

UMBRUCH

1999

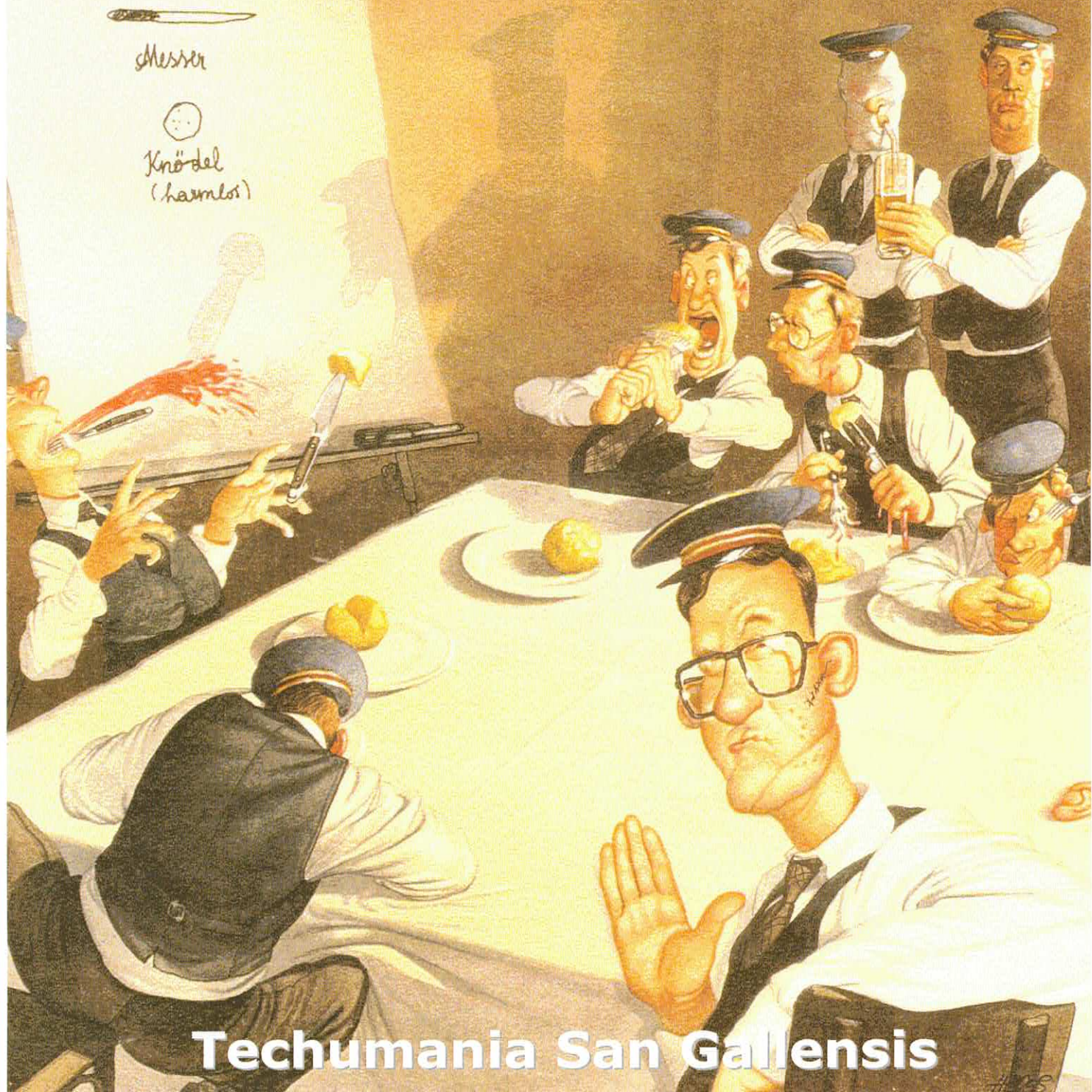
Tages-Kursus vom 21. bis 23.

Unauffälliges Benutzen in
Gaststätten

←
für die Gabel

Messer

Knödel
(harmlos)



Techumania San Gallensis

In eigener Sache

Member only

Geschichten sind zum Erzählen da oder sie in einem Buch niederzuschreiben. Für eine „Brosmete“ jedoch können folgende Episoden bestimmt dienen:

Es war sicher nicht die Nacht der Nächte. Es war jedoch eine gute Nacht, eine Nacht, die Arkus und ich für einen kleinen Ausgang nutzten. Zugegeben, zu dieser Zeit sollten anständige Leute längst im Bett sein. Doch schliesslich waren wir ja auch bereits auf dem Nachhauseweg. In dieser Nacht suchten wir das Vergnügen und fanden es auch (in diversen kleinen Cafés). Zum Abschluss sollte es noch etwas Pulsierendes sein – wenn daran auch nur der monotone Rhythmus der durch die Lautsprecherboxen dröhnenden Rhythmen verantwortlich sein würde. Einladend blinkte überhalb der Disco Backstage die Leuchtreklame zu einer ultimativen Morgenstunde. Dieses Ultimativum wurde uns jedoch abrupt durch das Schild am Eingang verwehrt: *Member only*.

Nicht willens, Vergnügen zu versäumen, machten wir uns am nächsten Wochenende auf, das verlorene Pulsieren wieder zu finden. Diesmal am St. Galler Openair. Alles war Top (wir, die Musik, die Stimmung,.....). Natürlich suchten wir uns die angenehmste Art, am Nachmittag ein Konzert zu geniessen. Dazu bietet sich ein in einen Turm integriertes Bistro mit angenehmer Bedienung an. Aufgestellt von der PTT Telecom mit bestem Blick auf die Haupttribüne. Doch leider wurde uns (als Nicht-Postcardbesitzer) der Zugang wiederum verweigert: *Member only*.

Nach diesen kleinen Episoden, nach den teilweise entgangenen Vergnügen, kommt mir zur aktuellen Frage bezüglich Frauen in der Verbindung ein naheliegender Gedanke: Befestigen wir doch auch ein goldenes Schild am Eingang zum Dufour, ganz im Sinne weltoffener Bürger, mit der Aufschrift: *Männer only*.

Aber was mache ich mir hier solche Gedanken, befinde ich mich doch zur Zeit mit meiner Frau inmitten ultimativen Vergnü-

gens. Dies in Form von weissem Sand, blauen Atlantikwasser und kühlem Bier – eingerahmt von der unwiderstehlichen Sonne Spaniens. Wenn mir an diesen herrlichen Strand nur niemand ein Schild aufstellt mit der Aufschrift: *Member only!*

Kreativo

Inhaltsverzeichnis

In eigener Sache	2
Verbindung	
Protokoll des AHC-VC 1998	3
Jahresbericht der Aktivitas und des Altherrenverbandes 1998/99	5
Wahlvorschläge VC 99	7
Wir gratulieren	8
Nekrolog auf Hilibili	9
1. Fachhochschulball der Schweiz, 6.März 1999	10
Couleur-Brunch	11
Berichte	
Unser Bier (Teil 2)	13
Die Seite für die Frau	
Chröttli & Diversikus	18
Christiene & Target	19
Wissen	
Jobsuche via Internet	21
Humor	
Toster	24
Frage / Antwort an die Hotline	25
Daten / Adressen	
Anmeldeformular Datenbank	26
Verbindungsdatenbank	27
Adressen der Techumania	
Adressen befreundeter Verbindungen	37

Protokoll des AHV-VC 1998 der Techumania San Gallensis

Datum: 7. November 1998
 Zeit: 16.00 Uhr
 Ort: Restaurant Stocken, St. Gallen

Anwesende: Akkord, Arkus, Asti, Attila, Bacchus, Bit, Bolide, Boogy, Cello, Cumulus, Cyrrus, Da Vinci, Diesel, Diversikus, Dolce Vita, Fokus, Funghi, Gluggs, Hecht, Ikarus, Jodel, Jufly, Kleber, Lux, Numerus, Organisto, Please, Remus, Röpasser, Schmiss, Sleepus, Strolch, Target, Telex, Tsuky, Vario

Entschuldigt: Aramis, Archimedes, Brasil, Bazillus, Cristallo, Fidelio, Honet, Palü, Remis, Rex, Samba, Sokrates, Trichter, Tropi, Violon

Unentschuldigt: Restliche

Begrüssung

Nach dem etwas beengten, aber nicht minder anregenden, Apéro eröffnet AHP Funghi den Vollconvent 1998. Er begrüsst speziell das anwesende Gründungsmitglied Boogy und die beiden Ehrenmitglieder Asti und Remus. Akkord als CM übernimmt die Durchstrophung des Antrittscantus.

Wahl der Stimmzähler und des Protokollführers

Durch AHP Funghi werden Arkus, Cumulus und Strolch als Stimmzähler vorgeschlagen und von den anwesenden Techumaniern ohne Gegenstimmen gewählt. AHV-Aktuar Sleepus meldet sich „freiwillig“ als Protokollführer, was ihm von niemandem streitig gemacht wird.

Protokoll VC 97

Nachdem geklärt worden ist, ob nun Boogy Ehren- oder Gründungsmitglied sei, wird das Protokoll des letztjährigen VC ohne zu verlesen mit 36 Ja-Stimmen gutgeheissen und dem Protokollführer Target verdankt.

Jahresberichte 97/98

AHP Funghi verliest den Jahresbericht 1997 / 1998.

Rechnungsabschluss 97/98

Mit italienischem Charme präsentiert Asti die Jahresrechnung. Er dankt allen Techumaniern für ihre Beiträge mit den Worten:

„I mi jetzte zuerst präsentiere! Mio Nome, I eisse ASTI-CECCONE, Mafioso grande, directo Verwandte vo Al Capone, Don Coglione! I jetzte lese Kassabericht e übersetzte in Italiano!

Kassabericht → Italiano → Mafia-resoconte, Mafia Incasso

Einnahmen → Italiano → Dentro-viene

Ausgaben → Italiano → Fuori-va

Bank → Italiano → Banca rotta, Mafia Waschmaschine

I jetzte danka tuuti quanti persenti! I habe gebrauchen viele Moneta per mangiare, essen Spaghetti, Maccheroni, Tagliatelle, Lasagne, Ravioli, Osso Buco, Bistecca e bevuti, trinken molto, molto, viel Vino. I sagen moltograzie an alle Persone. I jetzte Ferie mache mit Moneta dei Techumania Komilitone. I sagen no arrivederci, I jetzte sage ciao, ciao, e ancora ciao an Alle e me ne vado!“

Trotz der 14 ausstehenden Jahresbeiträge (Anfrage Attila) hat sich unser Vermögen um CHF 3'055.30 auf CHF 34'160.40 erhöht.

Revisorenbericht

Jufly bekundet dem Rechnungsführer Asti vorbildliche Arbeit und schlägt der Corona die Genehmigung der Rechnung 96/97 vor. Auf Anfrage werden die Gänge des

Revisoren-Essen verraten: „Birra, Insalada al aceto di modena, Lasagne al forno alla Maria, poco di vino, café al grappa, dolce“. Attila erkundigt sich nach der Verhandlungssprache während der Revision. Es stellt sich heraus, das Maria jeweils den Dolmetscher spielt. Der Rechnungsabschluss wird mit viel Applaus und ohne Gegenstimmen gutgeheissen. Nach einem Achtungstreifen wird für Asti der Cantus „Der Papst lebt herrlich ...“ durchgestropt.

Budget 98/99

Asti erklärt die Posten des Budget 98/99. Der Posten „Druck Umbruch“ wurde nicht gebraucht, da Wotan die Druckkosten übernommen hat, herzlichen Dank! In diesem Zusammenhang bietet sich Diesel für das Drucken des Umbruch an, falls es mit Bühler nicht mehr klappen sollte. AHP Funghi lässt über das Budget abstimmen, Resultat: 36:0. Er dankt Asti und allen Anwesenden für ihre geleisteten Dienste.

