

Slow Food Convivium Nordbünden

Mitgliederorientierung

vom 28. Januar 2023

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

Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
 - Anlässe 2022
 - Finanzen
 - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2023
6. Varia

1. Begrüssung

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

Entschuldigte: Esther Vogel

Anwesend: Hulla Bergmann, Pius de Castelberg, Brigitte Embacher, Jana Juran, Ruth Küng, Priska Inauen, Beat Deplazes, Edgar Gollner, Roland Häfliger, Rainer Riedi

2. Jahresrückblick

Anlässe 2022:

Am Samstag, 29. Januar 2022 um 10.30 Uhr trafen wir uns im Fidazerhof zu unserer jährlichen **Mitgliederorientierung**. Die Versammlung konnte, im Gegensatz zum Vorjahr, wieder wie gewohnt Ende Januar durchgeführt werden.

Donnerstag, 17. Februar 2022, Vegane Leckereien bei Viola in Chur.

Grosses Interesse hatten die Besucher an den veganen Produkten, die Viola selber herstellt. Neben Mitgliedern war auch unser langjähriger Begleiter und Fischmobil «Betreiber» Martin Gieriet dabei.

Samstag, 14. Mai 2022, 13.30 Uhr, Wildbienen.

Wir trafen uns beim EWZ in Sils im Domleschg bei gutem Wetter zum Anlass Wildbienen und weiteren Insekten. Unser Vorstandsmitglied Esther Vogel und ihr Kollege zeigten uns diverse Insekten. Die Biodiversität ist leider gefährdet.

Mittwoch, 24. August 2022, 17-19 Uhr, Besuch des Hofladens Hof Flidais in Ems.

Andreas hat den bäuerlichen Familienbetrieb in der zweiten Generation übernommen. Nova, seine Partnerin, ist gelernte Köchin und Landwirtin. Sie halten Angus Mutterkühe, Alpschweine und Schafe in einem grossen Garten. Alles wird mit viel Liebe von Hand gefertigt. Wir konnten diverse Produkte wie Hauswurst, Senf, Sirup etc. kosten und wertschätzen. Der Respekt gegenüber der Natur und die artgerechte Tierhaltung ist ihnen dabei eine Herzensangelegenheit. Der Hof ist gut erreichbar und nahe der Durchgangsstrasse von Domat/Ems.

Freitag, 23. September 2022, ab 15 Uhr, Brotbacken in Trin.

Seit 40 Jahren betreibt Erica Rada das Backhaus in Trin Digg. Jeweils freitags wird angefeuert und für die Dorfbevölkerung gebacken. Am Nachmittag durften wir zu Gast sein. Aus dem über Nacht geruhten Teig durften wir uns ein Brot formen. Das Brot und die Zutaten waren sehr lecker und wir um eine schöne Erfahrung reicher.

Samstag, 26. November 2022, Pflanzensilvester im Fidazerhof.

Wieder am letzten Samstagabend im November um 19 Uhr trafen wir uns im weihnächtlich geschmückten Fidazerhof. Das Thema war «Klein aber Fein – Pro Specie Rara und Wein».

Finanzen

Die Jahresrechnung 2022 schliesst mit einem Gewinn von Fr. 274.55. Das Vermögen beträgt Fr. 2'698.81.

Revisionsbericht und Entlastung

Unsere Revisoren Brigitte Embacher und Beat Deplazes beantragen aufgrund ihrer Feststellungen, die abgeschlossene Jahresrechnung zu genehmigen, dem Kassier und dem Vorstand Entlastung zu erteilen und für die geleistete Arbeit den besten Dank auszusprechen.

Alle Anträge des Revisoren werden einstimmig angenommen. Vielen Dank auch den Revisoren und dem Kassier für die geleistete Arbeit.

3. Wahlen

Esther Vogel und „Babis“ Charalampos Kyrialanidis sind bis Ende 2023 wiedergewählt. Babis ist leider im letzten Jahr verstorben.

Der übrige Vorstand und die Revisoren d.h. Priska Inauen, Roland Häfliger, Edgar Gollner, Rainer Riedi, Brigitte Embacher und Beat Deplazes sind bis Ende 2022 gewählt. Sie werden für weitere 3 Jahre vorgeschlagen und auch gewählt bis Ende 2025. Esther Vogel ist bis Ende 2025 gewählt (in Abwesenheit), es fehlt noch ihre Zustimmung.

4. Bemerkungen der Conviviumsleitung

SFCH Strategie (Deutsch) – ENTWURF

Basierend auf der Slow-Food-Philosophie und den drei Säulen von Slow Food International setzt sich SFCH zum Ziel, den Konsum von guten*1, sauberen*2 und fairen*3 Lebensmitteln in der Schweiz zu steigern, die lokale Biodiversität zu verbessern und die im Zusammenhang mit der Ernährung entstehenden Klima-Effekte zu reduzieren.

Um dieses Ziel zu erreichen, unterstützt Slow Food Schweiz die Herstellung, Verarbeitung, Verteilung und Konsumation von **guten, sauberen und fairen Lebensmitteln** für alle und die Menschen rund um diese Produkte entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Darüber hinaus fördern wir den **Austausch von Wissen** zu all diesen Themen über unser weites **Netzwerk** an Anspruchsgruppen hinweg.

