



carte blanche

Editorial

Liebe Mitglieder

Nach ein paar Monaten Unterbruch – unser engagierter Chefredakteur Philipp Beck absolvierte eine Fortbildung – halten Sie die erste Carte blanche des Jahres 2010 in den Händen. Wir möchten Ihnen auch in diesem Jahr interessante Anlässe bieten und Ihnen die besten handwerklichen Produzenten der Region näher bringen.

Anlässlich des weltweiten Terra Madre Day 2009 haben wir Kurt Sahli, den Inhaber vom Ängelibeck, mit dem Slow Food Premio des Conviviums Bern für seine Verdienste beim Erhalt des traditionellen Bäckereihandwerks ausgezeichnet. Denn Kurt Sahli ist eigentlich ein Bäcker wie er im Buch stehen sollte. Er macht sich Gedanken über die Herkunft der Ausgangsprodukte, er bereitet seine Brote nach alter Tradition mit natürlicher Gärführung zu und er bäckt Brot, das als reines Naturprodukt nicht schon am nächsten Tag nur noch als Paniermehl verwendet werden kann. Leider ist Kurt Sahli einer der letzten Bäcker der Stadt Bern, der sich noch mit Stolz und gutem Gewissen als Bäcker bezeichnen darf. Vor allem die Bäckereien, die die Innenstadt mit ihren standardisierten Produkten beherrschen, zeichnen sich nicht durch Qualität aus, sondern vor allem durch Gewinnmaximierung mittels vorgefertigter Backmischungen, dankbar geliefert vom Bäckerei-Grosshandel. Wir möchten an dieser Stelle all unsere Mitglieder aufrufen, vermehrt wieder das traditionell arbeitende Bäckereigewerbe zu berücksichtigen und so zum Erhalt der ehemals einzigartigen Brotkultur der Schweiz beizutragen.

Alle, die den Ängelibeck noch nicht kennen, finden auf der letzten Seite eine Liste der Verkaufspunkte des wunderbar schmackhaften Brots von Kurt Sahli, einem echten Genusshandwerker.

Mit frühlingshaften Grüssen

Raphael Pfarrer
Präsident Slow Food Bern

EINLADUNG

Spargelstechen in Sugiez

Aller guten Dinge sind drei, weiss der Volksmund zu berichten. Nach zwei, durch höhere Gewalt verursachten, Ausfällen für ein Spargelstechen im Seeland ist das Slow Food Convivium Bern zuversichtlich, dass der Anlass in diesem Jahr durchgeführt werden kann.

Spargeln gehören zum Frühling wie Wärme und Feuchte, die dieses wohlschmeckende Gemüse bis zu 7 cm pro Tag wachsen lassen. Wir beschäftigen uns an

VON PHILIPP BECK

diesem Anlass mit dem weissen Spargel, der sich nur aus dem Grund nicht grün verfärbt, weil er unter der Erde gehalten wird und so vor Sonnenlicht geschützt ist. Dementsprechend kann er auch nicht, wie vom grünen Spargel her bekannt, über der Erde geschnitten werden, sondern wird in der Erde mit Hilfe eines langen Spargelmessers durch einen gezielten Stoss abgetrennt bzw. eben gestochen. Eine anstrengende Arbeit für diejenigen, die dies in den Spargelmonaten täglich machen, eine interessante Erfahrung für uns, die dies im Rahmen eines geselligen Anlasses ausprobieren können.

Das Spargelstechen findet in den Anstalten von Bellechasse in Sugiez statt. Der Strafanstalt und dem Heim Tannenhof ist ein Landwirtschaftsbetrieb mit einer Fläche von mehr als 700 ha (zweitgrösster Betrieb der Schweiz, inkl. Alpweiden) angesiedelt. Er umfasst Nutztierhaltung, Ackerbau und Gemüseanbau und bildet ein zentrales Element der erzieherischen Massnahmen dieser Anstalt.

Für den Anlass ist folgendes Programm vorgesehen:

- 10h00 Begrüssung durch Herr Roland Guignard, Leiter der Sektion Landwirtschaft
- Geschichte und weitere Informationen zum Spargel
- anschliessend gemeinsames Spargelstechen
- waschen und schneiden des Spargels in der Halle sowie Bericht über den Tannenhof. Es besteht die Möglichkeit,

weiteres Gemüse direkt ab Hof zu kaufen.

- 12h30 gemeinsames Mittagessen im Hotel de l'Ours in Sugiez

Am gemeinsamen Mittagessen werden wir dieses Menü geniessen:

Le ragoût d'asperges vertes au ris de veau et aux morilles

Feuilleté

La longe de veau cuite à basse température

Sauce à l'ail des ours

Asperges blanches

Pommes nouvelles

La mousse de fraise et sa salade en corbeille croustillante

Datum: Samstag, 1. Mai 2010

Zeit: 10h00

Treffpunkt: Tannenhof „La Sapinière“ in Sugiez

Preis: Für den Anlass fallen keine Kosten an, der gestochene Spargel muss allerdings gekauft werden. Das Menü im Hotel de l'Ours kostet CHF 68.— exkl. Getränke.

Die Anmeldung erfolgt mit beiliegendem Anmeldetalon oder via E-Mail an info@domainechervet.ch. Anmeldeschluss ist der 28. April 2010.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Inhalt

- Ein Narr, wer es sein lässt...
- Pastawasser salzen
- Gitzigot, Rollbraten etc.
- Protokoll der Hauptversammlung 2010
- Nachlese: Wohltätiges Weihnachtsessen



Ein Narr, wer es sein lässt...

