



Editorial

Liebe Mitglieder

Nun ist es also wieder soweit: die Balade gourmande, Ausgabe 2007, steht erneut vor der Türe!

Neben einem interessanten Parcours durch die Berner Restaurant-Szene (Detailangaben siehe beiliegende Sonderausgabe der Carte blanche) hat unser Vorstandsmitglied Franziska Chervet wiederum fünf Spitzen-Winzer des Bielersees für die Teilnahme an der diesjährigen Balade begeistern können. Vielleicht mögen Sie sich fragen, wieso wir auch in diesem Jahr mit Bielersee-Winzern zusammenspannen. Nun, leider ist es noch immer so, dass die hervorragenden Weine des Bielersees zu Unrecht noch zu wenig weit bekannt sind und auch in diesem Jahr unsere Unterstützung verdienen. Da nun aber auch die, ansonsten nur für teures Werbe-Geld schreibenden, Vinum-Journalisten den Bielersee entdeckt haben (siehe Ausgabe 7-07), ist vielleicht doch Hoffnung angebracht, dass die Bielersee-Region eine ähnlich euphorische Entwicklung wie andere Schweizer Weinbaugebiete machen wird.

Persönlich freue ich mich sehr, dass das aus Italien importierte und bei uns neu eingeführte Veranstaltungsformat „Laboratorio del Gusto“ bei Ihnen auf so regen Zuspruch stösst. Nach Käse & Wein sowie Schaumwein & Rohschinken, freue ich mich schon jetzt auf die Regionalprodukte aus Maloja, die sich am 8. August ein Stelldichein mit der Bündner Rotwein-Elite geben werden. Und die Affiche Rauchfisch und Whisky vom 19. September verspricht natürlich ebenfalls ausserordentlich spannend zu werden!

Auf bald, Ihr

Raphael Pfarrer

EINLADUNG

Trockenfleisch und Käse aus Maloja und Weine aus der Bündner Herrschaft

(wbr) Im Rahmen der „Laboratori del Gusto“ bringt das Slow Food Convivium Bern spannende Produkte aus einer Gegend nach Bern, die Vielen von den Ferien oder von der Durchreise bekannt sein dürfte.



Maloja ist kulturell und geografisch ein äusserst spannender Ort. Am westlichen Ende des Oberengadins gelegen, mit seiner bündnerisch-alpinen Kultur, auf der Talstufe, wo der Talwind vom Bergell her den nahen Süden spüren lässt und man Kastanien und Reben erahnt. Eine imposante Gebirgswelt mit Gletschern, Felsen, Wildwassern.

In dieser Region gibts auch interessante landwirtschaftliche Produkte, die wir kennenlernen und geniessen können: südlich von Maloja, wo die Vegetation dem Fels zu weichen beginnt, liegt die Geissenalp „Cavloc“, wunderschön an einem Bergsee gelegen. Von dort versuchen wir verschiedene Geisskäse-Arten. Aus Maloja selber lernen wir die Trockenfleisch-Spezialitäten von Hr. Giovanoli kennen, auch er ein Kleinproduzent. Abgerundet wird die kulinarische Reise mit Weinen aus der Bündner Herrschaft.

Datum: Mittwoch, 8. August 2007

Zeit: 19h00 – 21h00

Ort: Hotel-Restaurant National (Singsaal)
Hirschengraben 24
3011 Bern

Kosten: CHF 45.00 für Mitglieder
CHF 55.00 für Nichtmitglieder

Die Anmeldung erfolgt bis am 6. August 2007 mit beiliegendem Anmeldetalon oder per Mail an info@slowfoodbern.ch.

Inhalt

- Einladung Produkte aus Maloja
- Einladung Conviviumsreise 2007
- Rückblick Käse und Wein
- Bio Marché Zofingen
- Protokoll Hauptversammlung 2007
- Sonderbeilage: 4. Balade gourmande de Berne



CONVIVIUMSREISE 2007

München – Kapitale der Tradition und der Moderne

Für alle reisefreudigen Conviviumsmitglieder, die auch einmal Kontakt zu Mitgliedern eines anderen Conviviums haben möchten und dabei noch eine der schönsten Städte Deutschlands kennen lernen möchten, bieten wir im August eine Reise zum Slow Food Convivium München an. Bei hoffentlich schönstem Biergartenwetter werden wir uns, nebst den städtebaulichen Attraktionen, vor allem den kulinarischen Attraktionen Münchens zuwenden.

