

MALAGACO e.V.

Geschäftsbericht pro 2011

Das MALAGACO- Jubeljahr hat, da sind wir uns ausnahmsweise wohl alle einig, selbst kühnste Erwartungen beträchtlich übertroffen! Die vor Jahresfrist seitens des Administrators/Koordinators angeschlagene gedämpft optimistische Tonalität ist, dank engagierter wie couragierter Compagnons, einer durchschlagenden Erfolgsserie von zwar lediglich 4, dafür umso gelungeneren und unalltäglicheren Anlässen gewichen, die wahrlich ihresgleichen selbst in den farbigen und abwechslungsreichen Vandalen der MALAGACO sucht!

Darum will ich gar nicht lange schwärmen, vielmehr direkt in das vielseitige Geschehen einsteigen, nicht ohne zu verschweigen, dass auch im verflossenen Geschäftsjahr der Schnitter Tod wieder eingegriffen hat, und zwar haben die Mütter Krähenmann und Bättig daran glauben müssen!

➤ Plenumsversammlung mit anschliessendem Proho, 28.02.11

Der Herr Generalsekretär hat für einmal ein ungewohntes Lokal ausgesucht, das sich jedoch den Anforderungen als durchaus gewachsen gezeigt hat, und zwar das Chomer „Bambus“, ein chinesisches Restaurant, das aber, wenn es denn sein muss, auch kontinental-europäische Kost zubereiten kann – und obendrein verkehrsgünstig situiert ist. Ein volles Dutzend Compagnons haben sich den ordentlichen Traktanden angenommen. Den mit Abstand grössten Einschnitt in das MALAGACO-Leben hat den Rücktritt des Quästors Dattel bedeutet, dessen herausragende Verdienste der Administrator/Koordinator bereits in seinem letzten Geschäftsbericht hat gebührend würdigen können. Es hat einiges an gutem Zureden und Überzeugungskraft gebraucht, bis sich der fachlich wie praxiserprobt geradezu aufdrängende Kandidat Ferni, der partout keine neuen Funktionen mehr anstrebt und auch so schon herzlich das Volkslied „Alli mini Ämtli“ singen könnte, doch im wohlverstandenen Gesamtinteresse bereit gefunden hat, das eingestandenermassen bedeutsames Erbe Dattels anzutreten, was das Plenum aber auch ausserordentlich geschätzt und applaudiert hat! Erst später hat man staunend vernommen, dass der Ferni nach 17 Jahren als Obmann der Liegenschaftskommission und Vizepräsident der SAC-Sektion Rossberg demissioniert hat – damit er sich nunmehr mit voller Kraft und restlosem Einsatz der Buchhaltung der MALAGACO zuwenden kann! In sein bisheriges Amt hat das Plenum – und zwar direkt als Ersten Refischoor! – einhellig den bestens hierfür qualifizierten Schnüffel gehoben, dessen Haupt-Problem keineswegs etwa in der Refischion an sich, vielmehr im pfleglichen Umgang mit dem übergangenen und als Refischoor Numero Due weiter sägelnden, mithin bis aufs Blut gekränkten Fido, darstellen wird. Den übrigens eine Anwandlung ohnegleichen befallen hat mit seinem Ausspruch. „Der Capucin ist der lebenswürdigste Mensch schlechthin!!“ Er hat diese Sentenz gleich selber zur Makulatur erklärt mit einer anderen Äusserung, lautend: „Der Capucin ist ein Despot, nämlich unser Mubarak!“ Im Weiteren hat er noch verlauten lassen. „Der Capucin ist wohl sehr kultiviert, doch hat er Null Ahnung vom wirklichen Leben.“ Zum Rücktritt Dattels merkt der Mösgi an, auch dieser habe ein Recht auf ein lustbetontes Leben, was Fido repliziert mit: „Dann verzichte ich auf Sex!“ Als Anton konstatieren muss, dass er das Abschiedsgeschenk für den scheidenden Quästor, der für den guten Willen dankt, vergessen hatte, ist ihm, was selten genug geschieht, der kalte Schweiss den Rücken hinunter gelaufen und er entschuldigt sich ganz untertänigst – und holt das Versäumte binnen nützlicher Frist nach!

