

Geschäftsbericht pro 2016

Erfreulicherweise darf der Endes Unterfertigte bereits wiederum über ein lebhaftes, vielgestaltiges Geschäftsjahr – es handelt sich, wer hätte das denn je gedacht, bereits um das 45.!! - mit versierten Organisatoren sowie ausserordentlich regem Zuspruch seitens der Compagnons rapportieren. Somit betrachten wir die im Gegensatz zum Vorjahr zur Gänze stattgefundenen Anlässe im Einzelnen.

➤ Plenumsversammlung mit anschliessendem Proho, 29.02.16

Im sonst glücklicherweise fast menschenleeren Wintergarten des Chomer „Raben“ finden sich nicht weniger denn 14 Compagnons zu der Behandlung der ordentlichen Traktanden ein, fast gar sinnbildlich für das diesjährige weit überdurchschnittliche Interesse am Geschehen der MALAGACO, und da erst noch am statutengemäss vorgesehenen Datum, welches bloss alle vier Jahre wieder im Kalender aufscheint! Überaus wohl gelaunt haben sie sämtlichen Anträgen des Leitungsgremiums ihren Segen erteilt und ein viel versprechendes Jahresprogramm erschufet. Ausser Programm hat sich das Plenum noch mit der Beibehaltung oder Einstellung der Website zu befassen gehabt und Ersteres mit geradezu erdrückender Mehrheit – nämlich mit allen gegen eine Stimme! – gutgeheissen. Besonders erwähnenswert findet der Berichterstatter die Tatsache, dass sich die Abwicklung der Geschäfte mit zunehmender Zahl Compagnons deutlich rascher präsentiert. Und der Fido hat es ihm wie fast das ganze Jahr hindurch durch seine merklich ruhigere und besonnenere Art erheblich einfacher gemacht, klare Vorboten des anstehenden Ruhe-Standes! Er und der Schnüffel haben samt Suppleant Söbi eine unbestrittene Bestätigungswahl als Refischooren erleben dürfen. Das Materielle beherrscht die Debatten klar Richtung Pensionierung, geht es doch vorab darum, welchen Ruhesitz Einzelne erworben haben oder erwerben wollen oder welches sündhaft teure und obendrein noch schnittige Automobil der Dattel in seine ersten Rentnerjahre mitnehmen darf. Der Administrator/Koordinator vermerkt voller Genugtuung, dass sich die beiden Neuen hinsichtlich seiner Jahresrückblicke doch zu einer unmissverständlichen Versöhnung haben durchringen mögen – sie haben sich halt doch zu wenig darüber Gedanken gemacht gehabt, was es zuweilen für ein Abenteuer sein kann, wenn man es mit unsereinem zu tun bekommt! Die „Raben“-Küche hat einmal mehr voll aufgedreht mit gemischtem Salat, geschnetztem Kalbfleisch „Zürcherart“, Butterrösti und Dessertvariation, und die Malaganer haben dazu passende Tropfen selektioniert mit Sancerre Domaine de la Perrière ASC Les Bataillcts 2014 und Cerato Ticino Merlot Delea DOC 2011 in der Magnum-Flasche, wogegen der nachfolgende 7,5 dl-Wein abgefallen ist. Gar nicht abgefallen ist der Znarf, dessen schon jahrzehntelangen Wunsch endlich in Erfüllung geht durch das Zitat seines ewigen Lieblingspruches: „Trinke, was klar ist, rede, was wahr ist, vogle, was da ist!“

