

MALAGACO e.V.

Geschäftsbericht pro 2022

Für einmal fasse ich unser verflossenes Geschäftsjahr kurz, sec, träf wie folgt zusammen:
Aufgeschlossenes Denken, tiefgründige Gespräche, sinnerfüllende Aktivitäten!!!
So brauche ich diese wegleitenden Stichworte nicht laufend zu wiederholen! Und kann gleich mit der Schilderung unserer Veranstaltungen im Einzelnen loslegen!

Plenumsversammlung mit anschliessendem Proho, 16.03.22

Schon wieder haben wir dank der Vermittlung Sailors das freundliche Gastrecht bei der Armbrustschützengesellschaft Steinhausen (ASG) benützen dürfen; mit 11 hat die Anzahl teilnehmender Compagnons „auf den Knopf präzise“ jene des Vorjahres erreicht – die hingegen den Lärmpegel abermals deutlich gesteigert haben, sodass zum Teil chaotische Verhandlungsverhältnisse geherrscht haben – doch auf den Plenums-Leiter, weil er eben der einzige Einsprecher ist, hört ja gar niemand! Ergo hat halt das Essen den Anfang gemacht – und weil es wiederum so fein zubereitet worden ist, hat es die Trinklust ganz ungemein befeuert, sodass zeitweise die Aufmerksamkeit hinsichtlich der Traktanden an einen kleinen Ort gewandert ist! Die Promotoren dieses Ablaufs können mit gewissem Recht darauf verweisen, dass ja ein brauchbares Ergebnis herausgeschaut habe – aber eben auf Kosten des arg gebeutelten Nervensystems des Administrators/Koordinators!

Dieses Mal haben wir nachfolgende Köstlichkeiten des Gastwirts Michael Rüttimann („Michi“), assistiert seitens seines Vaters Beat, geniessen dürfen: Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen, Hasenrollbraten, braune Sauce, Bohnenbündeli, Gratin, Rahmkirschtorte. Dazu hat in verdankenswerter Weise der Anton die beifällig verkosteten Tropfen Neuweierer Mauerberg Riesling 2018 und Neuweierer Heiligenstein Pinot Noir „Late Release“ 2016, beide von Robert Schätzle, Schloss Neuweiher, mitgebracht.

Über die gefassten Beschlüsse orientieren das Protokoll unseres geschätzten Schriftführers sowie das vielgestaltige Jahresprogramm einwandfrei. Herausgreifen will ich nur 3 Punkte: Die wohl begründete Absage der „50 Jahre-Reise“ („Glacier Express“) sowie gerade 2 Ideen aus dem unversiegbaren Reservoir Sailors, nämlich die Begehung unserer Jubiläen fünfjährlich statt wie bis dato zehnjährlich (einleuchtendes Argument: „vorrückendes Alter allerseits!“) und die zumindest probeweise Einführung eines Monats-Stamms, wofür sich eine knappe Mehrheit den Dienstag wünscht, und zwar den ersten jeden Monats. Allerdings dringt der Initiant mit „Mittag“ nicht durch, die Majorität präferiert den Abend!

Strohmuseum Wohlen, 11.05.22

Eine stattliche Anzahl von 10 Compagnons ist der Einladung der umsichtigen Organisatoren Znarf und Chugle gefolgt, welche das Erbe Besis überzeugend übernommen haben und überaus wertvolle Einblicke in Wohlens und des Freiamts Hutgeflechtfabrikation ermöglicht haben! Selbst eine Einführung in die Praxis sowie eine Betrachtung der atmosphärisch dichten Umgebung haben nicht fehlen dürfen!