Vor der Behandlung und Verabschiedung eines schmalen, doch höchst attraktiven Jahresprogrammes hat noch der Hunger beträchtlich genagt, sodass die erdrückende Mehrheit sich mittels chinesischer Spezialitäten verköstigt hat, umfassend Frühlingsrollen, Rindfleisch nach scharfer Sechuan-Art, kantonesische Ente, Gemüse Chop Suay und gebratener Reis nach kantonesischer Art, derweil der Sailor und der Capucin die Fahne der Genossenschaft zum Schwii hochgehalten haben mittels gemischtem Salat, Schweins-Kôteletten, Gemäuse, Frites und einer Kokosnuss-Glacé. Die zu beiden Varianten passenden Tropfen sind allenthalben beifällig ausgetrunken worden, nämlich einen OM Oliver Moragues, Vi de la Terra, Mallorca 2008, und einen Malbec Famiglia Bianchi San Rafael, Mendoza 2007. Und, keineswegs zu verachten: Alsdenn hat man munter rauchen dürfen!!

➤ Besichtigung der Distillerie Fassbind, Oberarth, 16.05.11

Der höchst gelungene Anlass ist seitens Mösgis untadelig vorbereitet worden, nicht etwa, weil er urplötzlich zu den Aficionados hochprozentiger geistiger Getränke übergetreten wäre, sondern, weil ihn die geografische Nachbarschaft mit dem Brennmeister und Produktgestalter der Firma Fassbind, der ältesten gewerblichen Brennerei der Schweiz mit Gründungsjahr 1846, zusammengeführt hat. Nur kleine Wermutstropfen haben den hervorragenden Gesamteindruck getrübt: Der Apostel des öffentlichen Verkehrs, den der Nämliche übrigens nicht einmal benutzt hat zugunsten eines Elektromobils, hat in seiner Einladung in gröblicher Fehlleitung Unkundiger für Busreisende die Haltestelle „Aazopf“ als Destination benannt – dabei befindet sich die Nämliche eingangs des Dorfes Arth (Fussdistanz ca. 25’), was den Capucin allerdings dank eigener sattelfester Ortskenntnisse keineswegs in die Irre zu führen vermocht hat, sehr wohl hingegen wäre diese Kalamität seinem einzigen Mitreisenden, dem Evil Sailor, widerfahren, wenn dieser nicht seitens des Bunker Fritz am unzeitigen Aussteigen hätte gehindert werden können! Mutmasslich hat der Mösgi die Bezeichnung „Aazopf“ schlicht mit dem Münchner Ritual des „Ozapft is!“ verwechselt! Zum anderen hat der Mösgi seinen Mund doch zu voll genommen mit seiner verbreiteten Vorfreude auf den „schönsten Saal der Schweiz“ – was man ja noch halbwegs geschluckt hätte -, der ausschliesslich Ratsherren zugänglich sei, was nicht im Leisesten zutrifft!

Doch genossen haben es sämtliche 8 erschienenen Compagnons in vollen Zügen – dass der Fäserick sich noch kürzestfristig abgemeldet hat, hätte gar niemand bemerkt, hätte er nicht auf einer Liste a priori figuriert. Seine Abwesenheit ist auch absolut nicht ins Gewicht gefallen. Zunächst hat uns der Brennmeister Marc Nemitz zum Glasbläser Laszlo Beck hinübergeführt, der ein kunstvolles Handwerk betreibt, das als solches wohl kaum mehr lange existieren dürfte; bereits jetzt gibt es keine Ausbildung mehr. Er aber übt seinen Beruf voller Leidenschaft und für 700 zufriedene Kunden aus und schätzt vor allem die individuellen Aufträge, etwa jene für Firmen- oder Vereins-Logos auf dem Glas. Auch viele Einzelflaschen bläst er, wie er dies eindrücklich vordemonstriert. Das Flammen-Gemisch setzt sich zusammen aus Propangas und Sauerstoff, das Wein-Glas besteht aus Silicium-Dioxid plus Natron und Salz, beim Hartglas ersetzt Kalium das Natron. Ungewohnt mutet an, dass der Herr Beck 10 Jahre Cello gespielt hat, um sich das Rhythmus-Gefühl für das Blasen anzueignen.