➤ Kegelabend, 27.04.16

Dabei handelt es sich um einen wahrhaft herzerfrischenden Anlass in sportlich-gesellschaftlich vorbildlicher Ramekadschaft und mit einer umwerfend starken Beteiligung von nicht weniger denn einem vollen Dutzend Compagnons, worunter selten bis überhaupt nicht anzutreffenden Figuren wie dem Feserick oder dem Hampi, der zwar später aus der Versenkung aufgetaucht ist, jedoch nicht minder intensiv mitgekegelt hat, allerdings nur in der 2. Ausmarchung. Das Turnier hat sich auf 2 Bahnen in Einzelwertung ab, wobei sich nach je 10 Runden nachfolgendes Klassement herausgeschält hat: 1. Anton mit 1'235 Punkten, 2. Znarf mit 1'100, 3. Nöggi mit 1'090, 4. Schnüffel mit 1'010, 5. De Löl mit 960, 6. Very Gopfertammi Aschli mit 925, 7 ex aequo Blasi und Dattel mit 830, 9. Capucin mit 770, 10. Ex aequo Ferni und Hampi mit 425, 12. Fido mit 360. Daraus wird mit aller nur vorstellbaren Deutlichkeit klar, dass der sogenannte Steiner'sche Kegel-Index (SKI) überhaupt keine Hürde für irgendwelche Malaganer-Kegler dargestellt hat!

Hervorzuheben bleibt der Umstand, dass der Blasi nicht bloss als umsichtiger Organisator gezeichnet hat, der nach kläglichem Eingang dreier Anmeldungen sich nicht gescheut hat, via Generalsekretariat einen dringenden Anruf zu starten, welcher das oben beschriebene Traumergebnis herbeigeführt hat, sondern er hat es fertig gebracht, eine regelmässig trainierende Gruppe dazu zu animieren, für einmal beide Bahnen zugunsten der MALAGACO frei zu geben! Diese ihrerseits hat von einer weiteren Benützung der Nämlichen Umgang genommen und sich definitiv ins Erdgeschoss des „Zeno's“ zur Einnahme des allseits als überaus zufriedenstellend belobigten Nachtessens zu verfügen, begleitet durch die Tropfen: Grüner Veltliner Heideboden Nitrinau, Burgenland, 2014, Petite Arvine Cordonier Lamon, Flenthey, Marandeur, 2013, Maienfelder Pinot noir Urs-Leonhard Hermann, 2013.

Bei angeregten und munteren Unterhaltungen ist der gefreute Abend ausgeklungen.

➤ Leicht verspäteter Maibummel, 02.06.16

Der Besi und der Prime Evil Sailor haben keine Mühe gescheut, um ihren Anlass untadelig zu präparieren und durchzuführen. Zum Ersten: Der Sailor hat beim Taxi-Keiser ein entsprechend ausgestattetes Fahrzeug ab Baar Bahnhof organisiert – und die Rückfahrt zum Besammlungsplatz hat – mit um einige Minuten verspäteter Abfahrt – funktioniert. Der Besi seinerseits hat unweit seines Domizils in Ebertswil seinen geräumigen Wagen parkiert gehabt – um nämlich Speis und Trank sauber und ordentlich lagern und kühlen zu können! Er wartet gleich zu Beginn mit einem alle überraschenden Pauken-Schlag auf, indem er Apfel-Schaum-Wein des Hotzenhofes kredenzt, was alle 6 übrigen Compagnons in hohem Masse zu würdigen gewusst haben. So lässt sich die prachttvolle Aussicht auf die Tiefebene des Kantons Zug, auf See, Berge, die Wälder mit dem Milchsuppenstein und das Gelände des abgelehnten Golfplatzes noch intensiver geniessen! Der Besi hat glaubwürdig versichert, von seinem Stubenfenster aus jeden einzelnen Bergsteiger die Eigernordwand hinauf verfolgen zu können!

So ist es der Truppe etwas Mühe gefallen, sich überhaupt weiter zu bewegen – zum nächsten Posten, dem benachbarten Bio-Bauernhof Urs Flückigers. Was dann passiert ist, kann man fast gar nicht beschreiben: Noch bevor der Pächter den Betrieb

auch nur hat vorstellen und präsentieren können, ist seitens unserer Compagnons ein derartiges Bombardement an Fragen auf ihn herniedergeprasselt, dass er sich dessen kaum hat erwehren können! Man hätte glauben können, die Malaganer hätten sich monatelang ausschliesslich auf diese Begegnung vorbereitet!