Wahl des Präsidiums

Nach einem Kolloquium von 10 Minuten eröffnet Funghi die Wahl des neuen Präsidiums. Er stellt sein Amt zur Verfügung, da ihm seine Zoohandlung immer weniger Zeit für das Amt des AHP lässt. Er ist der Meinung, dass ein gutes AHP nahe an der Basis sein müsse. Als idealer Kandidat schlägt er deshalb Target vor. Target arbeitet bei Huber + Suhner an Satelliten-Zulassungs-Projekten und will sich intensiv der Verbindung und speziell dem Wachstum der Aktivitas widmen. Boogy dankt ihm für die Bereitschaft zu Übernahme dieses verantwortungsvollen Amtes und sichert ihm die volle Unterstützung der AHAH zu. Target wird mit 34 Ja-Stimmen (eine Enthaltung) zum neuen AHP gewählt.

Wahlen

Die durch den Abgang von Cumulus und Jodel freiwerdenden Ämter im AHCC werden durch Kleber und Gluggs neu besetzt. Diese beiden neuen AHCC-Mitglieder, wie auch die restlichen Amtsinhaber werden einstimmig gewählt.

AHP : Martin Wettstein v/o Target

Contra	: Jürg Huber	v/o Telex
Aktuar	: Andrea Naef	v/o Sleepus
Kassier	: Onorio Ceccon	v/o Asti
Redaktor	: Roland Frick	v/o Arkus
Beisitzer	: Christian Huber	v/o Kleber
	Anton Schuler	v/o Gluggs

Wahl der Revisoren

Auch die Arbeit der beiden Revisoren, Rolf Minder v/o Hecht und Franz Osterwalder v/o Jufly, wird herzlich verdankt und die beiden für die nächste Amtsperiode einstimmig wiedergewählt.

Wahl des erweiterten AHCC

Um Terminschwierigkeiten zu verhindern, schlägt Bacchus vor, den Kulturausflug alternierend zur Bergtour durchzuführen. Er schlägt auch vor, dass Boogy im Sportteam mitmacht. Die neue Zusammensetzung des erweiterten AHCC wird einstimmig gutgeheissen.

Anlässe

Für das Neujahrsessen wird gemäss Telex ein besserer Termin als dieses Jahr gewählt, weilten doch zahlreiche Techumanier noch in den Weihnachtsferien und konnten daher an diesem honorigen Anlass nicht teilnehmen. Um den sinkenden Teilnehmerzahlen am Couleurball Paroli bieten zu können, werden für diesen Anlass neue Ideen gesucht.

Auf Anfrage von Diesel wird auf den, zusammen mit der HVW-Verbindung „Die Nothensteiner“ organisierten, ersten Fachhochschulball hingewiesen. Dieser Anlass stellt eine erste Fühlungsaufnahmen mit unseren „neuen“ Kollegen von der kaufmännischen Seite dar. Der Anlass wird am 6. März 1999 in den Räumlichkeiten des KV stattfinden.

Übertritte

Dolce Vita wird anlässlich des Neujahrsessens mit einer honorigen Produktion in den AHV übertreten.

Anträge

Keine

Totensalamander für Hilibili

Zum Hinschied unseres Ehrenphilisters Gustav Adolf Hildebrand v/o Hilibili, Alt- rektor der ISG, verliest Remus den von ihm verfassten Nekrolog und würdigt so den unermüdlichen Einsatz von Hilibili für unsere Verbindung. Mit dem Totensalamander nimmt die Corona Abschied von seinem Ehrenphilister Hilibili.

Varia

Zum Thema „Techumania Morgen“ streicht Telex die drei wichtigsten Standbeine der Gewinnung von neuen Mitgliedern hervor:

1. Werbung an der Schule
2. Qualität der Anlässe
3. Information

Er appelliert an alle Techumanier, ihrerseits einen aktiven Beitrag zur Erhöhung der Qualität der Anlässe zu leisten. Ungeachtet, ob es sich um einen offiziellen Anlass oder „nur“ um einen Stamm oder eine Fuchsenstunde handelt, soll sich jeder Teilnehmer auf diesen Anlass vorbereiten.

Attila stellt die Frage, ob immer noch regelmässige Stammtische der AH im Dufour abgehalten würden. Da dies zur Zeit nicht mehr der Fall ist, schlägt Tsuky vor, jeweils den letzten Anlass im Monat zu nutzen.

Mit dem Cantus „Als wir jüngst in Regensburg...“ schliesst AHP Funghi um 19:55 Uhr den offiziellen Teil des VC98 und leitet zum Nachtessen über.

Niederuzwil, den 30. Mai 1999
Andrea Naef v/o Sleepus

Jahresbericht der Aktivitas und des Altherrenverbandes 1998/99

Das neue Verbindungsjahr starteten wir mit dem Voll-Convent am 7. November. Bei den Chargierten gab es einige Veränderungen, so wurde Target in die Charge des AHP's gewählt. Asti bot uns einen plausiblen Einblick in seine mafiose Buchführung – ein Prosti auf diese gelungene Produktion. Das Stiftungsfest war ein honoriger Anlass an dem wir kaum Zeit fanden all die schwangeren Produktionen zu präsentieren.

Dank dem Chlaus, der am Chlausstamm Gluggs's Frau Monika ins Gewissen redete, sie solle ihren Mann auch an die Anlässe gehen lassen, sehen wir Gluggs noch mehr als wir ihn vorher schon gesehen hatten. Wir danken selbstverständlich dem Chlaus Nummerus und seinem Schmutzli Gluggs für diesen gelungenen Event.

In Advents-Tempo gings nun dem Weihnachtscommerz entgegen, der dieses Jahr im neuen Dufour statt fand. Mit kleinen, feinen Häppchen im Magen die wir beim Apero zu uns nahmen begingen diesen festlichen Anlass. Wie jedes Jahr zauberten unsere Altherren Pluto, Strolch, Asti und Torro, ein köstliches Crambambuli das für eine warme Stimmung sorgte. Über 100 Personen trafen sich im Hotel Sântispark um gemeinsam mit dem traditionellen Essen das neue Jahr zu begehen. An diesem Abend hatten wir Besuch von den Blues Broders, die uns eine atemberaubende Show boten. Mit dieser Produktion hat sich Dolce Vita dem Altherrenverband bestens empfohlen und kneipte sich ad subito mit dem anschließenden Bier in diesen ein. Bis in die frühen Morgenstunden wurde dieser schöne Anlass feuchtfröhlich weiter gefeiert.

Der Fachhochschulball war eine grosser Anlass, mit über 400 Teilnehmern, den wir mit den Notensteiner zusammen organisierten. Leider fehlte die grosse Schar der Techumanier. Nur vereinzelt verirrten sie sich in KV-Zentrum St. Gallen. Wir gedenken jedoch diesen Anlass auch nächstes Jahr wieder durchzuführen und hoffen auch von der Techumania auf eine grosse

Beteiligung.

Nach anfänglichen Schwierigkeiten fanden wir doch noch ein Hotel und einen Skiort welcher sich für einen solchen Anlass anbot. Am 13./14. März fanden sich Teilnehmer aus vier verschiedenen Verbindungen zusammen, welche in Vella logierten und das Skigebiet Obersaxen unsicher machten. Gott sei Dank waren keine Unfälle zu verzeichnen. Am Sonntagabend fuhr die illustre Schar zufrieden aber müde in die ganze Schweiz nach Hause zurück.

An einem regnerischen Donnerstag, nach sintflutartigen Ergüssen in der Nacht traf sich doch eine beträchtliche Schar von unternehmungslustigen Kommilitonen zum traditionellen Maibummel. Nach anfänglichen Diskussionen, einigte man sich in der Mult zu speisen. Bit und Susi benötigten deshalb noch einige Regiezeit um die Tagesplanänderung auch logistisch zu koordinieren. „Traue nie einem Techumanier“, denn bei der Verzweigung in die Mult entschieden sie sich trotzdem für ein Feuer im Wald. Dieses Feuer war zwar klein aber rauchte um so mehr. Diese Schar hielt sich ganz an den Grundsatz „Wo Rauch ist – ist auch Feuer“ und ass genüsslich ihre „Rauch – Brat – Würste“. Nach dieser Verpflegung machte man sich nun auf den Weg in die Mult, wo schon verschiedene Spätaufsteher beim Jass sassen. Gemütliches Beisammensein rundete diesen trotzdem schönen Tag ab.

Kaum einen Monat später überraschte die Gruppe „Anlässe“ mit einem Novum. Man traf sich statt zum Couleurball zu einem Couleurbrunch auf dem Bauernhof der Familie Eisenhut auf der Steinleuten in Bühler. Mit einer Dixiband wurden wir empfangen und mit einem köstlichen Buffet verwöhnt. Das schöne Wetter sorgte für einen Betrieb von Jung und Alt im und um den Bauernhof. Auch alte Spiele wie „Stäcklä“ wurden uns durch Bazillus wieder in Erinnerung gerufen.

Das Techfest war ein echter Erfolg. Endlich schrieben wir schwarze Zahlen und das Nachwuchsproblem konnten wir gleich mit erledigen. Meldeten sich doch gleich zwei Studenten, die heute der Verbindung beigetreten sind. Mit dieser Bar haben wir offensichtlich einen starken Eindruck hinterlassen. Wir danken hiermit allen Te-

chumaniern die uns an diesem Anlass unterstützt und besucht haben.

Wie jedes Jahr pilgerte eine ansehnliche Truppe von St. Gallen nach Bremgarten. Nur Fahne und Flaus der Techumania fehlten an der Fahnenübergabe. Das warme Wetter setzt dem Auto von Target derart zu, dass es auf der Strecke schlapp machte. Mit viel Liebe und gutem Zureden konnte die Fahrt nach etlichen Verschnaufpausen doch noch bis Bremgarten fortgesetzt werden. Für den Rest des Anlasses waren dann auch die Farben der Techumania vertreten. Dieses Jahr gewann die Techumania den zweiten Platz der Produktionsmeisterschaft und setzte sich gleichzeitig das Ziel, im nächsten Jahr den Pokal zu gewinnen.

Mit einer wirklich originellen Taufe wurden Tank und Skwal als neue Fuchsen in die Aktivitas aufgenommen. Der Freiluftstamm bot dazu der richtige Rahmen. Auch dieser Anlass lockte verschiedene Verbindungen aus der ganzen Schweiz an unseren Tisch. Einen herzlichen Dank an Arkus, der uns die Lokalitäten zur Verfügung stellte.

Ich blicke auf ein bewegtes, mit vielen schönen Anlässen gezieltes Verbindungsjahr zurück. Allen die zum Gelingen beigetragen haben, speziell aber der Aktivitas, die mit ihrer unerschöpflichen Energie, immer wieder grosse Dinge auf die Beine stellt möchte ich ganz herzlich danken. Die gute Zusammenarbeit im AHCC schätzte ich sehr und danke auch Telex, Asti, Sleepus, Arkus und Gluggs für die grosse Arbeit.

In diesem Sinne vivat – crescat – floreat Target

Nach meinem ersten Semester als Aktiv – P sehe ich zurück auf grosse Anlässe der Aktivitas. In guter Hoffnung sehe ich nun in die Zukunft und freue mich im nächsten Semester noch mehr Farbenbrüder an unseren Anlässen zu sehen.

Prosit – Bit.