Wieder in der Brennerei, haben wir erfahren, dass das Geschlecht der Fassbind, chollandische Küfer, bis ins 7. Jahrhundert zurückreicht und dass die 3 Reifen im Familien-Wappen Fassreifen darstellen. Der Brennmeister berichtet, dass in den grundsätzlich schwierigen Zeiten der beiden Welt-Kriege die Belieferung der „Grenzsoldaten“ mit Fassbind-Produkten einen geistigen Beitrag zur Hebung der Moral der Truppe erbracht

hat. Auf dem spannenden und vielfältigen Rundgang durch den Betrieb hat der Marc Nemitz von den gegenwärtigen Problemen der Branche erzählt, allem voran mit den stetig und ständig angehobenen Alkoholsteuern. So fliessen pro 7 dl-Flasche Spirituosen satte CHF 9.50 an den Staat ab, und zwar in die AHV, aber auch, man höre und staune, in die Alkohol-Prävention! Nicht zu vergessen die Monopolgebühr, welche die Konkurrenzfähigkeit enorm gefährdet, belaufen sich doch die Kosten für Energie und Rohstoffe in der Schweiz in wesentlich höheren Sphären denn anderwärts. Das verteuert aber ebenso die Importe beträchtlich. Durch konsequente Konzentration auf Qualitätsprodukte hat der Fassbind sämtliche Kalamitäten garstiger Zeitläufte bis dato souverän gemeistert und eine treue Stammkundschaft gewonnen. Dazu verholten hat neben anderem das breite Angebots-Sortiment, destilliert doch das Unternehmen alle konventionellen Früchte und führt insbesondere allerlei Raritäten, etwa Americano rosso und bianco, Wildkirsch, Wildpflümli oder Walderdbeeren. Beim Früchteeinkauf beflüssigt sich Fassbind einer gnadenlos harten Kontrolle. Lieber verliert die Firma Einlieferer, als dass sie schlechte Ware akzeptierte.

Von der Schilderung der präzisen Früchte-Verarbeitung nimmt der Rapportierende Umgang, nicht bloss seiner technischen Unbedarftheit halber, sondern auch darum, was übrigens höchst positiv zu gewichten bleibt, weil die fundierten Darlegungen des Experten laufend durch Interventionen der förmlich entfesselten Malaganer unterbrochen worden sind, deren pausenlose Fragen und Anmerkungen geradezu auf den Brennmeister herniedergeprasselt sind!! Was aber sicherlich die Meisten nicht haben wissen können und was mitunter zum durchschlagenden Erfolg beigetragen hat: Hier wird für jede Frucht das ihr entsprechende Fass verwendet, ergo für Kirschfabrikation ein Kirschenholzfass usw.. Ganz zum Schluss hat uns der Marc Nemitz noch mit neuesten Kreationen seinerseits vertraut gemacht, so den „Alten“, benannt nach ihrer Grundfrucht mit „vieille pomme“, „vielle abricot“, „vieille prune“, „vieille poire“, „vielle cerise“ oder „cream liqueurs à la Bailey“ sowie den gegenwärtig ausprobierten Versionen der Bereitung „Kirsch im Cognac-Fass“, „Kirsch im Sherry-Fass“, „Kirsch im Portwein-Fass“, „Kirsch im Rum-Fass“.

Nach all' diesen lebendigen und lehrreichen Ausführungen des Fachmannes haben sich die Compagnons anlässlich einer ausgiebigen und unkontrollierten Degustation an einer Vielzahl an Destillaten erlaben können – und haben davon in durchaus extensivem Ausmasse Gebrauch gemacht. Weil wohlthuenderweise der sägelnde Fido gefehlt hat, zitiere ich den ausnahmsweise anwesenden Very Huere Aschli wie folgt: „Lieber födliblutt über d'Furka, als eini vogle mit ere Burka!“ Zum gloriosen Finale hat sich MALAGACO im tatsächlich vornehmen Saal im Erdgeschoss eingefunden und sich an einer reichhaltigen kalten Platte gütlich getan, qualitativvoll abgerundet durch einen Primitivo di Manduria.