Nun in geraffter Form zu den Ausführungen Urs Flückigers, der seit 30 Jahren als Pächter diesen 70 ha umfassenden Hof bewirtschaftet, seit 1993 unter dem Label „Bioknospe“, dem höchsten Zertifikat, mit 70 Kühen und 35 Stück Jungvieh. Er betreibt Milchwirtschaft, die Milch liefert er dem Rust, Walchwilerberg, der sie hauptsächlich zu Bergkäse und Greyerzer verarbeitet. Er verfüttert Grünfutter, Heu, Mais und Rüben. Laut ausführlicher Begründung verzichtet er auf das Silieren, also die Verwesung des Heus in Ballen. Eine Kuh frisst 17 kg Heu und trinkt 100 Liter Wasser pro Tag. Der Pächter schafft alles mit seinem Sohn und einem Melker, was sich nur daraus ergibt, dass er über einen Melk-Roboter verfügt, der rund um die Uhr im Einsatz steht: Die Kühe gehen im Bedarfsfall von selbst auf diese Vorrichtung zu, alsdenn bedient der Roboter per Laser eine Zitze nach der anderen, und jede wird anschliessend auch automatisch gereinigt! Er merkt auch, wenn eine Kuh noch gar nicht ausreichend Milch mitbringt und reagiert entsprechend nicht. Die Milch kommt in Behälter und landet in einem 500 l-Tank und wird auf 3,5 ° gekühlt. Der Wunder-Roboter bestimmt unter anderem die Leitfähigkeit, die Milchqualität, die Temperatur. Der Urs hat uns auch noch die Verfütterung, den Heustock, den Heulüfter und anderes mehr gezeigt; auch die Kälber hat er uns nicht vorenthalten, und wir haben erstaunte Blicke in den enormen Maschinenpark sowie in den äusserst vielseitig ausgestatteten Computer werfen können mit seinen zahlreichen abrufbaren Komponenten und Kennzeichnungen zu einer umfassenden und detaillierten Charakterisierung jedes einzelnen Tieres.

Mehrfach hat der Prime Evil Sailor zum Aufbruch rufen müssen, so beeindruckt haben sich seine Kollegen von dem Hof gezeigt, so gewaltig hat sie ihren unersättlichen Wissensdurst gequält, nicht einmal die Aussicht auf s'Znacht hat sie von ihren Absichten abhalten können. Irgendwann aber haben sie sich dann doch noch auf den Weg gemacht und in 20 Minuten das letzte heutige Ziel erreicht: „S'Bäsäbeizli bim Schweikhof“ mit dem Heinz Fischlin als Wirt und seiner Mutter Herta als Köchin. Der Rittersaal mit seinen massigen Steinwänden und drei grossen Holztischen bietet mittelalterliches Flair, die Wände zieren Schwerter, in den Ecken sieht man Rüstungen. Für uns 7 Compagnons hat man ausserordentlicherweise das Lokal geöffnet, wir haben ausgezeichnet und ausreichend getafelt und einen intensiv farbigen, veilchenduftigen, kraftvollen, lebhaften Epicuro Rosso Salento 2013 Igt kredenzt und von einem service soigné profitiert. Der Heinz bietet neben Spezialitäten jeweils ein Menu an, das für uns bestanden hat aus Kabissalat, Hackbraten, Kartoffelstock, Erbsli und Rübli und Sturzwälderschwarte, reichlich flüssig gewürzt. Es hat eine Bombenstimmung geherrscht, die ausnahmsweise relativ geringe Anzahl Malaganer hat über weite Strecken gestattet, die engagierten, lebendigen Debatten gesamthaft zu führen, sodass entsprechend mehr Ansichten haben einfließen können, ergo sich die Meinungsbildung noch akzentuierter entfaltet hat.

Und ein pikantes Detail darf ich offenbar nicht unterschlagen: Der Fido hat beiläufig erwähnt, wie sehr ich aussähe wie der Ötzi, was die Malaganer sogleich dazu ani-

miert hat, an diesem Ausdruck weiter zu feilen, was zum „Chomer Ötzi“, in der Kurzform „Chötzi“, geführt hat, das heisst nichts anderes denn die Geburt eines weiteren Rufnamens für den Administrator/Koordinator!