Noch nie etwas von „Schnackala“ gehört? Nein? Dann fahren Sie doch am besten an einem milden Altweibersommertag bei Basel über die Grenze ins benachbarte Elsass.

Es lohnt sich – besonders für Anhänger der Slow-Philosophie – nicht über die Autobahn zu hetzen. Besser ist, gemütlich irgendwo westlich von Basel über

.....
ALBERTO MEYER
.....

die grüne Grenze und das selbstvergesene Sundgau (Traditionsgericht: frittierte Karpfen) zu gondeln und bei Thann in die „Route des vins d’Alsace“ einzufädeln: eine gut signalisierte Route, die sich dem Osthang der Vogesen entlang über mehr als 120 Kilometer durch eine sanfte rot-gold-grüne Reblandschaft schlängelt. Eguisheim, Niedermorschwihr, Kaysersberg und Riquewihr: Ein Kleinod reiht sich ans nächste, die Hitliste der Idyllen wird laufend neu getoppt.

Unweit der Agglomeration von Colmar treffen Sie auf Wettolsheim, überragt von den Ruinen der Hohlandsburg im Norden, den Trois Châteaux im Süden und der Hageneck im Osten. Rebberge überall – und was für begnadete Lagen! Aus der Gegend stammen erlesene Tropfen wie die Grands Crus Steingrubler (Wettolsheim) und Hengst (Wintzenheim). Der Geruch von gärendem Most sticht in die Nase und verrät unmissverständlich, dass die Weinlese im Gange ist.

In Wettolsheim, mitten in diesem Rausch von Farben und Düften, hat Henri

Gagneux vor wenigen Jahren begonnen, gastronomische Akzente der besonderen Art zu setzen. Derart, dass „Schnackala“, das Convivium von Slow Food Haut Rhin, Gagneux’s Restaurant La Palette auf seine Liste der „Amis Producteurs, Restaurateurs et...autres gens de bon goût“ gesetzt hat.

Sein geschmackvoll-zeitgenössisch eingerichtetes Lokal sticht durch Design und Gegenwartskunst aus der Masse der üblichen, betont altmodisch-rustikalen Winstuben heraus. Die Speisekarte offenbart eine kreative Symbiose aus Terroirprodukten und teils exotischen Zubereitungen. Immer wieder stößt man auf Einfaches und oft Vernachlässigtes, das aber durch originelle Kombinationen überrascht. Durch und durch einheimisch ist nicht nur der „Berawecka“, der zum Beispiel zum Fois gras gereicht wird. Zur schlichten regionalen Küche gehören unter anderem „Tête de veau“, „Terrine de légumes oubliés“ oder etwa „Sot-l’y-laisse“ (siehe Kasten) mit Sauerkraut, ein Gericht, das an kräftiger Geschmacksfülle nichts zu wünschen übrig lässt. Und auf der Karte fehlt auch nicht als Reverenz an die Arche eine „Sélection d’un produit sentinelle de Slow Food: Côtelette de cochon noir de Bigorre sauce raisin et noix, champignons sautés, crumble de céleri et carotte fondante.“

Sot-l’y-laisse

Frei übersetzt etwa: „ein Narr, wer es sein lässt“. Es handelt sich um zwei kleine filetartige Fleischstücke vom Geflügel. Die im Deutschen Sprachraum auch als Pfaffenschnittchen bekannten Stücke liegen unauffällig im hinteren Bereich des Rückens oberhalb der Keulen in Skelettmulden beidseits der Wirbelsäule.

Sot-l’y-laisse unterscheidet sich von Brust- und Keulenfleisch durch seine dunklere Farbe, sein intensiveres Aroma und eine besonders zarte, saftige Konsistenz, die auch nach längerem Garen nicht verloren geht, so dass es sowohl kurz gebraten als auch geschmort werden kann.

Quelle: www.otto-gourmet.de

Die Weinkarte bietet einen repräsentativen Querschnitt der regionalen Topprodukte. Darunter sind auch die Spezialitäten eines weiteren Empfohlenen der „Schnackala“ zu finden: Domaine Josmeyer in Wintzenheim. Dieser Winzer ist wie Gagneux ebenfalls kunstsinnig, die Website zeigt es bereits auf den ersten Blick. Erstaunlich übrigens, wie anpassungsfähig elsässer Weissweine sind. Ein gut gelagerter Riesling oder Pinot Gris Grand Cru kann mit seiner mächtigen Fülle auch einem Fleischgang problemlos die Stange halten. Der aktuelle Jahrgang verspricht übrigens Spitzenweine!

A propos Wein, Sauerkraut und Münster-Käse (eine weitere sensorische Bombe, natürlich aus Rohmilch!): Wer sich nach so viel Gutem, das ihm widerfährt, etwas bettschwer fühlt, für den ist bestens gesorgt. La Palette ist auch ein Hotel – preiswert, angenehm ruhig und familiär geführt. Und am Tag danach warten beim üppigen Frühstück mit Gougelhupf und selbstgemachter Konfitüre schon die nächsten kulinarischen Entdeckungen. Ganz nach dem Motto der „Schnackala“: „Prenez le temps de déguster, soyez à l’écoute de vos sensations.“

Nützliche Adressen

- schnackala68.free.fr
- www.lapalette.fr
- www.josmeyer.com



Restaurant La Palette in Wettolsheim



SERIE „PASTA KOCHEN“ - FOLGE 3

Pastawasser salzen ja, aber mit welchem Salz?