Im Moment stehen folgende Programmpunkte schon fest: Nachtessen im historischen Wirtshausgewölbe des Dürnbräu, Besichtigung der Münchner Innenstadt, Marktbummel auf dem Viktualienmarkt, Biergartenbesuch im Maximilianaum und das Abschlussessen im Gasthaus Weissenbeck in Unterbachern ausserhalb von München. Daneben bleibt selbstverständlich noch genügend Zeit, um sich individuell mit Münchner Köstlichkeiten einzudecken.

Datum: Freitag, 10. August bis
Sonntag, 12. August 2007

Ort: München und Umgebung

Kosten: noch unbekannt

Wer auf jeden Fall bei dieser Reise mit dabei sein möchte (die genauen Kosten sind momentan noch nicht bekannt), der reserviert sich am besten schon heute seinen Platz mit dem beiliegenden Anmeldetalon.

Bei Fragen oder für weiterführende Informationen steht Raphael Pfarrer unter der Tel.-Nr. 078 614 29 27 jederzeit gerne bereit.

NACHLESE

Rückblick Käse & Wein

(ata) Am Mittwoch, 18. April 2007, traf sich eine buntgemischte Schar von Berner Weinfreunden und Slow Food-Mitgliedern im Hotel Bern zu einer Käse- & Wein-Degustation.

Es war die erste Veranstaltung, die wir zusammen mit den Berner Weinfreunden durchführten, und manch ein eingefleischtes Slow Food-Mitglied musste wohl kurz leer schlucken, als es die Grösse des Saals und die Menge der Gedecke sah. Nicht weniger als 93 Personen hatten sich angemeldet und nahmen auch tatsächlich am Anlass teil.

Auch für Raphael Pfarrer und mich war es eine gewisse Herausforderung, einen Anlass für so viele Leute zu organisieren – insbesondere die Organisation der gewünschten Weine in genügender Anzahl bereitete uns einiges Kopfzerbrechen. Aber der Aufwand hat sich gelohnt, die Teilnehmenden waren in guter Stimmung und beteiligten sich aktiv am Anlass. Ich denke, dass die meisten zufrieden und mit einem guten Gefühl im Bauch nach Hause gingen.

Die grösste Herausforderung bei der Organisation dieses Anlasses bestand darin, eine geeignete Auswahl an Käsen und Weinen zu treffen. Die Auswahl bei diesen Produkten ist immens und die Kombinationsmöglichkeiten noch viel grösser. Um die Teilnehmenden nicht zu überfordern, beschlossen wir, uns auf jeweils 5 Produkte zu beschränken, und um das ganze nicht zu sehr zu verzetteln, entschieden wir uns für 5 Prototypen an Weinen und 5 Prototypen an Käsen aus Frankreich. Das Ziel war, wenn möglich sogenannte Mariages, also ideale Geschmackskombinationen, bieten zu können, aber auch neue Kombinationsmöglichkeiten aufzuzeigen.

In der Degustation ging es nun darum, jeden Käse mit jedem Wein zu probieren

und für sich zu entscheiden, welche Kombinationsmöglichkeit einem persönlich gut oder sehr gut gefiel und welche weniger. Das Vorgehen war jedem selber überlassen. Es gab Teilnehmer, die vom Käse aus gingen und jeweils alle Weine dazu durchprobierten, andere gingen vom Wein aus und probierten dazu die fünf Käse, und wieder andere hatten eine „Kamikaze-Strategie“ und probierten die Kombinationen wild



durcheinander aus. Es war schlussendlich egal. Es ging nicht um richtig oder falsch, sondern um ein lustvolles Ausprobieren und eventuell auch um neue Entdeckungen. Die Diskussion wurde auch dementsprechend rege geführt, und es waren teilweise völlig gegensätzliche Meinungen zu hören. Die eine fand den Burgunder zu jung, der andere fand ihn sehr gut. Der eine fand den Sauternes zum Epoisses zu süss, die andere schwärmte für diese Kombination.