Und ganz zum Schluss noch eine wesentliche gesamtheitliche Anmerkung: Unsere beiden Neuen haben nicht bloss zur allgemeinen Zufriedenheit ihren Inauguralanlass bestritten, sondern jeder für sich hat sich just bereits im Folgejahr je mit der Organisation einer Veranstaltung noch besser profiliert!!

➤ Überraschungsanlass in Muri AG, 20.09.16

Das grossartige MALAGACO-Jahr 16 setzt sich würdig fort mit der durch 9 Compagnons besuchten Klosterkirchen-Besichtigung Muri - diese Anzahl betrachtet der Administrator/Koordinator aus ausserordentlich hoch, weil die Kulturgeschichte nicht gerade zu den Hauptdomänen der MALAGACO zählt -, vorzüglich vorbereitet durch die grosszügig interpretiert Lokalmatadoren Chugle und Znarf, welchen ein Verkehrschaos an der zeitgerechten Ankunft gehindert hat.

Für unsereinen hat sich der Kirchenführer Peter Hochuli total würdig in die Phalanx mit dem Peter Hägler und dem Hans-Martin Strebel eingereiht, den unbestrittenen Koryphäen der Kenner und Künder „Muris“. Der Bezirksschullehrer für Geschichte, Geografie und eine Sprache erweist sich als absolut souverän und sattelfest, beherrscht den umfangreichen, bereichsübergreifenden Stoff und vermittelt ihn auf allgemeinverständliche und kurzweilige Weise, streut dito Geschichten, Legenden, Anekdoten zur Auflockerung ein und bringt den Malaganern Geschichte, Gebäude, Gestalten näher. Alle bleiben sich hernach einig: Wir haben einen enormen Gewinn aus der eineinhalbstündigen Besichtigung und den Ausführungen gezogen, die Habitués wie die Greenhörner haben eine Bereicherung durch die anschaulich vorgestellten Kostbarkeiten der Kirche, der Krypta, des Kreuzganges, des Kapitelsaales und weiterer Räumlichkeiten mit jeweils weiterführenden Hintergründen erlebt. Jahrhunderte mit ganzen Lebens- und Denkwelten sind vor uns Malaganern erstanden, eine reife Leistung!

Den gemütlichen Teil haben wir im „Strebel“ zu Geltwil, gut aufgehoben, bei zufriedenstellender Kost und einem erfreulichen „Bricco delle Conchiglie, Merlot/Syrah der Cascina Terra Felice, Monferrato, Piemont, zugebracht.

➤ Weinwochenende Schwarzwald-Nordelsass-Pfalz, 21. – 23.10.16

Es folgt nun der leicht bearbeitete Reisebericht aus der eleganten Feder Antons, mit wenigen auflockernden Einsprengseln meinerseits gratiniert.

Teilgenommen haben Nöggi mit Susanne, Chugle mit Doris, Zapfe mit Gabi, Besi mit Ursula, Dattel als Einzelmaske, Eveline und Anton. Leider hat aus gesundheitlichen Gründen der angemeldete Blasi kurzfristig absagen müssen. Ich (ich rede namens Antons) habe diesen Damen und Herren einen groben Überblick über weniger bekannte Weingebiete des Schwarzwalds (Westfuss), des Nordelsass' und der Pfalz vermittelt. Das hat die Überwindung von beträchtlichen Distanzen bedingt, was die Leute jedoch klaglos weggesteckt haben. Das Wochenende hat begonnen mit am Freitag, 21. Oktober 2016, 14.00 Uhr, mit einer ersten Degustation im Weingut Heinemann in Scherzingen, einige Kilometer südlich von Freiburg im Breisgau. Heinemann kultiviert

und verarbeitet eine grosse Zahl verschiedener Rebsorten: Gutedel (Chasselas), Weissburgunder (Pinot blanc), Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc, Spätburgunder (Pinot noir). Nach zwei Einstiegssekts und einem kurzen Besuch im Keller haben wir immerhin 10 Weine verkostet, worunter vor allem die Chardonnays und Sauvignons blancs Gefallen gefunden haben.