Wahlvorschläge VC 99

AHCC	Charge	Umbruch	Sport	Kultur	Anlässe	Image	ISG
Target	AHP				X		
Telex	Contra				✍		
Sleepus	Aktuar	X					
Asti	Kassier						
Arkus	Redaktor	✍					
Kleber	BS Image					✍	
Gluggs	BS ISG						✍

Revisoren
Hecht
Jufly

Erweit. AHCC	Umbruch	Sport	Kultur	Anlässe	Image	ISG
Bacchus			X			
Boogy		✍				
Brazil		X				
Cello			✍			
Cumulus					X	
Honet					X	
Jodel		X				
Kreativo	X					X
Numerus				X		
Remus			X			

Aktivitas	Umbruch	Sport	Kultur	Anlässe	Image	ISG
Bit	X			X		

Legende: ✍ Gruppenchef
 X Gruppenmitglied

Wir gratulieren

1. Hochzeit 08.05.99

Geburt der Tochter
10.09.99

Kleber & Monika



Noemi

2. Hochzeit 29.05.99

Geburt des Sohnes
31.08.99

Bit & Susi

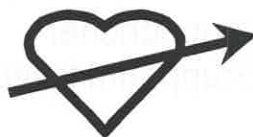


Thomas

3. Hochzeit 07.08.99



Vario & Sandra





Gustav Adolf Hildebrand v/o Hilibili

Ende August 1998 verschied Gustav Adolf Hildebrand v/o Hilibili, Altdirektor der ISG und Ehrenphilister der Techumania San Gallensis. Mit ihm starb eine ausgesprochene Persönlichkeit, eine Zeitlang war sie sogar die wichtigste Person an unserer Schule. Er war Rektor am AT resp. ISG von 1959 bis 1981.

Seine Leistungen als Rektor unserer Schule, aber auch als Ingenieur in der Firma Bühler AG in Uzwil, wurden anlässlich der Abdankung, resp. Verabschiedung auf dem Friedhof in der evang. Kirche Niederuzwil ausführlich gewürdigt, genau so gut, wie auch die warmerzogene menschliche Seite des Verstorbenen miterwähnt wurde.

So beschränkt sich mein kurzer Rückblick auf Erinnerungen an den unvergesslichen Farbenbruder und Ehrenphilister der Techumania, G. A. Hildebrand v/o Hilibili.

Seine ausgesprochene Sympathie galt schon immer unserer Verbindung und deren Exponenten. Gerne setzte er sich ein, um im Rahmen seiner Möglichkeiten Werbung und Propaganda für die Techumania zu machen. Wenn möglich besuchte er unsere wichtigsten Anlässe, fand immer Gelegenheit, in seiner bekannten freund-väterlichen Art Wertschätzung und Sympathie für unsere Verbindung auszudrücken.

So war es für uns alle eine grosse Freude, als am 20. Dezember 1980 am Weihnachtscomers unser lieber Hilibili in einer denkwürdigen Art als Ehrenphilister in die Techumania aufgenommen wurde.

Hilibili war für uns damals beruflich wie auch menschlich ein grosses Vorbild. Seine, von mir aus gesehen grösste, ja sublimste Leistung gegenüber unserer Verbindung war: Das frühzeitige Anerkennen und Hochschätzen der manchmal etwas idealistisch wirkenden, aber nach wie vor immer noch sehr kostbaren Grundsätze unserer Verbindung und seine beherrschte und positive Einstellung für diese Techumania.

Mit Hilibili trat nämlich ein Mensch als Rektor der ISG an, der in seiner ansteckend wirkenden, sympathischen Art uns immer als eine autonome und vorbildliche Persönlichkeit in Erinnerung bleiben wird. So war er ein innerlich freier Mensch, der das Gute um seiner Willen tat.

Lassen wir zum Schluss unseren lieben Hilibili selber sprechen! In einem Interview 1978 fragte ich ihn:

„Weshalb haben Sie diese spezielle Sympathie zur Techumania?“

G.A. Hildebrand:

„Neben unserem Beruf brauchen wir für unser Dasein die persönliche Bereicherung, mit Gleichgesinnten Freundschaften schliessen und Kameradschaft pflegen zu können, die oft ein ganzes Leben lang andauert. Die Grundlagen dafür bilden gemeinsame Erlebnisse, sei es während der Jugend- und Studienzeit, im Militär, Sport oder bei anderen Gelegenheiten, wo man sich näher kennen und die menschlichen Werte des Partners schätzen lernt.

Nun ist aber unser nebenberufliches Ausbildungssystem alles andere als „freundschaftlich“. Man trifft sich, von der Arbeit kommend, im letzten Moment in der Schule, während einer viertelstündigen Pause, um anschliessend so rasch wie möglich wieder nach Hause zu kommen. Für persönliche, private Kontakte untereinander bleibt kaum Zeit, und viele unserer Studierenden haben auch das Bedürfnis zu solchen Kontakten gar nicht, weil sie den Wert derselben (noch) nicht erkannt haben.

Diesen Mangel an gegenseitigen persönlichen Beziehungen vermag – erst recht unter den erschwerten Umständen eines Abendstudiums – nur eine Verbindung auszugleichen, wo sich Gleichgesinnte regelmässig in einer Gemeinschaft treffen, gegenseitig kennen lernen und Freundschaften schliessen können. Weil es seit jeher mein besonderes Anliegen war, die uns anvertrauten Studierenden nicht nur in den notwendigen, rein technischen Belangen ihres zukünftigen Berufes auszubilden, sondern ebenso sehr ihre menschlichen Werte zu fördern, gilt meine grosse Sympathie der TECHUMANIA. Ihre Verbindung hat es im Laufe der Jahre in vorbildlicher Weise verstanden, an unserer Schule die Lücke zwischen Technik und Mensch zu schliessen und die menschliche Verbundenheit unserer St. Galler Ingenieure und Architekten auch über das Studium hinaus noch nach Jahren sicher zu stellen. Wenngleich sich auch nur ein kleiner Teil unserer Studierenden Ihrer Verbindung aktiv zur Verfügung stellt, so ist der Geist, der von ihr ausgeht und gepflegt wird nicht hoch genug einzuschätzen. Dafür bin ich der Techumania San Gallensis aufrichtig und herzlich dankbar!“

Nekrolog von R. Montanarini v/o Remus

1. Fachhochschulball der Schweiz, 6. März 1999

Die Idee - Das Motto

Die ISG hat die Techumania San Gallensis. Die HWV St. Gallen hat die Notensteiner. Jene Verbindung, die den HWV-Ball für 1999 organisieren soll. Mit gesundem Blick in die Zukunft haben sie sich mit der Aktivitas der Techumania kurzgeschlossen (Tja, so trifft man alte Jugendfreunde wieder! -> grüss Dich Fatal).

In gemeinsamen Runden wurde nun in der "unheiligen Allianz" von Wirtschaftlern und Ingenieuren an Träumen, Ideen und Zielen gefeilt. Der letzte Ball im alten Jahrtausend, wie könnte es anders sein, sollte eine gewisse Aufbruchstimmung vermitteln. Für einmal sollte eine Fusion von "Unten" gefeiert und getrieben werden, indem dem politischen "Niemandweissensogenauwannwiewas" vorausgegriffen wird. Unterschiede sollten mit- und nebeneinander gefeiert werden können und die treibende Kraft dabei - die Verbindungen.

Das Zielpublikum sollten Studenten, Lehrkräfte, Ehemalige und Freunde sein. Es sollte ein Ball und ein Fest sein (ISG-Studenten stehen die Haare zu Berge, wenn sie das Wort Ball hören!), das Spannungsfeld zwischen 2 Schulen, 2 Verbindungen, 2 Typen Studenten soll gelebt werden. Man hätte also auch das Motto "Wir machen es allen recht" nehmen können (wir wären natürlich Sang und Klanglos gescheitert!) - Nein - das Ziel war anders:

"WIR VERBINDEN" - das Motto der FH-Balles war geboren.

Die Realisierung

Die grossen Lokalitäten in St. Gallen wa-

ren schon ausgebucht und es musste eine andere Lösung her. Die Aula des KV- Gebäudes mit dem danebenliegenden zweistöckigen Restaurant Kastanienhof (ehemals Militärkantine) bot die gesuchte Infrastruktur. Dank grossem Einsatz konnten einige Sponsoren gefunden werden, die den für alle bezahlbaren Eintrittspreis von Fr. 50.00 inklusive Essen und Apéro ermöglichten. Die zwei Rektoren konnten für das Vorwort des Programmheftes verpflichtet werden. Integer hatte die Frechheit Bundesrat Pascal Couchepin für eine Rede anzufragen, dieser belohnte uns mit einem weiteren Vorwort.

Der grosse Abend

19.00 Uhr: Türöffnung. Man trifft sich mit einem Glas Weisswein oder Orangensaft zum Small-Talk im Foyer der Aula, berieselt vom Spiel Iassiello's am Piano. Hier einige neugierige Blicke wer wohl jener oder dieser sei, dort unerwartete Wiedersehen - einfach entspannen und geniessen.

Ein Buffet aus je einer asiatischen, italienischen und traditionellen Insel erwartet die Hungrigen um die Teller zu füllen. Das Dessertbuffet wird von den ersten Tönen der 17köpfigen Big Band 'Die Nostalgie Swingers' begleitet. Schlag Neun: die Türen des Restaurants Kastanienhof werden geöffnet. Tanz zu Dixie, Jazz und Swing in der Aula, grooviger Funk vom Feinsten mit den 9-köpfigen 'FunKey's' im Restaurant oder schlicht sich in den Chill-Out-Room zurückziehen und bei ruhiger Hintergrundmusik gemütlich zusammensitzen und plaudern. Na ja, schon wird es 22.00 Uhr und in der Aula spielt das Kabarett QuasiMode. Das Musik-Kabarett hat es nicht ganz einfach, mit dem auf kleine Bühnen zugeschnittenen Programm, auf

ein Publikum dieser Grösse einzugehen. Das es die Studenten mehr zum Funk als zum Gesellschaftstanz zieht war zu erwarten. So hatten die Tanzwilligen genügend Platz um den 'Nostalgie Swingers' bis in den Morgen die Ehre zu erweisen. Die Funkparty platzte fast aus den Fenstern - doch dies ist ein gutes Zeichen. Anschliessend legte DJ CoCoRico mit viel Gespür für's Publikum CD's auf. Das Ende: die Polizeistunde.

Wann kommt der nächste Ball?

Die Zusammenarbeit mit den Notensteinern war eine interessante Erfahrung. Ich hoffe das dieser Kontakt durch weitere gemeinsame Projekte oder Anlässe erhalten bleibt, dies auch im Hinblick auf die Vereinigung der zwei Schulen unter einem Dach. Die Organisation des FH-Balles geht bei der HWV weiter die Frauenorganisation "FEST". Ob die Techumania für das Jahr 2000 mitmacht, kann noch nicht versprochen werden; doch schön wär's.

rot - gold - blau

VARIO

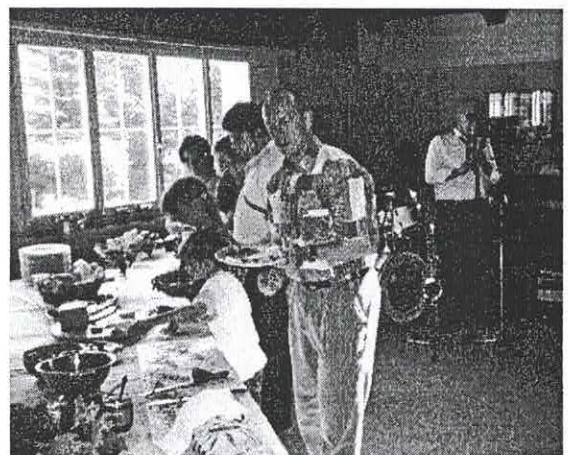
Couleur-Brunch

Nachdem sich das Organisationskomitee des Couleurballs in der Vergangenheit mit sinkenden Teilnehmerzahlen konfrontiert sah, entschieden Telex, Target und Numerus einen neuen Anlass für eine Zusammenkunft von Techumaniern ins Leben zu rufen. Deshalb traf sich die Techumania mit ihren Familien bei strahlendem Sonnenschein auf dem Hof von Familie Eisenhut in Steinleuten/AR zum Couleur-Brunch.