Welches Salz soll ich für das Pastawasser verwenden, hat eine aufmerksame Leserin der ersten Folgen dieser Serie gefragt. Eine gute Frage, denn das Angebot an Kochsalz ist riesig: grobes und feines Meersalz, Salinensalz, Steinsalz, Himalajasalz, Hawaiisalz, Gewürzsalz, geräuchertes Salz und noch vieles mehr.

Berücksichtigt man die stolzen Preise dieser zum Teil exotischen Salze und die Salzmenge, die man für das Pastawasser benötigt, beschränkt sich die Qual der

VON FLAVIO TUROLLA

Wahl für die Normalköchin und den Normalkoch auf das Meersalz und das Salinensalz.

Jedes Kochsalz ist nichts anderes als Natriumchlorid (NaCl) mit einigen Verunreinigungen wie Gips oder Eisenchloridverbindungen, die beispielsweise dem so genannten Himalajasalz die rosa Farbe geben. Den salzigen Geschmack verursacht das Natrium. Manchen Salzen wird eine Rieselhilfe wie Calciumcarbonat, Magnesiumcarbonat oder Silikate beige-mengt. Diese verhindert das Verklumpen des Salzes und ist gesundheitlich völlig unbedenklich. Dem Salinensalz wird in der Regel noch Jod und manchmal Fluor beigemischt, das die Kropf- bzw. die Kariesbildung verhindern soll, was aber nicht unumstritten ist.

Meersalz wird durch Verdunsten des Meerwassers gewonnen. Die oberste fei-

ne Schicht der auskristallisierten Sole kommt dann als „Fleur de Sel“ auf den Markt. Ihre aromatischen Salzkristalle dienen primär dem Würzen von Speisen. Sie sind allerdings für das Salzen des Pastawassers einfach zu teuer. Die anderen Meersalzkristalle werden dann mehr oder weniger fein gemahlen und als Meersalz verkauft. Die geringen Mengen an Mineralstoffen, die in den Verunreinigungen des Meersalzes enthalten sind, sind ernährungsphysiologisch unbedeutend. Die Vorstellung, dass es im Meersalz zusätzliche Stoffe gibt, die der Gesundheit dienen, ist schlicht falsch. Hingegen sind die Meere auch nicht mehr so sauber, wie man sich das wünschen würde. Würden Sie Meerwasser bedenkenlos trinken?

Steinsalz und Salinensalz stammen aus Bergwerken und sind nichts anderes als fossiles, prähistorisches Meersalz, das vor Jahrmillionen aus austrocknenden

sauberen Meeren gebildet wurde. Steinsalz wird bergmännisch gewonnen. Salinensalz wird auch in der Schweiz hergestellt. Es wird mit Süßwasser, das in Stollen gepumpt wird, aus dem Untergrund herausgelöst. Danach wird das salzhaltige Wasser, die Sole, in die Saline geleitet, wo es verdampft wird bis das Salz auskristallisiert und weiter verarbeitet werden kann.

Welches Salz soll man nun ins Pasta-



wasser geben? Das ist primär eine Glaubensfrage, denn geschmacklich gibt es keinen Unterschied. Der unterschiedliche Salzgeschmack hängt ausschliesslich vom Mahlgrad des Salzes ab. Je feiner ein Salz ist, desto salziger und aggressiver erscheint es. Sind die Körner grösser, so dauert es etwas länger, bis sich die Moleküle auf der Zunge auflösen; das Salz erscheint uns daher deutlich milder. Dies ist aber dem Pastawasser völlig egal. Sie glauben es nicht? Dann machen Sie doch dazu einen Versuch: Geben Sie in zwei Töpfen mit warmem Wasser die gleiche Menge (Gewicht und nicht Volumen!) Meersalz und Salinensalz. Wenn sich das Salz aufgelöst hat, kosten Sie, welches Wasser besser schmeckt.

Wenn Sie aber reines Kochsalz ohne Zusätze wie Rieselhilfen, Fluor und Jod bevorzugen und Ihnen dabei allfällige Verunreinigungen des Salzes egal sind, dann verwenden Sie das teurere grobe Meersalz. Ich persönlich verwende das billigste Steinsalz fürs Pastawasser, weil ich mein gutes Geld lieber für erstklassige Lebensmittel ausbebe, bei denen es sich lohnt, mehr zu zahlen.

EINKAUFSTIPP

Gitzigot, Rollbraten, Ragout, Bratwürste.....

Zicklein heissen in der Schweiz "Gitzi" und werden traditionell in der Zeit um Ostern gegessen, auch wenn die meisten Tiere eigentlich erst um Pfingsten schlachtreif sind. Wie Milchlamm sollte

VON MARKUS RÜTTI

es nur mit Muttermilch aufgezogen werden. Viel Gitziffleisch, das bei uns in den Restaurants und in den Einkaufszentren angeboten wird, stammt aus Frankreich. Dies sind oft keine schlechten Produkt, es gibt aber regionale Alternativen. Als empfehlenswerte Quelle kenne ich den biologisch-dynamisch geführten Bauernhof Rutschiweid mit dessen Geissenfarm.

Glücklicher können Tiere nicht aufgezogen werden, inmitten prächtiger Umgebung der Wynigenberge.