Weine

- Sancerre, Domaine Serge Laloue 2005 (Sauvignon blanc, Loire)
- Pouilly fuissé, Joseph Drouhin 2005 (weisser Burgunder, Chardonnay)
- Savigny-les-Beaune, Dom. Pavelot 2002 (roter Burgunder, Pinot noir)
- Ch. Belgrave, 5^{ième} cru classé 1998 (roter Bordeaux, Cab. sauv./ Cab. franc/ Merlot)
- Ch. Doisy-Védrines, 2^{ième} cru classé 1999 (Sauternes, Semillon/ Sauv. Blanc/ Muscadelle)

Käse

- Ossau Iraty (Hartkäse, Schafrohnmilch)
- Brie de Meaux (Weisschimmelkäse, Kuhrohnmilch)
- Epoisses Germain (Rotschmierkäse, Kuhmilch pasteurisiert)
- Crottin de Chavignol (Ziegenrohnmilch)
- Roquefort Papillon (Schafrohnmilch)

In einer Vordegustation wählten wir diese Produkte aus



Fortsetzung von Seite 2

Kurz, das ganze ist sehr individuell und schlussendlich auch stark stimmungs- und situationsabhängig. Dies aufzuzeigen war auch ein Ziel dieses Abends.

Am Schluss starteten wir eine Umfrage unter den Teilnehmenden, zu welchem Käse welcher Wein am besten passte (persönliche Vorlieben, bevorzugte Kombination):

- Hartkäse (Schaf): klarer Sieger war der Sancerre, an zweiter Stelle der Savigny-les-Beaune und an dritter der Pouilly fuissé.
- Brie de Meaux: Savigny-les-Beaune und Bordeaux lagen zusammen an erster Stelle, knapp vor dem Pouilly fuissé.
- Epoisses: Sieger war der Savigny-les-Beaune, an zweiter Stelle der Bordeaux und an dritter der Pouilly fuissé.
- Crottin de Chavignol: an erster Stelle war der Sancerre, an zweiter der Bordeaux und an dritter der Sauternes.
- Roquefort: hier war das Resultat am eindeutigsten; der Sauternes war mit grossem Abstand an erster Stelle und bildete damit zusammen mit dem Käse eine ideale Kombination; Sancerre und Pouilly fuissé waren abgeschlagen an zweiter und dritter Stelle.

Diese Umfrage brachte für mich einige, teilweise erstaunliche Erkenntnisse zu Tage:

- Der Sancerre, den wohl die wenigsten als idealen Begleiter zu Käse bezeichnen würden, war gleich bei zwei Käsen der eindeutige Kombinationssieger (beim Schaf-Hartkäse und Crottin de Chavignol).
- Es gab keine (!) Kombination von Käse & Wein, die nicht von irgendjemandem bevorzugt wurde (die Minimalanzahl bei einer Kombination waren 3 Personen). Also alles eine Frage des persönlichen Geschmacks...
- Brie de Meaux ist sehr schwierig zum Kombinieren.
- Roquefort mit Sauternes ist ein Klassiker, eine sogenannte Mariage.
- Bei der Kombination von Epoisses und rotem Burgunder kommt es stark auf die Reifegrade der Produkte an. Je reifer Käse und Wein, desto besser harmonieren sie tendenziell zusammen.
- Es gibt keinen idealen Wein zur (gemischten) Käseplatte! (Wenn man eine Käseplatte servieren möchte, wählt man besser zuerst den Wein aus und dann den passenden Käse dazu. Oder man

beschränkt sich auf einen oder wenige Käse, die zum gleichen Wein passen.)

Zum Schluss der Veranstaltung wurde uns noch ein gebratenes Pouletbrüstchen auf weissen und grünen Spargeln an einer Bärlauchsauce serviert. Dazu konnte man den bevorzugten Wein aus der Degustation (sofern es noch hatte) trinken oder einen Fleurie 2004 von der Domaine Denojean, welcher durch seine Leichtigkeit und Fruchtigkeit ideal zu diesem leichten Menü passte (In der Vordegustation war übrigens der Fleurie jener Wein, der am ehesten zu allen Käsen passte. Er dominierte nicht,

TIPP

Bio Marché in Zofingen

(wbr) *Darauf freue ich mich jedes Jahr von Neuem: das letzte Juni-Wochenende freihalten, keine anderen Verpflichtungen eingehen, ein Fest der Sinne steht vor der Tür (bei schönem Wetter). Die Eingeweichten ahnens schon, es kann sich nur um den Bio-Markt in Zofingen handeln.*

Am Freitag nachmittag sind wir, ich mit meiner Tochter Laura (10) und dem Sohn Dario (8) in freudiger Erwartung unterwegs. Die Kinder sind das erste Mal dabei; ich bin gespannt, wie der Markt ihnen gefallen wird.