Im umgebauten Tenn des Bauernhofes war ein reichhaltiges Frühstücksbüffet auf-



gebaut. Neben frischem Zopf und einem zwei Meter langen Festbrot warteten verschiedene Käsesorten und kalte Fleischspezialitäten auf die hungrige Schar. Frühstücksflocken, Joghurt und heisser Kaffee fehlten ebensowenig wie heimische Fruchtsäfte und Milch. Jeder bediente sich nach Herzenslust und schon bald waren an allen Tische die Familien dabei, die Köstlichkeiten zu geniessen.



Der ganze Brunch wurde untermalt durch flotte Jazzmusik, gespielt von einer leicht ergraute Drei-Mann-Band. Schon bald hatten die jüngeren Teilnehmer den

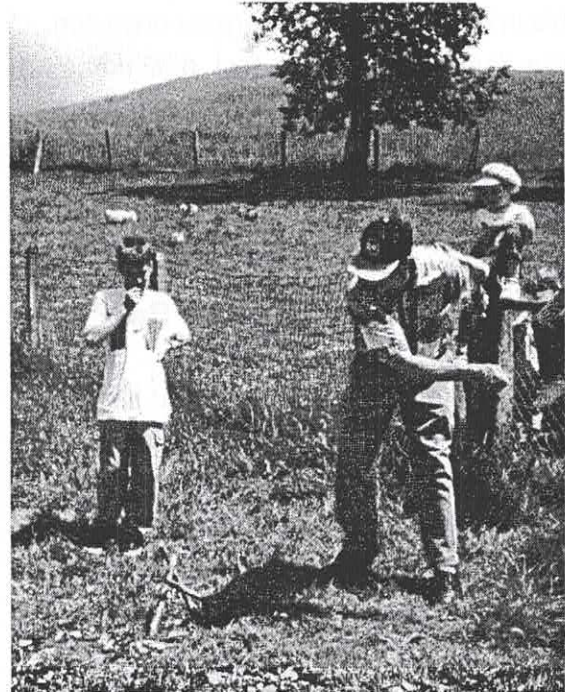
grössten Hunger gestillt und stürmten hinaus in den Sonnenschein, wo das Organisationskomitee dafür gesorgt hatte, dass genügend Material zur Körpererertüchtigung bereit stand.



Verschiedene Geschicklichkeitsspiele forderten die Aufmerksamkeit der Kinder wie auch einiger Erwachsener.



Bazillus brachte aus dem fernen Thurgau das fast vergessene „Steckli“-Spiel mit. Im Nu scharten sich Jung und Alt um den erfahrenen Kämpfer und warteten darauf, auch kleine, zugespitzte Holzpfähle in den Boden schlagen zu können.



In gewissen Familien entwickelte sich ein richtiger Generationenwettkampf.

Während draussen in der Sonne um die Wette gespielt wurde, vertrieben sich die Gäste im Tenn die Zeit mit ausgedehnten Gesprächen. Das Wirtepaar wurde nicht müde, uns mit Kaffee zu versorgen. Langsam aber sicher leerte sich das Frühstücksbüffet und machte einem nicht minder reichhaltigen Dessert-Büffet Platz. Abermals zog es alle an die Tische und es wurden eifrig mitgebrachter Fruchtsalat und Cremeschnitten, verschiedene Mous-es und Kuchen genossen.

Zu diesem gelungenen Anlass darf den drei Organisatoren gratuliert werden. Es hat sich gezeigt, dass die Techumania durchaus in der Lage ist, etwas Neues auf die Beine zu stellen.

Sleepus

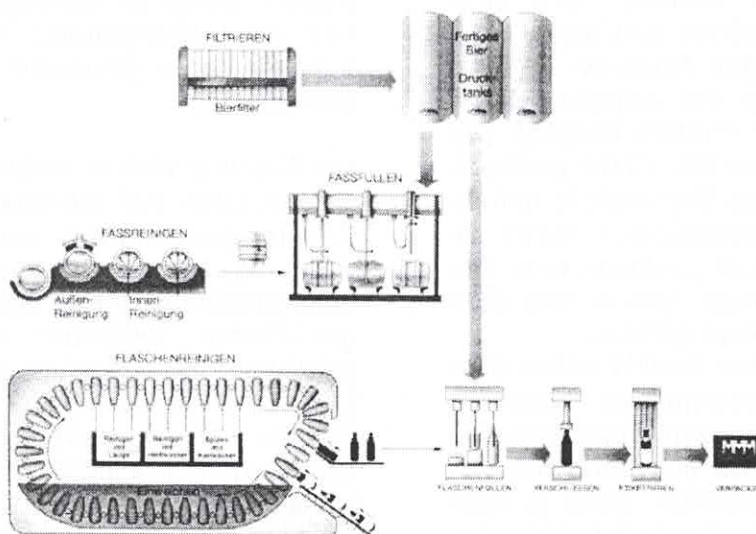
Unser Bier (Teil II)

4. Herstellung

Nachdem wir im Teil I die Grundstoffe und Zutaten welche zur Bierzubereitung benötigt werden kennengelernt haben, ist es sicher von Interesse zu erfahren wie aus diesen vier Stoffen das gute, bekömmliche, durstlöschende und gesunde Bier hergestellt wird. Das Verfahren kann in einzelne Schritte gegliedert werden; Mälzen, Würzbereitung, Vergärung, Lagerung, Filtration und Abfüllung. Zum Wichtigsten, dem Geniessen des edlen Getränkes, soll sich jeder selbst Gedanken machen.

kauf der Gerste eine grosse Rolle. Denn Gehalt und Qualität wechseln mit dem Standort sowie dem Klima. Dies hat einen entscheidenden Einfluss auf die Keimfähigkeit, das Quellvermögen, sowie dem Wassergehalt und dem Eiweissgehalt der Gerste. Die Wetterlage bei der Aussaat, dem Wachstum und bei der Ernte sind wichtige Faktoren für die Qualität der Gerste. Auf alle diese Faktoren hat der Mälzer wohl keinen Einfluss, muss sie jedoch bei der Weiterverarbeitung berücksichtigen. Denn das Malz, das aus der Gerste entsteht, bestimmt Gehalt und Aroma des Bieres.

Und so wird aus Gerste Malz: Die Rohgerste wird in der Mälzerei gereinigt und von



6 Die Abfüllung

Mälzen

Früher wurde das Getreide meist bei der Brauerei gemälzt. Da dieser Vorgang jedoch aufwendig und nicht weniger wichtig als die anderen Schritte des Brauwesens ist, wurde zu Beginn der Industrialisierung die Malzherstellung in eigenständigen, meist von den Brauereien getrennten Mälzereien besorgt. Diese beliefern dann meist mehrere Brauereien mit dem gewünschten Malz. In der Schweiz gibt es meines Wissens heute keine einzige Mälzerei mehr.

Nun, wie geht das Mälzen vor sich? Zuerst spielt die Erfahrung des Mälzers beim Ein-

ihren Granen befreit. Dies geschieht heute maschinell und hat vorsichtig zu erfolgen, damit die Körner nicht beschädigt werden. Die gereinigten Körner werden ein bis zwei Tage ins Wasser gelegt, das heisst, sie werden "geweicht". Die Körner werden, da sie Wasser aufnehmen, einen Drittel grösser und beginnen zu keimen. Der Fachmann sagt sie "spitzen", denn es zeigen sich kleine, helle Keimspitzen. Das Keimen bewirkt eine Veränderung in den Körnern. Der junge Trieb bezieht seine Lebenskraft aus den Stoffen des Körnchens. Das sind vor allem Stärke und Eiweiss. Die Stärke kann der Keimling nicht verwerten. Darum bildet er beim Keimen

sogenannte Enzyme oder Fermente. Hierbei handelt es sich um Eiweissstoffe, die als Katalysatoren biologische und chemische Prozesse auslösen oder diese beschleunigen können.

Beim Getreidekorn verwandeln die "Amylasen" - die für diesen Fall wichtigsten Fermente - Stärke in Maltose-Zucker. Dieser ist besser zu verwerten. Andere Fermente wandeln einen Teil der Eiweissstoffe in lösliche Verbindungen um.

Lässt man die Braugerste keimen, so hat das den Zweck, die Bildung dieser Enzyme anzuregen. Dazu kommen die Körner auf grosse Roste oder Kästen auf denen sie dann weiter keimen bis sie die richtigen Triebe und dünne Würzelchen bekommen. In diesem Stadium spricht man von "Grünmalz".

Während dieser Zeit muss die Temperatur im Auge behalten werden, denn beim Keimen entsteht Wärme und diese sollte 18°C nicht übersteigen. Nach vier bis neun Tagen, die genaue Zeit entscheidet der Mälzer, wird dieser Prozess beendet. Der Keimvorgang wird in der Darre gestoppt. Dazu bringt man das Grünmalz in turmartige Silos mit Zwischenböden, durch die von unten heisse Luft geblasen wird. Somit wird das Grünmalz, wie es das Wort sagt gedörnt, respektive gedarrt.

Das Darren wiederum bewirkt neben dem Stoppen des Keimvorganges, dass die Körner getrocknet werden. Zusätzlich wird durch diesen Prozess die Farbe des zukünftigen Bieres bestimmt. Denn je nach Temperatur entsteht ein helles Malz (bis 80°C) oder dunkles Malz (100 bis 110°C). Im Weiteren entstehen beim Darren wichtige Aromastoffe. Dazu gehören beispielsweise das Karamel, das bei vielen dunkeln Bieren geschätzt wird.

Nach dem Darren ist das Malz fertig. Es kann nichts mehr daran getan werden. Somit enthält es alles, was später den Gehalt der Bierwürze ausmacht.

Würzebereitung

Die Zubereitung der Würze wird im Sudhaus, dem Herzen der Brauerei vollzogen. Zuerst muss das Malz geschrotet werden. Das geschieht in einer Schrotmühle. Eine Schrotmühle hat die Aufgabe die Schrotkörner zu brechen. Dabei darf

das Malz nicht zu fein gemahlen werden, da sonst in einem späteren Zeitpunkt, beim Abläutern, die Würze nicht richtig ablaufen würde. Doch dazu später.

Das geschrotete Malz wird mit Wasser vermischt. Es entsteht die Maische. Das Wort "maischen" ist eine alte Form von "mischen". Das trockene Darrmalz benimmt sich dabei wie ein Schwamm und saugt das Brauwasser begierig auf, es entsteht ein Brei. Jetzt erwachen die Enzyme, die beim Darrprozess ihre Arbeit eingestellt haben, zu neuem Leben um die Stärke des Malzes in Zucker umzuwandeln. Um diesen Prozess zu verstärken, ist es notwendig, die Maische auf bestimmte Temperaturen zu erhitzen. Dieser Vorgang wird in der Maischpfanne durchgeführt. Bei der Maischpfanne handelt es sich um einen mehrere hundert Liter fassenden Bottich. Dieser ist beheizbar. Früher wurden die Maischpfannen direkt mit Holz beheizt, heute geschieht das meist mit Dampf.