Oft sind die Rutschiweid-Mitarbeiter mit Bewohnern und einem Marktstand auf dem Samstagmarkt in Burgdorf anzutreffen. Zudem können Interessenten sich telefonisch nach Gitziffleisch und weiteren Produkten erkundigen und sie gleich reservieren lassen (siehe auch Internet-Seite der Rutschiweid):

Sozialtherapeutische Wohn-, Arbeits- und Lebensgemeinschaft Rutschiweid
3413 Kaltacker
Tel. 034 422 38
www.rutschiweid.ch



Protokoll der Hauptversammlung 2010

Die diesjährige Hauptversammlung des Slow Food Conviviums Bern fand am 17. Februar 2010 im Restaurant Lorenzini in Bern statt. Das Protokoll:

Datum: 17. Februar 2010, 19h00
 Ort: Restaurant Lorenzini, Bern
 Anwesend: 24 Mitglieder gemäss Präsenzliste (inkl. Vorstand)
 Vorstand:
 • Raphael Pfarrer (Präsident)
 • Markus Gehri (Kassier),
 • Andrea Pfarrer
 • Markus Rütli
 • Philipp Beck (Redaktion
 Carte blanche)
 Vorsitz: Raphael Pfarrer, Präsident
 Protokoll: Cornelia Beck
 Sekretariat Convivium Bern

Traktanden

1. Begrüssung
2. Wahl der Stimmzähler
3. Genehmigung des Protokolls der Hauptversammlung 2009
4. Jahresbericht des Präsidenten
5. Jahresrechnung 2009 / Budget 2010
6. Wahlen
 - a) Wahl des Vorstandes
 - b) Wahl der Delegierten des Conviviums
7. Jahresprogramm 2010
8. Informationen Slow Food Schweiz / Slow Food International
9. Varia

1. Begrüssung

Raphael Pfarrer begrüsst alle Teilnehmer ganz herzlich in den wunderschönen Räumlichkeiten des Restaurants Lorenzini. Herr Bindella, Besitzer des Lorenzini, ist Mitglied der ersten Stunde von Slow Food.

2. Wahl der Stimmzähler

Ernst Roth stellt sich zur Verfügung und wird von den Anwesenden einstimmig als Stimmzähler gewählt.

3. Genehmigung des Protokolls der Hauptversammlung 2009

Das Protokoll wurde in der Carte blanche vom März 2009 veröffentlicht und konnte ebenfalls auf der Internetseite von Slow Food Bern gelesen werden. Der Präsident bittet die Mitglieder um die Genehmigung des Protokolls. Die Anwesenden genehmigen das Protokoll einstimmig.

4. Jahresbericht des Präsidenten

(Raphael Pfarrer)

Das Convivium Bern konnte im 2009 sein 15-jähriges Bestehen feiern. Die einzelnen Anlässe im 2009 waren:

11. Februar: Hauptversammlung mit abschliessendem Essen im Hotel National.

18. Februar: Nationaler Slow Food Anlass: Kartoffeln in Variationen
 Sieger bei diesem Anlass wurde der „Weisse Lötschentaler“.

07. März: Delegiertenversammlung Slow Food Schweiz in Münchenwiler
 Vertreter aus allen Schweizer Convivien trafen sich an der deutsch-französischen Sprachgrenze. Ein gelungener Anlass, der vom Convivium Bern organisiert wurde.

24.-26. April: Conviviumsreise an den Kaiserstuhl (D)

Obschon die Reise für alle Mitglieder des Conviviums gedacht war, nahmen fast nur Vorstandsmitglieder teil. Der Präsident ruft auf, dass alle Mitglieder an solchen Anlässen teilnehmen können.

16. Mai: Feier zum 15-jährigen Bestehen des Conviviums Bern in der Auberge des Clefs in Lugnorre

Bei wunderschönem Wetter konnten die Teilnehmer auf das Convivium anstossen und ein grossartiges Festmahl geniessen.

13. Juni: Spargelstechen

Leider konnte auch in diesem Jahr das Spargelstechen nicht durchgeführt werden (es gab keine Spargeln mehr). Wir bleiben dran!

04. Juli: Presidio-Exkursion „Einheimische Dunkle Biene“, Vinelz

Ein interessanter und schöner Anlass für Gross und Klein. Herr und Frau Hämmerli verwöhnten die Teilnehmer.

22. August: 6. Balade gourmande de Berne

In diesem Jahr mit einer Änderung. Es gab einen Käsegang mit den ausgewählten und wunderbaren Käsesorten von Christoph Bruni, welcher mit viel Herzblut seine Rohmilchkäse präsentierte.

21. Oktober: Schweizer Presidi (Laboratorio del Gusto)

Mit spannenden Produkten und interessanten Geschichten über deren Produzenten konnte ein weiteres Mal festgestellt werden, wie vielfältig und qualitativ hochstehend Schweizer Produkte sind.

12. Dezember: Wohltätiges Weihnachtsessen 2009

Zum 20-jährigen Bestehen von Slow Food International wurde weltweit der Terra Madre Day ins Leben gerufen. Aus diesem besonderen Anlass wurde der 1. Premio Slow Food verliehen. Das Convivium Bern vergab den Preis (Auszeichnung ohne finanzielle Folgen) an Herrn Kurt Sahli, Inhaber der Bäckerei „Ängelibeck“. Die Ängelibäckerei sticht mit ihren traditionellen und mit reinen Bioprodukten hergestellten Backwaren hervor.

Jahresrückblick

Zurzeit hat das Convivium Bern 230 Mitglieder und wurde vom Convivium Basel vom bisher zweiten Rang auf den dritten verwiesen. Weiterhin auf Rang eins ist Zürich. Mitgliederwerbung ist wichtig.

Der Präsident freut sich nach wie vor über den motivierten Vorstand und aktive, engagierte Mitglieder. Ein Höhepunkt im 2009 war sicherlich die Vergabe des ersten Premio Slow Food. Nominierungen von weiteren Anwärtern auf den Preis können von jedem Mitglied gemacht werden. Der Preis wird an Personen übergeben, welche sich im Sinne des Slow Food-Gedankens und von dessen Ideologie verdient machen. Das können Köche, Produzenten usw. sein.