Am Markt angekommen, lacht mich schon von weitem Alfonso an. Er ist Kalabrier und verkauft für den Produzenten BOVA Olivenöl, Olivenpaste, eingelegte Tomaten und vieles mehr. Diesmal hat er seinen Sohn dabei. Ich kaufe jedes Jahr einen 5l-Kanister seines tollen Extra-Vergine-Oels und noch ein paar Gläser mit den anderen Produkten. Die Kinder haben ihre anfänglichen Hemmungen abgelegt und sind überall am Versuchen, und sie scheinen es zu geniessen. Von jedem Stand, den wir besuchen, wissen sie, was am besten und was am wenigsten geschmeckt hat.

Mir bereitet die Gasse mit den Italienern grosse Freude. Wir versuchen Oel, Brot, Käse, Würste und Trockenfleisch, Tapenaden und zum Schluss noch Honige. Besonders fein fand ich 2 Pecorinos, einer in einer Umhüllung mit Heidelbeeren, der Andere mit Trauben. Von Beiden trug ich ein Stück nach Hause.

passte sich dem jeweiligen Käse an, ohne dabei aber unterzugehen.)

Für mich war dies ein sehr gelungener Anlass. Trotz der grossen Anzahl an Teilnehmenden kam eine lebhaftige Diskussion zustande. Und die grosse Teilnehmerzahl zeigt, dass dieses Thema immer wieder auf Interesse stösst. Wir mussten uns bei diesem Anlass auf 5 Weine und 5 Käse beschränken, die grosse Auswahl an Käsen und Weinen bietet aber noch unzählige Möglichkeiten für weitere solcher „Laboratori del Gusto“.



Wunderschön präsentierte Bio-Produkte

Auch nächstes Jahr findet der Bio Marché in Zofingen statt, und zwar vom 20. bis 22. Juni 2008. Weiterführende Informationen dazu auf www.biomarche.ch.

Slow Food Convivium Bern plant nach den Sommerferien eine Veranstaltungsreihe mit Kindern: zu Beginn werden wir zusammen saisongerecht einkaufen, danach für Eltern und Anhang kochen. Mehr Infos folgen.



HAUPTVERSAMMLUNG

Protokoll der Hauptversammlung 2007

(cbe) Die diesjährige Hauptversammlung des Slow Food Conviviums Bern fand am 9. Mai 2007 im Singsaal des Hotels National statt. Raphael Pfarrer informierte über Vergangenes und Zukünftiges. Soviel sei bereits verraten, das neue Vereinsjahr wird so spannend beginnen, wie das alte aufgehört hat. Hier das Protokoll:

Anwesende

25 Mitglieder (inkl. Vorstand)

Entschuldigt

Niklaus Roth

Vorstand

- Raphael Pfarrer (Präsident)
- Markus Gehri (Kassier)
- Andrea Tanner
- Philipp Beck (Redaktion Carte blanche)
- Franziska Chervet
- Adrian Duppenhaler/
Regula Grünenwald

Traktanden

1. Begrüssung der Mitglieder
2. Wahl der Stimmenzähler
3. Jahresbericht 2006
4. Finanzen
5. Wahlen
6. Jahresprogramm 2006 und Ausblick 2007
7. Entwicklungen auf nationaler Ebene
 - Zusammenarbeit mit Coop Schweiz
 - Stiftung Slow Food Schweiz
8. Varia

1. Begrüssung der Mitglieder

Raphael Pfarrer begrüsst die Anwesenden.

2. Wahl der Stimmenzähler

Urs Lüdi stellt sich als Stimmenzähler zur Verfügung und wird von den anwesenden Mitgliedern gewählt.

3. Jahresbericht 2006 (R. Pfarrer)

Anlässe 2006:

25. Februar: Treberwurst-Essen in Tschugg

Ein wiederum gelungener und gemütlicher Anlass.

18. März: Besuch der Forellenzucht in Rubigen

Die Forellen wurden kurz vor der Besichtigung der Forellenzucht von einem Virus befallen was zur Folge hatte, dass alle Forellen getötet werden mussten. So konnte der Anlass leider nicht durchgeführt werden.

22. April: Ausflug nach Le Noirmont ins Restaurant Georges Wenger

Eine kleine Gruppe nahm den weiten Weg auf sich, um den Gaumen mit den wunderbaren Gerichten von Georges Wenger ver-

wöhnen zu lassen.

