

# Schnäggeposcht # 3/23

## Neues aus dem Convivium

St.Gallen, 11. November 2023

Geschätzte Slow Food Community

Das Jahr schreitet in grossen Schritten dem Ende entgegen. Das Convivium Ostschweiz kann auf ein gelungenes Vereinsjahr zurückblicken. Trotz knappen personellen Ressourcen konnten dieses Jahr spannende und lehrreiche Veranstaltungen durchgeführt werden. So haben jedes Mal um die 20 Personen teilgenommen.



Rückblickend war der Besuch auf **Alp Ergeten** ein Highlight. Bei hochsommerlichen Temperaturen war es spannend zu erfahren, wie so eine Alp «funktioniert». Unter dem Patronat von Pro Natura erfuhren wir viel Spannendes über die Alpbewirtschaftung. Während der anschliessenden **Alp-Tavolata mit Raclette vom Grill** und einem wunderbar zusammengestellten Buffet mit Spezialitäten aus dem Toggenburg, ergaben sich interessante Gespräche unter den Teilnehmenden.



Ende September wurden wir im **g'nuss** in St. Gallen Zeugen wunderbarer **Patisserie-Kreationen**. Stefan Bischof hat uns in die Geheimnisse der Aromen und Texturen eingeführt. Er konnte uns aufzeigen, dass Süssspeisen auch mit weniger Zucker und Fett immer noch ein Genuss sind. Ein einzigartiger Tastemaker in der Ostschweiz, wenn es um qualitativ hochstehende süsse Verführungen geht. Ein Besuch im g'nuss lohnt sich immer. Auch der Kaffee gehört zu den besten in der Gallusstadt.



Wie oben erwähnt, hat sich in diesem Jahr der dezimierte Vorstand um Michael Lüscher und Roger Stieger nicht aus der Ruhe bringen lassen. Es darf nun an dieser Stelle bereits angekündigt werden, dass sich im Hinblick auf das kommende Vereinsjahr zwei junge Personen für ein Vorstandsamt beworben haben. Die Wahl in den Vorstand wird dann im Rahmen der nächsten Jahresversammlung im Frühjahr 2024 erfolgen. Ein kurzes Portrait der Beiden wird demnächst an alle Mitglieder versendet werden.

Die nächste Veranstaltung steht bereits vor der Tür. Slow Food Ostschweiz wird am **24. und 25. November** Gast sein an den [Wein- und Genussstagen in der Flumserei](#). Wir freuen uns, dass wir Slow Food in dieser Region vertreten dürfen. Dabei sein werden neben regionalen Arche- und Presidi-Produkten auch die beiden Kandidierenden für den Vorstand. Es bietet sich also eine gute Gelegenheit, sich persönlich kennen zu lernen.



Slow Food®  
**Presidio**

mehr über den Honig erfahren oder diesen gleich direkt vom Produzenten beziehen möchten, finden Sie die entsprechenden Informationen im Anhang der Mail.

Bei Slow Food sollen die **Produzenten** in den Mittelpunkt gestellt werden. An dieser Stelle möchten wir **Stefan Bernet** aus Gommiswald vorstellen. In seiner Imkerei verarbeitet er den **Honig der dunklen Biene**. Diese ist eines der wenigen [Presidi](#) in der Ostschweiz. Die Ernte 2023 war sehr ergiebig. Wenn Sie



Wir freuen uns, sie an den Wein- und Genussstagen in Flums begrüßen zu dürfen. Bis bald!

Mit besten Grüßen

Roger Stieger  
Kommunikation Convivium Ostschweiz