5. Finanzen

(Markus Gehri, Kassier)

Markus Gehri erläutert nach der Präsentation der Zahlen, warum es im 2009 zum Verlust von 3'521 Franken kam. Zum einen war der Fehler bei der Berechnung der Balade Gourmande, und zum anderen war im 2009 die Delegiertenversammlung in Münchenwiler bei der die Ausgaben der Helfer und Organisatoren zu Lasten des Conviviums gingen. Zudem war der Beitrag von Slow Food Schweiz an die Convivien mit 10 Franken tiefer als angenommen.

Diskussion und Vorschläge wo gespart werden könnte:



Jahresrechnung 2009

Bilanz	31.12.2009		31.12.2008
Aktiven			
Kasse	-		-
Bank	1'961.01		6'451.11
Forderungen	601.75	A	14.50
Mobilien (Gläser)	560.00		1'000.00
Total Aktiven	3'122.76		7'465.61
Passiven			
Verbindlichkeiten	1'463.00	B	2'284.55
Vereinsvermögen:			
Eigenkapital 01.01.	5'181.06		7'398.98
Jahresergebnis	- 3'521.30		- 2'217.92
Eigenkapital 31.12.	1'659.76		5'181.06
Total Passiven	3'122.76		7'465.61

(A) Guthaben bei Convivium Aargau-Solothurn für 4 Delegierte DV (CHF 600)

(B) Rückerstattung Entgelt an Delegierte Bern (je CHF 150); Rechnung La Villette für Desserts BG

Erfolgsrechnung	2009		2008
Ertrag			
Beitrag Slow Food CH	2'120.00	A	666.00
Weihnachtsessen	-		200.00
Zinsertrag	5.00		17.85
a.o. Ertrag	360.00	B	-
Total Ertrag	2'485.00		883.85
Aufwand			
Anlässe	2'300.60	C	409.30
DV Münchenwiler	1'111.80	D	-
Verwaltung	2'593.90	E	2'692.47
Total Aufwand	6'006.30		3'101.77
Gewinn (+) / Verlust (-)	- 3'521.30		- 2'217.92

(A) Für 2009 wurden CHF 10 pro Mitglied an die Convivien ausbezahlt. Wegen weiterhin kritisch hohen Kosten für slow.ch keine weitere Auszahlung an Convivien in 2009.

(B) Beitrag für Jahr 2006 bis 2008 direkt an Convivium

(C) Durch andere Anlässe nicht gedeckte Kosten Balade Gourmande sowie Rekognoszierungs-Ausgaben für Reise ins Badische.

(D) Kosten DV nicht vollumfänglich mit den Einnahmen der Teilnehmenden gedeckt. Helfer wurden durch Convivium eingeladen

(E) Für Porti, Couverts und Etiketten; Spesen Delegierte an DV; Hosting; Bankspesen

- Einladungen nochmals vermehrt per E-Mail. Philipp Beck bittet in diesem Zusammenhang, dass bei einem Wechsel der E-Mail-Adresse dies doch auch an ihn gemeldet wird (carteblanche@slowfoodbern.ch).
- Andrea Pfarrer schlägt vor, dass bei Anlässen ein Kässeli aufgestellt wird, damit eine Spende gemacht werden kann.
- Peter Wehrli findet es ein Missverhältnis zwischen den 120/150 Franken, welche die Mitglieder einzahlen und

dem Betrag, den die Convivien letztendlich erhalten.

Antwort von Raphael Pfarrer: Ein Teil des Geldes dient der Verbreitung der Philosophie aber das Conviviumsleben selber ist für die Mitglieder spürbar und wichtig.

- Ernst Roth schlägt vor, dass alle Convivien ihr Unbehagen diesbezüglich an Slow Food Schweiz schreiben.

Beschlüsse

- An den Anlässen wird ein Kässeli für Spenden aufgestellt.

- Brief des Vorstandes an Slow Food Schweiz bezüglich tiefen Beitrags an Convivien.

- An der Delegiertenversammlung muss das Thema diskutiert werden.

Die Beschlüsse werden von der Versammlung einstimmig so angenommen.

Revisorenbericht

Die Revisoren Ernst Roth und Dieter Müller haben die Jahresrechnung geprüft und empfehlen der Hauptversammlung, die Jahresrechnung 2009, trotz Verlust von Fr. -3'521.30 und mit einem Vereinsvermögen von Fr. 1'659.76, anzunehmen.

Die Jahresrechnung wird von der Hauptversammlung einstimmig angenommen. Dank an den Kassier für seine Arbeit.

6. Wahlen

Wahl des Vorstandes

Rücktritte im Vorstand des Conviviums Bern:

- Adrian Duppenhalder / Regula Grünewald
- Andrea Pfarrer

Raphael bedankt sich bei ihnen für ihren Einsatz für Slow Food und wünscht ihnen alles Gute.

An ihrer Stelle werden vorgeschlagen:

- *Alberto Meyer*; er ist ein neues Gesicht im Convivium Bern, hat jedoch bereits viel Einsatz und Engagement beim letztjährigen Weihnachtsessen gezeigt.
- *Flavio Turolla*; selber seit langem Slow Food Mitglied ist ebenfalls sehr engagiert und zeigt mit seiner Spaghetti-Reihe in der Carte Blanche, wie man Spaghetti richtig macht.

Alberto Meyer und Flavio Turolla werden einstimmig als neue Vorstandsmitglieder gewählt.