Die Maische wird in verschiedenen Temperaturstufen auf maximal 76° erwärmt. Die Temperaturstufen nennt der Brauer Rast. Auf den verschiedenen Rasten wird üblicherweise über eine bestimmte Zeit die gewünschte Temperatur möglichst exakt gehalten. Diese Rasten ermöglichen die optimale Umwandlung der Stärke in Zucker. Es werden unterschiedliche Maischverfahren angewendet. Schon beim einfachsten dauert dieser Vorgang zwei Stunden. Bei komplizierteren Verfahren, wenn beispielsweise Teile der Maische mehrfach herausgenommen, erhitzt und dem Rest wieder beigemischt werden, dauert der Vorgang drei bis vier Stunden.

Ist das Maischen vollendet, muss irgendwie die Flüssigkeit, die Würze, von den festen Bestandteilen getrennt werden. Das sind die Spelzen, die vor dem Schroten das Korn umgaben und etliche andere unlösliche Bestandteile des Malzes. Dazu wird die Maische in einen Läuterbottich gepumpt. Dieser wirkt wie ein grosses Sieb. Er ist mit einem sogenannten Senkboden versehen. Das ist eine Art doppelter Boden, wobei der obere Boden mit Löchern oder heute meist mit Schlitzen versehen ist. In diesen Bottich haben wir die

Maische also gepumpt. Wir lassen sie zur Ruhe kommen. Nach und nach setzen sich die unlöslichen Bestandteile am Boden des Bottichs ab. Und siehe da, wir stossen schon wieder auf einen neuen Ausdruck. Dieser Bodensatz wird Treber genannt. Er besteht zu einem grossen Teil aus Spelzen. Zu Beginn dieses Kapitels wurde erwähnt, dass das Malz nicht zu fein geschrotet werden darf. Hier die Erklärung; Diese Spelzen wirken wie die Streben eines Gerüsts. Sie verhindern, dass der Treber zusammenbäckt und undurchlässig wird; sie halten ihn locker. Der Treber wirkt jetzt als Filter, durch den die Maische nach unten abfließt. Nach kurzer Zeit strömt sie klar und blank heraus - und heisst jetzt Würze.

Damit nicht zu viele der wertvollen, noch nicht ganz gelösten Bestandteile im Treber hängen bleiben, wird er ab und zu durch mechanische Aufhacker gelockert und mit heissem Wasser übersprüht. Das geschieht solange, bis alles Wertvolle hinausgewaschen und in die Würzpfanne geleitet worden ist. Dadurch wird die einst dickflüssige Würze natürlich stark verdünnt.

Obwohl der Treber fürs Brauen keine Bedeutung mehr hat, wird er nicht weggeworfen. Dazu enthält er zu viele wertvolle Nahrungsstoffe, vor allem Eiweisse. Er wird als ausgezeichnetes Tierfutter geschätzt.

Jetzt also ist die Würze in der Würzpfanne. Diese ist bei kleinen Brauereien oft die Maischpfanne. Es wird also mit ein und derselben Pfanne gemaischt und die Würze gekocht. Wie auch immer, in der Würzpfanne wird die Würze, die nach wie vor nur aus Malz und Wasser besteht, zum Kochen gebracht. Jetzt kommt der Hopfen als Würze zum Einsatz. Daher die Bezeichnung Würzpfanne. Es kann Naturhopfen, Hopfenpulver oder Hopfenextrakt verwendet werden. Wichtig ist, dass der richtige Hopfen, in der richtigen Menge zur richtigen Zeit zugesetzt wird. Diese Faktoren entscheiden massgeblich über den Geschmack des Bieres. Wird tüchtig gehopft, so entsteht ein Bier mit Pilsgeschmack oder ein Altbier, jedenfalls ein herb schmeckendes Gebräu. Je weniger Bittergeschmack nachher bemerkbar sein

soll, desto sparsamer soll die Hopfengabe sein. Bei Exportbier genügt beispielsweise die Hälfte der bei Pils notwendigen Menge.

Um der Gefahr einer Infektion, das ist eine Verunreinigung der Bierwürze zu entgehen, ist es sehr wichtig, die heisse Würze möglichst schnell auf die Gärtemperatur abzukühlen. Dies geschieht in der Regel mittels eines Würzekühlers. Die angestrebte Gärtemperatur hängt von der verwendeten Hefe ab. Siehe Teil I Abschnitt Hefe.

Vergärung

Dass der Beruf des Brauers mit jenem des Bäckers verbunden waren, konnten wir schon in Teil I lesen. Was noch nachzutragen ist, ist der Umstand, dass Bäcker oft für geniale oder vom Teufel gesegnete Bierkünstler gehalten wurden.

Es war nämlich ganz erstaunlich: Während den meisten Leuten im Mittelalter von zehn Versuchen, Bier zu brauen, nur zwei gelangen, hatten viele Bäcker kein Problem. Sie brauten drauflos - sogar ohne irgendwelche Zusätze wie Ochsen-galle, Safran oder Hirschhornsalz. Und ihr Bier gelang! Deshalb wurde das Braurecht im Mittelalter oft und gern an Bäcker vergeben.

Mit Hexerei hatte das jedoch wenig zu tun. Es war einfach die Hefe. In jeder Backstube schwirren noch heute Unmengen von mikroskopisch kleinen Hefezellen umher. Diese sind in der Lage die Würze in ein gutes, obergäriges Bier zu verwandeln.

Blenden wir zurück. Im Jahre 1516 als das bayrische Reinheitsgebot erlassen wurde, wusste man von der Bierhefe noch nichts. Hundert Jahre später war ihre Wirksamkeit bekannt. Doch bis dahin galt es als glücklicher Zufall, wenn die Bierwürze zu gären begann.

Die Germanen waren der Meinung, da sei Wotans Spucke am Werk. Aber auch ihnen gelang es nicht, diese Spucke auf Wunsch herzustellen. Die Engländer als sie Christen geworden waren sagten; "godisgood" lasse das Bier gären - "Gottesgut". Die praktischen Schweizer machten einfach die Bierhexen verantwortlich.

Seit dem siebzehnten Jahrhundert, nachdem man die Wirkung der Hefe erkannt hatte, wurde gezielt obergärig und untergärig gebraut. Jedoch erst Louis Pasteur, der Franzose, fand im vergangenen Jahrhundert heraus, dass bei der Gärung winzige Organismen beteiligt sind. Das sind die Hefepilze; einzellige Organismen aus der Gruppe der Sprosspilze. Auch sie arbeiten mit Enzymen, wie wir sie beim Mälzen kennengelernt haben. Der Däne Emil Christian Hansen entdeckte dann eine grosse Zahl von Hefestämmen. So stehen heute dem Brauer eine ganze Reihe von unterschiedlichen Hefe-Sorten zur Verfügung. Diese lassen das Bier gären und sind mit für die unterschiedlichen Geschmacksarten verantwortlich.

Die auf Gärtemperatur abgekühlte Würze wurde mittlerweile in einen Gärbottich gepumpt. Dieser steht normalerweise im Gärkeller und ist, wie der Ausdruck Bottich vermuten lässt, meist ein oben offener Behälter. In die Würze wird nun die entsprechende Hefe gegeben. Die erste Zeit geschieht nicht viel. Nach rund 24 Stunden beginnt jedoch ein stürmisches Spiel. Die Würze beginnt zu gären. An der Oberfläche bildet sich eine dicke, weissgelbe Schaumschicht auf der brodelnden Würze. Das sind die "Kräusen". Sie zeigen uns, dass die Umwandlung in der Würze begonnen hat. Der Malzzucker verwandelt sich in Alkohol und in gasförmige Kohlensäure. Mit fortschreitender Gärung nimmt der Alkoholgehalt des Bieres zu. Gleichzeitig verringert sich die Konzentration des Extraktes. Dieser Vorgang wird vom Braumeister überwacht. Mit der Würzespindel kann er genau kontrollieren, wie weit die Vergärung fortgeschritten ist.

Abhängig von der verwendeten Hefe und dem gewünschten Bier dauert dieser Vorgang fünf bis zehn Tage. Die Hefe hat ihre Arbeit verrichtet. Sie wird entfernt. Nun ist das Bier zwar fertig, aber noch nicht reif genug. Man nennt es "Jungbier" oder "Grünes Bier".

Lagerung

Das Jungbier wird in Lagertanks gepumpt. Früher waren es Fässer aus Eichenholz, heute füllen Metallkessel ganze Keller re-

spektive Hochhäuser. Diese Tanks werden gekühlt. Die Temperaturen für das Nachreifen liegen um Null Grad; oft sogar bei minus zwei Grad. Das ist knapp über der Gefrieretemperatur des Bieres. Bei dieser Nachgärung bildet sich noch etwas Alkohol, vor allem aber weitere Kohlensäure. Da die Lagertanks geschlossen sind, kann die Kohlensäure nicht entweichen. Es entsteht ein Überdruck. Damit die Tanks nicht bersten, muss der Druck reduziert werden. Normalerweise wird mit rund 0,5 Bar gearbeitet. Früher wurde dieser Druck mittels eines Spundungsapparates gehalten. Diese bestanden aus Glasrohrsystemen welche mit Quecksilber oder mit Wasser gefüllt waren. So konnte der Druck gegen eine Flüssigkeitssäule aufrecht erhalten werden. Heute werden die Tanks mit Überdruckventilen ausgerüstet.

Während des Nachjärens verändert sich auch der Geschmack noch etwas; das Bier reift. Abhängig von der gewünschten Biersorte und der Qualität wird mehr oder weniger Zeit für die Nachgärung aufgewendet. Man kann sich vorstellen, dass Billigbiere möglichst kurz in den Tanks gelassen werden, da Zeit und Lagerkapazität Geld kosten. Ich habe gehört, dass heutzutage die Nachgärung mit entsprechenden Mitteln erheblich verkürzt werden könne.

Sicher haben sie schon von der Flaschengärung gehört, oder den Aufdruck auf einer Weissbierflasche gelesen. Es ist in der Tat so, dass die Nachgärung vorwiegend von Weissbieren ganz oder teilweise in der Flasche stattfindet.

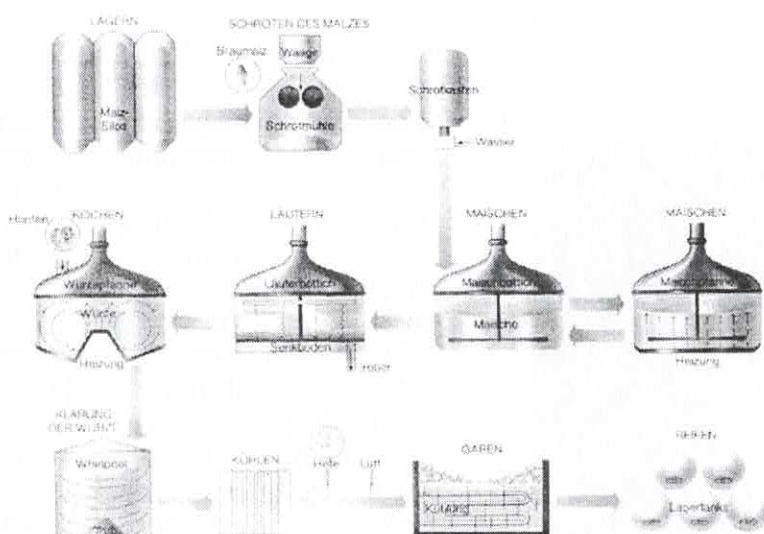
Filtration

Früher wurde das gereifte Bier nicht gefiltert. Das hatte mehrere Gründe. Einmal stand die Filtertechnik noch nicht zur Verfügung. Zum Zweiten steht das trinkfertige Bier unter Kohlensäuredruck. Dieser wäre beim Filtrieren entwichen. Im Laufe dieses Jahrhunderts wurde die Filtertechnik immer weiter entwickelt. Ein Ziel war, dem Kunden immer klarere Biere zur Verfügung zu stellen. Das wiederum kam den Brauereien in mehrere Hinsicht zu Gute. Ein filtriertes Bier ist länger haltbar. Die Uniformität der Biere kann besser kontrol-

liert werden. Im Weiteren setzen die Schankanlagen weniger Ablagerungen in Leitungen und Ventilen an. Das reduziert den Wartungsaufwand. Ein gravierender Nachteil haftet der Filtrierung jedoch an. Mit dem Entfernen der natürlichen Trübung geht die Vollmundigkeit der Biere weitgehend verloren.

