Nr. 3
Oktober 2023
135. Jahrgang
www.wengia.ch

DER WENGIANER

Patria Amicitia Scientia

Der Tag des Burschenexamens
Eine Herausforderung für Körper und Geist

India Pale Ale
Dichtung und Wahrheit im Nebel der Geschichte

140-Jahr Jubiläum
Fragor Maximus Wengia!

In dieser Nummer

Aktivitas

Antrittsrede des Aktivitaspräsidenten	81
Der Tag des Burschenexamens	82
Ein unvergesslicher Tag auf der Kartbahn	83
Zu Besuch bei den Berner Singstudenten	85
Spendendank Aktivitas	85

Altherrenschaft

Wengia Mondialis	86
HSV-Cup	90
Ad gloriam cerevisiae	92
140 Jahre Wengia	96
Jahresbericht Alt-Wengia 2023	100
Einladung zur GV der Alt-Wengia	103
Lagebericht der Misteli AG (Geschäftsjahr 2022/23)	107
Einladung zur GV der Misteli AG	112

Nekrologe	114
Spendendank der Altherrenschaft	117
Geburtstage	118
Impressum	119

Erscheinungsplan	Redaktionsschluss	Auslieferung
136. Jahrgang	31. Dezember 2023	Februar 2024
	30. April 2024	Juni 2024
	31. August 2024	Oktober 2024

Editorial

Das Beste kommt zum Schluss

Liebe Wengianer

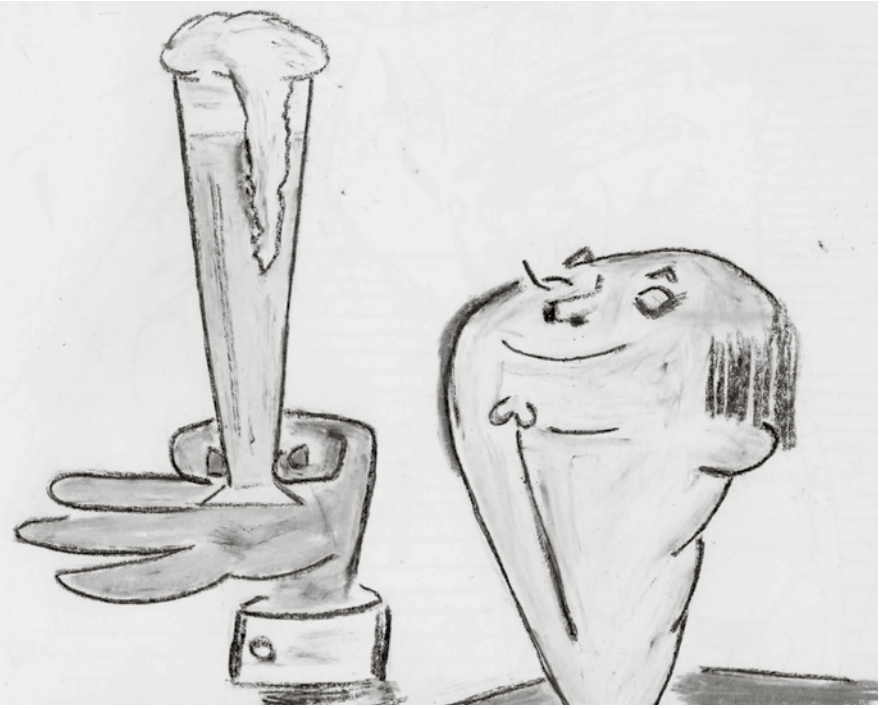
Vor drei Jahren bin ich Ciceros Ruf gefolgt und wurde als Chefredaktor ins AH-Komitee gewählt. Die Messlatte war hoch, hatte mein lieber Vorgänger zusammen mit Swan doch über Jahre hinweg ein qualitativ hochstehendes und äusserst schönes Blatt für eine anspruchsvolle Leserschaft unterhalten. Seither wurden neun Ausgaben unserers Vereinsorgans veröffentlich, bei dem ich mutmasslich meine Finger im Spiel hatte. Mein Ziel war es, der Aktivitas genügend Platz einzuräumen, um so allen Lesern ihre eigene (teils längst) vergangene Aktiv-Zeit in Erinnerung zu rufen und das Treiben der jungen Generation auf Papier festzuhalten. Auch war es mir ein Anliegen, die Ausgaben ansprechend zu gestalten und das Redigieren mit der nötigen Sorgfalt anzugehen. Rückblickend ist dies nicht allzu schlecht gelungen – wobei ich mich für jegliches Feedback bedanken möchte. Mein ganz besonderer Dank geht an dieser Stelle an das Gestaltungsgenie im Hintergrund: Durch die überaus geschätzte Unterstützung von Christoph Rölli v/o Sir, dessen grafische Meisterleistung dem Wengianer ein neues Design verlieh, wurde das geschriebene Wort in ein illustratorisch hochwertiges Gewand gekleidet. Meine letzte Danksagung richtet sich dann auch an alle Kontributoren und an die Leserschaft: Herzlichen Dank für die zahlreichen Zusendungen und vielen Dank für Euer Interesse. Der «Wengianer» lebt von und für die Wengianer – und dies habe ich stets gespürt.

In dieser Ausgabe haben wir mehrere Highlights in petto: Verdi liefert uns exklusive Einblicke in seine Tätigkeiten als Diplomat und beschreibt, wie es sich in Madagaskar – notabene der flächenmässig zweitgrösste Inselstaat der Welt – lebt. Der HSV-Cup, eine feste Institution im Kalender eines jeden fussballbegeisterten Wengianers, liegt nun auch schon wieder eine Weile zurück. Nichtdestotrotz umschreibt uns Hicks das Spektakel als hätte es gestern stattgefunden – schmerzlich leider auch die Niederlage im Finale gegen die Dornachia. Aus der Reihe «ad gloriam cerevisiae» erfahren wir von Sir mehr über die Geschichte des India

Pale Ales. Weiter hat das AH-Komitee abwechslungsreiche Programmpunkte für die Feierlichkeiten anlässlich des 140. Stiftungsjahres der Wengia geplant. Ich freue mich, Euch die Höhepunkte in einem kurzen Artikel vorzustellen und näher auf das Sujets des Wengia-Steins einzugehen. Zuerst aber könnt Ihr mehr über die Aktivitäten und Anlässe der Aktiven in Erfahrung bringen: Von der Antrittsrede des Aktivpräsidenten, über die Burschenprüfung, bis hin zu Ausflügen auf die Kartbahn oder ans Stiftungsfest der Berner Singstudenten. Es wir alles abgedeckt! Dann ist es mir eine besondere Freude, Euch allen die Einladung für die 125. GV der Alt-Wengia zu überreichen. Es wird zeitgleich auch die letzte GV unter der Ägide des aktuellen Komitees sein. Die Wahlempfehlungen, einschliesslich einer kurzen Vorstellung der einzelnen Personalien, präsentiere ich Euch gerne im Anschluss zur Einladung. Ich freue mich, mit Euch an der diesjährigen GV anzustossen und die Festlichkeiten zu zelebrieren.

Nun wünsche ich Euch ein letztes Mal gute Unterhaltung bei der Lektüre und meinem Nachfolger, Emil Rohrbach v/o Lok, viel Spass, Erfolg und alles Gute bei seiner künftigen Tätigkeit als neuer Chefredaktor!

Kay Winistörfer v/o Sofix



Zeichnung von Beat Imholz v/o Virtus, aus dem Stammbuch Nr. 13 der Aktivitas, 1974 - 1977

Antrittsrede des Aktivitaspräsidenten

Hochwerte Wengianer

Etwa zwei Jahre ist es mittlerweile her, als ich zum ersten Mal die Ehre erhielt, den Keller betreten zu dürfen.

So begann eine ausserordentlich spannende Fuchsenzeit: Spätestens nach dem Festkommers, welcher etwa vier Wochen nach meiner Aufnahme eingeläutet wurde, und meiner ersten Generalversammlung zwei Monate später, war ich Feuer und Flamme für die Wengia. Ich versuchte mich als Fuchse stets zu engagieren und durfte meine Fuchsenzeit in einem gut gefüllten Stall geniessen. Im Anschluss konnte ich es kaum erwarten, als Bursche eine Charge zu übernehmen. Als dann die Wahl des Präsidenten auf mich fiel, war ich sehr geehrt und überaus glücklich. Doch leider musste ich zu dieser Zeit auch erleben, dass sich die Ränge im FC immer mehr lichteten. Zwei Spefuchsen waren es noch, als ich die Charge übernahm. Nicht nur wir, sondern der ganze Platz Solothurn hat derzeit erhebliche Probleme mit dem Nachwuchs. Diese zu beheben, wird bei uns oberste Priorität haben. Wir wollen bei der Akquise Wert auf den persönlichen Kontakt legen: die Schüler persönlich keilen, auf sie zugehen und das Gespräch mit ihnen suchen. Nach den Sommerferien haben wir zwei Neuinteressenten-Anlässe geplant. Zum einen haben wir einen Ausflug auf die Kartbahn in Lyss geplant – dadurch erhoffen wir uns, das Interesse für die Wengia zu wecken. Zum anderen soll ein Besuch auf dem Schloss Lenzburg dazu dienen, aussichtsreiche Kandidaten zu binden.

Zudem erhoffen wir uns – durch Eure Hilfe – den AH- und IA-Tisch zu füllen, um den Neuinteressenten ein volles Kneiplokal präsentieren zu können. Wir freuen uns auf zahlreiches Erscheinen und bedanken uns für Euer Engagement.

Auf den alle fünf Jahre stattfindenden Verbindungstag freue ich mich ganz besonders. Der ganze BC ist hocherfreut darüber, für die Wengia am Verbindungstag auflaufen zu dürfen. Die GV und die kommenden Feste des 140-Jahr Jubiläums sind neben dem regulären Kneipbetrieb weitere Höhepunkte. Genügend Möglichkeiten also, um Euch alle persönlich kennenzulernen. Ich freue mich, mit Euch allen anzustossen und bedanke mich für Euer Vertrauen.

Nino Bloise v/o Romeo$_x$

Der Tag des Burschenexamens

Endlich ist der lang ersehnte Tag gekommen – der Tag der Burschenprüfung! Auch wenn der Morgen wie jeder andere begann und einige vielleicht noch die Nachwirkungen der letzten Nacht verspürten, war sich jeder der Bedeutung dieses Tages bewusst: Es sollte der letzte Tag als Fuchs sein. Körper und Geist waren – zumindest bei den meisten – gut auf die bevorstehenden Herausforderungen der Burschenprüfung vorbereitet. Nach einem kurzen Treffen vor dem Keller machten wir uns bereit für den Weg zur ersten Bar. Wir blickten der ersten Prüfung und den ersten Bieren des Tages mit Mut und Zuversicht entgegen. Unser Wissen über unser Vaterland und die Verbindungen sowie unsere Fähigkeit, Kanten zu singen wurden streng geprüft. Ebenso wurde unsere Trinkfestigkeit auf die Probe gestellt, da wir bei jeder Prüfung unsere Mägen mit zwei Bieren befüllen mussten, bis es schliesslich Zeit für eine wohlverdiente Mittagspause im «Grüen Egge» war. Wir genossen hervorragenden Pizzas und Pasta, obwohl unsere Gedanken noch bei den noch ausstehenden Examen waren. Nach dem gemeinsamen Essen machten wir uns wieder auf den Weg zurück in den Keller, wo die restlichen Prüfungen auf uns warteten. Es gab einige unglückliche Momente, bei denen die Pizza den Magen der Prüflinge vorzeitig verlassen musste. Dennoch stand am Ende des Tages fest: Alle haben bestanden! Die stolzen Absolventen torkelten vor Freude und Erleichterung nach draussen: keiner konnte gerade mehr stehen. Sie schwankten die Strasse entlang und machten sich auf den Weg nach Hause. Sie hatten es geschafft – somit hatte das Fuchsenleben bald ein Ende.

Giuseppe Falcone v/o Severus$_{CR}$

Prüfung bestanden! Jubilate!