Nun stellen sich noch die bisherigen Vorstandsmitglieder zur Wiederwahl. Es sind dies:

- Raphael Pfarrer (Präsident)
- Markus Gehri (Kassier)
- Franziska Chervet (Mitglied)
- Philipp Beck (Mitglied und Redaktion Carte blanche)
- Markus Rütli (Mitglied)
- Walo Britschgi (Mitglied)

- Vereinskassierin: Cornelia Beck

Die bisherigen Vorstandsmitglieder werden ebenfalls einstimmig wiedergewählt.



Fortsetzung von Seite 5

Raphael Pfarrer bedankt sich und freut sich auf die Zusammenarbeit mit dem Vorstand.

Wahl für die Delegiertenversammlung am 8. Mai 2010

Die diesjährige Delegiertenversammlung findet in Genf statt. Raphael Pfarrer fragt, wer sich dafür interessieren würde. Es melden sich:

- Ernst Roth

- Peter Wehrli
- Flavio Turolla
- Markus Rütli
- Philipp Beck

(als Gast Cornelia Beck)

Die Wahl der Delegierten wird einstimmig angenommen.

7. Jahresprogramm 2010

(Raphael Pfarrer)

17. Februar: Hauptversammlung Convivium Bern

06. März: Nationaler Slow Food Anlass zum Thema Fondue

01. Mai: Spargelstechen auf dem Gutshof La Sapinières ('Bellechasse)

08. Mai: Delegiertenversammlung Slow Food Schweiz, Genève.

Delegierte des Conviviums Bern siehe Punkt 6

03. Juli: Presidio-Exkursion „Ur-Roggenbrot aus dem Wallis“, Simplon-Dorf

21. August: 7. Balade gourmande de Berne mit Presidi-Markt

18. September: Besuch der Grabenmühle Lütterswil (Slow Food Presidio)

13. Oktober: „Renato Giovanoli – Naturmetzger in Pila“ (Laboratorio del Gusto)

10. November: Wein & Co. (Laboratorio del Gusto)

04. Dezember: Wohltätiges Weihnachtsessen 2010 / 2. Premio Slow Food

Projekte 2010

- Ausbau von www.slowfoodbern.ch zu einer interaktiven Website mit Restaurants- und Einkaufstipps von Mitglieder für Mitglieder
- Carte blanche mit noch mehr redaktionellen Themen aus dem Kreis der Mitglieder
- Mitgliederwerbekampagne

8. Informationen Slow Food Schweiz und Slow Food International

(Raphael Pfarrer)

Kommunikation

- *Slow Food Almanach*

Budget 2010

	Budget 2010		ER 2009
Ertrag			
Beitrag Slow Food CH	3'000.00	A	2'120.00
Zinsertrag	p.m.		5.00
a.o. Ertrag	-		360.00
Total Ertrag	3'000.00		2'485.00
Aufwand			
Anlässe	500.00	B	2'300.60
DV Münchenwiler	-		1'111.80
Porti, Versandmaterial	1'500.00	C	1'442.40
Versand / DV	900.00	D	816.95
Werbung / Verwaltung	250.00	E	334.55
Total Aufwand	3'150.00		6'006.30
Gewinn (+) / Verlust (-)	- 150.00		- 3'521.30

(A) Mitgliedschaften von 200; Annahme CHF 15 pro Mitgliedschaft (Entscheid wird an der DV am 8. Mai 2010 gefällt)

(B) Balade Gourmande im Vorjahr wegen Kalkulationsfehler stark negativ

(C) Porti, Büromaterial

(D) Spesen für Teilnahme DV (5 Delegierte und Präsident à CHF 150)

(E) Akquise Donatoren / Wein HV

Finanzielle Entwicklung

	Budget 2010	Ist 2009	Budget 2009	Abweichung	
Ertrag					
Beitrag Slow Food CH	3'000.00	2'120.00	4'000.00	- 1'880.00	Nur CHF 10.00 von Schweiz. Verein
Zinsertrag	p.m.	5.00	-	5.00	
a.o. Ertrag	-	360.00	360.00	-	
Total Ertrag	3'000.00	2'485.00	4'360.00	- 1'875.00	
Aufwand					
Anlässe	500.00	2'300.60	500.00	- 1'800.60	Kalkulationsfehler Balade gourmande Helfer zu Lasten Convivium
DV Münchenwiler	-	1'111.80	-	- 1'111.80	
Porti, Versandmaterial	1'500.00	1'442.40	2'000.00	557.60	
Versand / DV	900.00	816.95	1'250.00	433.05	
Werbung / Verwaltung	250.00	334.55	250.00	- 84.55	
Total Aufwand	3'150.00	6'006.30	4'000.00	- 2'006.30	
Gewinn (+) / Verlust (-)	- 150.00	- 3'521.30	360.00	- 3'881.30	

Fortsetzung von Seite 6

Erscheint aus Kostengründen 2010 nur noch in elektronischer Form. Der Link dazu wird demnächst verschickt werden.

• *Slow.ch*

Vom nationalen Magazin wird noch eine Ausgabe erscheinen. Danach muss es aus Kostengründen eingestellt werden.

• *Elektronischer Newsletter*

4 mal pro Jahr, ab 2011 in neuem gewichtigeren Format

• *Jahrbuch Slow Food Schweiz*

Anstelle slow.ch ein Jahrbuch zur nationalen Slow Food Bewegung.

Buchprojekte

Etwas längerfristige Projekte sind der Restaurantführer Schweiz und der Schweizer Weinführer.