So werden die unfiltrierten Biere in der letzten Zeit neu entdeckt. Diese werden unter dem Namen "Zwickelbier" insbesondere von Gasthausbrauereien, wie auch von einigen grösseren Brauereien wieder angeboten. Das Weizenbier ist als "Kristallweizen" filtriert oder als "Hefeweizen" unfiltriert im Handel und auf der Getränkekarte.

Abfüllung



Das fertige Bier aus den Lagertanks kann von uns normalerweise nicht verkostet werden. Dieses Privileg steht einzig dem Braumeister zwecks Kontrolle zu. Also ist es notwendig, das edle Getränk in kleine Gebinde umzufüllen. Dazu bieten sich neben Fässern vorwiegend Flaschen, teilweise auch Büchsen an. Beim Abfüllen kommen wir mit dem Problem des Druckes in Konflikt. Da, wie wir gesehen haben, das Bier im Lagertank unter Druck steht, muss das Umfüllen sinnvollerweise ebenfalls unter Druck erfolgen. Wer will denn schon ein Bier ohne Kohlensäure? Für Fässer wie auch für Flaschen kommt

also nur die Gegendruck Methode in Frage. Das heisst, in den leeren Gefässen wird ein künstlicher Druck mittels Kohlensäure aufgebaut. Dieser muss dem Druck im Lagertank entsprechen. Dann wird das Fass oder die Flasche mit dem Tank verbunden und das Bier kann ohne Schaumentwicklung einströmen. Selbstverständlich ist auch beim Abfüllen, wie während der gesamten Bierzubereitung, auf absolute Sauberkeit zu achten.

Schlussgedanken

Nachdem im Teil I die Grundstoffe zur Bierzubereitung und in diesem Teil deren Verarbeitung betrachtet wurden, kann sich der geneigte Leser sicherlich gut vorstellen, dass es neben der Schweizer-Stange eine Vielfalt an Bieren gibt. Zugegeben,

unser Land nimmt nicht eben eine Spitzenrolle in der Biervielfalt ein. Trotzdem steht uns heute ein vielseitigeres Angebot zur Verfügung als noch vor wenigen Jahren.

Liebe Techumanier, es liegt an uns. Nutzt diese Vielfalt, bestellt nicht einfach eine Stange. Erkundigt euch im Restaurant, welche Biere geführt werden und wählt etwas Spezielles aus. Wir bestellen auch nicht einfach ein Essen oder einen Wein.

Viel Spass bei der neuen Trinkkultur wünscht TELEX !

Lebensgefährtinnen der Te- chumanier stellen sich vor

Chröttli & Diversikus

In Waldstatt, vor einem grandiosen Säntis-Panorama, im Quartier Harschwendi West wohnen Chröttli und Diversikus mit ihrer Familie. Chröttli zählt zu den letzten Couleurdamen, die in unsere Verbindung aufgenommen wurden (Wintersemester 86/87). Den Panzer muss sie manchmal haben, wenn sie wegen ihrer konsequenten, „grünen“ Haltung von ihrer Umgebung belächelt wird. In solchen Situationen verkriecht sie sich jedoch nicht, wie es dies die Schildkröten tun, sondern weiss sich mit Ausdauer zu wehren.



Aus Überzeugung und mit viel Liebe haben sie sich ein Heim geschaffen, das

nach modernen, für uns Normalverbraucher ziemlich „grünen“, ökologischen und baubiologischen Grundsätzen konzipiert wurde. In einer gemütlichen Kombination aus Küche, Ess- und Wohnzimmer steht zentral ein herrlicher Kachelofen, der über eine Heizwand das gesamte Haus mit Wärme versorgt. Das Bauen ohne Eisenbeton war ebenso selbstverständlich wie eine Regenwasserfassung für Toiletten, Dusche und Waschmaschine.

Mit ihren drei Kindern Sarah (10), Samuel (7) und Rahel (3) fühlt sich Chröttli als Familienfrau vollständig ausgelastet, weshalb sie ihre Nebenbeschäftigung als Sekretärin der örtlichen Zivilschutzorganisation aufgab. So frönt sie nun, neben der restlichen Hausarbeit, ihrem Hobby, dem Kochen.

Ein besonderes Lieblingsrezept hat Chröttli eigentlich nicht, doch bäckt sie sehr gerne Pizza. Zum Glück, denn welches Kind isst diese nicht gerne. Und so ist die Pizza Margherita das Lieblingsgericht aller Bewohner von Harschwendi West 1031. Obwohl der Haushalt von Chröttli nicht auf Selbstversorgung aufgebaut ist (dazu fehlt ihr der Platz und auch die Zeit), verzichtet sie beim Kochen auf Fertigprodukte und so schmeckt der aufgetischte, selbstgemachte Zimtkuchen um so köstlicher.

Ein weiteres Hobby von Chröttli ist die Homöopathie. Durch Kurse und Literaturstudium hat sie sich ein Wissen angeeignet, welches ihr erlaubt, nicht nur die eigene Familie (inkl. Hund) zu behandeln, nein auch die Nachbarn aus dem Quartier kommen gerne zu Chröttli, wenn sie das eine oder andere Bobo haben. Sogar unterschiedene Gegner der alternativen Medi-

zin hat sie „bekehren“ können. Für uns Techniker ist es absolut unerklärlich, wie eine Substanz stärkere Wirkung zeigen kann, je mehr man diese verdünnt. Aber wer sagt schon, dass wir alles verstehen müssen – der Glaube daran hilft schon wesentlich weiter.

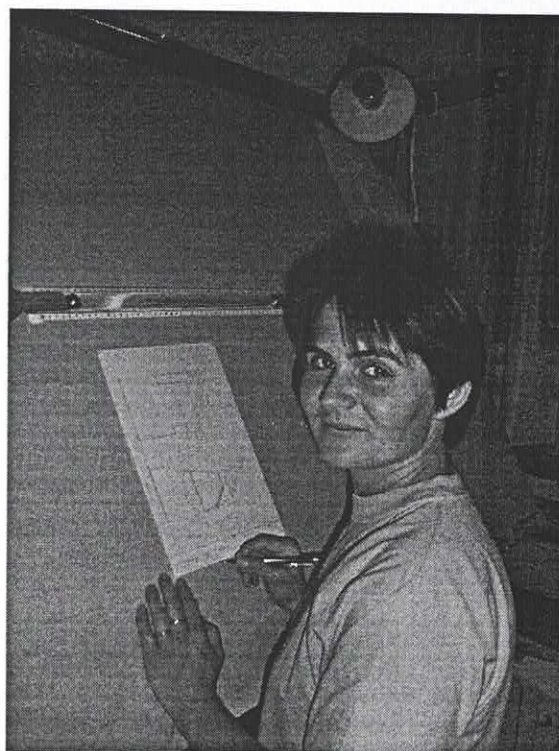


Diesen Sommer macht Chröttli mit der ganzen Familie Zigeunerferien. Mit Ross und Wagen werden sie durch den französischen Jura ziehen. Übernachtet wird entweder auf Bauernhöfen oder im Wagen. Die ganze Familie freut sich jetzt schon auf die bevorstehenden Abenteuer.

Sleepus

Christine & Target

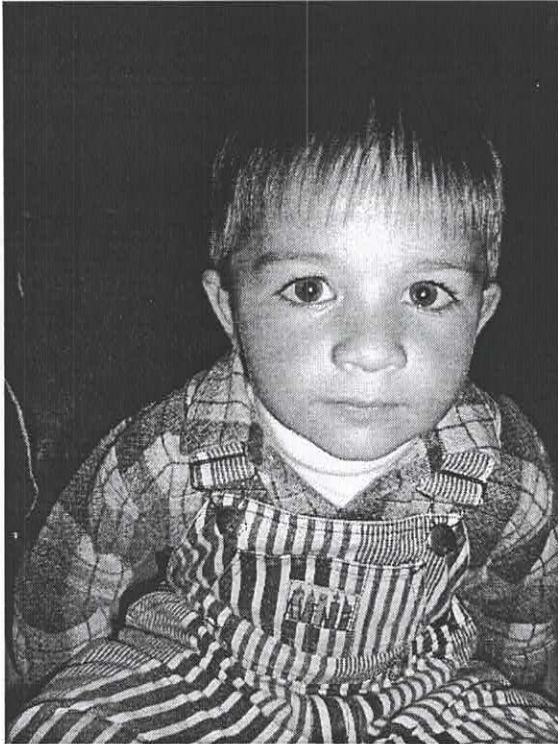
Viele kennen sie, durch das Neujahrssen 1998.



Den Aperitif konnten wir nämlich bei Christine & Target Zuhause geniessen, genauer gesagt in der Werkhalle der Schreinerei.

In dieser Schreinerei verbringt Christine ihren Alltag und steckt ihr ganzes Können in dieses Geschäft, da seit 1997 die Geschicke und Erfolge in ihrer Hand liegen. Das Design und die Liebe zum Detail, das aus ihrer Kreativität hervorgeht, sich in ihren Küchen und Möbeln wieder spiegelt und so manchen Kunden erfreut, gibt ihr Auftrieb für immer wieder Neue Dinge.

Christine kann sich nicht über einen un- ausgelasteten Alltag beklagen, im Gegenteil sie wünscht sich vielmals etwas mehr Zeit für die Familie, für Valentin und auch für sich selbst.



Trotz den 5 Angestellten ist die Firma zu klein, um auch einen nicht gelernten Schreiner, wie es Target darstellt zu beschäftigen. Deshalb sehen sich Christine und Target nicht so oft, was auch gewisse Vorteile hat, meint Target.

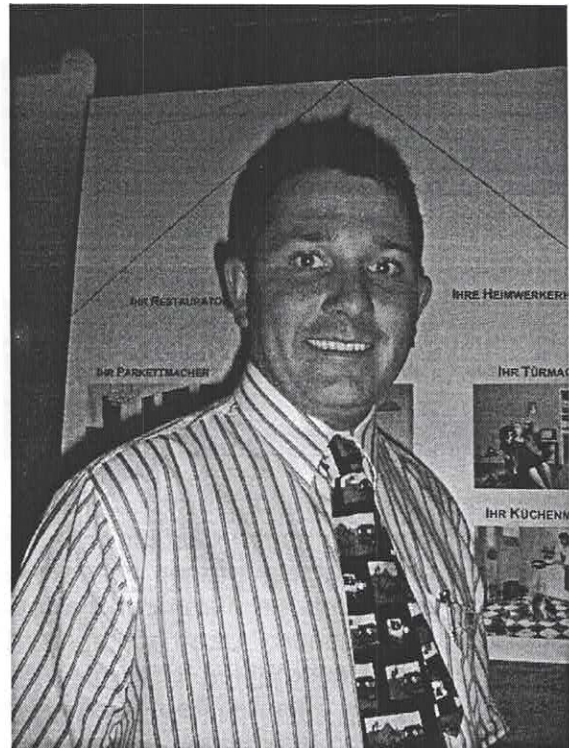
Kennengelernt haben sich die Beiden beim Judo. Eigentlich ist Judo die Sportart, die Target mit Vorliebe ausübt. Christine betreibt Jui Jitsu (eine Art Selbstverteidigung) aus Passion.