Ein unvergesslicher Tag auf der Kartbahn in Lyss

Ein unvergesslicher Tag auf der Kartbahn Lyss, an dem die Wengia Solodorensis von den Berner Singstudenten zu einem mitreissenden Rennen eingeladen wurde, wird sicherlich noch lange in Erinnerung bleiben. Die Atmosphäre war von Beginn an voller Vorfreude und Energie, als sich die Teilnehmer auf die Strecke begaben.

Das Event begann mit einem intensiven Training, bei dem die Fahrer die Chance hatten, sich mit der anspruchsvollen Strecke vertraut zu machen und ihre Fähigkeiten zu schärfen. Das Qualifying war ein spannender Höhepunkt, bei dem jeder versuchte, seine beste Rundenzeit zu erzielen und sich eine vorteilhafte Startposition für das bevorstehende Finale zu sichern.

Nach dem Training und dem Qualifying fand ein entspannter Apéro statt, bei dem die Teilnehmer die Gelegenheit hatten, sich auszutauschen und über ihre Erfahrungen auf der Strecke zu plaudern. Die Stimmung war gelöst, und die Vorfreude auf das bevorstehende Finale war förmlich spürbar.

Dann war es endlich Zeit für das grosse Finalrennen. Die Spannung war greifbar, als die Fahrer ihre Positionen einnahmen und sich auf den Start vorbereiteten. Die Motoren heulten auf, als das Rennen begann, und die Fahrer kämpften mit Ehrgeiz und Können um die Spitzenposition. In diesem packen-

den Wettbewerb gelang es dem Wengianer Scorpus, mit einer beeindruckenden Leistung den ersten Platz zu sichern; mit einem Abstand von ganzen 11 Sekunden zum Zweitplatzierten.

Nach diesem aufregenden Rennen war es an der Zeit, den Erfolg zu feiern. Ein herzhafter Grillabend wurde arrangiert, bei dem die Teilnehmer in fröhlicher Runde zusammensassen, anstiessen und ihre Begeisterung über das erfolgreiche Rennen teilten. Die Gespräche waren von Stolz und Begeisterung geprägt, während die Erlebnisse des Tages lebhaft diskutiert wurden.

Der Tag auf der Kartbahn Lyss war grossartig: angefangen bei den Trainings- und Qualifying-Runden bis hin zum aufregenden Finale und dem geselligen Grillabend. Die Kombination aus Rennsport, Gemeinschaft und Feierlichkeit machte diesen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Teilnehmer.

Alessio Fagone v/o Scorpus xxx / xxxx

Zu Besuch beim 125. Jubiläum der Bernern Singstudenten

Am 10. Juni hatte die Aktivitas die einzigartige Gelegenheit, sich mit Couleurikerinnen und Couleurikern aus jeder Altersgruppe und jedem Heimatort zu treffen und sich im gemeinsamen Gesang zu unterhalten. Delegationen aus Bern, Zürich, Aarau, Tübingen, Halle und Solothurn trafen sich am Samstagmorgen in der Kapelle des Burgerspitals in Bern zum 125. Jubiläums-Stiftungsfest der Berner Singstudenten. Der Festakt begann mit einem musikalischen Auftakt und einem Einmarsch von neun Fahnendelegationen sowie der Begrüßung durch den AH-Präsidenten M. von Dach v/o Teddy.

Nach dem Gesang des «Gaudeamus» bewegten wir uns zu einem gemeinsamen Mittagessen mit viel Bier und Wein, um die Kameradschaft zu stärken und den Willen zu weiterem Gesang zu wecken. Über mehrere Stunden hinweg unterhielten wir uns mit Couleurikerinnen und Couleurikern aus Deutschland, Bern und Aarau über die verschiedenen Ursprünge unserer Verbindungen sowie die Unterschiede und Gemeinsamkeiten von Statuten und Comments. Der Nachmittag verging schnell und es wurden viele Kontakte zu anderen Verbindungen aus Aarau und Bern geknüpft.

Wir schlossen den Tag erneut mit gemeinsamem Gesang ab und bedankten uns für die wunderschöne und unterhaltsame Gelegenheit, Couleurikerinnen und Couleuriker aus aller Welt bei den Berner Singstudenten zu treffen.

Xavier Pfister v/o Fisteur

Zum Mitsingen: Das Jubiläumskonzert der Berner Singstudenten vom 13. Mai 2023

Spendendank Aktivitas 2023/3

Rolf Sägesser v/o Wetz		111.–
Rudolf Jeaggi v/o Wotan		200.–
Christoph Däppen v/o Twister		100.–
Hans Bolliger v/o Camp	(USD)	1000.–
Kollekte Leberberger Stamm		1250.–

Die Aktivitas dankt den Spendern mit Hochachtung und trinkt zu ihrem Wohle einen Ganzen speziell.

Matthias Wyss v/o Maverick

Wengia Mondialis

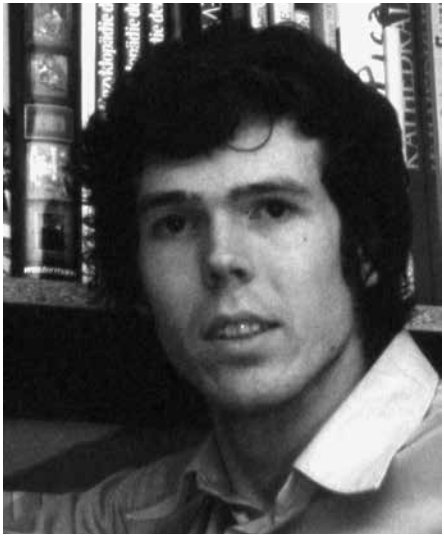
Den Fragen stellte sich
Rolf Stalder v/o Verdi

Seit wann lebst Du in Madagaskar?
Ich bin im September 2022 nach Madagaskar gekommen. Vorher war ich in Paris und davor in Wien. Antananarivo (oder Tana, wie man hier die Stadt der Einfachheit halber nennt) ist mein erster Posten auf dem afrikanischen Kontinent. Madagaskar gehört zu den ärmsten Ländern der Welt. Die Mehrheit der Bevölkerung muss mit etwas mehr als einem Franken pro Tag auskommen. Der Kulturschock, wenn man aus Europa anreist, ist dementsprechend gross. Tana ist mit über 3 Millionen Einwohnern die grösste Stadt des Landes. Sie ist aus europäischer Sicht absolut chaotisch und wächst unkontrolliert. Die Stadt verfügt aber über ein sehr angenehmes Klima. Im Winter steigen die Temperaturen tagsüber auf etwa 25° und fallen in der Nacht oft unter 10°. Im Sommer wird es selten über 30° warm und in der Nacht kühlt es angenehm ab.

Was machst Du beruflich?
Seit 1991 bin ich im diplomatischen Dienst des EDA. In dieser Funktion bin ich letztes Jahr als Schweizer Botschafter nach Madagaskar versetzt worden. Daneben bin ich auch für die Komoren und die Seychellen zuständig. Abgesehen von meinem Stage in Südkorea habe ich meine bisherige Karriere ausschliesslich auf europäischen Posten verbracht. Die regelmässigen Versetzungen sind zwar insbesondere für die Familie nicht immer einfach, doch bieten sie auch die Chance, immer wieder etwas Neues zu entdecken und an Orten zu leben, die man vorher nicht unbedingt auf dem Radar hatte.

Wolltest Du Deinen Beruf schon als Aktiver an der Kanti ergreifen?
Nein. Ich habe zunächst den naturwissenschaftlichen Weg verfolgt. In Basel habe ich Biochemie studiert und eine Dissertation in Molekularbiologie gemacht, bevor ich dann als PostDoc nach Frankreich ging. Meine Interessen waren aber schon immer breit gestreut, so dass ich nach Ablauf meines Aufenthalts in Frankreich die Chance ergriff und den Concours für den diplomatischen Dienst absolvierte. Das diplomatische Corps ist verglichen mit dem relativ grossen Vertretungsnetz der Schweiz eher klein. Damit ist eine Spezialisierung auf einen bestimmten Fachbereich kaum möglich und man muss Generalist bleiben. Das hat aber auch Vorteile, da damit die berufliche Karriere abwechslungsreicher wird und jeder Posten eine neue Herausforderung darstellt.

Was macht die einheimische Bevölkerung besser? Was können wir von ihr lernen?
Die Madagassen sind handwerklich sehr geschickt. Es gibt unzählige kleine Hand-



werksbetriebe, die mit einfachsten Mitteln alles mögliche produzieren. Auf den zahlreichen Märkten findet man viel Kunsthandwerk sowie Gegenstände für den täglichen Gebrauch. Wenn ein Gerät nicht mehr funktioniert, wird es nicht weggeworfen, sondern repariert. Dies ist primär aus der Not geboren, da für viele eine Neuanschaffung einfach zu teuer ist. So sieht man auf den Strassen zahlreiche Automodelle, die bis in die 60er Jahre zurückgehen. Die meisten Taxis hier sind «Döschwos» oder Renault R4, die permanent in Schuss gehalten werden. Die schwierigen Lebensbedingen machen aus den Menschen hier wahre Überlebenskünstler, die versuchen so gut wie möglich über die Runden zu kommen.

Gibt es etwas, was Du an Deiner Schweizer Heimat vermisst?

Wenn man in Madagaskar etwas unternehmen will, ist dies immer mit einem gewissen Aufwand verbunden. Einfach schnell einmal in die Stadt fahren wie bei uns in der Schweiz und etwas besorgen ist nicht so einfach, alleine schon wegen dem chaotischen Verkehr und den Staus in der Innenstadt. Abgesehen von den zahlreichen Kleinbussen gibt es keinen öffentlichen Verkehr; man ist auf das Auto angewiesen. Für Ausflüge in das Umland der Hauptstadt muss man ebenfalls viel Zeit einrechnen. Wer sich über den Dichtestress und zu viel Verkehr in der Schweiz beklagt, sollte einmal ein paar Tage nach Tana kommen, dann wird er das wohlgeordnete Leben in der Schweiz wieder mit anderen Augen sehen!

Was ich am meisten vermisse sind die Schweizer Lebensmittel. Bei der traditionellen madagassischen Küche steht der Reis im Zentrum. Fleisch, insbesondere Zébu (Rind) und Huhn, ist bereits Luxus. Für die zahlungskräftige Kundschaft gibt es zwar verschiedene grosse Einkaufszentren, doch ist das Angebot in erste Linie französisch ausgerichtet. Schweizer Produkte sind dort kaum zu finden (auch der Gruyère kommt selbstverständlich aus Frankreich). Es gibt aber in Tana auch Schweizer Restaurants, in denen man Fondue oder Raclette mit Schweizer Käse aus lokaler Produktion geniessen kann. Auch an Schweizer Weinen herrscht zumindest für Diplomaten kein Mangel, da unsere Botschaften verpflichtet sind, bei offiziellen Anlässen Schweizer Wein zu servieren.

Stehst Du in Kontakt mit Deinen Con-Aktiven oder anderen Couleurbrüdern? Wie hältst Du den Kontakt?

Solange ich noch in Europa stationiert war, besuchte ich regelmässig die GV. Seit mei-

nem Einsatz in Madagaskar ist es mir aus naheliegenden Gründen nicht mehr möglich, kurz für ein Wochenende in die Schweiz zu fliegen. Die Teilnahme an der GV wird damit schwierig, da ich normalerweise im Sommer und über die Weihnachtsfeiertage in der Schweiz bin.

Was unternimmst Du in Deiner Freizeit?
Die Arbeit eines Diplomaten beschränkt sich nicht auf die klassischen Bürozeiten. Sehr oft gibt es abends und am Wochenende Veranstaltungen, die man besuchen muss. Damit bleibt nicht viel eigentliche Freizeit übrig. Gelegentlich mache ich zusammen mit den Kolleginnen und Kollegen der Botschaft über das Wochenende Ausflüge in die Umgebung. Es gibt hier auch eine Vereinigung von Madagassen, die in der Schweiz studiert haben und regelmässige Ausflüge und Wanderungen organisieren. Diese bieten eine gute Gelegenheit, zusammen mit Lokalen das Land näher kennenzulernen.