10. Mai: Hauptversammlung 2006

17. Juni: Essig und Senf mit Matthias Rösch

In der Lebensmittelmanufaktur Matthias Rösch konnten die Teilnehmer erleben, wie Öle für die verschiedensten Geschmacksrichtungen mit den besten Zutaten und mit viel Herzblut hergestellt werden.

26. August: 3. Balade gourmande de Berne

Über 100 Personen nahmen an der 3. Balade gourmande teil. Es war wiederum ein gelungener Anlass. Für zukünftige Balade gourmandes steht fest, dass die Teilnehmerzahl auf ca. 100 Personen begrenzt werden muss.

16. September: Besuch der Grabenöle

Trotz intensiven Versuchen, konnte mit den Betreibern der Grabenöle kein Kontakt hergestellt werden. Der Anlass musste daher abgesagt werden.

29. September:

Forellen-Tavalota am Blausee

Ein sehr interessanter Anlass. Nach einer Führung durch die Forellenzucht konnte an einer Tavalota die vielfältige Zubereitung von Forellen genossen werden. Leider nahmen daran lediglich neun Personen teil. Einen Besuch ins Restaurant Blausee ist empfehlenswert.

26.– 30. Oktober: Sa-

lone del Gusto/Terra Madre in Turin

Der wichtigste Anlass für Slow Food dieses Jahres. Ziel der Terra Madre ist, die Gastfreundschaft sowie der Einzigartigkeit der Produkte, den Respekt gegenüber Traditionen und der Schutz der Vielfalt Wert zu schätzen. Produzenten und Verbraucher aus der ganzen Welt nahmen daran teil. Adrian Duppenhaler und Markus Rütli nahmen als Vertreter des Conviviums Bern teil. Um die an der Terra Madre gelegten

Grundsteine von unserer Seite her zu fördern, wurde im 2007 in Bern der „Round Table“ gegründet. Adrian Duppenhaler sowie Markus Rütli versuchen dabei, interessierte Köche für dieses Projekt zu motivieren.

17. November: Fête de la Saint-Martin

In der Brasserie Bärengraben wurde das Fête de la Saint-Martin nachempfunden. Liebhaber der Blutwurst kamen dabei voll auf die Rechnung. Auch bei diesem Anlass fanden nur wenige Mitglieder den Weg in die Brasserie Bärengraben.

9. Dezember: Wohltätiges Weihnachtsessen

Das Weihnachtsessen 2006 in Münchenwiler bildete wiederum den feierlichen Abschluss des Vereinsjahres. Den Teilnehmern wurde, zum Anlass des 20 jährigen Bestehens von Slow Food, ein wunderbares, piemontesisches Essen serviert.

Diverses 2006:

- Viele gelungene Veranstaltungen mit spannenden Begegnungen
- Das Berner Convivium gehört stets zu den aktivsten Convivia der Schweiz
- Für die Carte Blanche wären auch Beiträge von den Mitgliedern herzlich willkommen
- Mitgliederzahlen haben sich stabilisiert und sind inzwischen wiederum am Steigen
- Die finanzielle Situation des Conviviums ist durchaus befriedigend
- Toller und aktiver Vorstand. Raphael Pfarrer bedankt sich bei allen Vorstandsmitgliedern für ihren Einsatz.

Fazit des Präsidenten:

Slow Food ist im Trend und der positive Trend manifestiert sich – endlich – auch wieder in den steigenden Mitgliederzahlen.

4. Finanzen (M. Gehri)

Der Kassier stellt die Jahresrechnung so-



Kassier M. Gehri



Fortsetzung von Seite 4
wie die Erfolgsrechnung vor.

Der Rechnungsrevisor Ernst Roth empfiehlt der Hauptversammlung, die Jahresrechnung 2006 mit einem Gewinn von CHF 64.85 und einem Vermögen von CHF 7'378.80 zu genehmigen. Die Jahresrechnung wird einstimmig genehmigt. Der Präsident bedankt sich beim Revisor sowie dem Kassier für ihre Arbeit.