Anschliessend haben die Teilnehmenden den Weg zum Schloss Neuweier bei Baden-Baden unter die Räder genommen, wo ich sie untergebracht gehabt habe. Nach dem Zimmerbezug haben sie es noch vor 18.30 Uhr zu uns nach Hause in Beinheim geschafft, wo eine Verkostung verschiedener Weine aus der Coopérative Cleebourg in der Nähe von Wissembourg stattgefunden hat, allesamt Tischweine zu sehr günstigen Preisen, nicht aber um Spitzenweine – es genügt schon vollauf am Spitzengastgeber! Nebst den üblichen Pinots blancs und Rieslingen hat es auch den für das Elsass und den Kaiserstuhl bei Freiburg im Breisgau typischen Pinot Auxerrois sowie natürlich einen Muscat und einen Gewürztraminer gegeben.

Das Abendessen habe ich in unserem dorfeigenen Restaurant „Agneau“ reserviert. Das Einheitsmenu „Plateau de Fruits de Mer“ ist trotz seinerzeitigen Einverständnisses doch nicht nach jedermanns Geschmack gewesen, weil nicht allen auf Anhieb die korrekte Übersetzung ins Deutsche gelungen ist! Mit den Weinen haben sich wiederum sämtliche Personen anzufreunden vermocht, einem Viré Clessé aus dem Burgund und einem Château Laroque aus dem Bordelais.

Am Samstagmorgen hat man sich bereits um 10.30 Uhr beim Kurhaus Baden-Baden zur Stadtbesichtigung getroffen. Der Stadtführer Dr. Huber hat ein immenses Wissen und kann dies auch in launigen Worten vermitteln. Selbst die Eveline und ich, die schon früher eine Stadtführung mitgemacht gehabt haben, haben noch einiges dazu lernen können. Nach etwas über zwei Stunden bei doch recht empfindlich kühlem Wetter ist dann ein Besuch im „Löwenbräu“ angesagt gewesen, wo wir uns bei Weisswürsteln, Brezeln und Bier aufgewärmt haben. Der restliche Nachmittag ist den Teilnehmenden zur freien Verfügung gestanden.

Um 16.30 Uhr haben wir uns wieder im Schloss Neuweier getroffen, wo auch noch ein Weingut beheimatet ist. Vater und Sohn Schätzle bieten vor allem ganz ausgezeichnete Rieslinge an, von welchen dem Weinliebhaber das „Goldene Loch“ bekannt sein dürfte. Den meisten Teilnehmenden ist allerdings diese Rebsorte zu säurebetont vorgekommen. Die circa zweistündige, von Vater Schätzle mit viel Herzblut geleitete Degustation ist trotzdem sehr gut angekommen, nicht zuletzt die beiden Süssweine (Riesling Spätlese) mit passendem Blauschimmel- und Ziegenkäse zur Abrundung. Das anschliessende Abendessen mit Mehrgang-Gourmetmenu im Schlossrestaurant hat alle begeistert. An sich gäbe es an der Bar dieser Destination die Möglichkeit, ab ungefähr 22.30 Uhr zu paffen. Aber selbst die Hardcore-Raucher, allen voran der weltweit bekannte und noch mehr gefürchtete Menschenrechtsaktivist für die weltweit tätige NGO-Institution „Pro Fumo“, Anton Stalder, sind mittlerweile zu müde geworden, um sich noch weitere Stunden mit den routinemässig mitgebrachten Zigarren zu vergnügen!