Was würdest Du einem Couleurbruder, der Dich besucht, zeigen wollen (oder empfehlen zu besichtigen etc.)?
Madagaskar ist nach Indonesien der zweitgrösste Inselstaat der Welt. Dementsprechend bietet das Land eine Vielfalt von touristischen Sehenswürdigkeiten. Die Flora und Fauna sind einmalig. Viele Tier- und Pflanzenarten sind endemisch und nur auf Madagaskar zu finden. Bekannte Beispiele sind die Lemuren (eine Halbaffenart) oder die Baobab (Affenbrotbaum). Von den Baobab gibt es auf Madagaskar sechs verschiedene endemische Arten, währendem auf dem afrikanischen Festland sowie in Australien je nur eine Art bekannt ist. Obwohl ein grosser Teil des ursprünglichen Regenwaldes abgeholzt wurde, gibt es noch zahlreiche Naturparks. Wer sich einen Eindruck vom madagassischen Regenwald machen möchte, empfehle ich die Masoala Halle im Zoo Zürich zu besuchen. Auch landschaftlich hat die Insel sehr viel zu bieten, vom inneren Hochland bis zu den tropischen Küstengebieten findet man für jeden Geschmack etwas. Allerdings muss man für die Reisen viel Zeit einplanen, da die Strassen generell in einem katastrophalen Zustand sind. Ohne Geländefahrzeug kommt man

nicht weit. Madagaskar verfügt auch über einige sehr schöne Strände, insbesondere die Insel Nosy Be sowie die frühere Piateninsel Sainte-Marie sind bei den Touristen sehr beliebt. Auf Sainte-Marie soll übrigens der legendäre Schatz des Piraten Olivier Levasseur, gennant «La Buse», versteckt sein (andere vermuten ihn auf La Réunion oder auf den Seychellen). Auf jeden Fall hat der Pirat zu Beginn des 18. Jahrhunderts mehrere Jahre auf der Insel gelebt, bevor er 1730 von den Franzosen gefangen genommen und hingerichtet wurde. Sein Schatz, der in heutiger Währung etwa 5 Milliarden € wert sein soll, wurde nie gefunden.

Welches Bier aus Deiner Gegend sollte man unbedingt probieren?

Zunächst einmal sollte ich vorausschicken, dass es in Madagaskar nicht unbedingt ratsam ist, Wasser vom Hahnen zu trinken. Da drängt es sich schon aus gesundheitlichen Gründen auf, zur Bierflasche zu greifen (es gibt zwar auch Wasser in Flaschen, doch ist dies für einen Wengianer sicherlich keine valable Alternative). Das weitaus populärste Bier in Madagaskar ist das THB (Three Horses Beer). Das ist ein leicht bekömmliches Pilsner, das seit 1958 verkauft wird. Die Star Brauerei hat bei der Einführung des Bieres das Label der holländischen Marke «The Holland Beer» kopiert. Auf diesem Label sind 3 Pferde zu sehen, sodass man den Namen einfach zu Three Horses Beer umgedeutet hat.

HSV-Cup

Liebe Wengianer

Ihr mögt es bereits vernommen haben (aus der Tagesschau oder dem Sportpanorama): Wir haben das Finale des diesjährigen HSV-Cups tatsächlich verloren. Und wir haben es nicht nur verloren, wir haben es gegen die Dornachia verloren, mit 0:1. Ja, gegen die Dornachia. Die gibt's noch, offenbar.

Wie konnte es zu dieser Enttäuschung kommen? Eigentlich war alles angerichtet an diesem 20. Mai auf dem heiligen Rasen (der Wiese bei der Kanti), um den Pokal wieder für ein Jahr ins Kneiplokal im Misteli stellen zu können (seit Wiederbelebung des HSV-Cups vor etwa fünfzehn Jahren ist mir übrigens nur ein einziges Jahr bekannt, in welchem das bisher nicht geklappt hatte). Nun gut, im Nachhinein, und mit dem Abstand von einem Monat, mit welchem ich diese Zeilen schreibe, gibt es möglicherweise einige Erklärungsansätze, die ich im Späteren gerne im Stile eines kämpferischen Fussballtrainers beim Interview nach einer Niederlage wiedergebe.

Zuvor gilt der Dank der Amicitia für die alljährliche Organisation, dafür trinke ich gerne speziell. Und ich bedanke mich bei allen Spielern des Altherrenteams. Trotz der späten Enttäuschung hat das Turnier grossen Spass gemacht. Vielen Dank, dass ihr alle gekommen seid. Unsere Freundschaft bedeutet mir sehr viel.

Unter ferner liefen unsere Junioren (die Aktivitas), welche jedes Jahr eine motivierte Truppe stellen. Ich bin stolz auf euch.

Nun also zur Ursachenanalyse für unser Scheitern: Die Teamzusammenstellung in den Wochen vor dem Turnier war schwieriger als in den vergangenen Jahren. Als erfahrener Grümpelturnierhobbyfussballer weiss ich, dass jede Position (bis auf den Torhüter, dessen Suche besonders schwierig ist) optimalerweise doppelt besetzt ist. Dies bringt zwei entscheidende Vorteile:

1. Der HSV-Cup ist anstrengend (jedenfalls für mich). Die gesamte Spielzeit ist mit einem 90-minütigen Fussballspiel zu vergleichen. Meistens ist es heiss, der Rasen trocken und hart. Das nebenbei konsumierte Bier hydriert ebenfalls nicht wie beabsichtigt. Regelmässige Wechsel sind also Pflicht.

2. Die Doppelbesetzung ermöglicht Wechsel in Duos, es teilen sich also immer zwei Spieler eine Position. Dies verhindert Chaos und stärkt die Organisation auf dem Platz (danke Trainer Amicus).

Leider hatten viele wichtige Pfeiler der vergangenen Jahre dieses Mal ohne Angabe von rechtmässigen Gründen abgesagt.

Glücklicherweise sind nach der Niederlage im ersten Spiel gegen die Amicitia noch Capone (ex FC Solothurn) und Yard (aka CR7, da in engem CR7-Trikot) nach Einrichtung des Kinderzimmers von Capones Erstgeborenem (Gratulation und alles Gute!) dazugestossen, ohne die eine Finalqualifikation womöglich schwierig gewesen wäre.

Weiter werden wir älter. Es fällt uns zunehmend schwerer, die natürliche körperliche Überlegenheit eines Wengianers auf den Platz zu bringen. Trotzdem haben wir alles reingeworfen und können uns nichts vorwerfen (auf jeden Fall hat mich der HSV-Cup noch einige Tage begleitet). So viel zu den Ausreden, jetzt zum Turnier.

Das erste Spiel ging also verloren (wie das Finale auch 0:1). Sämtliche weitere Spiele haben wir dann hoch und (standesgemäss, gemäss damaligem Verständnis) zu Null gewonnen. Auch gegen die Dornacher, übrigens, wegen welchen das Turnier mit Verspätung begann, da sie zu spät aufkreuzten (also ganz die Alten). Im durch die Siege ausgelösten Übermut lobte ich dann noch für jedes Kopfballtor aus dem Spiel heraus («macht ihr eh keines, spielt einfach und flach») eine Spende von 111 Franken an die Wengia aus. Doumbia (der Name ist Programm, YB-Fans erinnern sich bestimmt) und Yard liessen sich nicht zweimal bitten. Macht dann also 222-Franken, Lobby wird's freuen.

Zum Schluss das Wichtigste: Für unser Team war dieser Tag sehr emotional. So verdrückte ich auf der Fahrt mit dem Velo zur Kanti einige Tränen. Ascona, jedes Jahr warst du am HSV-Cup mit dabei und hast uns mit deinen Tricks und Toren verzückt (und zum Titel geschossen). Du hast uns unendlich gefehlt. Wir wollten den Sieg auch für dich, aber es wollte leider nicht so kommen.

Stefan Lehmann v/o Hicks,
Organisator des Altherrenteams

Das waren noch Zeiten!

Ad gloriam cerevisiae

India Pale Ale – Dichtung und Wahrheit im Nebel der Geschichte

Der Londoner Bierbrauer George Hodgson wird oft als Erfinder des India Pale Ale (IPA) genannt. Er soll diesen Bierstil in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts speziell für den indischen Markt kreiert haben. Indien war zu jener Zeit eine britische Kronkolonie, weshalb auf dem Subkontinent zeitweise über 150 000 britische Zivilisten und Armeeangehörige lebten, die ihren Durst natürlich gerne mit Ale aus ihrer Heimat stillten.

Die lange Seereise, sie dauerte bis zu sechs Monate, und die Hitze in der tropischen Klimazone sei den von London aus verschifften Bieren aber nicht gut bekommen, wird weitererzählt. Hodgson habe deshalb die brillante Idee entwickelt, ein Pale Ale mit höherem Alkoholgehalt und mehr Hopfengabe zu produzieren, um auf diese Weise die Haltbarkeit des Gerstensaftes zu erhöhen. Dadurch sei dieser in guter Qualität am Zielort eingetroffen und Hodgson habe sich so ungefähr die Hälfte des Exportvolumens sichern können.

Eine schöne Story. Bloss: Sie stimmt nicht. Es fängt damit an, dass George Hodgson gar nicht mehr gelebt haben dürfte, als die Geschichte des IPA so richtig Fahrt aufnahm. Denn bereits 1811 wird Mark Hodgson, der Sohn von George, als Inhaber des 1752 gegründeten Familienbetriebs erwähnt. Und ab 1819 leitete Frederick Hodgson, der Sohn von Mark und Enkel von George, die Firma, bis der Name Hodgson und die Brauerei mit selbigem Namen ab 1830 langsam von der Landkarte der Londoner Bierproduzenten verschwand.

Altes Wissen neu verkauft

Die Erkenntnis, dass höher alkoholhaltige und stärker gehopfte Biere besser haltbar sind und sich somit gut für den Export eignen, war ebenfalls nicht neu. Die Brauer hatten das schon lange herausgefunden und auch die Händler und Kapitäne der Handelsschiffe wussten das. Sie bevorzugten darum als Ladung u.a. frisches, relativ helles (engl. *pale*) und kräftiges October Ale (Achtung: Nicht mit dem untergärigen deutschen Oktoberfestbier verwechseln!), das bis zur Trinkreife normalerweise rund zwölf Monaten lagern musste.

Weil das Schaukeln auf den Wellen und die langsamen Temperaturwechsel das Bier auf den Schiffen aber schneller reifen liessen, konnte in Übersee trinkfertiger Gerstensaft in prima Qualität gelöscht werden. Das heute als India Pale Ale bekannte Bier dürfte daher ursprünglich nichts anderes gewesen sein als October Ale. Und genau solches verkaufte George Hodgson.

Immerhin: Er war zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Denn seine Brauerei im Londoner Stadtteil Bow lag nicht weit entfernt

von den Docks der East India Company, die mit ihren Schiffen von und nach Indien fuhr. Und wenn die Kapitäne auf Einkaufstour waren, um Bier zu bunkern, das sie in Bombay, Kalkutta und Madras verkaufen wollten, wandten sie sich bequemerweise an den nächstgelegenen Brauer – eben Hodgson. Bestimmt nicht hinderlich war auch der Umstand, dass er (und später auch sein Sohn Mark) den Kapitänen einen überdurchschnittlich langen Kredit von bis zu 18 Monaten für das erworbene Bier gewährte.

Erzählt wird gerne auch, dass sämtliche anderen britischen Brauereien alles daransetzten, um ebenfalls auf dem indischen Markt Fuss fassen zu können. Ein weiteres Ammenmärchen. Die Hodgsons beherrschten zwar tatsächlich – aus den oben erwähnten Gründen – ungefähr die Hälfte dieses Marktes. Doch der war zu Beginn des 19. Jahrhunderts extrem klein: Pro Jahr wurden nur ungefähr 9000 Fässer verschifft, was weniger als einem halben Prozent der zwei Millionen Fässer entsprach, die allein in London jedes Jahr gebraut wurden. Von einem Riesengeschäft konnte also kaum die Rede sein.