5. Wahlen

Vorstand:

Der Präsident macht darauf aufmerksam, dass bei allfälligem Interesse an einer Mitarbeit im Vorstand dies sehr gut möglich und willkommen sei. Es besteht auch die Möglichkeit, für ein Jahr „probeweise“ teilzunehmen. Die bestehenden Vorstandsmitglieder Raphael Pfarrer (Präsident), Markus Gehri (Kassier), Andrea Tanner, Franziska Chervet, Adrian Duppenhaler/Regula Grünenwald, Philipp Beck sowie

Markus Rütli werden von den Anwesenden mit Applaus wiedergewählt.

Neu als Vorstandsmitglied wird Walo Britschgi vorgeschlagen. Nachdem sich Walo kurz vorgestellt hat, wird seine Wahl mit Applaus bestätigt.

Revisoren:

Herr Ernst Roth wird für ein weiteres Jahr als Revisor von den Anwesenden wiedergewählt. Herr Dieter Müller wird in Abwesenheit als Revisor wiedergewählt.

6. Jahresprogramm 2007 und Ausblick 2008 (R. Pfarrer)

Jahresprogramm 2006:

- 20. Januar: Il Giogo del Piacere del Vino
- 17. Februar: Muschelessen
- 23./24. April: Schokoladenkurs in Ulmiz
- 18. April: Wein- und Käse-Degustation*
- 23. April: Round Table Diskussion
- 19. Mai: Spargelstechen mit den Berner Weinfreunden – Musste abgesagt werden.

Zu viele Anmeldungen von Seiten Berner Weinfreunde, daher keine passende Lokalität gefunden.

- 09. Mai: Hauptversammlung 2007
 - 10.-12. August: Conviviumsreise nach München
 - 25. August: 4. Balade gourmande de Berne (in Zusammenarbeit mit den Bielersee-Winzern und verschiedenen Restaurants in der Stadt Bern). Route und Restaurants werden in der Carte blanche publiziert werden
 - 26. Oktober: Arche- und Förderkreise-Dinner im Restaurant zum Äusseren Stand, Bern
 - 27. Oktober: Geschmackslabor Schweizer Förderkreise
 - 07. November: Berner Neo-Winzer-Treffen*
 - 16.-18. November: Slow Food Weltkongress in Puebla (MEX)
 - 08. Dezember: Weihnachtessen 2007
- * in Zusammenarbeit mit den Berner Weinfreunden

Ziele 2007:

- Weitere Steigerung des Mitgliederbestandes
- Aufbau von Förderkreisen in den Regionen BE-SO-FR
- Geschmackslaboratorien mit Produkten der nationalen und internationalen Förderkreise (Kleinere Degustationen unter der Woche)
- Lancierung Slow Food on Film in Bern
Gesucht werden Film-Begeisterte, die an diesem Projekt mitmachen. Spontan haben sich hierfür Monique Furrer und Flavio Turolla gemeldet. Der Präsident dankt für das Engagement.

7. Entwicklungen auf nationaler Ebene (R. Pfarrer)

Zusammenarbeit mit Coop Schweiz: Slow Food und Coop bereiten sich auf den Aufbau von Förderkreise vor. Längerfristig ist das Ziel, vermehrt Slow Food Produkte in den Coop Warenhäusern zu verkaufen. Coop dient Slow Food als Plattform, Produkte anzubieten. Die Preise werden von Slow Food vorgegeben.

Stiftung Slow Food Schweiz:

Mit der Unterstützung von Coop Schweiz werden zwei Projekte realisiert:

- Aufbau Förderkreise-Sortiment bei Coop
- Aufbau von dreissig CH-Förderkreisen bis 2009

Jahresrechnung 2006

Bilanz	31.12.2006	31.12.2005
Aktiven		
Kasse	1'603.70	1'930.10
Bank	5'906.95	5'374.15
Forderungen	14.35	9.70
Total Aktiven	7'525.00	7'313.95
Passiven		
Verbindlichkeiten	146.20	-
Vereinsvermögen:		
Eigenkapital 01.01.	7'313.95	7'812.35
Jahresergebnis	64.85	- 498.40
Eigenkapital 31.12.	7'378.80	7'313.95
Total Passiven	7'525.00	7'313.95
Erfolgsrechnung	2006	2005
Ertrag		
Beitrag Slow Food CH	3'640.00 A	2'720.00
Zinsertrag	13.35	12.00
Total Ertrag	3'653.35	2'732.00
Aufwand		
Anlässe	877.75 B	1'697.75
Verwaltung	2'710.75 C	1'532.65
Total Aufwand	3'588.50	3'230.40
Gewinn / Verlust (-)	64.85	- 498.40

(A) Convivium hat Anspruch auf CHF 20.00 pro Mitglied, wenn es mindestens 3 Anlässe durchführt.