Zum Anfang haben wir uns in den einstmaligen Pferdestall verfügt, um uns vorführen zu lassen, wie ein Strohhut entsteht. Der Experte, „Göpf“ Kaufmann, gewiss kein Inbild der Rhetorik, hat nach Kräften versucht, diesen Anspruch einzulösen, wozu ihn vorrangig der kaum zu stillende Wissensdurst der Malaganer verholfen hat! Dass Strohflechten eine Unmenge an Stille und Geduld benötigt und die Nerven geradezu meditativ beruhigt, glaubt man ihm auf's Wort. Die Leidenschaft haben alle wahrgenommen; so baut er das Getreide in seinem Garten selber an, welches über zwei Meter in die Höhe wächst. Während sich für die Flecht-Schnürchen eher Roggenstroh eignet, benützt er für die Herrenstrohhüte vorzugsweise „Boppeli-Weizen.“ Neben denen entstehen aus einem Strohalm nach Teilung in 14 Streifen und Weiterverarbeitung feine Schnüre, die er darnach verflicht – und nicht verwebt. Das Ineinanderschlingen der Halme geschieht mit einem beliebigen Winkel zueinander, woraus ein dreidimensionaler, nahtfreier Strohhut entsteht. Das Flechtmuster verläuft von der Kopfmitte zum Rand hin kreissymmetrisch. Kaufmann hat auch Unterschiede zwischen Huttypen erläutert; so präsentiert sich ein Canotier mit flachem Boden sowie je geraden Wänden und Krempe, wogegen ein mit geraden Halmen mit glatter Oberfläche zusammengeknüpfter Röhrlihut eine zylindrische Form mit je flachem Kopf und Krempe aufweist. Für einen Hut benötigt der Flechter 106-130 Bündel Stroh und 60 m Faden sowie 30 h Arbeit!

Abrupter Szenenwechsel: Eine lebhaft, rednerisch nur so sprühende, ältere, aber rüstige Dame mit „Pfiff“ empfängt uns zur Besichtigung des Umlandes und des Hauses! Elisabeth Zimmermann-Mäschli, unsererseits kurz „s' Mäscheli“ benannt, hat selber in diesem Metier gearbeitet, kennt sich bestens aus und versteht es, ihre „Materie“ verständlich zu vermitteln und Interesse zu wecken! Nun erkennen wir alle per sofort, wieso Besi seinerzeit, schon auch Corona geschuldet, mit der Durchführung noch hat zuwarten wollen, besticht doch allein schon der zum Museum gehörende, öffentlich begehbbare Park durch die Augenweide seines einmaligen Baumbestandes! Im Telegrammstil ausgedrückt haben wir bewundert: Einen Gingko-Baum des ewigen Lebens, eine Eibe – beide sind 200-jährig, zwei japanische Glut-Ahorne, einen Tulpenbaum, Mittelmeer-Zypressen, 150 Jahre alt, bis zur Erde hinab blühende weisse Magnolien – eine wahre Baum-Kapelle (!), Rhododendren!

Doch nun harret noch das Museum selber der kritischen Begutachtung der Compagnons, welche bereits das Gebäude wohlwollend betreten, errichtet 1840 durch den Strohfabrikanten August Isler in klassizistischem Stil und erworben 2007 durch die Ortsbürgergemeinde, welche das Haus museumstauglich renoviert und feinsinnig gestaltet hat, sodass das durch eine Stiftung getragene Museum, 1976 im Gebäude der vormaligen Freiämterbank eröffnet, plastisch formuliert, von der Freiämterbank zum Hutgeflechtsunternehmen dislozieren gekonnt hat!

