für das Protokoll:

Rainer Riedi