Am Sonntagmorgen um 11.00 Uhr hat im Weingut von Winning mit 60 ha Rebland im pfälzischen Deidesheim eine erneute Weinprobe stattgefunden. Ich habe selber noch nie einen so immensen Gewölbekeller gesehen. Neben sehr guten „gewöhnlichen“ Weissweinen bietet von Winning auch zwei ganz tolle „Grosse Gewächse“ an, den Kalkofen und den Forster Ungeheuer, allerdings zu Preisen zwischen EUR 20 – 30 pro Flasche. Zum abschliessenden Mittagessen haben wir uns in den „Deidesheimer Hof“ bewegt, bekannt vor allem durch die häufigen Besuche des früheren Bundeskanzlers Helmut Kohl – und ab sofort noch bekannter durch den Besuch des MALAGACO-Gross-Kanzleramts-Schriftführers Markus A. Stalder! Da ich den Teilnehmenden etwas lokale Küche bieten wollen, habe ich für alle das „Pfälzer Lieblingsgericht“ bestellt gehabt, welches nebst Wurst und Leberknödel vor allem eine Scheibe Saumagen enthält, mit Sauerkraut und Krumbeerbrei (Kartoffelbrei). Einzelnen Damen ist darob der Appetit vergangen, doch die flexible Küche hat ihnen als Alternative Entenschlegel vorgesetzt.

So hat das Weinwochenende am Sonntagnachmittag in Deidesheim geendet. Als Organisator kann ich nur hoffen, dass es allen gefallen hat – was der Referent nach Rücksprache mit Teilnehmern bekräftigen kann.

➤ Weihnachtsessen, 01.12.16

Gleich zwei gewaltige Überraschungen haben diesem wohl gelungenen Anlass ihren Stempel aufgedrückt: Die sensationelle Teilnehmerzahl von 15 Compagnons (angemeldet sogar deren 16, doch der Hampi hat kurzfristig aus Gesundheitsrücksichten zum Rückzug blasen müssen) und die fröhliche Wiederbegegnung mit unserem allseits hochgeschätzten Compagnon Söbi, seines Zeichens noch immer Suppleant der Refischooren, der es sich keineswegs hat nehmen lassen, bereits nach präzise einem Rentner-Monat bei der MALAGACO seine überaus beifällig aufgenommene Aufwartung zu machen!! Er, der seine Leidenschaft „Tauchen“ durch eine neue namens „Bärenbetrachtungen weltweit“ ersetzt hat, hat sich denn auch kaum der stattlichen Anzahl Compagnons erwehren können, die, wen wundert's?, unter sämtlichen obwaltenden Umständen das eine oder andere Wort mit ihm haben wechseln wollen, der mittlerweile seit 35 Jahren, ergo 10 Jahre nach der Gründung der MALAGACO, seine Zelte in Carouge aufschlägt! Vice versa hat auch er sich auf Anhieb wieder in unserer hochwohlloblichen Compagnie pudelwohl gefühlt!

Die patente Organisation vom Schnüffel mit kurzen, knappen, klaren Anweisungen hat den Abend alleweil bestens im Griff gehabt, zumal da de Fido, der – es sei noch so gerne angemerkt! – in seinem mit weitem Abstand anständigsten Verhaltensjahr gegenüber dem Administrator/Koordinator auch zum Jahresschluss wieder sich vornehmster Reserviertheit befleissigt hat, das allerdings auch gegenüber dem Personal des Seminarhotels zu Unterägeri, das die Direktion, weil sein zweifelhafter Ruf ihm weit voraus eilt, noch rasch von Damen auf Herren ausgewechselt hat! Und schon beim Anblick dieser ungehobelten Frauen an anderen Tischen hat es selbst unserem Tausendsassa derart abgelöscht, dass er von jedweden Ausfälligkeiten oder gar Annäherungen Umgang genommen hat! Dadurch hat er auch die von A bis Z herrschende Bombenstimmung nicht gekillt. Das „A“ meint den Apéro, angeheizt durch den Elisir bianco Igt 2014 aus dem Hause Trapletti, Coldrerio. Dabei ist dito der Mösgi eine weitere Zielscheibe vieler durstiger Compagnons geworden, gerade retour von einer

einzigartigen Weltreise von immerhin acht Monaten Dauer. Der Fido seinerseits ist nicht einmal der Urheber des flottesten Spruches des Abends gewesen. Die Compagnons haben nämlich nach längerem Hin und Her einen herausdestilliert, welcher am wenigsten von allen gealtert hat oder wenigstens noch wie seinerzeit als Jüngling aussieht, und zwar der Johnny Depp Boom – mit seinem gefrorenen Gesicht! Und prompt hat einer von hinten nach vorne gerufen (der Fido kann es nicht gewesen sein, er ist zu nahe dabei gestanden): „Und wie kommst Du z'Schlag mit Deinem gefrorenen Seckel?“