- Besichtigung Baustelle Durchmesserlinie Hauptbahnhof Zürich, 16.06.11
Wenn jeweils der Znarf einlädt, dann ist der Grosse Erfolg des Anlasses garantiert! Nicht anders am 16. Juni 2011 bei der Besichtigung der Baustelle des unterirdischen Bahnhofes Löwenstrasse, dem Herzstück der neuen, doppelspurigen Durchmesserlinie Altstetten – Zürich Hauptbahnhof – Oerlikon. Und zu diesem Behuf hat er denn auch in der Person von Urs Lappert, Chefbauführer Marti AG, Zürich, und Projektleiter Objekt Bahnhof Löwenstrasse, einen ausgewiesenen Experten organisiert, welcher dem halben Dutzend hochinteressierter und fragefreudigen Compagnons kompetent und anschaulich die kompliziertesten Bauabläufe hat erklären können. Einleitend hat er einen Überblick über das gewaltige Projekt mit Kosten von CHF 2 Milliarden, wovon CHF 660 Millionen für den Bahnhof Löwenstrasse, verschafft. Allein die Baumeisterarbeiten verschlingen CHF 330

Millionen! Die Durchmesserlinie durchquert als doppelspurige Linie die Stadt Zürich von Altstetten über den Hauptbahnhof bis nach Oerlikon in einem grossen Bogen. Direktion Westen führen die Geleise über zwei neue Brückenbauwerke bis nach Altstetten. Direktion Osten verbindet der Weinberg-Tunnel den HB mit Oerlikon. Kurz vor dem HB münden die zwei Geleise der Durchmesserlinie in den neuen, vierspurigen Durchgangsbahnhof Löwenstrasse, der unter den heutigen Geleisen 4-9 erstellt wird, d.h. perronweise ist ein Deckel eingesetzt worden, unter dem die 16 m tiefer liegende Bahnhofshalle ausgebaut wird, wo ab Mitte 2014 die S 2, S 8, S 14 und S 19 verkehren werden – und ab 2015 die Fernverkehrszüge zwischen Ost- und Westschweiz: Die Schweiz rückt näher zusammen.

Im Raume Oerlikon verwendet man die bergmännische Bauweise mit Hilfe einer Tunnelbohrmaschine, derweil beim Bahnhof Löwenstrasse die Deckelbauweise von oben nach unten zum Zuge gerät – eine anspruchsvolle Herausforderung bei laufendem Bahnbetrieb! Die Bahnhofshalle wird 600 m lang und gut 40 m breit, was einer Fläche von 30 aneinandergereihten Doppelturnhallen gleichkommt. 350'000 m³ Kies muss man ausbuddeln und mit 800 Güterzügen abtransportieren. Der Bahnhof bildet zum quer fliessenden Grundwasserstrom einen Riegel, sodass man ausserhalb der Seitenwände je einen etwa 6 m breiten Schacht erstellt hat. Von dem aus sind fächerartig Bohrungen 30 – 40 m weit in den Limmatschotter getrieben worden, um das Wasser in den Schacht zu leiten. Um den Pegel beidseits konstant auszugleichen, sind sie wie kommunizierende Gefässe über sogenannte Düker miteinander verbunden, das sind an drei Stellen des Bahnhofs je vier 30 cm dicke Rohre, einbetoniert in die 2 m dicke Bodenplatte des Bahnhofs.

Dann folgen die Schlitzwände, seitliche Abschlüsse, das Erdreich wird herausgenommen, es wird Bentonit hinzugefügt, es gibt 4,5 m breite, 1 m starke und 20-25 m tiefe Schlitzte, dann werden die Aufbau-Armierungen hinuntergelassen, verschweisst und selbstverdichtender Beton eingepresst. Seilbagger mit Greifer geben eine Stützflüssigkeit hinein. Dann wird auf das Erdreich eine 1. Decke betoniert, dann folgt ein Aushub in 5 m Tiefe, abgeschlossen mit einer 1,10 m starken Zwischendecke über dem Perrongeschoss, ergänzt durch eine Spreissdecke; von den Aussenwänden her werden Vollstahlstützen eingegossen, welche die Zwischendecke auf die Perronhöhe stossen. Diese Aufgaben hat man einem Konsortium, einer ARGE, unter Federführung von Bütler alias Marti anvertraut, die mit 50-60 Mann dreischichtig „chrapfen“ und binnen 5 Jahren die 330 Mio. „verbraten“!

Die fundierten Erläuterungen haben wir anschliessend auf einem ausführlichen Rundgang auf ihren Wahrheitsgehalt überprüfen können. Bei der Zollstation haben wir die leistungsstärkste Betonpumpe Europas mit 250 kW zu Gesicht bekommen. Weiter haben wir die Logistik-Achse „Postbrücke/Kasernenstrasse“ und die Installationsplattform Südwesttrakt beobachtet, ehe wir das Herzstück mit dem Bahnhof Löwenstrasse durchschritten haben. Bei der Sihlunterquerung haben wir gesehen, wie man die Schlitzwände aufbricht. Von der Schilderung von vielem anderem muss ich aus Zeitgründen Umgang nehmen. Ins Auge gestochen sind noch die durch die Gleisverschiebungen verursachten Schräg-Aufzüge.