Der Video-Prolog im für Sonderausstellungen reservierten Parterre mit der Stimme Jakob Isler, welcher 1780 eine erfolgreiche Handelsgesellschaft für Strohprodukte gegründet hat, stimmt atmosphärisch und bildhaft auf die grossartige Ausstellung ein. Mit dem „Mäscheli“ ist's nun in das Obergeschoss mit der Thematisierung der Strohverarbeitung in vorindustrieller Zeit gegangen, als Tausende von Heimarbeiterinnen in immenser Vielfalt an feinsten Agréments wahre Kunstwerke erschufen. Kurzfilme veranschaulichen in Vergessenheit geratene Verarbeitungstechniken. In der Mitteletage haben wir die industrielle Produktion kennen gelernt, die weltweite Vernetzung der Freiämter Firmen und die wechselhafte Hutmode, wobei sich die Exponate selbst in Feinarbeit, Geschick und Eleganz überboten haben! Die Ausstellung zeigt mit interaktiven und multimedialen Techniken, wie eine Freiämterin Stroh flicht und webt oder den gesamten Prozess von der Trocknung des Strohs bis zur Herstellung aufwändiger Bordüren. Eine Abfolge von 9 Vitrinen, bestückt mit diversen Strohhüten, präsentiert chronologisch die Geschichte der Mode. Die Exposition verschweigt aber auch den Nie-

dergang in Zeiten hutloser Mode bis zur Auflösung des Verbands Aargauischer Hutgeflecht-fabrikanten 1974 nicht. Und jeder dabei gewesene Malaganer weiss nun, was es heisst: „Hut auf, gut drauf!“

In der Frischluftwirtschaft des nahe gelegenen „Marco Polo“ tauchen wir in die koreanische Kulinarik ein, wozu Bier bestens passt, auch von der Witterung her. Doch nach ausgiebiger Durstlöschung gelangen auch noch Weine zur Kredenzung, und zwar Alexander Laible Riesling trocken Alte Reben Durbach 2019 und Tinto Arzuaga Crianza Ribera del Duero 2018.

House of Chocolate, Kilchberg, 23.06.22

Bereits den zweiten Meilenstein hat der Dattel mit seiner formidablen Organisation der in jedwedem Betracht ergiebigen exklusiven VIP-Gruppenführung „Choco-Deluxe“ im „Lindt House of Chocolate“ in Kilchberg zu setzen verstanden! Will jede Formation für mindestens 10 Personen den happigen Eintritt zahlen muss, hat er den Fächer geöffnet für weitere Teilnehmende, doch er hätte es wissen können, dass es in den eigenen Reihen Langweiler und Umstandskrämer genug gibt, die entweder keine Kenntnis des Anlasses nehmen und sich a posteriori doch noch für ein Mitkommen zu entschliessen vermögen oder sich entschuldigen lassen, um sich später noch umzubesinnen und doch noch zu erscheinen! Fazit: 9 Compagnons und 1 Perle lassen sich dieses Erlebnisweltzentrum im eigenen Interesse nicht entgehen! Für die aus dem Zugerland hat sich der Ferni in verdankenswerter Manier als Heizer in seinem 7-plätzigem Gefährt – auch de luxe! – zur Disposition gestellt.

Die Vorschusslorbeeren haben keineswegs getäuscht: Der erst vor 2 Jahren eröffnete 100-Millionen-Franken-Schoggi-Tempel der 177 Jahre alten Firma Lindt & Sprüngli, finanziert durch die „Lindt Chocolate Competence Foundation“, einer gemeinnützigen Stiftung – was auf den zweiten Schwerpunkt, das in Zusammenarbeit mit dem Schokolademuseum Köln eingerichtete Schokolade-Kompetenzzentrum, hinweist – hat auf den 1‘500 m² Ausstellungsfläche kaum Wünsche offen gelassen und mit Forschungsanlagen mit Schauproduktion, dem ersten Lindt-Café der Schweiz, Chocolateria für Kurse, Boutique, Degustationsraum für Lindor-Kugeln, dem grössten Lindt-Shop der Welt Eckpfeiler der 5‘000 Jahre Schokoladenkulturgeschichte interaktiv veranschaulicht. Die Architekten Christ & Gantenbein haben schon mit ihren Annexbauten des Kunstmuseums Basel und des Landesmuseums Zürich für Furore gesorgt gehabt. In Kilchberg kümmert sich die Stiftung um die Aus- und Weiterbildung von Fach- und Nachwuchskräften sowie um die Erfindung neuer Produktions- und Verfahrenstechnologien.