In der Folge hat jeder Compagnon sein nach freier Wahl geordnetes „Znacht“ nach Herzenslust geniessen können; beim Sprechenden zumindest sind keinerlei Beanstandungen eingegangen. Ihm ist allerdings ein Kunststück der Sonderklasse gelungen: Ursprünglich hat er aufgrund intensiven Studiums der durch den Schnüffel übermittelten Weinkarte eine Auswahl selektioniert in der Erwartung, der gestrenge Quästor Ferni täte sodann eine weitere Eingrenzung vornehmen; der hat aber nichts dergleichen getan und hat voll und ganz auf den preisbewussten Administrator/Koordinator vertraut, der sich seinerseits durch den Organisator überraschen lassen hat mit dem Wunsch, nur je einen „Weissen“ und „Roten“ auf den Schild zu erheben – und dies trotz sehr verschiedenartiger bestellter Gerichte! Und dieser önologischen Einschränkung haben sich die Beteiligten samt und sonders unterzogen – ein Wunder ist geschehen! Nebenbei hat es dann noch geheissen, zwei notorische Nörgeler seien halt diesmal nicht dabei – wie auch immer! Es hat sich bei den Tropfen gehandelt um einen Sancerre Domaine Daulny 2013 und einen Vino nobile di Montepulciano Die DOCG 2013.

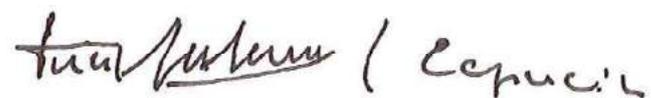
So ist die kostbare Zeit im Judihui verfliegen – übrigens sind die Quantitäten derart reichlich bemessen gewesen, dass keine einzige Nachspeise auf unseren zwei Tischen gelandet ist! Nur schade, dass es noch immer Berufsengeagierte gibt und sich auch manche Pensionäre ein allzu strenges Pensum aufbürden, sodass der allgemeine Zusammenbruch dieses veritablen MALAGACO-Festabends in bewundernswerter Ramekadschaft bereits deutlich vor 23 Uhr erfolgt ist

Einige sonstige Ereignisse verschiebe ich aus Zeitgründen auf das nächste Geschäftsjahr, eines jedoch darf sicherlich nicht unerwähnt bleiben: Die Translex AG und in ihrem Schlepptau auch die MALAGACO haben ihr Domizil von der Sinslerstrasse 65 in das unmittelbar benachbarte Hammergut 6 verschoben. Der Administrator/Koordinator hat sich persönlich von der Richtig- und Wichtigkeit dieser Entscheidung überzeugen können und ist zum Schluss gelangt. „De Hammer isch au würkli de Hammer!“ Eine bestens geeignete Umgebung für den Anton, noch gut und gerne 10 -15 Jahre schweisstriefendes „Chrampfen“ anzuhängen! Übrigens hat er, was der Referent allerdings schon vor dem entsprechenden Handelsregistereintrag via Bürgergemeinde vernommen hat, das Chomer Bürgerrecht erworben und im nämlichen Aufwasch seine bisherigen Heimatberechtigungen Jonschwil, Meggen, Stadt Luzern abgelegt.

In der Rückschau auf das wahrhaftige Prachtsjahr 2016 und bei anhaltend vorbildlichem Engagement der Compagnons beurteilt der Administrator/Koordinator zumindest die kurzfristigen Aussichten der MALAGACO nicht bloss als intakt, sondern als geradezu berauschend!!

Cham, 28. Februar 2017

Der Administrator/Koordinator

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jürg Johner / Capucin'. The signature is written in a cursive style with some stylized flourishes.

Jürg Johner / Capucin