Tief beeindruckt haben wir uns zum gemütlichen Ausklang in die „Brasserie zur Tomate“ verfügt, wo der Wirt total erbaut gewesen ist ob solcher (Zitat) „sittsamer und aufgestellter Kundschaft“! Und hat für jeden Compagnon ein Getränk alkoholischer Observanz offeriert! Und das alles trotz der Anwesenheit Fidos, der sich hochanständig, ohne jedwede Ausfälligkeiten, verhalten hat und sich insbesondere gegenüber dem Administrator/Koordinator überaus grosszügig erwiesen hat!

- Jubiläumsanlass 40 Jahre MALAGACO, Reise nach Malaga, 28.10.-30.10.11
- Der Administrator/Koordinator, Ihr werdet es kaum glauben, kommt schon wieder nicht darum herum, den überraschend gewieften Organisator Fido zu belobigen, hat er doch den Flugunkundigen sicher und kompetent durch die teils knallfrischen Einrichtungen und komplizierten Abläufe des Zürcher Flughafens Kloten geleitet, ja sogar, wer hätte ihm das schon zugetraut, das alles entscheidende Dokument schon zuhause ausgedruckt!! Die 12 Apostel fliegen um 12.05 h ab und landen um 14.40 h im frühherbstlich-warmen Malaga, wo es mancher Telefonate bedarf, um endlich per Bus in das 4-Stern-Hotel Maestranza zu gelangen, wo wir uns recht wohl fühlen. Im „Flugi“ hat der Bunker Fritz Paella und Malaga geordert, was seine Fluguntüchtigkeit definitiv in den Bunker gemeisselt hat! Als sehr angenehm hat man empfunden, dass die fürchterbar lange Wartezeit auf dem Flughafengelände Malaga die einzige Schwierigkeit geblieben ist, welche der Fido zu überwinden gehabt hat, der sich im Übrigen gegenüber dem Capucin recht fair benommen hat, sein unbestrittenes Talent als Unterhalter auf bedenklich mediokrem Niveau hingegen permanent unter Beweis zu stellen sich bemüssigt gefühlt hat, wobei doch immer wieder die unalltäglichen Einfälle und obskuren Pointen ins Ohr springen – um gerade dabei zu bleiben, zum Exempel. „Oral sex = Mit den Ohren wädele!“. Da geben einem andere Compagnons viel mehr zu denken, so der Anton, welcher den Tschimmi Tschoners höchst despektierlich gerade noch knapp als Angehörigen der menschlichen Gesellschaft akzeptiert – der Fido hingegen den Nämlichen als Bereicherung apostrophiert! Oder ein anderer Malaganer, der mit seinen impertinenten Insinuationen für einen Riesenärger und – verdruss gesorgt hat – hiermit kreiere ich hochhoffiziell seinen ca. vierzehnten Rufnamen: Johnny Depp Boom!!

Den Freitagabend verbringen wir zu einem Gutteil in der brodelnden, pulsierenden Altstadt, zunächst noch gemeinschaftlich mit der Einnahme von Erfrischungsgetränken diverser Observanz, gratiniert mit Tapas, hernach aufgespalten in Gruppen, endlich wieder vereinigt zum Znacht. Unser Quintett begibt sich nach einer kleinen Erkundungstour auf den 18. Stock des Hotels „Marriott“, um eine prachtvolle Nacht-Rundsicht zu geniessen, mit passenden Getränken wie Cava oder Malaga in famoser Qualität – und formidablen Cigarren! Das gemeinschaftliche Essen hat aus lokalen Spezialitäten bestanden – nur, eben, nicht begleitet durch heimische Rebensäfte, dafür dann zum Schluss durch einen Vega Sicilia Tinto Valbuena, Rivera del Duero Coseda 2004 für – 150 Euro!! Das ist durchaus drin gelegen, sind doch die gesamthaften Ausgaben auf MALAGACO-Rechnung gegangen, derweil das Arrangement jeder Compagnon aus seinem eigenen Säckel beglichen hat. Die seit 4 Jahren geäufneten Rückstellungen von CHF 5'700-- sind trotz allseits tatkräftiger Bemühungen bei weitem nicht aufgebraucht worden, bestehen nämlich heute noch aus ca. CHF 2'300.--, womit wir sicherlich einmal mehr auf Reisen gehen können! Der Fido hat diesen überteuerten Tropfen so kommentiert: „Ist der Kotz' erst aus dem Bauch, so sind es die 150 Euro auch!“