1906 warb die McEwan›s Brauerei mit flotten britischen Soldaten für ihr India Pale Ale. (Foto: Unbekannt, Lizenz CC BY-SA 3.0)

Die Aussies haben die Nase vorn

Die Hodgsons haben nicht einmal den Begriff India Pale Ale erfunden. Zum ersten Mal tauchte dieser nämlich am anderen Ende der Welt auf, in der *Sydney Gazette and New South Wales Advertiser*, als 1829 ein Ladengeschäft in einer Werbeanzeige ein East India Pale Ale zum Kauf anpries. Leider geht aus der Anzeige nicht hervor, wer der Brauer des Bieres war. Eine andere Anzeige, einige Monate später und ebenfalls in einer australischen Zeitung, der *Colonial Times of Hobart* in Tasmanien, wirbt dann mit «Taylor's Brown Stout, East India Pale Ale (the best summer drink) and XXX Ale for sale».

Martyn Cornell, einer der weltweit führenden Bierhistoriker, geht davon aus, dass mit «Taylor's» mit ziemlicher Sicherheit die Londoner Firma Taylor Walker & Co. mit ihrer Brauerei Barley Mow gemeint ist. Sie könne damit die Lorbeeren als erste namentlich genannte Brauerei eines speziell als IPA bezeichneten Biers einheimsen.

Verlassen wir den Nebel der Geschichte und wenden uns den Fakten zu. Nachdem das obergärige IPA mit dem Aufkommen des untergärigen Lagerbiers vom Markt weitgehend verdrängt wurde und dasselbe Schicksal erlitt wie das Porter (siehe Wengianer,

Ausgabe 3/2022), war es einmal mehr die amerikanische Craft-Beer-Szene, die den Bierstil in den 1980er Jahren aus der Versenkung holte und ihm zu neuer Blüte verhalf.

Spielwiese für Kreative

Seither wird zwischen American IPA und dem traditionellen, englischen IPA unterschieden. Weil sich das IPA durch die Verwendung verschiedener Aromahopfen in nahezu alle Geschmackrichtungen «tunen» lässt, ist es heute das Lieblingsbier der experimentierfreudigen amerikanischen Craft-Brauer. Alle IPA-Varianten und Unterstile hier aufzuzählen, würde den Rahmen sprengen. Deshalb nur eine Handvoll Beispiele:

West Coast IPA

Die West Coast IPA stellen den Hopfen in den Vordergrund. Dieser wird schon während des Würzekochens grosszügig beigegeben und anschliessend noch einmal beim «Kaltstopfen». West Coast IPA erkennt man an den harzigen, kräuterartigen und zuweilen an Pinie erinnernde Aromen.

East Coast IPA

Die East Coast IPA sind ebenfalls hopfenbetont, im Vergleich zu ihren Cousinen aus dem Westen haben sie aber einen deutlicheren Malzcharakter. Die Biere sind vollmundiger und süsslicher und mit ihrem bernsteinfarbenen Aussehen dunkler als die West Coast IPA.

New England IPA

Diese besonders gefällige IPA-Variante, auch NEIPA, Hazy IPA oder Juicy IPA genannt, besticht mit Zitrus- und Blumenaromen, einer leichten Crèmigkeit und einer unaufdringlichen Bitterkeit. Eine Abwandlung davon ist das Milkshake IPA, bei dem das Bier mit Laktose noch sämiger gemacht wird.

Black IPA

Rein optisch ist das Black IPA nur schwer von einem Porter oder Stout zu unterscheiden. Das in der Farbe fast schwarze Bier verfügt über ein intensives Hopfenaroma, wobei die Kombination aus Röstaromen und süsslichen Malznoten die Bittere angenehm ausbalancieren.

Session IPA

Das helle und erfrischende Session IPA ist ein Smart Beer, welches die Vorzüge eines Leichtbiers und eines IPA vereint. Es ist fruchtig, angenehm bitter und hat einen feinen Malzkörper. Der Alkoholgehalt liegt normalerweise deutlich unter 5 % Vol., was das Bier zu einem süffigen Durstlöscher macht.

Karl May lässt nicht grüssen

Zum Schluss noch Folgendes: Noch immer trifft man da und dort auf die Schreibweise *Indian* Pale Ale. Sogar auf halbwegs renommierten Bierportalen im Internet. Das ist falsch! India Pale Ale hat nichts mit den federgeschmückten amerikanischen Ureinwohnern in den Karl-May-Romanen

Zur Ertüchtigung des Bierwissens

tischen die Diplom Biersommeliers Matthias Frey v/o Noise, Sven-Oliver Mangold v/o Exodus und Christoph Rölli v/o Sir an dieser Stelle regelmäsisg Biergeschichten auf.

und auch nichts mit einer Motorradmarke zu tun. Und mit Schweppes schon gar nicht, selbst wenn diese Firma eines ihrer Getränke *Indian* Tonic nennt. Prost!

Christoph Rölli v/o Sir
Diplom Biersommelier

Steckbrief India Pale Ale

- Alkoholgehalt	7 bis 11% Vol.
- Stammwürze	12,5 bis 18,5°P
- Hefe	obergärig
- Bittere	40 bis 60 IBU
- Farbe	10 bis 30 EBC

India Pale Ale (IPA) ist ein helles bis kupferfarbenes, stark hopfenbetontes, obergäriges Bier. Es ist eine Variante des Pale Ale. Charakteristisch ist ein relativ hoher Alkoholgehalt und ein (meist) fruchtiges Aroma, das an exotische und an Zitrusfrüchte erinnert.

Passt hervorragend zu:
Salzigen und frittierten Gerichten (z.B. Chicken-Wings), Hamburger, indischen Curries, mexikanischer Küche, Thai-Küche, Sushi, aber auch zu reifem, würzigem Käse.

Zum Entdecken:

· **Sierra Nevada Torpedo**
Sierra Nevada Brewing, Chico USA
Das stilbildende West Coast IPA
· **Punk IPA**
BrewDog Brewery, Ellon UK
Die Ikone aus Schottland
· **Alice (a Wonderland) NEIPA**
Kitchen Brew, Allschwil CH
Exotischer Fruchtsalat in Bierform
· **Black IPA**
Dr. Brauwolf, Zürich CH
Rotkäppchens Traum

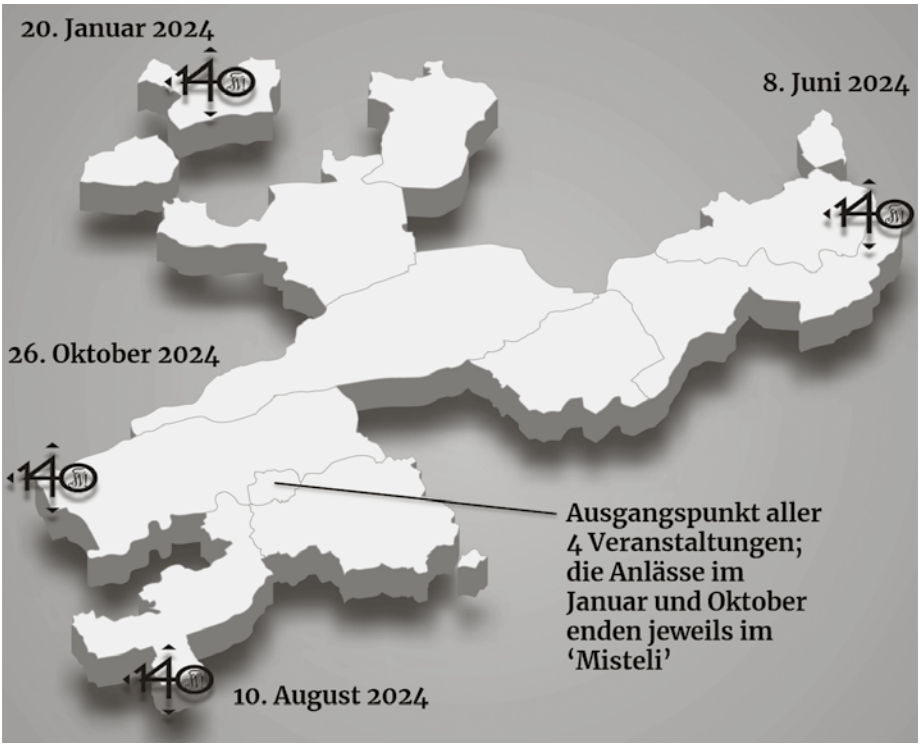
140 Jahre Wengia

Fragor Maximus Wengia! – Unsere Verbindung im 140. Stiftungsjahr

Liebe Wengianer

Freudig sehen wir den Jubiläumsfeierlichkeiten anlässlich unseres 140-jährigen Bestehens entgegen. Für einmal nicht mit einem Grossanlass, sondern mit vier Veranstaltungen verteilt auf alle Jahreszeiten und Himmelsrichtungen, wollen wir 2024 den Urknall unserer Verbindung standesgemäss feiern und dabei möglichst viele Couleurbrüder allen Alters zusammenbringen.

Wir danken unserem Hofgestalter Jürg Orfei v/o Swan für die grundlegende Konzeptskizze und das passende Jubiläums-Logo. Speziell!



Der Wengia-Stein

An jedem der vier Orte werden wir eine Marke in Form eines Wengia-Steins hinterlassen, der unsere Verbundenheit mit dem Kanton, unseren Anspruch, Teil seiner jüngeren Geschichte zu sein, aber auch Expansion und immerwährende Erneuerung der Wengia repräsentiert. Die Steine wurden nach Vorlage des AH-Komitees von Steinbildhauer Philipp Lüthi aus *Solothurner Marmor* geschaffen.

Wir bitten die hwlb. Corona sich folgende Daten zu notieren, zu blockieren und notfalls freizuschaufeln:

Samstag, 20. Januar 2024 *Winterzauber im Norden – Das Jubiläum beginnt!*

Samstag, 8. Juni 2024 *Der Lenz ist da! – Mit unseren Liebsten gen Osten (ein Chränzli der besonderen Art, ab ca. 16 Uhr)*

Samstag, 10. August 2024 *Nach Süden nun sich lenken – Das grosse Sommerfest im Zeichen des Feuers*

Samstag, 26. Oktober 2024 *Westwärts im goldenen Herbst – Der Kreis schliesst sich*

Alle Veranstaltungen beginnen in Solothurn, die Anlässe im Januar und Oktober enden jeweils im «Misteli». Mehr Infos unter: www.wengia.ch/140. Wir freuen uns, mit Euch zusammen die Feierlichkeiten zum 140-jährigen Jubiläum zu begehen!

In grün-rot-grüner Vorfreude grüsst
Euer AHAH-Komitee

Bar

Jahresbericht Alt-Wengia 2023

Es isch so wyt
s'wird langsam Zyt
mi Fründ, s het Gründ
mir zieh jetz wyter.

Dr Vorhang gheit
ob Dir das weit
mir heis Euch gseit
mir zieh jetz wyter.

S'goht langsam z'Änd
hei no warm Händ
s'spricht ganzi Bänd,
mir zieh jetz wyter.

Im nöchschte Johr
so hei mir's vor
zur gliche Zyt
gseh mir üs wieder.

Und sitze dung,
fürs Herz ganz gsung,
zur gliche Zyt
gseh mir üs wieder.

Denn dänket dra
au s Komitee
het mängisch Heiweh.

Liebe Couleurbrüder

Nun ist es so weit! Der letzte Jahresbericht aus meiner Feder liegt vor. Unsere Nachfolger stehen hochmotiviert in den Startlöchern, was in der heutigen Zeit, in der sich immer weniger für eine ehrenamtliche Tätigkeit binden lassen möchten, keine Selbstverständlichkeit ist.

Aktivitas

Die Aktivitas unter dem Präsidium von Nino Bloise v/o Romeo x umfasst zurzeit nur gerade 9 Couleurbrüder (7 Burschen und 2 Spefüchse), was eine besorgniserregende Tatsache darstellt. Die Ränge wurden im vergangenen halben Jahr leerer, die Gesänge leiser, denn der stets schnittig selbstbewusst auflaufende Rennsegler «Wengia» ist in Seenot geraten. Nicht zuletzt, weil Warnsignale aufgrund einer gewissen Beratungsresistenz ignoriert wurden.

Am Budget liegt es für einmal nicht, denn das zur Verfügung stehende Material ist hochwertig und die Mannschaft grundsätzlich seetüchtig. Vielmehr fehlen gewisse nautische Grundkenntnisse und das taktische Wissen alter Seebären.