Schon das Herzstück, ein 9,3 m hoher Turm mit hin- und hergepumpter Schokolade hat die Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Cornelia Zéréae hat uns auf sympathische und verständliche Art und mit Audio-Guides oder wie das auch immer heissen mag die mannigfaltige Erlebniswelt der Schokolade, versüsst mit zahlreichen Degustationen, näher gebracht. Die Kakaobohnen mit harter Schale und innerem Fruchtfleisch, stammen vom Kakaobaum, einem Schattengewächs, welches vorwiegend rund um den Äquator gedeiht. Aus einer Frucht entstehen 1-3 Tafeln „Schoggi“. Die Ausstellung präsentiert alle Schritte der Frucht: Ernte, Fermentation, Trocknung. Die Kakaobohne benötigt hohe Temperaturen, erhebliche Niederschläge, viel Schatten. Die gesamte geschichtliche Darstellung, angefangen bei den Majas, und die detaillierte Schilderung der Produktion mit allen Technologien muss ich weglassen, will aber einige wesentlichen und wichtigen Aspekte anhand von Beispielen der Schweizer Promotoren aufgreifen.

Der François-Louis Cailler hat 1810 in Corsier sur Vevey die 1. Schokoladenfabrik der Schweiz eröffnet und dort als Erster Schokolade in der noch heute üblichen Tafel-Form produziert. Hierzu erzählt der Sailor eine passende Geschichte: Eines Tages sind der Cailler, zu Deutsch Gailer, und der Tobler, der Erfinder der Toblerone, spazieren gegangen. Passanten haben die Beiden erkannt, sodass der Eine den Anderen gefragt hat: „Welcher ist nun der Gailer gewesen?“ Antwort: „Der Tobler!“ Der Philippe Suchard hat 1826 im neuenburgischen Serrières den Mélangeur erfunden – eine Maschine zur Vermengung von Zucker und Kakao-pulver (wird heute noch verwendet). Eine alles entscheidende Verbesserung ist dann 1879 dem Rodolphe Lindt in seiner nämlichen Jahres gegründeten Fabrik im Matte-Quartier der Stadt Bern gelungen durch die Entwicklung der Conchiermaschine, einem Längsrührwerk zur Verfeinerung der brüchig-sandigen Konsistenz und Verflüchtigung unerwünschter Bitter-Aromen, was bei 80° C. erfolgt und eine feincrémige, zartschmelzende Struktur ergibt. Zusätzlich hat der Lindt als Erster Kakaobutter in die Schokoladenmasse gegeben. Dank dieser beiden Neuerungen hat die Schweizer Schokolade ihre beachtliche Qualität erreicht. Der Daniel Peter gilt bis auf den heutigen Tag als Erfinder der Milkschokolade, indem er 1875 eine Schokolade aus Kakao, Zucker und Kondensmilch kreiert hat, die beim Publikum einen Riesenerfolg verzeichnet hat. Damit kann ich einen ganz gloriosen Bezug zur Chomer Milchsüdi herstellen, wo die Gebrüder Charles und George Ham Page ab 1866 mit ihrer europäischen Lizenz vom Patentinhaber Gail Borden - schon wieder so ein gailer Siech! – erstmals auf unserem Kontinent Kondensmilch produziert haben! Milkschokolade haben aber nachweislich bereits 1839 Jordan & Timaeus in Dresden fabriziert! Der Rudolf Sprüngli hat in Zürich und ab 1847 auch in Horgen im Schleifetobel – wo mutmasslich auch der Scherenschleifer Steiner, ein Urahne Fidos, seine Bude betrieben hat! – eine Schokolademanufaktur eingerichtet. Einer der beiden übernehmenden Söhne, ebenfalls vornamens Rudolf, hat 1899 in einer frisch erstellten Fabrik in Kilchberg produziert. Er hat den Betrieb Lindt in Bern erworben und das Ganze zum Imperium Lindt & Sprüngli ausgebaut.