Der Samstag hat für einen Einzigen, nämlich den Ash try man, der sich kaum mehr aufrecht stehend halten können und sich obendrein noch über seinen Brumm-Schädel beklagt hat, alles hervorgerufen seitens eines ungesunden „Durcheinander-Trinkens“, übel angefangen. Doch zum Glück gibt es auf Erden noch wahre Ramekaden, die sich überaus tolerant und verständnisvoll gezeigt haben, hätte das doch – vor lauter Begeisterung! – jedem unter ihnen ohne weiteres auch widerfahren können! Der Leidende hat sich denn prompt, nicht zuletzt unter dem tröstlichen Einfluss seiner Con-Malaguenos, im Verlauf des Tages wieder prächtig erholt und dank mässigen Konsums alkoholischer Getränke voll am Leben und Treiben der 12 Apostel teilnehmen können. Der Fido hat ihm seine Mobiltelefonnummer hinterlassen – doch der Mösgi ist ihm noch zugekommen mit ei-

nem Anruf und der Bekanntgabe ihres gegenwärtigen Stand-Ortes, nämlich des „El Jardin“, einem Lokale, das unsere Equipe bereits nächstens entdeckt gehabt hat und wo die Compagnie zu Malaga in der Frischluftwirtschaft frohgemut zu Mittag gespiesen hat. Da hat der Tourenführer Gamsbichler erfahren, was er inzwischen alles versäumt hat, und zwar den Besuch der Festung Alcazaba mitsamt der Burg Gibralfaro und der offenbar spektakulären Aussicht sowie den grossen Altstadt-Markt. Er hat sich abends hinwiederum von der allerbesten Seite gezeigt, indem er seine Scharte mit der Frequentierung des eigentlich gesamtheitlich programmierten Picasso-Museums ausgewetzt hat, wobei ihm einzig noch der Mösgi Gesellschaft geleistet hat. Die Geburtsstadt erweist ihrem berühmtesten Sohn alle Anerkennung und Ehre mit einer erhebenden und vielschichtigen Präsentation von über 200 Werken aus allerhand Schaffensperioden.

Nach dieser ausgiebigen physischen Stärkung hat sich das Gros der Malaguenos einem geistigen Hochgenuss voll und ganz hingegeben, dem Besuch der unmittelbar neben dem Mittags-Lokal situierten Kathedrale, welche die Compagnons ausnahmslos als „grandios“ tituliert haben – ein bleibendes Erlebnis fürwahr! 1527 bis Ende des 16. Jahrhunderts zügig gebaut, 1588 konsekriert, obgleich erst Apsis und Kreuzschiff fertiggestellt worden sind. Im 17. Jahrhundert hat man den Chor beendet. Wegen drohender Einsturzgefahr hat man anfangs des 18. Jahrhunderts weiter gebaut bis 1782, als das Geld endgültig ausgegangen ist. Mithin ist eine der erstaunlichsten Bauten Europas unvollendet geblieben, nicht umsonst nennen sie Einheimische „La Marquita“ („die Eintürmige“). Im 18. Jahrhundert hat man den Chor durch 2 mächtige Orgeln, jede mit 4'475 Pfeifen, vervollständigt, untergebracht in 2 gold- und grüngelassenen Holzstrukturen mit Figuren des Ruhmes und der Tugenden.