Eine Unterstützung in Form von AHAH-Präsenz an Aktivitas-Anlässen ist nun von Nöten, um unsere Kernwerte mit Leidenschaft vorzuleben, damit diese wiederum mit ebensolchem Engagement an die nächs-

ten Generationen weitergegeben werden können. Gemeinsam müssen wir den Segler schnellstens wieder flott machen um umgehend wieder den grün-rot-grünen Spinnaker zu setzen!

Beziehung zur Kantonsschule und den Platzverbindungen

Die Zusammenarbeit mit den Platzverbindungen gestaltete sich auch in diesem Jahr positiv. Am 14. März 2023 fand die alljährliche Sitzung mit der Schulleitung der Kantonsschule statt. An der konstruktiven Sitzung wurde der gemeinsame Kurs bestärkt. Basierend auf den Erfahrungen des vergangenen Jahres wurde beschlossen, dass es in diesem Jahr zwei, gemeinsame «Infotage» in der Säulenhalle gibt, dass jedoch auf ein umfassenderes 6-Farben-Rahmenprogramm mit Referaten, Wettbewerb, Verbindungsmenüs und so weiter, verzichtet wird.

Anlässe

Das neue Jahr 2023 wurde traditionsgemäss mit dem 6-Farben Jassturnier unter der Leitung von Martin Müller v/o Check D!, Philippe Burren v/o Nautilus D! und Daniel Ritschard v/o Quart eingeläutet. Mit 64 Teilnehmer/innen war der Spielkartenanlass am 6. Januar 2023 sehr gut besucht. Die Wengia durfte sich sowohl über den 1. Rang von Philippe Käch v/o Draft als auch über den Gesamtsieg in der Verbindungsrangliste freuen.

Am 18. März 2023 reisten über 60 Couleurbrüder zum Gedenken an Dr. Paul Baumann v/o Trias nach Colmar. Neben dem Besuch der Mikrobrauerei «Brasserie BOUM'R» und der nachmittäglichen Stadtführung durch Colmar, bildete der grosse Festkommers im Restaurant Meistermann den Höhepunkt der Reise. Zwischen den Gängen aus elsässischer Küche wurden den Grünbemützten Reminiszenzen und Anekdoten an und zu Trias aufgetischt. So wurden Trias' Werdegang, seine Aktivzeit und seine Verbindung zur Wengia genauer beleuchtet. Das Dessert bildete das cineastische Meisterwek «Bierleichen gefällig» von Regisseur Hans Hauert v/o Hüscht. Herzlichen Dank an Andreas Bürgi v/o Stoa, Jakob Jordi v/o Arcus, René Rudolf v/o Yaps und Matthieu Haudenschild v/o Plaisir für Eure Beiträge. Am Sonntag stand dann eine Führung im Museum Unterlinden auf dem Programm, bevor die Reise bei einem gemeinsamen Mittagessen in der Brasserie l'Auberge ausklang. Ein grosses Dankeschön geht an unseren Reiseleiter Michael Kiefer v/o Lobby.

Am 26. Mai 2023 fand nach langen Jahren des Wartens, verursacht durch das Covid-Virus, wieder ein 6-Farben Kantenfest unter der Leitung von Mario Ursprung v/o Schlepp Ar! statt, das mit rund 80 Teilnehmer/innen jedoch eher durchschnittlich besucht war.

Der 8. Solothurner Verbindungstag, präsidiert von Stefanie Aerni v/o Merida Ad! LS-x und Carina Baumberger v/o Honey Ad!, ging am 9. September bei sonnig heissem, ja durstigem Wetter über die Bühne. Zum ersten Mal in der Geschichte des Verbindungstages wurde der Festakt von Frauen bestritten: Stefanie Ingold überbrachte den offiziellen Willkommensgruss der Stadt, Frau Landammann Brigitte Wyss hielt die Festansprache. Ein herzliches Dankeschön geht sowohl an die beiden Co-Präsidentinnen, die elegant durch den Anlass führten

als auch an Daniel Ritschard v/o Quart und Philipp Stampfli v/o Lingua, die beide für die Wengia im OK Einsitz nahmen. Speziell!

Stammlokal

Unser Verbindungshaus, das seit vergangenem Jahr den Namen «Oskar und Luise» trägt, wird an jedem dritten Donnerstag im Monat von zahlreichen Grünbemützten besucht, was sehr erfreulich ist. Auch die Totensalamander, an welchen wir unseren verstorbenen Couleurbrüdern die letzte Ehre erweisen, wiesen hohe Teilnehmerzahlen auf. Anschliessend folgte jeweils ein gemütliches Zusammensein am Stammtisch mit blondem Gerstensaft und einer mediterranen Gaumenfreude aus der Küche von Markus Schmid.

Schlusswort

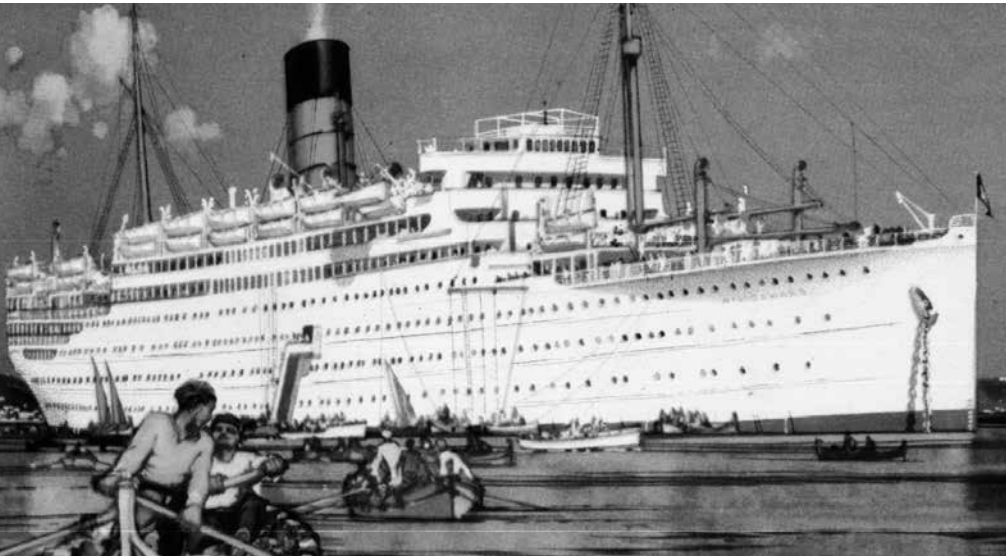
Das scheidende AH-Komitee blickt auf sehr bewegte, intensive Jahre zurück, in dem wir das Dampfschiff «Alt-Wengia» durch teils unruhige Gewässer lotsten durften. Chefspäher, Michael Kiefer v/o Lobby, steigt nun aus seinem Krähennest; Funker, Carl Starvaggi v/o Selen, verlässt seinen Empfänger; Kay Winistörfer v/o Sofix übergibt das Bordjournal «Der Wengianer» und Aktivitasbeauftragter, Ilia Rohde v/o Toro, flickt keine Segel mehr für die Aktivitas. Wir verlassen die Kommandobrücke, wenn wir im November am Landhausquai ankern und kehren zu den Passagieren zurück.

Doch noch ist es nicht soweit und wir eilen mit Volldampf dem Segler der Aktivitas zu Hilfe. Für diese Rettungsmission sind auch die Passagiere gefragt, nur gemeinsam bringen wir die Aktivitas wieder auf Erfolgskurs. Wengianer, erhört die Signalrakete!

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Couleurbrüdern bedanken, die mitgeholfen haben und mithelfen, dass die Wengia blüht und gedeiht. Danke.

Unseren Nachfolgern wünsche ich von Herzen nur das Beste!

Romano Mombelli v/o Poseidon *AH-x*



Generalversammlung 2023

Einladung zur 125. Generalversammlung vom Samstag, 18. November 2023, 14:30 Uhr, Landhaus Solothurn

Traktanden

1. **Protokoll der 124. GV vom 19. November 2022**
   (publiziert im «Wengianer» Nr. 1/135 vom Februar 2023)

2. **Berichterstattungen**
   Jahresbericht der Alt-Wengia

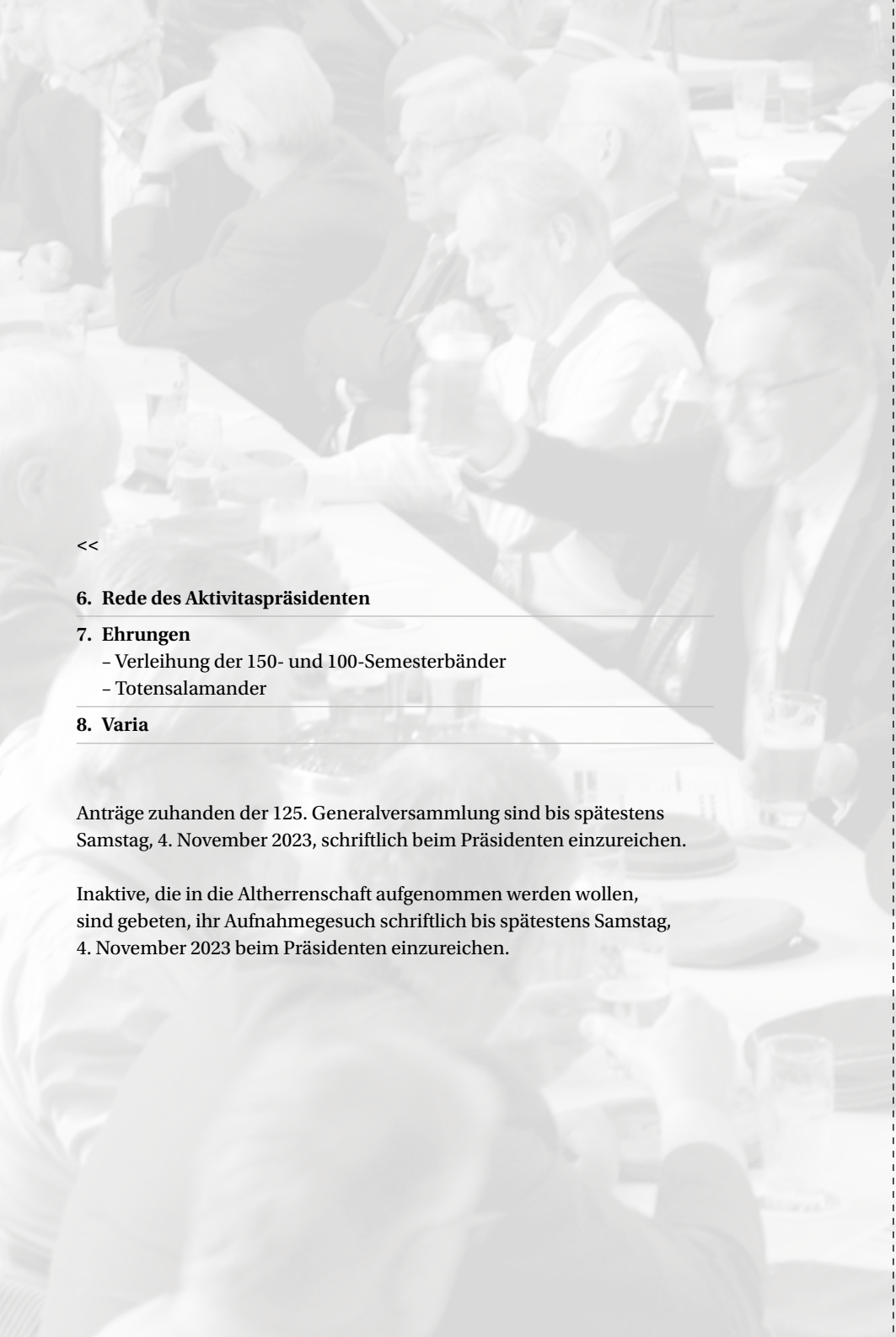
3. **Kasse**
   - Jahresrechnung 2022/23
     (Die kommentierten Rechnungsabschlüsse finden sich im passwortgeschützten Bereich unserer Webseite unter der Rubrik «Altherrenschaft» → «Finanzen». Auf Wunsch senden wir den Bericht gerne per Mail oder auf postalischem Weg zu.)
   - Revisorenbericht
   - Budget 2023/24
   - Festsetzung des Mitgliederbeitrags
   - Decharge

4. **Wahlen**
   - Komitee
   - Revisoren
     - Christoph Isch v/o Huxley
     - Michel Fournier v/o Idefix

5. **Mutationen**
   - Austritte/Ausschlüsse
   - Aufnahmen

Pause (30 min) >>

Seite entlang der gestrichelten Line abtrennen und als Gedankenstütze ins Couleur legen.



