

Dies ist der [Zwischenspeicher](#) von [G o o g l e](#) für <http://www.confrerie.ch/100Confrerie/MainConfrerie.htm> nach dem Stand vom 15. Dez. 2005 03:34:18 GMT.

[G o o g l e](#)s Cache enthält einen Schnappschuss der Webseite, der während des Webdurchgangs aufgenommen wurde.

Unter Umständen wurde die Seite inzwischen verändert. Klicken Sie hier, um zur [aktuellen Seite](#) ohne Hervorhebungen zu gelangen.

Diese Seite im Cache bezieht sich eventuell auf Bilder, die nicht länger zur Verfügung stehen. Klicken Sie hier, um nur den [Text im Cache](#) anzuzeigen.

Um einen Link oder ein Bookmark zu dieser Seite herzustellen, benutzen Sie bitte die folgende URL: <http://www.google.com/search?q=cache:50ZpwyQFQzcJ:www.confrerie.ch/100confrerie/Mainconfrerie.htm+%22lange+nacht+der+hotelbars%22&hl=de>

Google steht zu den Verfassern dieser Seite in keiner Beziehung.

Diese Suchbegriffe wurden hervorgehoben: **lange nacht der hotelbars**

Die Organisatoren von der Schärbe-Chuchi zum GM 2005

Wir sind sehr zufrieden!

Das diesjährige Grand-Marmitage lief in allen Punkten so ab, wie wir es uns vorgestellt hatten: Alles lief glatt, es gab keine Pannen, die Stimmung war hervorragend, und die Teilnehmer, unsere Gäste wie auch wir Organisatoren haben den Anlass genossen. Allerdings: Ein paar Teilnehmer mehr hätten locker noch Platz gehabt.

Im „Pier 7“, einem kleinen schwimmenden Restaurant auf der Limmat, verbrachten jene Confrères mit uns den Freitagabend, die schon einen Tag vor der grossen Generalversammlung nach Zürich gekommen waren. Die Atmosphäre im gemütlichen, gelegentlich leicht schwankenden Raum war toll; es wurde geplaudert, diskutiert, gelacht – und natürlich gegessen, unter anderem ein hervorragendes „Züri-Gschnätzlets“ mit Spätzli.

Am Samstagnachmittag besuchten wir die „Katakomben“ unter dem Zürcher Hauptbahnhof, die weitläufige logistische Infrastruktur für die Restaurants des Bahnhofs: Hier befindet sich die grösste unterirdische Küche der Schweiz, wo gekocht, gewurstet und gebacken wird, daneben ein Produktionsbetrieb, wo Lachs geräuchert wird, wo man Pralines formt, Blumen arrangiert, Kochschürzen flickt, Menukarten druckt ... Der Rundgang, verbunden mit einem feinen Apéro, war äusserst eindrücklich, und alle, die dabei waren, werden sich bei einem künftigen Besuch in einem der Bahnhofrestaurants wohl die verschlungenen Wege vorstellen, welche die Produkte auf dem Tisch schon zurückgelegt haben.

Im Marriott Hotel folgte dann die Generalversammlung. Einmal mehr wurde festgehalten, dass der Aufmarsch der Confrères zu unserem Grand-Marmitage sehr zu wünschen übrig lasse. In der Tat: Es hatten sich nur gut zehn Prozent der Confrérie-Mitglieder eingefunden. Die Durchführung eines jährlichen Grand-Marmitage ist der hauptsächliche Vereinszweck der Confrérie de la Marmite - wir Organisatoren hatten gewusst, dass die Teilnehmerzahl von Jahr zu Jahr zurückging, hatten aber doch mindestens mit 100 Gästen gerechnet.

Das war, wie sich zeigen sollte, eine zu optimistische Annahme gewesen, jedoch immerhin, es kamen etwas über 90 Personen zu unserem Anlass. Vereinstechnisch gesehen war selbstverständlich die Generalversammlung das Wesentliche des Grand-Marmitage, gesellschaftlich betrachtet war es aber ganz klar das darauf folgende Galadiner. Dieser festliche Anlass fand im stimmungsvollen „Grand Ball Room“ des

Marriott Hotel statt: Der Service war ausgezeichnet, und das 6-Gang-Menü gelang den Hotelköchen hervorragend und kam überall bestens an. Es gab kurzweilige, informative und humorvolle Ansprachen von Franz Altenburger, dem Grossmarmiten, von Ueli Weidmann, dem Grand-Maitre der Schärbe-Chuchi, von Stadtrat Martin Waser, dem Vertreter der Stadtzürcher Regierung, von Christoph Wolleb, einem Vertreter der Jet-Chuchi, und von Maurice Geerts, dem Vertreter der Confrérie von Belgien. Und Manfred Heiler von der Röteli-Chuchi, der für uns unentgeltlich die Einladungsbroschüre grafisch gestaltet hatte, erhielt zwar eben kein Honorar, dafür aber zwei Flaschen Wein aus bestens besonnenen kalifornischen Weinbergen. Und auch wir von der Schärbe-Chuchi haben Wein erhalten: von der Jet-Chuchi, die ja ursprünglich aus der Schärbe-Chuchi hervorgegangen und uns nach wie vor freundschaftlich verbunden ist. Und, natürlich, auch Beförderungen standen an, vorgenommen von unserem Grossmarmiten Franz Altenburger.

Wir waren im Organisationskomitee zur Auffassung gelangt, der Anlass solle zwar musikalisch begleitet sein, jedoch zurückhaltend und stilvoll, so dass jederzeit auch Gespräche in normaler Lautstärke geführt werden konnten. So hatten wir den Pianisten Risch Biert engagiert, einen renommierten Klassikspieler, der aber auch im Jazz und im Musicalbereich sehr versiert ist. Risch Biert sorgte für hervorragende Stimmung; es gab viel positives Echo. Für einen kleinen Höhepunkt sorgte die Sängerin Martina Hug mit ihrem Auftritt mit Melodien aus Operetten und Musicals.

Der „offizielle“ Teil des Galadiners war etwa um Mitternacht zu Ende, danach begaben sich jene, die noch mochten, in die Hotelbar, wo der Bär los war: Es war die Zürcher „**lange Nacht der Hotelbars**“, und so ging es gleich mit Live-Musik weiter ...

Wir von der Schärbe-Chuchi haben keinen Aufwand gescheut und uns allergrösste Mühe gegeben, diesen Anlass zu einem Erfolg werden zu lassen, und wir glauben sagen zu dürfen, dass er das auch war – beeinträchtigt von einem Wermutstropfen: Obwohl die Confrérie den Anlass mit einem Betrag von gegen 100 Franken pro teilnehmenden Confrère subventioniert hat, resultiert für uns ein beträchtliches Defizit.

Confrère Marco

29.10.2005

[Die Bilder des GM 2005 >>](#)