Um die verschiedenen Techniken jedoch zu vertiefen, hat sie eben auch Judo und Karate trainiert. Durch ihre Gradierung (1. Dan, Schwarzgurt) hat Christine die Möglichkeit an verschiedenen Internationalen Lehrgängen teilzunehmen oder auch zu Unterrichten, was viele nette Kontakte im In- und Ausland mit sich bringt. Leider reicht die Zeit im Moment nur selten, um diesem Hobby nachzugehen.

Lieblingsspeise

Die Lieblingsspeise von Christine ist Spaghetti Napoli, das sie am liebsten jeden Tag isst. Für Target ist das Menü nicht so wichtig, da er so vieles liebt. Für ihn ist ein schön gedeckter Tisch, den er mit vielen

Menschen teilen kann um während dem guten Essen eine angeregte Diskussion zu führen, ein elementarer Teil des Tages. Target sieht im Essen einen gesellschaftlichen Akt, den er nicht gerne auslässt.



Der Besondere Tick

Eigenheiten gibt es vermutlich viele aber der Grösste Tick von Christine und Target ist das lesen. Da sie keinen Fernseher haben, lesen die Beiden vor dem Einschlafen in irgend einen Buch. Damit sie trotzdem zu ihrem wohl verdienten Schlaf kommen gilt die Abmachung: bis zum Einschlafen oder maximal eine Stunde.

Durch die vielschichtigen Interessen der Beiden, erstreckt sich die Literatur, die sie an so manchem Abend verschlingen, von der Tageszeitung über Fachliteratur oder Reiseberichten bis zur Belletristik.

Jobsuche via Internet

Wer hat sich nicht schon einmal mit der Suche nach einer neuen Arbeitsstelle auseinander gesetzt. Ganz abgesehen



vom heutigen Druck, in einem immer noch schwierigen Umfeld eine passende Arbeitsstelle zu finden, hat der Stellensuchende haufenweise Zeitungsinserate zu lesen und Bewerbungsschreiben zu verfassen. Je nach Arbeitsplatzwunsch sind die entsprechenden Zeitungen zu suchen.

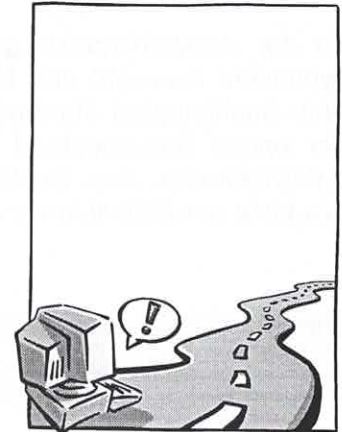
Hochqualifizierte Arbeitnehmer oder Führungskräfte des oberen Kaders können sicher die teuren Dienste eines Personalberaters in Anspruch nehmen, doch wird der finanzielle Aufwand für uns „Normalverbraucher“ sehr schnell unbezahlbar. Uns bleibt nur das Durchackern der Stelleninserate . . . oder doch nicht ?

Hochqualifizierte Arbeitnehmer oder Führungskräfte des oberen Kaders können sicher die teuren Dienste eines Personalberaters in Anspruch nehmen, doch wird der finanzielle Aufwand für uns „Normalverbraucher“ sehr schnell unbezahlbar. Uns bleibt nur das Durchackern der Stelleninserate . . . oder doch nicht ?

Stellenangebot im Internet¹ ... ?

Seit dem Einzug des Internets in die Schweizer Stuben steht nun gerade für die Jobsuche ein hocheffizientes Werkzeug zur Verfügung.

Verschiedene Firmen stellen im Internet den Stellensuchenden eine grosse Anzahl von Stellenangeboten zur Auswahl. Diese Stellen werden zum Teil aus den normalen Printmedien



übernommen, in steigendem Masse aber von den Arbeitgebern direkt über diese Firmen im Internet postiert.

Während das elektronische Stelleninserat für die Arbeitgeber die üblichen Kosten verursacht, ist die Jobsuche im Internet für den Stellensuchenden absolut kostenlos, wenn man von den Kosten für den PC und die Onlinezeit² absieht.

Woher kommen die Stellen ... ?

Die Online-Dienste bereiten die Informationen aus den Stelleninseraten so auf, dass sie im Internet lesbar sind. Die Inserate werden über Scanner oder manuell erfasst und für die spätere Suche klassifiziert. Diese Klassifikation ermöglicht es dem Stellensuchenden, durch Eingabe von Schlagworten seine „Traumstelle“ zu finden. Stellenangebote vieler Zeitungen und Firmen der ganzen Schweiz liegen demzufolge

in sogenannten Datenbanken. Als Arbeitsmittel

Stellenmarkt Suchmaske	
Branche	Industrie/Gewerbe
Agglo/Kanton/Stadt	Alle
Rubrik	Stellenangebot
Stichwort	
Eingabedatum ab dem	10.06.1999
Zeilen pro Seite	20

¹ Internet = Zusammenschluss aller Datennetze

² Online = im Netz sein

werden dem Stellensuchenden Masken am Bildschirm angezeigt, welche die Eingabe oder Auswahl der oben beschriebenen Schlagworte ermöglichen.

Jetzt geht's los ... !

In der Auswahlmaske gebe ich die gewünschte Auswahl ein. Mit dem Drücken des Suchknopfes durchsucht der Computer seinen Datenbestand nach passenden Informationen. Das Suchresultat wird mir als Liste am Bildschirm angezeigt.

#	Branche	Beruf	Ort
1	Industrie/Gewerbe	2-5. Oberer Maschinen	Aarburg
2	Industrie/Gewerbe	agent d'exploitation transport	Fribourg 1 Distributio
3	Industrie/Gewerbe	Abschleifer für Busschienen	Schönbühl-Urtenen
4	Industrie/Gewerbe	Abwasserführe	Basel 2 Fächer
5	Industrie/Gewerbe	Anwendungstechniker/in	Etziken
6	Industrie/Gewerbe	Anwendungstechniker/in	Etziken
7	Industrie/Gewerbe	Architekten / Bauführer	Reiden
8	Industrie/Gewerbe	Assistenten des Abteilungsleiters Weberei	Olten 3 Stadt
9	Industrie/Gewerbe	Assistenten für den Produktionsleiter	Brugg
10	Industrie/Gewerbe	Ausgangsplaner/Lehrer (praktische Mitarbeiter)	Zofingen

Was nun ... ?

Aus dieser Liste wähle ich die interessantesten Stellen aus und erforsche sie näher. Die Informationen entsprechen jeweils exakt denjenigen der Inserate in den Printmedien.

#87/ Nr. 16653 Datum der Anzeige: 10.08.1999

PLZ/Ort: 3250 Lyss

Rubrik: Stellenangebot

Branche: Industrie/Gewerbe

Beruf: Konstrukteur Formenbau

Beschreibung: Die SPT-Roth-Gruppe fertigt in Lyss, in den USA und in Fernost Präzisionswerkzeuge sowie komplexe Teile in technischer Keramik. Für unseren Formenbau suchen wir einen Konstrukteur Formenbau. Sie bearbeiten Ihre Aufträge selbstständig, vom Konzept der Werkzeuge über die Konstruktion, dem Begleiten der Fertigung bis zur abgeschlossenen Bemusterung. Um diese abwechslungsreiche, eigenverantwortliche Tätigkeit kompetent ausführen zu können, benötigen Sie Kenntnisse des Formenbaus, CAD-Autocad-Erfahrung sowie einige Jahre Berufserfahrung. Sowohl technisches Können als auch organisatorisches Flair sind hier gefragt. Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SPT Roth AG, Tel. 032 367 80 61, 7 Terzini, Fax 032 367 80 68, Fabrikstrasse 23, 3250 Lyss.

Tel.: 032 367 80 61

Jetzt muss ich mich „nur“ noch bei meinem zukünftigen Arbeitgeber bemerkbar machen. Dies kann ich wie früher ganz normal per Telefon oder per Brief tun. Mit den heutigen Werkzeugen geht dies aber noch einfacher. Meinen Lebenslauf sende ich elektronisch mit der e-mail³ an den im Inserat angegebenen „Briefkasten“.

Warum soll ich suchen ... ?

Gewisse Online-Dienste bieten neben der oben beschriebenen Suche noch eine weitere, interessante Möglichkeit an. Spezielle Programme, sogenannte Suchagenten, durchstöbern aufgrund von definierten Jobprofilen⁴ den täglich wechselnden Datenbestand und senden mir die Treffer per e-mail automatisch zu.

STELLENANZEIGER mit **NET**

SUCHAGENT

SUCHAGENT ÄNDERN

Suchregion & Suchbegriffe Erweiterungen

Erfasst am: 01.02.1999
 Aktiv bis: 31.07.1999

Status: Aktiv Passiv Löschen

Suchregion: ODER ODER

Suchbegriffe 1: SAP
 UND
 Suchbegriffe 2: Basis
 UND
 Suchbegriffe 3:

Rubriken Erweiterungen

- EDV-Führungspositionen
- Projektleitung / Organisation / Wirtschaftsinformatik
- Kommerzielle Anwendungen / Analyse / Programmierung
- Technische Anwendungen / Softwareentwicklung / Steuerungen
- DB-Design / -Entwicklung
- Systementwicklung / -programmierung
- PC-Anwendungen / Standardprodukte / Information Center /
- Schulung
- SAP-Consulting

Fragen zum Suchagenten?
 Sehen Sie sich dieses Beispiel an. In dieser Spalte finden Sie nur einige rudimentäre Erläuterungen.

Die Suche erfolgt meist in der Nacht, so dass ich am Morgen im elektronischen Briefkasten voraussichtlich verschiedene, interessante Stellenangebote habe.

Unterstützung bei der Bewerbung ...

Die im Personalsektor tätigen Online-Dienste haben auch erkannt, dass der Stellensuchende auf Unterstützung beim Verfassen seines Lebenslaufes und des Bewerbungsschreibens angewiesen ist. Durch den herrschenden Druck im Arbeitsmarkt und den durch die Stellenbewerber eingesetzten Werkzeugen (PC), muss die Bewerbung erhöhten Anforderungen genügen. Auf den meisten Homepages⁵ dieser Online-Dienste werden dementsprechend auch Tips und Tricks zu diesem Thema angeboten. An solchen

³ E-mail = elektronische Post

⁴ Jobprofil = vordefinierte Liste von Schlagworten
⁵ Homepage = Einstiegsseite eines Onlinedienstes

Orten werden Informationen bereitgestellt, welche man sonst nur an teuren Kursen oder über Spezialliteratur vermittelt bekommt. Neben dem Lebenslauf und dem Bewerbungsschreiben wird dabei auch auf das Verhalten bei einem Vorstellungsgespräch eingegangen.

Internetadressen für die Jobsuche ...

Ich kann natürlich keinen vollständigen Katalog aller Stellenangebote im Internet aufführen. Dazu ist dieses Medium viel zu schnelllebig und das Informationsangebot zu riesig. Auch sind die Anforderungen für die Jobsuche sehr unterschiedlich. Neben den allgemeinen Jobangeboten sind für Spezialberufe, wie zum Beispiel Informatikstellen, spezialisierte Dienste verfügbar, welche ganz gezielt einen kleinen Kreis von Arbeitnehmern anvisieren und meist auch weltweit tätig sind. Also nehmt's mir bitte nicht übel, wenn eure Lieblings-Homepage nicht auf der nachfolgenden, kurzen Liste zu finden ist.