<<

6. Rede des Aktivitaspräsidenten

7. Ehrungen
- Verleihung der 150- und 100-Semesterbänder
- Totensalamander

8. Varia

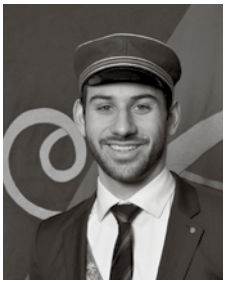
Anträge zuhanden der 125. Generalversammlung sind bis spätestens Samstag, 4. November 2023, schriftlich beim Präsidenten einzureichen.

Inaktive, die in die Altherrenschaft aufgenommen werden wollen, sind gebeten, ihr Aufnahmegesuch schriftlich bis spätestens Samstag, 4. November 2023 beim Präsidenten einzureichen.

Seite entlang der gestrichelten Line abtrennen und als Gedankenstütze ins Couleur legen.

Wahl des Komitees

Steckbriefe zu den für die Wahl des Komitees vorgeschlagenen Personen



Präsident
Tim Ilgenstein v/o Amicus
Geburtstag 23.06.1997
Aktivjahr / Charge 2015/16 (X)

Master in Business Innovation an der Universität St. Gallen; **Nebentätigkeit:** Sales & International Partnerships @ ANYbotics, **Sonstige Vereinsaktivitäten:** Gelegentlich Organisation von Projekten beim FC Riedholz, **Interessen:** Fussball, Golf

Quästor
Herny Horn v/o Eros
Geburtstag 01.05.1998
Aktivjahr / Charge 2015/16 (XXXX)

Master in Business Innovation Universität St.Gallen / Helvetia Consulting, **Sonstige Vereinsaktivitäten:** FC Riedholz, MBI Student Board, **Interessen:** Sport, Lesen

Aktuar
David Kaufmann v/o Ovis
Geburtstag 06.08.1993
Aktivjahr / Charge 2010/11

M.A. HSG in Law, Jurist und Anwaltskandidat, derzeit Notariatspraktikant, **Sonstige Vereinsaktivitäten:** Mitglied Vorstand Tennisclub Solothurn (ab 2024), Mitglied AV BODANIA (Chargen: x, xx, xxx, **Interessen:** Sport allgemein, Tennis, Fussball, Ski

Archivar
Dr. André Kilchenmann v/o Dalí
Geburtstag 16.02.1981
Aktivjahr / Charge 2001/02 (CM)

Studium der Kulturanthropologie, Medienwissenschaft und Informatik an der Universität Basel. Promotion in Medienwissenschaft, Bereich Digital Humanities. Heute als Archivinformatiker im Staatsarchiv Solothurn tätig, **Interessen:** Fotografie

Chefredaktor
Emil Rohrbach v/o Lok
Geburtstag 28.10.1997
Aktivjahr / Charge 2015/16 / (FM)

Bauingenieur, Journalist **Interessen:** Rugby Club Solothurn, «Gümmele»/Radrennen, Geschichte, Geopolitik

Aktivitasbeauftragter
Cedric Kiefer v/o Asato
Geburtstag 21.10.2000
Aktivjahr / Charge 2017/18 (X)

Student Humanmedizin Universität Bern, **Interessen:** Kraftsport, Oper/Konzerte/Ausstellungen, mit Couleurbrüdern unsere Stadt besuchen, um die lokale Gastronomie zu unterstützen

Lagebericht der Misteli AG (Geschäftsjahr 2022/23)

Mit der Eröffnung des **Restaurants «Oskar & Luise»** am 15. September 2022 wurde ein neues Kapitel in der Geschichte unserer Liegenschaft am Friedhofplatz aufgeschlagen. Über den Umbau, der Anfang Juli 2022 – also zu Beginn des Berichts- und Geschäftsjahres – in Angriff genommen wurde, über die Einrichtung, die Kosten, die Tochtergesellschaft «Undici Gastronomie AG», über die unternehmerischen Risiken im Bereich der Gastronomie und insbesondere auch über den Geschäftsführer Markus Schmid und das Gastronomiekonzept wurde im «Wengianer» bereits ausführlich berichtet, so dass hier – um Wiederholungen zu vermeiden – auf diese Ausführungen verwiesen werden kann (siehe im Einzelnen «der Wengianer» Nr. 2 vom Juni 2022, «Restaurant Misteli – Wie Phönix aus der Asche», S. 72 ff. , Nr. 3 vom Oktober 2022, Lagebericht der Misteli AG, S. 114 ff sowie Nr. 1 vom Januar 2023, Protokoll der Generalversammlung der Misteli AG, S. 25 ff. sowie auf den Aufsatz von Wolfgang Aeberhard, Gedanken zum Umbau des Restaurants, S. 31 ff.).

Das Restaurant «Oskar & Luise» ist **gut gestartet** und erfreut sich heute bereits einer grossen Beliebtheit in Solothurn. Das Restaurant ist wieder eine gute Adresse für Speis und Trank. Es war alles andere als einfach, «aus dem Nichts» ein Restaurant zu eröffnen und quasi «bei Null» zu beginnen. Die COVID-19-Pandemie hat einen grossen Flurschaden in der Gastronomie hinterlassen. Viele Wirte, Köche, aber auch viel Servierpersonal haben sich während der Pandemie von ihrem Beruf abgewandt und haben «umgesattelt». So fehlen auch heute sehr viele gute Leute im Gastgewerbe und es ist nicht leicht, gute Mitarbeiter zu finden.

Das **Personalproblem** war auch eine der grossen Herausforderungen bei «Oskar & Luise». Es war (und ist) äusserst schwierig, qualifizierte Mitarbeiter zu finden, insbesondere für den Neustart. Im ersten halben Jahr war ein grosser «Verschleiss» zu verzeichnen. Etliche Angestellte fielen krankheitshalber aus, einige waren unzuverlässig. Die vielen Fluktuationen hatten zur Folge, dass mit wenig Personal der «Laden geschmissen» werden musste und dass – infolge der arbeitsrechtlichen Lohnfortzahlungspflicht (z.B. bei Krankheit) – Doppelzahlungen und damit hohe Lohnkosten anfielen. Ab April 2023 gelang es Markus Schmid, die Personalprobleme weitgehend zu lösen, und heute werden wir im Restaurant von sehr freundlichen, motivierten und hilfsbereiten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Dennoch ist die Fluktuation auch weiterhin ein ständiger «Begleiter» und Risikofaktor des Unternehmens. Es muss gelingen, das Personal in Qualität und Quantität sowohl in Küche wie im Service mindestens zu halten, nicht zuletzt auch um Markus Schmid nachhaltig zu entlasten.

Die Undici Gastronomie AG und Markus Schmid arbeiten zusammen mit der Firma **Berest AG**, Unternehmensführung, Beratung und Treuhand für Hotels und Gastroniomie, mit Sitz in Basel. Die Firma Berest AG stellt jeden Monat einen Zwischenabschluss zusammen, in dem die Einnahmen, Ausgaben und das Budget übersichtlich zusammengestellt sind. Jeden Monat findet ein Standortgespräch mit dem Geschäftsführer Markus Schmid statt und quartalsweise auch mit **Johann Rudolf Meier**, Präsident des Verwaltungsrats und Geschäftsführer der Berest AG, der über eine sehr grosse Erfahrung in der Gastronomie verfügt. Die Tochtergesellschaft Undici Gastromomie AG wird von ihren beiden Verwaltungsräten Andreas Wyss v/o Alka und Roland Beck (H!), aber auch von den Verwaltungsräten der Misteli AG (vor allem Homer, Satz, Draft und Noise) sowie von Fredy Rufer als Liegenschaftsverwalter eng begleitet, **geführt und kontrolliert («Controlling»)**. Nach der Beurteilung von Johann Rudolf Meier ist der Start von «Oskar & Luise» sehr gut gelungen. Markus Schmid hätte sehr gute Arbeit geleistet und den Betrieb gut geführt. Natürlich gibt es immer Verbesserungspotential in alle Richtungen (Steigerung des Ertrages, Minimierung der Kosten, Verbesserung des Angebots, etc.). Nun befinde sich das Unternehmen in der Phase des «Finetunings». Das Unternehmen sei im Markt bekannt und es kämen nun immer mehr auch Bankette, Firmenessen und dergleichen hinzu (die man in der Startphase kaum hatte, weil solche Anlässe i.d.R. längerfristig organisiert werden), was sich positiv auf den Umsatz auswirke. Das Geschäftsjahr von «Oskar & Luise» bzw. der Undici Gastronomie AG dauert vom 1. September 2022 bis zum 31. Dezember 2023 (Langjahr), weshalb im Moment noch kein Jahresabschluss vorliegt. Mit einem Gastronomiebetrieb verhält es sich wie mit einem grossen Schiff, z.B. einem Tanker. Es braucht relativ viel Energie bis er «in Fahrt» ist: Je schneller man beschleunigen will, desto mehr Energie wird benötigt, und umso teurer wird der Start. Es war abzusehen (und wurde auch im Businessplan und den verschiedenen Finanzplanungen berücksichtigt), dass der Betrieb im ersten Jahr noch keinen Gewinn schreiben wird. Im vorläufigen Zwischenabschluss schreibt der Betrieb einen Verlust bzw. einen «Cash drain», der aber – bei einer Gesamtsicht (Mietzinsertrag Muttergesellschaft, Abschreibung der Investitionen, etc.) mehr als aufgefangen wird. Und – was dem Verwaltungsrat immer besonders wichtig war – **wir haben ein gut funktionierendes Restaurant**, das wir dem Publikum und vor allem den Wengianern als Stammlokal zur Verfügung stellen können und in dem wir uns wohl fühlen.

Der Verwaltungsrat ist überzeugt, dass der **Entscheid**, ein unternehmerisches Risiko einzugehen und das Restaurant «Oskar & Luise» einzurichten und in Betrieb zu nehmen, nicht bloss vertretbar, sondern g**oldrichtig** war. Was wäre die Alternative gewesen? Die Misteli AG hätte auf einen Mieter warten können, der bereit gewesen wäre, in das Restaurant zu investieren (Umbau, Gross- und Kleininventar), und der ein unternehmerisches Risiko übernommen hätte. Im heutigen Umfeld ist dies jedoch äusserst schwierig. Das **«Zunfthaus zur Wirthen»**, das ebenfalls als alteingesessenes Traditionshaus an bester Lage in Solothurn be-

zeichnet werden kann, schloss seine Tore im Oktober 2021 (nachdem es infolge der Pandemie bereits von Dezember 2020 bis Mai 2021 geschlossen war) und wartet bis heute auf einen Mieter. Seit mehr als zwei Jahren wird somit ein Mieter und Investor gesucht. Offenbar ist ein solcher auch heute noch nicht in Sicht. Auch andere Restaurants in Solothurn und Umgebung (besonders drastisch z.B. im Bucheggberg) mussten ihre Türen schliessen, fielen in einen Dornröschenschlaf und warten seit einiger Zeit auf einen Prinzen oder eine Prinzessin, der/die diese Betriebe wachküsst.

Im Verlauf des letzten Jahres ist es eher (noch) schwieriger geworden, ein neues Restaurant zu eröffnen und in der Gastronomie Geld zu verdienen. Die Zinsen (Hypothekarzinsen), die Energiepreise (Gasheizung) und vor allem auch die Strompreise (Elektroherd, Pizzaofen, Beefer, etc.) sind sehr stark angestiegen. Diese Preissteigerungen, die allgemeine Inflation und die drohende Rezession führen nicht nur zu deutlich höheren Kosten beim Restaurant; auch die Kunden/Gäste sind selber von den steigenden Preisen sehr betroffen. Sie müssen sich im Konsum einschränken und das Budget, auswärts zu essen, wird in vielen Haushalten «abgespeckt». Dies führt zu weniger Umsatz in den Restaurants. Dies dürfte im Moment das grösste Risiko in der Gastronomie und die grösste Herausforderung für die Gastronomen sein.

