

# Schnäggeposcht # 4/ 23

Jahresrückblick 2023

St.Gallen, 18. Dezember 2023

Geschätzte Slow Food Community

Viele fragen sich: «Wo ist denn das zu Ende gehende Jahr geblieben?» Die Stunde hat 60 Minuten, der Tag 24 Stunden, das Jahr 365 Tage. Und das schon seit der neuen Zeitrechnung. Aber was ist es, das unser Zeitempfinden so stark beeinflusst? Es gibt wohl viele Antworten darauf.

Eine klare Antwort auf wie die Menschheit zukünftig ernährt werden sollte, damit der Mensch sich nicht selbst aussterben lässt (!), gibt es. Die Aussagen und Meinungen von verschiedenster Seite plädieren auf eine **nachhaltige und biodiverse Landwirtschaft**. Dazu sind weltweit unzählige Bemühungen im Gange; mit dem Ziel **GUTE, SAUBERE und FAIRE Lebensmittel herzustellen**.

Fast unbemerkt (es sei denn Sie verfolgen die agrarpolitischen Entscheide im Schweizer Parlament), **wurde im Spätsommer die Reform «Agrarpolitik 22+» vom lobbyierten Bauernverband versenkt**. Die Wirtschaft legte sich für die Agrarlobby mächtig ins Zeug. Ein «Weiter wie bisher» ist angesichts der Biodiversitäts- und Klimakrise jedoch längst keine Option mehr. Das sollte mittlerweile eigentlich allen Bürger:innen bekannt sein. Sollte...



Wie schwer sich die **Schweizer Agrarlobby** und der **Bauernverband** tun, mehr für eine gesunde und nachhaltige Landwirtschaft zu machen, wurde exemplarisch in der Dok-Serie [«Report vom Luzerner Schweinegürtel Unser täglich Fleisch – Von Gülle, Jobs und Umweltschäden»](#) von SRF recherchiert und am 14.12.2023 ausgestrahlt.

Slow Food setzt sich dafür ein, dass wir mit unserem Gedankengut die Menschen weiter sensibilisieren, **sich zukünftig vermehrt mit Biodiversität und Klima zu beschäftigen**. Es liegt in unserer Verantwortung, dass die Nachkommen auch in Zukunft ehrliche und gute Lebensmittel geniessen können und sich nicht weiter von Industrie-Fast-Food ernähren müssen. Wir wollen, dass unsere Produzenten zu einem fairen Preis bodenständige und saubere Lebensmittel herstellen und sich stolz Lebensmittelhandwerker nennen können! **Wir wollen, dass unsere regionale Essenskultur mit ihren wunderbaren Erzeugnissen nicht im Mainstream der globalen Food-Giganten untergeht!**

Das Convivium Ostschweiz hat sich im zu Ende gehenden Vereinsjahr für diese Werte eingesetzt und rückblickend Veranstaltungen durchgeführt, die ein Zeichen setzen in Bezug auf Nachhaltigkeit. Das Jahr stand auch im Zeichen des **30-Jahr-Jubiläums von Slow Food Schweiz (SFCH)**, anlässlich dessen schweizweit verschiedenste Veranstaltungen stattgefunden haben. Was in diesem Jahr national so alles passiert ist, entnehmen sie den [Newslettern von SFCH](#).



### März

In der Ostschweiz sind wir im März mit der [Jahresversammlung](#) (mit Protokoll) im Urwaldhaus in Rehetobel AR gestartet. Wir begrüßten die Anwesenden aus nah und fern. Neben den Gästen aus Vorarlberg fanden Mitglieder aus den verschiedensten Ostschweizer Kantonen den Weg ins Appenzellerland. Es war ein bunter Mix aus Privat- und Produzentenmitgliedern.