Slow Food Market 2011

Messe Zürich-Oerlikon

Das erste Mal in der Schweiz wird im Herbst 2011 der Slow Food Market durchgeführt werden (analog Salone del Gusto Torino). Während drei Tagen werden die Produzenten ihre Waren einem breiten Publikum anbieten. Die verschiedenen Produkte können degustiert werden. Ein wunderbarer Anlass!

9. Varia

Wortmeldungen von den Mitgliedern:

- *Albert Matter*: Kann Coop bei der finanziellen Situation in den Convivien helfen?

Antwort Raphael Pfarrer: Nein. Das Geld von Coop fliesst in den Aufbau der Förderkreise.

Antwort Markus Gehri: Wenn der Bekanntheitsgrad von Slow Food durch Coop erhöht wird, würde dies letztendlich auch den Convivien helfen (neue Mitglieder).

- *Peter Hersche*: Da Coop die Förderkreise finanziert, sollte doch mehr Geld für die Convivien verfügbar sein.

- *Markus Rütli*: Coop sollte den Slow Food Markennamen vermehrt im Sinne von „Gut – sauber – fair“ und auch mehr mit internationalen Themen verknüpft gebrauchen.

Antwort Raphael Pfarrer: Coop hat ein klares Bild von Markennamen. Es wird für Slow Food eine Herausforderung sein, dass Coop die Philosophie der Slow Food Bewegung an ihre Kundenschaft weitergibt und nicht nur als Verkaufsstelle der (teuren) Slow Food Produkte auftritt.

- *Ernst Roth* stellte folgende Bücher vor:

- *Schweizer Käse* (Flammer/Schefold) - Das neue umfassende Standardwerk über Schweizer Käse

(Slow Food hat das Patronat hierfür übernommen)

- *Alpwirtschaft Diemtigtal, Tiere-Mensch-Landschaft* (Roth/Staubhaar) - Das Werk ist eine umfassende Standortbestimmung der Alpwirtschaft im Diemtigtal. Reich bebildert und mit detailliertem Kartenmaterial

- *Alberto Meyer* war an einem Anlass von Loeb (Dine und Wein). Loeb zeigte die neue Ausrichtung seines Lebensmittelsortiments in einer dafür eingerichteten Showküche. Alberto Meyer empfiehlt, dass Slow Food Bern sich mit Loeb in Verbindung setzt, um evtl. mal etwas gemeinsam zu machen.

Zum Schluss empfiehlt Raphael Pfarrer noch den Salone del gusto vom 21. – 25. Oktober 2010 in Torino und die Terra Madre, welche gleichzeitig mit dem Salone stattfindet. Beide Veranstaltungen sind immer wieder ein Erlebnis.

Schlusswort Raphael Pfarrer

Dankt der Versammlung und lädt alle ganz herzlich zu einem Apéro ein. Ende der Hauptversammlung: 20h30

Bern, 23. Februar 2010

Die Protokollführerin: Der Präsident:

C. Bede

R. Roth

NACHLESE

Wohltätiges Weihnachtsessen 2009

Warum kann nicht einmal im Monat Weihnachten sein? Zumindest in Bezug auf das letzte wohltätige Weihnachtsessen des Slow Food Conviviums Bern sei diese Frage erlaubt. Ein solch fantastisches Menü würde ich mir gerne einmal im Monat gönnen.

Nun aber der Reihe nach. Auch bei der Ausgabe 2009 durften wir wieder zu Gast in den Räumlichkeiten von Franziska und Jean-Daniel Chervet in Praz-Vully sein. Ein wunderbarer Ort für diesen Anlass!

VON PHILIPP BECK

Nachdem sich die Gäste eingefunden und bei einem Glas Weissen begrüsst hatten, ging es auch schon los mit dem ersten Gang, einer Crème brûlée von der Gänseleber; himmlisch! Die darauf folgende Sauerkrautcremesuppe mit geräuchertem Aal stand dem ersten Gang geschmacklich und von der Präsentation her in nichts nach.

Das wohltätige Weihnachtsessen stand im Zeichen des internationalen Terra Madre Tags, der am 10. Dezember 2009 weltweit mit verschiedenen Aktionen, geplant und durchgeführt durch die verschiedenen Convivien, begangen wurde. Aus diesem Grund schauten wir uns einen interessanten Film über die Terra Madre an, um uns einmal mehr bewusst zu werden, wie wichtig der Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln für Alle, und nicht nur für eine privilegierte Klasse, ist. Zudem wird der Erlös des wohltätigen Weihnachtsessens der Stiftung Terra Madre zukommen. Vielen Dank an die grosszügigen Spender!

Es folgten nun die weiteren Gänge des Weihnachtsmenüs, die ich hier mit

Genuss und in bester Erinnerung an die feinen Düfte und die Geschmacksvielfalt gerne wiedergebe: Ziegenfrischkäse Tartelettes mit Portwein Zwiebeln, gefolgt von einem Felchenfilet aus dem Bielersee an Estragonbutter und als Hauptgang eine Tranche der geschmorten Kalbshaxe, Frische Nudeln und Wintergemüse. Ein Käsegang und als Dessert ein warmes Schokoladenküchli auf Vanillecrème rundeten das Menü gelungen ab. Essen und Geniessen ist so schön, wenn man von einem so engagierten und kompetenten Kochteam unter der Leitung von Markus Rütli verwöhnt wird.

Man lebt ja bekanntlicherweise nicht vom Brot alleine, obwohl dieses biblische Sprichwort gerade am diesjährigen wohltätigen Weihnachtsessen eine ganz besondere Bedeutung hatte; dazu später mehr. Die feinen Weine wurden von der Domai-



Fortsetzung von Seite 7

ne Chervet und Pfarrer Wein & Mehr ausgewählt und gespendet. Herzlichen Dank für diese grosszügige Spende. Die Weine passten hervorragend zu den einzelnen Gängen.

