

Slow Food Convivium Nordbünden

Mitgliederorientierung

vom 27. Januar 2024

im Fidazerhof bei Martina
und Jiri Tomis und dem
Fidazerhof-Team
ab 10.30 Uhr

Traktanden

1. Begrüssung
2. Jahresrückblick
 - Anlässe 2023
 - Finanzen
 - Revisorenbericht und Entlastung
3. Wahlen
4. Orientierung der Conviviumsleitung
5. Jahresprogramm 2024
6. Varia

1. Begrüssung

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

Anwesend: Brigitte Embacher, Laura Helbling, Ruth Küng, Roland Meiler und Selina Caderas, Birgit Reutz, Priska Inauen, Beat Deplazes, Edgar Gollner, Roland Häfliger, Rainer Riedi

Entschuldigte: Hulla Bergmann, Rita Embacher, Rita Klarer

2. Jahresrückblick

Anlässe 2023:

Am Samstag, 28. Januar 2023 um 10.30 Uhr trafen wir uns im Fidazerhof zu unserer jährlichen **Mitgliederorientierung**. Die Versammlung konnte, wie im Vorjahr, wieder wie gewohnt Ende Januar durchgeführt werden.

Montag, 20. Februar 2023, Kaffeerösterei Quintacoira in der Altstadt von Chur.

Wir haben wiederum einiges von der Herkunft und Zubereitung von Kaffee erfahren. Priska Inauen hat den Anlass organisiert. Vielen Dank.

Samstag, 11. Juni 2023, 30 Jahre Slow Food Schweiz, Zusammen kochen und geniessen

Das Bistro Kultur Punkt an der Planaterra 1 in Chur war ein geeigneter Ort für das Jubiläum Colette von Deli + Weine und ihr Partner tischten uns neben selbstgemachter Pasta und Saucen ausgelesene Bio Demeter- und Naturweine auf, ein besonderes Erlebnis.

Mittwoch, 23. August 2023, ab 18 Uhr, Besuch auf dem Biobauernhof von Monika und Mathias Schmid in Scheia.

Von Monika und Mathias wurde uns der wunderschöne Hof gezeigt und anschliessend wurden wir liebevoll bewirtet. All die Köstlichkeiten waren ein besonderer Genuss. Vielen Dank.

Samstag, 25. November 2023, Pflanzensilvester im Fidazerhof.

Wieder am letzten Samstagabend im November um 19 Uhr trafen wir uns im weihnächtlich geschmückten Fidazerhof. Das Thema war «Winzer-Champagner mit Roger Zysset». Wissenwertes über die Champagner-Winzer in Frankreich wurde erzählt von der ehemaligen Fidazerhof Weinseele und Aide du Patron Roger Zysset (Secli Weinwelt, Buchs/SG)

Finanzen

Die Jahresrechnung 2023 schliesst mit einem Verlust von Fr. 170.90. Das Vermögen beträgt Fr. 2'527.91

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

3. Wahlen

Der übrige Vorstand und die Revisoren d.h. Priska Inauen, Roland Häfliger, Edgar Gollner, Rainer Riedi, Brigitte Embacher und Beat Deplazes wurden 2022 für weitere 3 Jahre vorgeschlagen und auch gewählt. Sie werden für weitere 3 Jahre vorgeschlagen und auch gewählt. Diese Wahl läuft Ende 2025 aus.

4. Bemerkungen der Conviviumsleitung

Jeden Tag arbeitet Slow Food **in 160 Ländern**, um eine gute, saubere und faire Ernährung für alle zu fördern, die Gebiete, lokale Traditionen, Wissen, die im Laufe der Zeit erhalten geblieben sind und im Laufe der Jahre erneuert werden.

Slow Food arbeitet seit 30 Jahren daran, die **biologische Vielfalt** zu verteidigen und die **Klimakrise zu bekämpfen** und gutes, sauberes und faires Essen für alle zu fördern.

Die Zahlen:

- **3565 Gärten in Afrika**
 - **643 Presidi Slow Food**
 - **100'000 Mitglieder**
- fast**
- **1 Million Aktivisten**
in 160 Ländern der Welt

5. Jahresprogramm 2024

Am **Samstag, 27. Januar 2024 um 10.30** Uhr treffen wir uns im **Fidazerhof zur jährlichen Mitgliederorientierung**. Die Einladung dazu wird Euch Mitte Januar 2024 zugestellt. Die Anlässe werden dort noch festgelegt.

Montag, 19. Februar 2024, Besichtigung einer Konditorei.

Wir werden verschiedene Bündner Nusstorten «verdeckt» degustieren und beurteilen. Ziel ist ein Presidi (Förderungsprodukt) zu schaffen. Dazu benötigt man mindestens drei Produzenten, die Bündner Mehl (z. B. Gran Alpin, Lietha), Bündner Honig und Bündner Baumnüsse verwenden. Die ersten Bündner Nusstorten verwendeten Arvennüsse und nicht Walnüsse.

März/April 2024, gemeinsames Kochen.

Samstag, 18. Mai 2024, Weintour durch die Bündner Herrschaft mit dem Thema Wein und Baumnüsse.

Donnerstag, 20. Juni 2024, Zusammenkunft mit den Mitgliedern von Südbünden.

Am **Samstag, 14. September 2024**, steht das Treffen mit den **Galloway Rindern auf der Alp oberhalb Larnags** auf dem Programm. Rainer Anders, der Wirt der Tegia Larnags und Initiator dieses Anlasses wird uns danach in seinem Restaurant bewirten. Wir hoffen, dass es dieses Jahr klappt.

Samstag, 30. November 2024, 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 2024 beschliessen.

6. Varia

- Biodiversitätsinitiative, alle sind einverstanden, Beat macht Vorschlag
- Schreiben an Mitglieder i. S. Freigabe der Datenvorschriften

Menu

Gemüsecrèmesuppe mit Krevetten-Cracker

.

Quarkpizokels, Blattspinat, Waldchampignons,
Kartoffelstroh und Speck

.

Pancake mit Bratapfelparfait und Beeren

Chur, den

Für das Protokoll:

Rainer Riedi