### Mai

Anfangs Mai besuchte das Convivium den ersten Produzenten im neuen Vereinsjahr. Es war gleich ein Paukenschlag. Das [Bioweingut Lenz](#) gehört in der Schweiz zu den erfolgreichsten Produzenten von bio-dynamischem Wein (Demeter). Die Liste der Prämierungen und Medaillen ist lang. Bereits zweimal wurde der Betrieb von Roland und Karin Lenz zum **Schweizer Bioweingut des Jahres** ausgezeichnet. Nicht nur im Rebberg wird auf Nachhaltigkeit geachtet, auch das gesamte Energiekonzept des Betriebes nimmt Rücksicht auf die Umwelt. Es soll das erste energieautonome Weingut der Schweiz, ja sogar weltweit sein.

Im Rahmen des Jubiläums 30 Jahre Slow Food Schweiz, organisierte der nationale Vorstand und die Geschäftsstelle Mitte Mai ein **Symposium für alle Mitglieder mit Funktion in Vorständen und Kommissionen**. Es wurden Workshops zu verschiedenen Themen durchgeführt, um herauszufinden, wie sich Slow Food im grossen Angebot von Interessensgruppen, Vereinen und Organisationen zukünftig positionieren will. Die Resultate aus den Workshops sollen den Vorstand und die Geschäftsstelle unterstützen, dem Verein aus der Krise zu verhelfen.

### August

Rückblickend war der Besuch auf der **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.



### September

Ende September wurden wir im [g'nuss](#) in St. Gallen Zeugen wunderbarer **Pâtisserie-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.

## November

Die letzte Veranstaltung in diesem Jahr führte uns an die **Wein- und Genusstage in der Flumserei in Flums**. An einem eigenen Stand konnten wir regionale Arche- und Presidi-Produkte von Slow Food präsentieren und an die Kundschaft bringen ([ab Minute 16:25](#)). Ziel war es, die Philosophie von Slow Food den interessierten Besucher:innen näher zu bringen. Es entstanden viele gute Gespräche, die aufgezeigt haben, dass die Leute gerne mehr darüber erfahren möchten. Die nächste Ausgabe in der Flumserei ist für 2025 geplant.



Das Convivium Ostschweiz vergibt seit 2009 den **Premio Slow Food** an Personen, die sich gemäss der Philosophie von Slow Food «Good – Clean – Fair» verdient gemacht haben. Aus terminlichen Gründen wird der diesjährige Premio **am 25. Januar 2024** vergeben. **Weitere Informationen dazu finden Sie in der beiliegenden Einladung dieser Mail.**



In der letzten Ausgabe der Schnäggeposcht im November wurden bereits einmal die «Good News» angekündigt. Im Hinblick auf die kommende **Jahresversammlung vom 29. Februar 2024**, haben sich zwei Personen gemeldet, die sich gerne im Vorstand engagieren möchten. **Selina Lüthi** und **Johannes Hunziker** sind beide SF-Mitglieder. **Beiliegend zu dieser Mail werden die Beiden kurz portraitiert.** Es lohnt sich, Selina und Johannes anlässlich der Jahresversammlung persönlich kennenzulernen.

**Die Einladung zur Jahresversammlung wird in der zweiten Hälfte Januar versendet werden.** Halten Sie sich den Donnerstag, 29. Februar 2024 frei. Es erwartet Sie eine slowfoodige Location mit einer tollen Aussicht über das Rheintal.

In diesem Sinne bleibt hier noch ein kleiner Ausblick auf das neue Vereinsjahr 2024. **Nach den letzten zwei «Übergangsjahren» werden wir das Convivium Ostschweiz mit neuen Kräften wieder präsenter machen in der Ernährungslandschaft.** Vorausgesetzt natürlich, die beiden Kandidierenden werden an der Jahresversammlung von den Mitgliedern gewählt. Wir freuen uns auf die kommenden tollen Veranstaltungen und Begegnungen mit vielen Menschen in- und ausserhalb der Slow Food Community.

### Die nächsten Veranstaltungen:

**Donnerstag, 25. Januar 2024, 18.30 Uhr**  
**Premio Slow Food, RegioHerz in St. Gallen (Einladung liegt bei)**

**Donnerstag, 29. Februar 2024, 18.30 Uhr**  
**Jahresversammlung SFO (Einladung und Traktandenliste folgen im Januar)**

Mit genussvollen Grüssen und bis bald



Roger Stieger  
Präsident Convivium Ostschweiz