Der Verwaltungsrat kann mit Stolz auf das im letzten Jahr Erreichte zurückschauen: Das Restaurant war wohl noch nie in seiner Geschichte so schön eingerichtet und möbliert, wie es sich heute präsentiert. Auch die beiden Stammtische der Wengia und der Männerhelvetia sind perfekt ins Restaurant integriert, und die Photos und Bilder der Wengia, aber auch der Solothurner Studentenverbindungen des 19. Jahrhunderts (die Solothurner Sectionen der Zofingia und Helvetia) verleihen dem Restaurant eine gemütliche (vielleicht auch etwas museale) studentische Atmosphäre, die wohl ihresgleichen sucht.

Ein grosses Kränzchen wollen wir **Markus Schmid** winden: Er führt das Restaurant und insbesondere auch das Personal auf vorbildliche Weise und sorgt dafür, dass jeder Besuch im Wirtshaus zu einem besonderen Erlebnis wird. Seine feine mediterrane Küche (Risotto, Pasta, Pinsa), der frische Fisch und die verschiedenen Fleischspezialitäten (Dry aged Beef (Swiss angus beef) im «Beefer» gegrillt, Charbonnade und vieles mehr) haben «Oskar & Luise» bereits heute zu einem beliebten Speiselokal in Solothurn gemacht. An dieser Stelle würden wir am liebsten die Speisekarte abdrucken, damit den Leserinnen und Lesern das Wasser im Mund zusammenläuft. Siehe www.oskarluise.ch/menue . Besuchen Sie das Lokal und überzeugen Sie sich selbst! Wir danken Markus Schmid herzlich für seine grossartige Arbeit und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit ihm.

Ein weiterer grosser Dank geht an die Adresse von **Christoph Venetz v/o Pascha**. Er wurde 2011 in den Verwaltungsrat der Misteli AG gewählt (als Nachfolger von Max Rütti v/o Simplex) und hat somit 12 Jahre im Verwaltungsrat der Misteli AG mitgearbeitet. Pascha hatte damals als einziger im Verwaltungsrat Erfahrung in der Gastronomie (als Inhaber der Taverne im Krug) und war als «Troubleshooter» immer schnell vor Ort,

Christoph Venetz v/o Pascha

Fredy Rufer

wenn es Probleme gab. Seine Amtsperiode als Verwaltungsrat läuft in diesem Jahr aus. Zufolge gesundheitlicher Probleme tritt Pascha nicht mehr an. Wir danken Pascha für sein grosses Engagement für unsere Gesellschaft und wünschen ihm alles Gute und vor allem gute Gesundheit.

Als seinen Nachfolger schlagen wir der Generalversammlung **Fredy Rufer** vor. Er verwaltet seit nunmehr 14 Jahren mit seiner Gesellschaft Rufimo Immobiliendienstleistungen GmbH unsere Liegenschaft und kennt diese wie kaum ein zweiter. Fredy Rufer hat als Verwalter eine hervorragende Arbeit geleistet. Per Ende Jahr tritt er beruflich in den Ruhestand und gibt die Verantwortung für sein Geschäft in jüngere Hände. Er ist aber bereit, der Misteli AG weiterhin beizustehen und neu als Verwaltungsrat mitzuarbeiten. Dies ist ein absoluter Glücksfall für die Misteli AG! Fredy Rufer hat eine riesige Erfahrung im Bereich Immobilien. Er absolvierte eine Berufslehre als Hochbauzeichner und eine Zusatzlehre als Maler. Eigentlich war vorgesehen, dass er das Unternehmen «Farbenfachhandel Rufer Farben» in Solothurn in dritter Generation weiterführen würde. Er nahm aber schliesslich eine Ausbildung als Bauführer in Angriff und arbeitete in verschiedenen Architekturbüros. In den 1990er Jahren bildete er sich weiter zum Immobilienfachmann mit eidgenössischem Fachausweis und gründete 2003 eine eigene Immobiliendienstleistungsfirma. Fredy Rufer ist in Solothurn aufgewachsen und wohnt heute mit seiner Frau Julia Heinz-

mann, einer Walliserin aus Visperterminen, in Rüttenen. Er ist Mitglied des Lions-Clubs, der FDP, des Ruderclubs, wo er früher auch als Trainer tätig war, und wandert sehr gerne. Er ist auch ein Kenner und Liebhaber von Weinen. Einem guten Glas ist er nie abgeneigt (höchstens wenn es sich um einen Pinot handelt). Wir freuen uns, dass Fredy der Misteli AG erhalten bleibt. Wir empfehlen ihn der Generalversammlung zur Wahl und freuen uns auf die Zusammenarbeit im Verwaltungsrat.

Einen riesigen Dank und ein lautes und wohlklingendes «Jubilate» verdient **Rudolf Jaeggi v/o Wotan**. Er hat der Misteli AG im Dezember 2022 ein sehr grosszügiges Weihnachtsgeschenk unter den Tannenbaum gelegt, indem er ihr seine 50 Vorzugsaktien und 78 seiner Stammaktien geschenkt hat. Dieses ist ein grossartiges Bekenntnis zur Wengia, zu Solothurn und zu unserem Verbindungshaus sowie ein Vertrauensbeweis an die Misteli AG. «Stosst an und hebt die Gläser hoch, die alten Burschen leben noch…!» Vielen, vielen herzlichen Dank, lieber Wotan!

Mit herzlichen Grüssen in grün-rot-grün.
Misteli AG

Markus Reber v/o Homer.

Dr. Markus Reber v/o Homer
Präsident des Verwaltungsrates

Philippe Kaech v/o Draft

Philippe Kaech v/o Draft
Sekretär des Verwaltungsrates

GV der Misteli AG

Geschätzte Damen und Herren
Aktionärinnen und Aktionäre,
liebe Wengianer

Wir freuen uns, Sie zur 18. ordentlichen Generalversammlung der Misteli AG einzuladen auf

Samstag, 18. November 2023
10.00 Uhr, Landhaus Solothurn

Traktanden

1. **Genehmigung des Protokolls der 17. o. Generalversammlung der Misteli AG vom 19. November 2022 (publiziert im «Wengianer» Nr. 1 vom Februar 2023, S. 25 ff.)** Antrag des Verwaltungsrates: Genehmigung des Protokolls

2. **Erstattung des Lageberichtes**
   Antrag des Verwaltungsrates: Genehmigung des Lageberichtes

3. **Erstattung der Jahresrechnung des Geschäftsjahres 2022/23**
   - Entgegennahme des Berichts der Kontrollstelle Präsentation des Budgets für das Geschäftsjahr 2023/24
   - Antrag des Verwaltungsrates: Kenntnisnahme des Berichts der Kontrollstelle, Genehmigung der Jahresrechnung 2022/23

4. **Beschlussfassung über die Verwendung des Jahresergebnisses 2022/23**
   Antrag des Verwaltungsrates: Vortrag auf neue Rechnung

5. **Entlastung des Verwaltungsrates**
   Antrag des Verwaltungsrates: Entlastung des Verwaltungsrates

6. **Wahl des Verwaltungsrats**
   Antrag des Verwaltungsrates:
   · Wiederwahl sämtlicher Verwaltungsratsmitglieder für eine weitere Amtsdauer von drei Jahren, mit Ausnahme von Christoph Venetz v/o Pascha, der auf eine Wiederwahl verzichtet.
   · Neuwahl von Fredy Rufer

7. **Wahl der Revisionsstelle**
   Antrag des Verwaltungsrates:
   Wiederwahl der Sofista Treuhand und Partner AG für die Dauer eines Jahres

8. **Umfrage**
   Es wird gebeten, allfällige Fragen bis zum 14. November 2023 schriftlich oder per E-Mail an den Verwaltungsrat zu senden, damit sie sorgfältig beantwortet werden können.

9. **Varia**
   Im Rahmen der Generalversammlung findet ein Vortrag statt von:

Dr. Markus Reber v/o Homer
«200 Jahre Couleurstudenten in Solothurn – Gründung der Zofingia Section Solothurn im Jahr 1823»

Der Lagebericht, die Jahresrechnung und der Bericht der Revisionsstelle liegen 20 Tage vor der Generalversammlung am Sitz der Gesellschaft, im Advokaturbureau Reber, Gurzelngasse 12, 4500 Solothurn, auf. Diese Dokumente werden zudem im passwortgeschützten Bereich der Homepage www.wengia.ch publiziert.
Auf besonderen Wunsch stellt Ihnen die Misteli AG Kopien dieser Unterlagen zur Verfügung (bitte frankiertes Rückcouvert einsenden an Misteli AG c/o Advokaturbüro Reber, Gurzelngasse 12, 4500 Solothurn).
Sollten Sie an der Generalversammlung nicht teilnehmen können, so haben Sie die Möglichkeit, schriftlich einen anderen Aktionär, die Misteli AG oder den unabhängigen Stimmrechtsvertreter mit der Vertretung Ihrer Titel zu bevollmächtigen. Ein Vollmachtformular kann von der Homepage www.wengia.ch heruntergeladen werden.
Als unabhängiger Stimmrechtsvertreter wird benannt: lic. rer. pol. Christoph Witschi v/o Lloyd, Parkstrasse 24, 3084 Wabern/Bern, lloyd@wengia.ch.
Mitglieder der Männerhelvetia Solothurn, die im Pool Aktien gezeichnet haben, sind herzlich willkommen an der Generalversammlung. Sie sind allerdings nicht stimmberechtigt, da das Stimmrecht beim Verein Männerhelvetia liegt.

Im Anschluss an die Generalversammlung (ca. 11.00 Uhr) sind alle Aktionärinnen und Aktionäre herzlich zu einem Aperitif eingeladen.

Solothurn, den 30. August 2023

Mit herzlichen Grüßen in grün-rot-grün
Misteli AG

Dr. Markus Reber v/o Homer
Präsident des Verwaltungsrates

Philippe Kaech v/o Draft
Sekretär des Verwaltungsrates

… und wünschen Ruh' und Frieden

Dr. Ernst A. Felchlin-Kamber v/o Gin
24. Juli 1928 bis 10. Mai 2023
aktiv 1946/47

Zum Ende war mein Grossvater sogar im Besitz des 150-Semesterbandes. Ja, es war ein langes und reicherfülltes Leben, das Gin führen durfte. Die Wengia hat dieses Leben massgeblich mitgeprägt.

Gin kam am 24. Juli 1928 zur Welt und wuchs an der Kirchgasse 11 in Olten auf. Er war das einzige Kind von Margaritha Felchlin-von Arx, die bei der familieneigenen Gärtnerei von Arx als Floristin arbeitete, und dem Malermeister Ernst Felchlin senior. Dass der Sohn, anders als seine Eltern, keinen handwerklichen Beruf lernen würde, zeichnete sich ab. Nicht etwa, weil Gin zwei linke Hände gehabt hätte, ganz und gar nicht. Das Lernen in der Schule fiel ihm aber derart leicht, dass sein Weg bis zur Matura beinahe ein Selbstläufer war (Gins Mühen mit dem Französisch bleiben an dieser Stelle nur eine kleine Randnotiz). Wie es für alle Oltner «Gymeler» damals üblich war, wechselte Gin ab der sechsten Gymklasse von Olten an die Kantonsschule Solothurn. Zusammen mit den anderen Buben aus dem unteren Kantonsteil war er bis zum Ende seiner Schulzeit im Kosthaus beim Franziskanertor einquartiert. Hier bewahrte er in seinem Kasten im Schlafsaal stets eine Flasche Hochprozentigen auf. Diesem Umstand hat Gin sein Cerevis zu verdanken.

Dass Gin der Wengia beitreten wollte, stand für ihn ausser Frage; und wie viele Oltner Wengianer wurde er Mitglied der Bierfamilie „Aufbruch". Als Bursche übernahm er die Charge des xxxx und später die des xx. Kassier zu sein, gefiel Gin besonders gut, was erahnen liess, welche berufliche Laufbahn er einschlagen sollte.