(B) Aufwand für Balade Gourmande (Gläser, Druck, Entschädigung Winzer) => Werbung

(C) Vorstandssessen (anstelle Sitzungsgelder etc.) von CHF 801.20



Fortsetzung von Seite 5
 Projekte, die noch in Planung sind:

- Master of Food
- Schweizer Salone del Gusto
- „Osteria-Führer“ für die Schweiz

Projektpartner der Stiftung nebst Coop Schweiz: die Schweizer Berghilfe, das HEKS (Hilfswerk der Evangelischen Kirchen der Schweiz), MCH Messe Schweiz AG, Henniez, Amici Caffé

8. Varia

Raphael Pfarrer:

- Cheese: Vom 21. Bis 24. September 2007 findet die Cheese in Bra statt. Es werden über 100'000 Besucher erwartet. 300 Aussteller stellen ihre Spezialitäten aus. Dieses Jahr ist die Schweiz Spezialgast.
- Terra Madre: Findet alle zwei Jahre statt, 1'500 Lebensmittelgemeinschaften aus fünf Kontinenten, 5'000 Bauern, 1'000 Köche und 200 Universitäten

Guda Hess:

Wünscht Wegbeschreibungen der Anlässe auch für Nutzer öffentlicher Verkehrsmittel. Im Weiteren schlägt sie vor, dass die

Medien vermehrt über Anlässe/Aktivitäten von Slow Food informiert werden.

Ernst Roth:

Ist ebenfalls der Meinung, dass die Journalisten vermehrt miteinbezogen werden dürfen. Noch etwas in eigener Sache: Der 6. Band von „z'Bärg in der Alpenregion“ ist soeben erschienen. 80 Käsealpen zwischen Brienz und Grimsel sind darin beschrieben. DER Wanderführer für Alp- und Käseliebhaber. Weitere Infos unter www.alporama.ch

Walo Britschgi:

Macht darauf aufmerksam, dass vom 22. bis 24. Juni in Zofingen ein wunderbarer Jahrmarkt mit vielen Marktständen stattfindet. Ist sehr empfehlenswert.

Zum Schluss dankt der Präsident allen Anwesenden für die Aufmerksamkeit und lädt alle zum Apéro ein.

Bern, den 15. Mai 2007

Die Protokollführerin: Der Präsident:



Anmeldung

Ich melde folgende Anzahl Personen für **Trockenfleisch und Käse aus Maloja und Weine aus der Bündner Herrschaft** vom 8. August 2007 an:

..... Anzahl Mitglieder (à CHF 45.--)

..... Anzahl Nichtmitglieder (à CHF 55.--)

Vorname, Name:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Anmeldung bitte bis spätestens **6. August 2007** an:

Cornelia Beck, Slow Food Convivium Bern, Sekretariat

Asylstrasse 67, 3063 Ittigen

oder per E-Mail an info@slowfoodbern.ch

Anmeldung

Ich reserviere folgende Platzzahl für die **Conviviumsreise 2007**:

Vorname, Name:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Raphael Pfarrer, Champ du Brez 17, 1797 Münchenwiler

oder per E-Mail an raphael.pfarrer@bluewin.ch

Agenda

8. August 2007

Trockenfleisch und Käse aus Maloja und Weine aus der Bündner Herrschaft



10. bis 12. August 2007

Conviviums-Reise nach München



25. August 2007

4. Balade gourmande de Berne



19. September 2007

Rauchfische und passende Getränke



21. September 2007

Schokoladenkurs
alte Käserei, Ulmiz



26. Oktober 2007

Arche-Diner
Restaurant zum Äusseren Stand, Bern



7. November 2007

Berner Neo-Winzer



8. Dezember 2007

Wohltätiges Weihnachtsessen

Impressum

Redaktion & Gestaltung

Philipp Beck

Adresse

Slow Food Convivium Bern
 Redaktion Carte blanche
 c/o Philipp Beck
 Asylstrasse 67
 3063 Ittigen
carteblanche@slowfoodbern.ch

Autoren

Cornelia Beck (cbe)
 Walo Britschgi (wbr)
 Raphael Pfarrer (rpf)
 Andrea Tanner (ata)

Lektor

Philipp Beck