Unter vielem Anderem haben wir noch das Lindt & Sprüngli Farming Program kennen gelernt mit den Elementen „Rückverfolgbarkeit und Organisation der Bauern“, „Vermittlung von Fachwissen und Kompetenzen“, „Unterstützung von Bauern und Gemeinschaften“, „Unabhängige Verifizierung und kontinuierlicher Fortschritt.“

Nach allerhand navigatorischen Fehlleistungen haben auch wir den erhöht in der Gemeinde Thalwil situierten Ort der Gemütlichkeit namens „Etzliberg“ erreicht mit herrlicher Fernsicht und Frischluftwirtschaft, die wir dann zum Essen wieder hinter uns gelassen haben. Das Urteil ist allgemein positiv und überhaupt nicht negativ ausgefallen, getrunken haben wir einen Villata Roero Arneis Vite Colte 2021 DOCG. Die regen Diskussionen haben sogar frische Programm-Ideen hervorgebracht, der „Denker“ bietet Anlass zu diversen Meinungs-Äusserungen über dessen Zukunft. Doch das herausragendste Momentum ist die säglerische Absenz des Allein- und selbsternannten Allesunterhalters Fido gewesen, hat doch die ganze Gruppe total befreit durchgeatmet und eine komplett gehobenere Gesprächskultur gepflegt. Gut, der Arme kann ja nicht viel dafür, hat er doch einen Migrations-Vordergrund!

Bergwanderung Sterneneegg, 12.10.22

Weil der Wanderrapport aus der nicht durchgängig oder ausschliesslich der Seriosität zugelegten Feder Fidos stammt, hat sich der Administrator/Koordinator auch noch mehrerseits herumgehört, aber nichts Anderes denn hohes Lob und gewaltige Anerkennung für diesen offenkundig und rundum hervorragend gelungenen Anlass, seitens unseres Bergmenschen Ferni untadelig präpariert und durchgeführt sowie überraschend gut frequentiert, vernommen!

Jetzt aber kommt der Fido im Originalton zu Wort:

Lieber Werni, liebe Malagacöner

Lieber früh als nie, ist meine Devise (so auch bei der Umkehr vor dem Gipfel(i)...

Die Bergwanderung – welche Ferni organisiert hat – war ein voller Erfolg: Ein Fähnlein von 7 Aufrechten hat bei der Bergbezwingung mitgewirkt, wobei dem Topwanderer Fido jedoch der Schnauf vor Gipfelankunft ausgegangen ist. Schnüfi hat mich zurück auf die SAC Hütte begleitet, wo wir beide zur Stärkung noch einem Bier zugesprochen haben. Aber zuvor haben wir vor der Hütte – bei Sonnenschein und Blick aufs Nebelmeer – feinen Bergkäse und Rauchwurst verzehrt und auch zwei Flaschen Wein von ihrem Inhalt erlöst. Also besser hätte es Ferni nicht planen können, waren wir doch meist dem Sonnenlicht ausgesetzt. So war beim Aufstieg Tenueerleichterung angesagt, um einen Hitzestau zu vermeiden.

Hier noch ein paar Fotos zur Illustration.

Malagakös-sonnige-undjetztwiederausdemnebelstammende-Grüsse

Fido

Salü Jacky

Du hast ja bereits durch die Ausführungen von Fido über unseren Wandertag Bericht erhalten. Zur Ergänzung noch die Teilnehmerliste:

Znarf
Fido
Schnüfi
Teigli
Nöggi
Dattel
Ferni

Die Kosten für diesen Ausflug betragen Fr. 181.00

mit malagahaftem Gruss

Ferni

Weihnachtsessen, 06.12.22

Der Stolpi hat seine „Dauerscharte“ mit nicht stattfindenden Rebsortenwanderungen ausgezeichnet ausgewetzt durch seine vorbildliche Organisation des von 11 Compagnons besuchten Anlasses im „Guggital“, wo er auch noch gerade den Apéro spendiert hat!