Unsere Arbeit konzentriert sich deshalb auf diese vier Schlüsselwörter: Produkte, Bildung, Kommunikation und Netzwerk. In der Praxis bedeuten diese Elemente die folgende Unterstützung für unsere Anspruchsgruppen (aufgelistet entlang der Wertschöpfungskette):

1. Wir unterstützen **Lebensmittel-Produzent:innen** durch ein Partner-Netzwerk und Marketingmassnahmen, um ihre Produkte und Geschichten entlang der ganzen Wertschöpfungskette bekannt zu machen.
2. Wir unterstützen **Köch:innen** mit Vernetzung, Wissen und Marketing, um ihnen zu helfen, Gerichte mit nachhaltigen lokalen Zutaten zu beschaffen, kochen und vermarkten.
3. Wir unterstützen **Händler:innen** mit Vernetzung, Wissen und Marketing, um ihnen zu helfen, nachhaltige Lebensmittel einzukaufen, anzupreisen und zu verkaufen.
4. Wir unterstützen **Konsument:innen** mit Wissen, um sie zu befähigen, nachhaltige Lebensmittel zu kaufen, kochen und geniessen.
5. Wir unterstützen **politische Entscheidungsträger**, Vertreter öffentlicher Einrichtungen und der Zivilgesellschaft mit einem Netzwerk und Wissen zu guten, sauberen und fairen Nahrungsmitteln, um ihr Bewusstsein zu schärfen.
6. Wir unterstützen **Ausbildner:innen** im öffentlichen und privaten Bildungswesen auf allen Ebenen mit einem Netzwerk und Wissen zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln, um Lernende zu sensibilisieren.
7. Wir unterstützen **Convivia** mit Wissen, einem nationalen Netzwerk und organisatorischem Beistand, um gemeinsam ein lokales Netzwerk von Unterstützer:innen für nachhaltige Lebensmittel aufzubauen, zu informieren und zu aktivieren. Somit helfen wir den Convivia eine gelebte Vorbildrolle für das Handeln zugunsten guter, sauberer und fairer Lebensmittel zu übernehmen.

*1 **GUT**: qualitätsbewusste, wohlschmeckende und gesunde Lebensmittel

*2 **SAUBER**: Lebensmittelherstellung ohne die Umwelt zu belasten

*3 **FAIR**: erschwingliche Preise für Verbraucher und faire Bedingungen und Bezahlung für Produzent:innen

5. Jahresprogramm 2023

Am **Samstag, 28. Januar 2023 um 10.30 Uhr** trafen wir uns im **Fidazerhof** zur **jährlichen Mitgliederorientierung**.

Montag, 20. Februar 2023, von 14.30 Uhr bis 17 Uhr, Besichtigung einer Kaffeerösterei in Chur. Priska organisiert, auch wenn von der Kasse des Vereins draufgezahlt werden muss (ausnahmeweise).

März/April 2023, gemeinsames Kochen zum 30jährigen Jubiläum von Slow Food CH.

Samstag, 20. Mai 2023, Weintour durch die Bündner Herrschaft der Slow Wein Mitglieder. Rainer fragt bei Wein Tours (Gian Carlo Casparis) an

Donnerstag, 22. Juni 2023, ab 15 Uhr, Bio Bauernhof bei Monika und Matthias Schmid in Scheia. Die Biobauern zeigen uns ihren Betrieb. Danach dürfen wir die Produkte im angrenzenden Stall geniessen.

Am **Samstag, 16. September 2023, 17 Uhr**, steht das Treffen mit den **Galloway Rindern auf der Alp oberhalb Larnags** auf dem Programm. Rainer Anders, der Wirt der Tegia Larnags und Initiant dieses Anlasses wird uns danach in seinem Restaurant bewirten. Evtl auch schon nach Ostern.

Samstag, 25. November 2023, 19 Uhr. Am letzten Samstag im November findet wieder unser **Pflanzensilvester im Fidazerhof** statt. Antonia Schärli, Roland Häfliger und das Fidazerhof Team sind unsere Gastgeber. Dieser Event mit musikalischer Begleitung wird unseren Veranstaltungskalender im 2023 beschliessen.

6. Varia

Anlässlich unseres letzten Workshops in der Werkstatt Ende des vergangenen Jahres mit Patrik Zbinden, Roberto Mentil, Toya Bezzola, Tabea Diener etc. haben uns die beiden als letzte Erwähnten versprochen, sie würden uns betreffend der Vereinigung der beiden Convivien Nord- und Südbünden behilflich sein. Wir haben diesbezüglich noch nichts gehört.

Es ist nach dem Rücktritt des letzten Vorstandmitglieds Südbündens, Danilo Nussio, nötig, dass Slow Food CH unter den Mitgliedern vom Convivium Südbünden Standorte in den Südtälern, Ober- und Unterengadin, Münstertal, Puschlav und Bergell, Interessenten finden muss, die den Kontakt in den jeweiligen Regionen pflegen. Ohne diese Voraussetzung können wir nicht über einen Zusammenschluss der beiden Convivien abstimmen. Von Chur aus ist es schlicht unmöglich, Südbünden mit Nordbünden zu vereinen. Und Anlässe zu organisieren. Es braucht unserer Ansicht nach zumindest einen Standpunkt und eine Kontaktperson in Südbünden wie das Heidi Ferkl war. Wir bitten SF CH daher, wie versprochen, sich darum zu kümmern.

Menu

Falsche Jakobsmuscheln (Kräuterseitling)
Apfel-Pilzsalat, Zitronen-Safranschaum

.

Gefüllter Weisskabis mit Trockentomaten
Appenzeller-Hack
Bündner Rieslingsauce
Kartoffelstock

.

Hausgemachtes „Karamel-Chöpfli“ mit Rahm
und Huus-Guetzli

Chur, den 10.02.23

Für das Protokoll:

Rainer Riedi