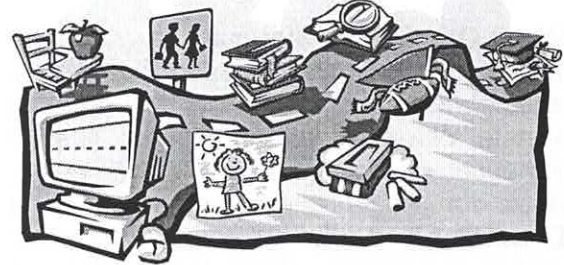
- Zusammenfassung verschiedener Jobanbieter bei **swissonline**⁶.
- der **Stellenanzeiger**⁷ mit den Suchagenten
- in der **job-box**⁸ kann ich mein Arbeitsprofil hinterlegen
- im **Info-Netz**⁹ werden neben Jobs auch Immobilien und Fahrzeuge angeboten

Das Schlusswort ...

Prinzipiell sind alle Arten von Arbeitsstellen im Internet abrufbar, es hat sich aber natürlich gerade für Berufe der Informatik als „das Werkzeug“ schlechthin entwickelt. Mit dem Einsatz von elektronischen Hilfs-

mitteln (z.B. Textverarbeitung) bei der Stellensuche ist das Niveau der Bewerbungen, zumindest was die Optik angeht, sprunghaft angestiegen. Dabei ist jedoch zu beachten, die ganze Sache nicht zu übertreiben, denn die Bewerbung eines Konstrukteurs wird sicher anders ausfallen (müssen?) als die eines Medienschaffenden.

Obwohl mich der Computer und das Internet bei der Suche nach einer neuen Stelle unterstützen, muss ich selbst den Lebenslauf aufsetzen, das Bewerbungsschreiben tippen und beim zukünftigen Arbeitgeber vorsprechen. Das Internet nimmt mir nur die langwierige, umständliche Suche ab.



Allen Stellensuchenden kann ich das Internet als Suchwerkzeug nur empfehlen und wünsche viel Erfolg beim Finden des Traumjobs.

Sleepus

⁶ <http://jobs.swissonline.ch>

⁷ <http://www.stellenanzeiger.ch>

⁸ <http://www.job-box.ch>

⁹ <http://www.infonetz.ch>

Toaster

Wenn **IBM**¹⁰ Toaster machen würde
 Sie würden einen riesigen Toaster bauen, zu dem die Leute ihr Brot bringen würden, um es über Nacht rösten zu lassen. IBM würde einen weltweiten Markt von fünf, vielleicht sechs Toastern erwarten.

Wenn **Xerox**¹¹ Toaster machen würde
 Die Brotscheiben könnten einseitig oder zweiseitig geröstet werden. Folgende Toastscheiben würden heller und heller werden.

Wenn **Radio Shack**¹² Toaster machen würde
 Die Angestellten würden Ihnen einen Toaster verkaufen, jedoch keine Ahnung von dessen Funktion haben. Oder Sie könnten alle Einzelteile kaufen und selbst zusammenbauen.

Wenn **Oracle**¹³ Toaster machen würde
 Sie würden festhalten, dass ihr Toaster mit allen Marken und Typen von Brot arbeiten könnte. Wenn Sie jedoch mit dem Toaster zuhause wären, würden Sie bemerken, dass die „Bagel Engine“ immer noch in Entwicklung ist, die „Croissant Extension“ erst in drei Jahren erhältlich sein wird und das Gerät eigentlich nur Rauch produziert.

Wenn **Sun**¹⁴ Toaster machen würde
 Der Toast würde oft anbrennen, statt dessen würden Sie eine wirklich gute Tasse heißen JAVA-Kaffee erhalten.

Macht **DEC**¹⁵ immer noch Toaster ?...
 Sie machten gute Toaster in den 80er-Jahren, nicht wahr?

Wenn **HP**¹⁶ Toaster machen würde
 Sie würden den Rückwärts-Toaster anbieten, welcher aus Toast normales Brot machen könnte.

Wenn **Tandem**¹⁷ Toaster machen würde

....
 Sie könnten 24 Stunden am Tag Toast herstellen, und wenn ein Stück verbrennen würden, würde der Toaster automatisch einen neuen rösten.

Wenn **Thinking Machines**¹⁸ Toaster machen würde
 Sie würden in der Lage sein, 64'000 Brotscheiben aufs Mal zu rösten.

Wenn **Cray**¹⁹ Toaster machen würde
 Der Toaster würde 16 Millionen \$ kosten, aber er würde schneller sein als alle anderen Einseiten-Toaster der Welt.

Wenn **NSA**²⁰ Toaster machen würde
 Ihr Toaster hätte eine geheime Öffnung, zu welcher nur die NSA Zugang hätte; und zwar für den Fall, dass ihr Toast ein Risiko für die nationale Sicherheit darstellen würde.

Wenn **Sony** Toaster machen würde
 Der ToastMan™, welcher knapp grösser als eine einzelne Scheibe Brot wäre, könnte bequem am Gürtel getragen werden.

Wenn **Fisher Price**²¹ Toaster machen würde
 Beim "Baby's First Toaster" würde durch Betätigung der Handkurbel das Brot herauspringen wie ein „Teufel in der Kiste“.

Wenn **Microsoft**²² Toaster machen würde
 Jedes Mal, wenn Sie einen Laib Brot kauften, müssten Sie auch einen Toaster kaufen. Sie müssten den Toaster nicht nehmen aber dennoch dafür zahlen. Der Toaster'95 würde 15'000 Pfund wiegen (verstärkte Küchenablage erforderlich), die Energie einer kleineren Stadt verbrauchen, 95% des Platzes in der Küche beanspruchen, versprechen, dass Sie selbst über den Bräunungsgrad des Toastes entscheiden könnten und im Geheimen ver-

¹⁰ Hersteller von kommerziellen Computersystemen

¹¹ Hersteller von Kopiergeräten

¹² Radio Shack = Elektro-Bastel-Laden

¹³ bekannter Datenbank-Hersteller

¹⁴ bekannter Workstation-Hersteller

¹⁵ bekannter Computer-Hersteller (gehört jetzt Compaq)

¹⁶ bekannter Taschenrechner-Hersteller, erfand die Umgekehrt-Polnisch-Notation

¹⁷ bekannter Hersteller von Konkurrenzprodukten zu IBM

¹⁸ Hersteller von Computern für Parallelverarbeitung

¹⁹ Hersteller der schnellsten Computern

²⁰ National Security Agency (Geheimdienst)

²¹ bekannter Hersteller von Plastik-Kinderspielzeugen

²² Hersteller von PC-Programmen für Büroanwendungen

suchen herauszufinden, von wem die anderen Geräte in ihrer Küchen gebaut wurden. Jedermann (+ -frau) würde Toaster von Microsoft hassen, aber ihn dennoch kaufen, weil das meiste gute Brot nur mit diesem Toaster geröstet werden könnte.

Wenn **Apple**²³ Toaster machen würde Er würde alle Funktionen des Toasters vom Microsoft haben, jedoch fünf Jahre früher.

Wenn **SAP**²⁴ Toaster machen würde Das Bedienungshandbuch wäre 10'000 Seiten dick. Der Toaster hätte 2'500 Schalter, welche ganz exakt eingestellt sein müssten, um gewisse Brottypen rösten zu können. Alle diese Einstellungen würden durch SAP-Experten als der beste Weg für das Rösten dieser Brote definiert. Ein Team von System- und Anwendungsberatern würde ein Jahr für die Konfiguration des Toasters benötigen, und dann weitere sechs Monate um ihn zu testen. In der Zwischenzeit würden ihre ganze Familien Kurse für die Bedienung des neuen Toasters besuchen müssen. Um die Toaster-Benutzer und Berater bestmöglichst zu unterstützen, würde das MIT²⁵ einen Informationsservice einrichten, bei dem Fragen und Antworten zum Einstellen und Betreiben dieses Toasters ausgetauscht werden könnten. Aber wenn der Toaster endlich laufen würde, bekämen Sie den besten Toast der Welt.

Frage an die Hotline

Letztes Jahr habe ich das Programm Girlfriend 1.0 auf Wife 1.0 aufgerüstet und musste feststellen, dass das neue Programm unerwartet damit begann, Kinder in die Welt zu setzen, was einen Haufen Platz und Ressourcen verschlingt²⁶. Nichts von alledem war in der Produktbeschreibung erwähnt.

Zusätzlich installierte sich Wife 1.0 in allen anderen Programmen und startet sich bei je-

dem System-Reboot²⁷ auf und überwacht alle Systemtätigkeiten. Anwendungen wie Jassabend 10.3 und Bierstamm 2.5 laufen nicht mehr, das System stürzt beim Starten regelmässig ab.

Ich kann Wife 1.0 auch nicht von meinem System löschen. Ich trug mich mit dem Gedanken, wieder zurück zu Girlfriend 1.0 zu gehen, aber die Uninstall-Funktion scheint bei diesem Programm nicht zu funktionieren.

Können Sie mir helfen?

Antwort der Hotline

Dieses Problem ist bei Männern weit verbreitete und ist auf ein Missverständnis des Konzeptes zurückzuführen. Viele Anwender rüsten von Girlfriend 1.0 auf Wife 1.0 in der Meinung auf, Wife 1.0 sei hauptsächlich ein UTILITIES & ENTERTAINMENT-Paket²⁸. Wife 1.0 ist jedoch ein Operating System²⁹, welches von seinen Programmierern geschaffen wurde, ALLES zu kontrollieren. Es ist unmöglich, diese Programm zu löschen oder zu deinstallieren. Sie können auch nicht auf Girlfriend 1.0 zurückgehen, weil Wife 1.0 nicht dafür programmiert wurde.

Einige haben versucht, Girlfriend 2.0 oder Wife 2.0 zu installieren, haben jedoch noch mehr Probleme bekommen als mit den alten Versionen (Nachlesen im Handbuch, Kapitel „Alimente / Unterstützungspflicht“).

Mein Vorschlag ist, dass Sie Wife 1.0 behalten und sich mit der aktuellen Situation abfinden. Ich selbst habe Wife 1.0 auch installiert und verweise auf das Kapitel „General Protection Faults (GPF)“ in Ihrem Handbuch. Sie übernehmen immer die volle Verantwortung für alle auftretenden Fehler und Probleme. Das jeweils beste Vorgehen ist das Drücken des „ENTSCHULDIGUNGS“-Knopfes gefolgt vom „RESET“-Button sobald eine Situation auftritt. Das System wird reibungslos laufen, wenn Sie die gesamte Verantwortung für alle GPF's übernehmen. Wife 1.0 ist ein Super-Programm, aber es bedarf eines Höchstmasses an Pflege und Unterhalt.

Ihre Hotline

²³ Hersteller des ersten Heimcomputers

²⁴ Hersteller von integrierter Finanzbuchhaltungs-Programmen

²⁵ MIT = Massachusetts Institute of Technology, bekannte Universität in den USA

²⁶ Girlfriend = Freundin, Wife = Ehefrau

²⁷ Aufstarten des Systems

²⁸ Arbeits- und Unterhaltungsprogramm

²⁹ Betriebssystem

Anmelderformular für die Datenbank der Techumania San Gallensis

Name: _____ Vorname: _____
Strasse: _____ PLZ/Ort: _____
Tel. priv.: _____ Fax priv.: _____
Diplomjahr: _____ Fachrichtung: _____
Schule: _____
Nachdipl.: _____ Fachrichtung: _____
Schule: _____

Zusatzangaben für unsere Datenbank:

angestellt selbständig
Arbeitgeber: _____
Strasse: _____ PLZ/Ort: _____
Tel. G.: _____ Fax G.: _____
e-mail: _____

Stellung im Betrieb: _____

Fachkenntnisse: _____

Besonderes: Ich würde gerne an einem Stamm / Anlass ein Referat halten:

Ja Nein

Thema: _____

Einsenden an: Roland Frick v/o Arkus, Saum 2206, 9100 Herisau

Datum / Unterschrift _____