Das Menü hat gelautet: Amuse-Bouche, Kokos-Zitronengras-Suppe, Kalbsfilet mit Kräuterkruste, Rahmpolenta, Gemüsebouquet, Tonka-Bohnen-Crème brûlée, Kaffee und Friandises, dazu haben wir einen bestens harmonisierenden San Zeno Riserva fondatore DOC Tamborini 2019 genossen. Die vorteilhafte Tischanordnung hat auch Diagonal-Gespräche gestattet, wovon nicht immer alle Gebrauch gemacht haben, indem sie ab Mobiltelefon ein Fussballspiel verfolgt haben. Neue Erkenntnis: Der Stolpi ist unser jüngster Compagnon, indem er nämlich 14 Tage nach dem Znarf das Licht der Welt erblickt hat!

Stammabende und s' „Galliker“

Der unverwüstliche Ideengebauer Evil Sailor hat einmal mehr ein Prachtsexemplar aus seiner Wundertüte zum Leben erweckt: Den Stammtisch!

Von allem Anfang an hat das knallfrische Format eingeschlagen, nicht gerade wie eine Bombe, aber mit konstant gutem Erfolg hinsichtlich der Teilnehmerzahl wie auch der Kulinarik und endlich auch der Gesprächsführung, verwoben mit wechselseitiger geistiger Erfrischung, die den Zusammenhalt wirksam gestärkt hat!

Sie haben wir folgt stattgefunden:

- 05. April im „Raben“ Cham mit 6 Compagnons
- 03. Mai im „Raben“ Cham mit 6 Compagnons
- 07. Juni im „Raben“ Cham mit 6 Compagnons
- 05. Juli im „Rössli“ Steinhausen mit 5 Compagnons
- 06. September im „Rathauskeller“ Zug mit 4 Compagnons
- 04. Oktober im „Raben“ Cham mit 7 Compagnons

Zum September gilt es noch anzumerken, dass wir in den „Zytclub“ im „Wadsackianum“ am Kolinplatz disloziert sind, um den Genuss des Rauchens und, dank passender Backgroundmusik, der Retrospektive in längst verflossene Jahrzehnte zu zelebrieren!

Keiner hat geahnt, dass dies das letzte Mal gewesen sein könnte – hat doch dieser Fixstern des Stadtzuger Nachtlebens, ein besonderer Ort des Austausches mit Livekonzerten, für manche eine Art Wohnzimmer, noch 2022 schliessen müssen– und zwar nicht etwa mangels Rendite, sondern, weil sich der Käufer ausbedingt hat, das Gebäude nur dann zu übernehmen, wenn es vollumfänglich entmietet sei!

Weil der erste Dienstag des Novembers ein Feiertag gewesen ist, hat der Administrator/Koordinator mit einer glänzenden Ersatz-Idee aufgewartet, nämlich dem Besuch des „Galliker“ zu Luzern, dem Traditions-Lokal der Zentralschweiz! Das hat sich obendrein bestens getroffen, weil die Familie Galliker nach vier Generationen seit 1856 per Ende 2022 zufolge Verkaufs aufgehört hat mit Wirten! Das Wirtshaus geht zwar nicht unter, die Veränderungen unbekannt mitunter! Das Echo ist geradezu überwältigend ausgefallen für einen „Spontan-Anlass“, haben sich doch am 08. November 2022 nicht weniger denn 9 Compagnons diesen aussergewöhnlichen Genuss nicht entgehen lassen! Nicht nur die Hausgerichte haben restlos begeistert, auch die heimelig-altertümliche Ambiance, die theatralisch-bildkräftige Ausstattung und das aufgestellte Personal haben die totale Bomben-Stimmung zusätzlich aufgeheizt! Zum Glück hat sich in diesem Trubel die einzige, phasenweise aber unaushaltbare Killer-Figur nicht wie gewünscht inszenieren können, aber auch noch gerade von diesem Rötiberger Pinot noir 2017 aus Wilchingen zwei Flaschen geordert, obwohl er eigentlich keinem sonst wirklich gepasst hat! Wir haben dann disloziert zu einem Eridano Vino tinto Crianza Bodegas Puente del Ea DOC Sajazarra 2018.