Der überwiegende Teil der Malaganer hat dann auf dem schaukelnden, kleinräumigen Kahn „La Pinta“ eine erholsame und vergnügliche Hafenrundfahrt genossen, die auch Blicke auf das nautische Treiben, auf Landschaften und Hügelzüge gestattet hat. Hernach haben sich die Malaguenos wieder separiert und um 20.30 h versammelt – mit der gewichtigen Ausnahme des Sailors, der mit 23' Verspätung erst angerückt ist! In wenigen Minuten erreichen sie das Lokal „Lamoraga“, erkundet 3 Wochen zuvor durch den Reisemarschall Fido. Es löst allerdings teils diametral entgegengesetzte Empfindungen aus, bei den einen hochzufriedene, ja geradezu euphorische, bei anderen gedämpfte, ja ablehnende, etwa wegen der sterilen Atmosphäre oder der unhöflichen Bedienung oder auch, weil einzelne Gerichte arg zu wünschen übrig gelassen haben (aus Zeitgründen keine Details). Der Ash try man hat sich nun doch endlich ein Herz gefasst und, völlig wider den Stachel löckend, einen feinen, günstigeren und namentlich passenderen „Capuchina vieja“, Sierras de Malaga 2007 für sich und Nachbar Sailor geordert, der aber auch weiteren Malaguenos eleganter, geschmeidiger und gehaltvoller gemundet hat denn der Konkurrenzwein.

Sonntags geht's schon bald ab Direktion Flughafen, wo der Ash try man für wunderseltene Erheiterung sorgt, indem er seine „Capuchina“-Flasche, weil noch teilgefüllt, mittels Konfiskation zu verlieren droht – doch dann passiert das Unerhörte: Auf Betreiben des Geprellten greift halt die zuständige Beamtin das Objekt des Anstosses aus dem Entsorgungsbehälter heraus und übergibt es dem bisherigen Eigentümer, welcher sich den kostbaren Inhalt „outside“ einverleibt, um hernach die scharfen Kontrollen nicht a priori zu überstehen, indem diesmal der MALAGACO-Hut Stein des Anstosses bildet („hat up“, so lautet das unüberhörbare Kommando!); laut dem Fido hat die Überprüfung dazu gedient, herauszubekommen, ob sich im Hut Scheissedreck oder Kokain befunden haben! Der Johnny Depp Boom hat versucht, die erste Episode fotografisch zu dokumentieren, aber

auch diesbezüglich hat die Überwachung vollumfänglich funktioniert, indem ihn ein „Schrotter“ (mutmasslich gemeint „Schroter“) an seinem Vorhaben gehindert hat. Nach langer Wartezeit sind sämtliche Compagnons sicher auf dem Luftwege nach Zürich-Kloten gelangt (Abflug um 13.10) mit Ankunft um 15.45, wo der Ash try man eine wahre Odyssee über sich hat ergehen lassen müssen, indem er erst um 17.45 h seinen Koffer hat behändigen können!

Die halt zufolge zahlreicher Engagements der Compagnons allzu kurz ausgefallene Reise hat allen Teilnehmenden ausgezeichnet gefallen, sie ist ganz ramekadschaftlich verlaufen, ohne nennenswerte Zwischenfälle über die Bretter gegangen, es ist ein würdiger Jubiläums-Anlass gewesen, den man nicht so schnell wieder vergisst!

➤ Weihnachtsessen, 24.11.11

Der Co-Organisator Schnüffel hat über den offenkundig überaus positiven Verlauf dieses Anlasses nachfolgenden Kurzrapport übermittelt:

allo Jacky

Zehn Compagnons haben am Weihnachtsessen im Restaurant Lindenhof in Unterägeri teilgenommen. Die Gastgeberin, Edith Furrer, hat uns bestens bewirtet und sich auch bei der Tranksame nicht lumpen lassen. Zuerst haben wir einen Weisswein aus dem Wallis genossen und sind dann bei der Hauptspeise zu einem Italiener gezügelt. Ein Amouse-Bouche (wie man dies auch immer schreibt) hat den Auftakt gemacht. Ein feiner Salat mit etwas Fisch wurde köstlich zubereitet. Als Hauptgang wurde uns ein Stück Kalbfleisch mit Beilagen serviert. Nichts liess zu wünschen übrig. Auch das Dessert war vom Feinsten und hat alle Bäuche satt gemacht. Kaffee, Degustif und Bier haben den Abend abgerundet. Einige konnten es nicht lassen und mussten sich noch zur Wylerbar begeben und den Abend in einer gediegenen Atmosphäre ausklingen zu lassen.

In Anbetracht unseres fantastischen Glanz-Jahres 2011 kann der alsbald Unterfertigende nicht davon Umgang nehmen, die Aussichten der MALAGACO mit dem Rating Triple-A zu glorifizieren!

Cham, 29. Februar 2012

Der Administrator/Koordinator

Jürg Johner / Capucin