Wie angekündigt, wurde in diesem Jahr der erste Premio Slow Food des Conviviums Bern vergeben. Der Preis geht an eine Persönlichkeit, die sich in besonderer Masse um die Ideen und die Philosophie von Slow Food im Kanton Bern oder daran angrenzender Gebiete verdient gemacht hat. Mit grossem Applaus konnte der Preis an Kurt Sahli und Familie, Inhaber vom „Ängelibeck“ Bio und Holzofenbäckerei, überreicht werden. Sahlis setzen sich seit Jahren für den Erhalt einer naturnahen Produktion des Grundlebensmittels Brot ein. Dabei spielen nicht nur ausgewählte und hervorragende Zutaten eine Rolle, sondern auch ein aufwendiges und gekonntes Handwerk. Das Resultat ist dafür von überragender Qualität, die zum Glück nach wie vor von vielen Kunden geschätzt wird.

Herzlichen Dank allen Beteiligten dieses wundervollen Abends für ihren Einsatz. Vor allem der Küchenmannschaft Markus (Küchenchef), Eric, Raphael, Fla-

vio, Alberto und Walo (falls ich jemanden vergessen habe, bitte ich um Entschuldigung) und den Gastgebern Franziska und Jean-Daniel Chervet gilt ein besonderes Dankeschön. Wie eingangs erwähnt, freue ich mich bereits aufs nächste Weihnachtessen, auch wenn es bis dahin noch fast ein Jahr dauert.

Verkaufspunkte vom Ängelibeck

Ängelibeck
Bio- und Holzofenbäckerei
Mindstrasse 10
3006 Bern
Tel. 031 351 15 05

Ängelibeck
Bäckerei und Apéro-Bar
Markthalle
Bubenbergplatz 9
3011 Bern
Tel. 031 301 30 00

Zudem ist der Ängelibeck am Dienstag und Samstag auf dem Bundesplatz-Märit vertreten. Immer mehr Restaurants beziehen das Brot vom Ängelibeck. Eine Auswahl von Kunden und Partnern findet sich auf der Website www.aengelibeck.ch.

Wir brauchen Hilfe!

Was wäre Slow Food ohne die spannenden Anlässe, die mehrmals jährlich zu verschiedenen Themen durchgeführt werden? Sie sind eine gute Möglichkeit, die Philosophie von Slow Food an Mitglieder und Interessenten weiterzugeben, die Ergebnisse der oft jahrelangen Bemühungen um den Erhalt von regionalen, schmackhaften Produkten zu präsentieren, oder ganz einfach die Gelegenheit, sich mit Gleichgesinnten zu treffen und ein paar genussreiche Stunden zusammen zu verbringen.

Wir vom Vorstand des Slow Food Conviviums Bern sind Jahr für Jahr bemüht, ein abwechslungsreiches und interessantes Paket von Anlässen zu schnüren. Bitte unterstützen Sie uns dabei. Haben Sie eine Idee für einen Anlass? Oder sind Sie bereit, einen Anlass zu organisieren oder bei einem Anlass mitzuhelfen? Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf. Wir sind froh über jede helfende Hand.

Zugegeben, das Planen und Organisieren von Anlässen ist mit einem gewissen Aufwand verbunden. Die Erfahrung zeigt

allerdings auch, dass es Spass macht, alleine oder zusammen mit Anderen etwas auf die Beine zu stellen.

Des Weiteren suchen wir Autoren, die Lust haben, einen oder mehrere Artikel für die Carte blanche zu schreiben? Wir freuen uns auf Ihre Beiträge.

Oder fotografieren Sie gerne? Wir von der Redaktion Carte blanche sind immer wieder froh, wenn uns jemand Fotografien von Lebensmittel oder entsprechenden Themen zur Verfügung stellt (Lizenzrechtlich dürfen wir leider nicht alle bunten Bilder aus dem Internet verwenden). Geld können wir dafür nicht bezahlen, aber die Veröffentlichung des Namens - wenn gewünscht - sowie unsere Dankbarkeit und die unserer Leser sind der Lohn für die Bemühungen. Bei Interesse melden Sie sich bitte bei:

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

Agenda

1. Mai 2010

Spargelstechen



3. Juli 2010

Besuch Bäckerei Arnold
Simplon-Dorf



21. August 2010

Balade gourmande de Berne



18. September 2010

Besuch der Grabenöle Lüterswil



13. Oktober 2010

Laboratorio del gusto:
Giovanoli Produkte



November 2010

Laboratorio del gusto:
Dessert und Wein



11. Dezember 2010

Wohltätiges Weihnachtessen

National & International

18. - 20. Juni 2010

11. Bio-Marché Zofingen
(www.biomarche.ch)



21. - 25. Oktober 2010

Salone del Gusto, Turin
Terra madre, Turin

Impressum

Redaktion & Gestaltung
Philipp Beck

Adresse

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

Lektorat

Ernst Roth



Anmeldung „Spargelstechen“

Ich melde folgende Anzahl Personen für das Spargelstechen in Sugiez am **1. Mai 2010 um 10h00** an:

Anzahl Personen

Gerne nehme ich / nehmen wir auch am Mittagessen im Hotel de l'Ours teil.

Vorname, Name:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Anmeldung bitte bis **spätestens 28. April 2010** an:

Franziska Chervet, ruelle des Gerles 4, 1788 Praz (Vully) oder per E-Mail an info@domainechervet.ch