Auch das verflossene MALAGACO-Jahr ist von Leid und Freud durchgetränkt gewesen. Unser Compagnon Chugle hat seine Ehegattin Doris verloren, und der Stolpi nach acht Jahren sein Kantonsratsmandat eingebüsst, und zwar ist er einer 31-jährigen Lebensmittelwissenschaftlerin an der ETH mit Dokortitel – den hat er halt verpasst – mit nur gerade 24 Stimmen Differenz unterlegen!

MALAGACO zählt mittlerweile eine ganze Reihe von Autoren. Dem Bösgi und dessen Werk „Bigoscht“ ist es zu verdanken, dass die Heimatkunde und die lokale Geschichte auf eine

neue Weise zugänglich gemacht werden und auf Dauer erhalten bleiben. Mit 45 Geschichten erzählt er in waschechtem Stadtzuger Dialekt von der Vergangenheit der Kapitale, von persönlichen Erlebnissen und vom Wandel seiner Heimat in den letzten Jahrzehnten. Die Texte werden mit einem standardsprachlichen Lead eingeleitet und mit einer Fotografie illustriert. Sogar anlässlich der Buchtaufe hat er der MALAGACO unausgesprochen die Ehre erwiesen durch die Vorlesung der Geschichte mit der Bergtour mit dem Ferni und dem Aschli auf den Wildspitz, von wo aus mangels Lichtmittel der Briffo der Gruppe den Weg zum Auto zurück gewiesen hat!

Der hoch geschätzte Schriftführer Anton hat zu seinem 70. Geburtstag eine 183 Seiten starke und reichhaltig bebilderte Festschrift verfasst, worin er eine gewaltige Schilderung eines respektablen Lebensganges eines bemerkenswerten Zeitgenossen vorlegt. Haltet man nach dem Bezug zur MALAGACO Ausschau, kommt man auf 33 ½ Zeilen; davon widmet er 22 dem Götti und 3 dem Znarf. Den verbleibenden können wir doch noch entnehmen, was wir in der Sichtweise des Auto-Biografen wirklich sind, nämlich, Zitat, „ein Sauf- und Kegelclub mit Jahresversammlung, Weihnachtessen und 3-4 geselligen Anlässen pro Jahr“ (Zitat Ende). Dass er uns „Geselligkeit“ zubilligt, nehmen wir gerne entgegen. Die Nämliche hat auch Urständ‘ gefeiert auf dem Ausflug zur Völklinger Eisenhütte (Weltkulturgut), den er organisiert hat und auf einer Seite resümiert.

Der Administrator/Koordinator hat endlich noch sein Opus Magnum herausbringen können, betitelt „150 Jahre Evangelisch-Reformierte Kirchgemeinde des Kantons Zug 1863 – 2013, Eine konfessions-, kultur- und mentalitätshistorische Gedenkschrift“ – die auf eine überaus anerkennende und wertschätzende Resonanz getroffen ist!!

Für die Aussichten der MALAGACO darf man eine gute Prognose durchaus riskieren, solange das Fundament unverbrüchlicher Ramekadschaft unseren irren und wirren Zeitläuften standhält und sich die Compagnons immer von neuem zur Vorbereitung und Durchführung zu Sinn und Zweck passenden und qualitativ ansprechenden Anlässen bereit und zusammen finden!

Cham, 28. Februar 2023

Der Administrator/Koordinator

Jürg Johner / Capucin