Anlässlich des (wegen des Kriegs um ein Jahr verschobenen) 60. Stiftungsfests fand im Mai 1946 der Festkommers in Kriegstetten statt, für den Gin nach einer Begleiterin Ausschau hielt. Sein Amiceter-Freund Gery Baumann v/o Fex gab ihm den Rat, Elisabeth Kamber einzuladen. Bethli nahm Gins Einladung gerne an und als Hornfuchs konnte er seiner Couleurdame das Blumenbukett aus dem Horn schenken. Der Rest ist Geschichte. Meine Grosseltern blieben 74 Jahre ein Paar.

Nach der Matura folgte für Gin die Rekrutenschule auf dem Waffenplatz Monte Ceneri und später die Offiziersschule in Bière. 1983 wurde er nach 1091 Diensttagen als Hauptmann aus der Wehrpflicht entlassen. Zu diesem Zeitpunkt war er längst Leiter der Finanzabteilung der Von Roll AG. Eine Stelle, die er auch der Wengia zu verdanken hatte. Aber wir wollen nicht vorgreifen.

Gin studierte Wirtschaftswissenschaften in Basel, wo er der Studentenverbindung Helvetia beitrat. Seine Studienwahl war mit-

unter ein pragmatischer Entscheid, weil sie für die spätere Berufswahl besonders viele Möglichkeiten offen liess. Es folgten weitere Studienjahre an den Universitäten von Lausanne und Genf (die Französischschwäche schien offensichtlich behoben zu sein) sowie in den USA. In Lawrence, Kansas, verbachten Gin und Elisabeth ein Jahr, nachdem sie 1956 geheiratet hatten. In Übersee kam auch die erste Tochter, Martina, zu Welt.

Zurück in der Schweiz erhielt Gin zuerst den Doktortitel für seine Dissertation über «Olten als Industriestandort» und fand anschliessend seine erste Anstellung bei der Sulzer AG als Marktforscher. Deshalb zog Gin mit Elisabeth und Tochter Martina nach Winterthur.

1961 besuchte Gin den Wengia-Sommerball in Bad Attisholz. Es ergab sich ein Gespräch mit Heinrich Stampfli v/o Hetz, der für das Werk Klus der Von Roll AG einen neuen Leiter der Verwaltungsabteilung suchte. Hetz und Gin wurden sich einig, und mit Kind und Kegel kehrte Gin ins Solothurnische zurück. Als ihm wenig später die Leitung der Finanzabteilung übertragen wurde, wechselte Gins Arbeitsort von der Klus nach Gerlafingen und der Wohnort von Balsthal nach Solothurn. Mittlerweile war die Familie durch Ernst jr.jr. und Susanna um zwei weitere Kinder reicher geworden. Die mittlerweile fünfköpfige Familie zog an die Amanz Gressly-Strasse, wo die Geburt von Sohn Johannes die Familie komplettierte und wo Gin und Bethli fast 54 Jahre leben sollten.

Bei der Von Roll AG betreute Gin das zentrale Finanzwesen bis kurz vor seiner Pensionierung. An den gewöhnlichen Arbeitstagen fuhr er mittags jeweils nach Hause. Jeden zweiten Montag besuchte er aber den Helveterstamm im Tiger und später im Misteli. Auch an den Anlässen und Generalversammlungen der Wengia nahm Gin bis ins hohe Alter teil. An die Festivitäten der Wengia begleitete ihn jeweils seine Frau Bethli, die ihren Ehemann auch zuhause fast ausschliesslich beim Cerevis nannte.

Dass Gins älterer Sohn und mit mir später auch sein Enkel der Wengia beitraten und wir beide sogar in dieselbe Bierfamilie «Aufbruch» aufgenommen wurden, freute meinen Grossvater sehr. Es ist zu weiten Stücken ihm zu verdanken, dass ich Wengianer wurde. Mit meinem Grossvater verband mich ein enges Band. Es wurde umso stärker durch den wohl schwersten Schicksalsschlag in Gins Leben: Früh und unerwartet starb 2001 sein Sohn und mein Vater Ernst v/o Brevis. Der Tod rückte mich und meinen Grossvater noch enger zueinander. Unserer ganzen Familie zeigte dieses Ereignis, wie wichtig ein stabiles familiäres Umfeld als Stütze in schwierigen Zeiten ist.

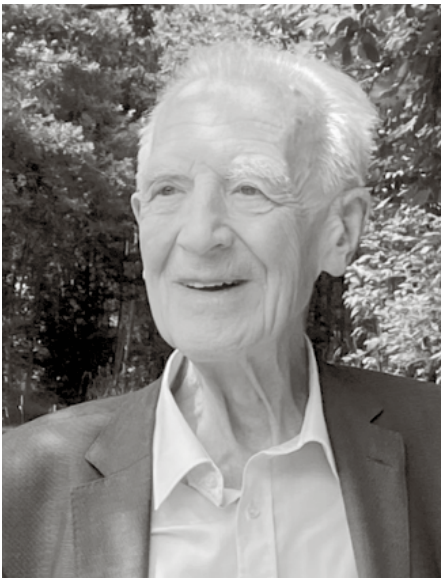
Die Familie war für Gin das wichtigste

Gut. Sie hatte sich über die Jahre um Schwiegersöhne und -töchter vergrössert und zwischen 1988 und 2006 um sieben Enkelkinder.

Ich erinnere mich an zahlreiche Ausflüge mit Gin auf die Rigi, ins Berner Oberland oder an den Vierwaldstättersee. Ich erinnere mich an besonnene Tischgespräche, die hie und da unterbrochen wurden durch einen augenzwinkernden Schabernack. Ich erinnere mich an einen Grossvater, der sich Zeit nahm. Ich erinnere mich aber nicht, Gin je beim Biertrinken gesehen zu haben. Diesbezüglich war er ein atypischer Wengianer. Lieber war ihm ein Schnaps – sogar noch lieber als Gin und am liebsten in Kombination mit einem Dessert.

Dass ihm das Bier nicht besonders zusagte, änderte nichts daran, dass sich Gin im Kreise der Wengianer und Helveter wohl fühlte und ihm beide Verbindungen sehr wichtig waren. Das ist umso erwähnenswerter, weil Gin ansonsten kein reges Vereinsleben oder gesellschaftliche Veranstaltungen brauchte, um zufrieden zu sein. Interesse weckten jedoch Anlässe der FDP. Fast ein Leben lang war er Mitglied der Freisinnigen. Gin war ein liberaler Staatsbürger «alter Schule» und überzeugt, dass die FDP seine Werte am besten repräsentierten. Aus dem gleichen Grund blieb er christkatholisch, die Konfession, in die er hineingeboren wurde.

Ich war keineswegs immer gleicher Meinung mit meinem Grossvater, aber er hat mich gelehrt, ruhig zu argumentieren und mich politisch zu bilden. Dazu gehörte immer wieder ein ausgeschnittener NZZ-Artikel, den er mir zuschob. Seine Zeitung las Gin mit geniesserischer Andacht, und die Lektüre im Büro war ihm gerade im Alter



bedeutend lieber als sportliche Betätigungen. Frische Luft tankte er gleichwohl beim Hecken- und Bäumeschneiden oder beim Beobachten von dem, was da kreucht und fleucht.

Krankheiten suchten Gin selten heim. Ein grosser Schmerz war aber der Tod seines Bethlis im Frühjahr 2020. Fast gleichzeitig liessen seine geistigen Fähigkeiten nach, worunter er sehr litt. Es machte ihn zu einem noch ruhigeren und beobachtenden Menschen, der gleichwohl Zufriedenheit ausstrahlte – und seinen feinen und manchmal unerwarteten Schalk verlor er bis zuletzt nicht.

Am 10. Mai 2023 schlief Gin in seiner Alterswohnung im Tertianum Solothurn friedlich ein. Wir erinnern uns an einen geistreichen, fürsorglichen und wunderbaren Menschen.

Tim Felchlin v/o Quentin

Zeichnung aus dem Stammbuch Nr. 13 der Aktivitas, 1974 - 1977

Spendendank der Altherrenschaft

Trauerfamilie W. JeanRichard v/o Spleen	300.–
Christian Kühni v/o Zapfe *zum 75. Geburtstag*	75.–

Den edlen Spendern ein tüchtiges Quantum «speziell»!

Herzlichen Dank auch allen AHAH, welche den Jahresbeitrag anderweitig aufgerundet haben.

Mit besten Grüssen in grün-rot-grün,

Michael Kiefer v/o Lobby AH-xx

Jubilate

99 Jahre	Meyer Hans Rudolf	Lord	31.12.1924
94 Jahre	Bischoff Klaus	Flau	11.11.1929
85 Jahre	Matter Friedrich	Meck	13.12.1938
	Ulrich Rudolf	Satir	27.01.1939
	Christen Jürg	Schlarg	18.02.1939
	Asper Erich	Sack	21.02.1939
80 Jahre	Kleiner Beat	Radix	27.11.1943
	Hauert Hans	Hüscht	22.01.1944
	Werder Fredy	Schränz	28.01.1944
	Ingold Hans-Rudolf	Bätzi	18.02.1944
	Meyer Alex	Goofy	23.02.1944
	Marti Peter	Mizzi	27.02.1944
75 Jahre	Blaser Christian	Faun	13.11.1948
	Ryf Kurt	Fido	03.01.1949
	Schenker Peter	Mezzo	08.01.1949
	Flury Herbert	Fiffi	08.02.1949
	Maienfisch Alfred	Ali	21.02.1949
70 Jahre	Gerber Kurt	Vino	17.12.1953
	Kocher Theodor	Kondor	16.01.1954
	Grossen Beat	Leica	25.01.1954
	Kaufmann Marcel	Santos	26.01.1954
65 Jahre	Müller Frank-Urs	Lesto	09.11.1958
	Gilgen Rolf	Ref	21.11.1958
	Aebi Jürg	Lucky	24.11.1958
	Monteil Michel	Korsar	27.12.1958

60 Jahre	Flück Reto	Piano	30.11.1963
	ProbstMarcel	Suomi	08.01.1964
50 Jahre	Butters Philipp	Wasa	11.01.1974
	Kiefer Michael	Lobby	25.01.1974

Impressum

Herausgeberin:
Alt-Wengia Solothurn, www.wengia.ch

Redaktion:
Kay Winistörfer v/o Sofix (CR), 079 944 57 81
Bahnhofstrasse 77, 6430 Schwyz
Christoph Rölli v/o Sir (Gestaltung),
032 621 22 75, Sälirain 24, 4500 Solothurn

Aktivitas:
x Nino Bloise v/o Romeo, 079 740 69 64,
Eichenstrasse 6, 4573 Lohn
xx Matthias Wyss v/o Maverick, 079 892 82 86,
Höhenweg 16, 4500 Solothurn
CR Giuseppe Falcone v/o Severus,
079 212 45 98,
Allerheiligenstrasse 77, 2540 Grenchen

Altherrenschaft:
x Romano Mombelli v/o Poseidon,
079 959 10 56
Birkenweg 24, 4500 Solothurn
xx Michael Kiefer v/o Lobby, 079 206 06 58
St. Niklaustrasse 61, 4500 Solothurn

Verwaltungsrats-Präsident der Misteli AG:
Dr. Markus Reber v/o Homer, 032 534 18 05
Bergstrasse 12, 4500 Solothurn

Erscheinungsweise:
Jährlich drei Ausgaben

Abonnementspreis:
Fr. 30.– pro Jahr. Für Mitglieder der Alt-Wengia und Vorzugsaktionäre der Misteli AG gratis.

Bankverbindungen:
- Wengia Solodorensis, 4500 Solothurn (Aktivitas) CH78 0878 5045 0343 1210 9 (Regiobank Solothurn)
- Alt-Wengia Solodorensis, 4500 Solothurn CH96 0900 0000 4500 0227 3 (PostFinance)

Gestaltung:
c&h konzepte werbeagentur ag, Solothurn

Druck:
Druckerei Herzog AG, Langendorf

Adressänderungen an:
Carl Starvaggi v/o Selen, 079 469 35 15
Kantonsstrasse 28, 3946 Turtmann

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe:
Sonntag, 31. Dezember 2023

Fragor Maximus Wengia!