

# Vogel Gryf

N°

41

Mitteilungsblatt der  
Zunft zu Webern  
Frühling 2023



# Grusswort Obmann

Liebe Webernburgerinnen und liebe Webernburger

Gerne begrüsse ich Sie herzlich in der Frühlingsausgabe unseres Mitteilungsblattes «Vogel Gryf» im neuen Jahr.

Die «angedrohte» Energiemangellage ist uns im vergangenen Winter erspart geblieben. Zum guten Glück ist man geneigt zu meinen, denn unsere eigenständige Energieversorgung deckt nicht mehr unseren eigenen Bedarf – die technologische Entwicklung leitet zu weiterhin steigendem Energie-



verbrauch von elektrischer Energie an. Gedankenlos fossile Energie in Strom umzuwandeln, hilft uns auch nicht weiter, sondern vergrössert und beschleunigt die Umwelt-Bedrohung unseres Planeten – die geopolitische Grosswetterlage hat sich leider nicht wesentlich verändert; der Krieg in Europa hält an und die Auswirkungen auf unsere demokratischen Strukturen in Europa sind nicht absehbar – ich will an dieser Stelle nicht noch politischer werden.

Mit dem Wechsel in unserem Restaurant geht eine Ära zu Ende und eine neue beginnt. An dieser Stelle danke ich unseren langjährigen Restaurant-Partnern René Schneider und Martin Immenhauer herzlich für ihr Engagement und die gute Zusammenarbeit – lesen Sie dazu das Interview weiter hinten – dankbar schauen wir gerne auf die gemeinsamen Erfolgsmomente zurück. Unseren neuen Gastronomie-Partnern Nilgün und Tobias Burkhalter der Burkhalter Group und ihren Mitarbeitenden, allen voran ihrem Geschäftsleiter Simon Wenger und dem Team in der Wäbere wünschen wir alles Gute, viel Erfolg und viele zufriedene Gäste. Die Burkhalter Group betreibt neben

unserem Restaurant weitere Betriebe mit jeweils eigenständigem Charakter; dazu gehören in Bern die Restaurants Della Casa, Fähribeizli, Goldener Schlüssel und in Lüscherz der Gasthof zum goldene Sternen sowie ab April wird auch das Restaurant des Schlosses Ueberstorf in diesen Kreis aufgenommen. Der Burkhalter Group ist es wichtig, Traditionen und regionale Verankerung der einzelnen Betriebe zu bewahren.

Am kommenden Frühjahrsbott freuen wir uns, Sie zahlreich begrüssen zu dürfen und mit Ihnen unser traditionelles Spargelessen zu geniessen, das uns sicher auch, dank unseren neuen Restaurantbetreibern, wie immer, schmecken wird – freuen wir uns darauf.

Mit herzlich zünftigen Grüssen

Ihr Obmann Heinz Wildbolz

# Grosses Bott – Herbst 2023



Es ist, als wäre nie etwas gewesen. Das Grosse Bott findet statt wie früher, normale Sitzordnung, Menschen, die sich unterhalten, keine Masken, keine grossen Abstände – Normalität. Und doch ist es nicht mehr, wie vorher ...



Die Verlesung der Todesfälle zeigt den altershalben Verlust vieler sehr engagierter Zunftangehöriger, zu deren Ehren sich die Anwesenden nach der Verlesung der Nachrufe erheben.

## Geschäfte und Abstimmungsergebnisse im Überblick

### 1. Protokoll vom Grossen Bott vom 7. Mai 2022

wird einstimmig genehmigt

### 2. Aufnahmen ins Stubenrecht

Vier Jugendliche haben das Stimmrechtsalter erreicht. Zwei davon sind anwesend und stellen sich vor: **Lara Buchschacher** und **Alyssa Stoll**. Auch **Yulia Steiner**, die lange Zeit in Deutschland und Südafrika verbracht hat, besucht erstmals das Bott und darf ihren Zunftbrief entgegennehmen. Ermutigt durch ihre Cousins Tschirren haben sich auch **Vera** und **Silvio Jordi** zum

Erstbesuch des Botts entschlossen und dürfen den symbolischen Schluck aus dem Becher geniessen.



### 3. Voranschläge für das Jahr 2023

Die Personalkosten wurden vom Fürsorgegut auf das Stubengut übertragen. Zudem ergibt sich im Fürsorgegut ein Überschuss von rund 35 000 Franken dadurch, dass die Burgergemeinde die Sozialfälle trägt.

Im Stubengut wurden nebst den Personalkosten gesellschaftliche Anlässe budgetiert – ein Fest wird geplant.

In der Küche muss die Abwaschmaschine ersetzt werden und auch weitere Investitionen in die Liegenschaften sind nötig. Die Erträge kommen vor allem aus den Liegenschaften, die Gerechtigkeitgasse wirft einen Ertrag von 320 000 Franken ab.

Das Budget wird, mit Enthaltung des Seckelmeisters, einstimmig und mit Applaus verdankt.

### 4. Mitteilungen

- Mit den neuen Daten der Anlässe stellt Stubenmeister Reto Schori ein neues Angebot vor, damit auch jüngere Leute am Bott teilnehmen können: Es entsteht ein Kinderhütendienst im Zunfratzzimmer für das Frühlingbott.

- Der Vize-Obmann Mark Wegmüller stellt die strategische Sicht des Zunfrats vor. Sie geht davon aus, dass das Zunfleben vielfältig und abwechslungsreich gestaltet sein sollte, dass die finanzielle Lage angespannt ist und die Zunft ihre Aufgabe engagiert und kompetent wahrnehmen möchte.

### 5. Verschiedenes

- In die Kareliastiftung gingen Spenden in der Höhe von 690 Franken ein, 20 000 Franken aus dem Ertrag konnten ans Fürsorgegut überwiesen werden.
- Die beiden Zunftplaketten für den Stubenmeister und den Fähnrich wurden restauriert. Reto Schori präsentiert das Resultat.



- Die **Pächterschaft** auf Webern hat gewechselt. Der bestehende Pachtvertrag der Phönix Gastro GmbH von René Schneider und Martin Immenhauser wurde an die Burkalter Gastro GmbH verkauft und somit wird in gegenseitigem Einverständnis das Restaurant von dem von Tobias Burkhalter eingesetzten Geschäftsführer Simon Wenger weitergeführt.

Herr Burkhalter preist diesen in einer langen Rede als den Wichtigeren von beiden. Er stellt auch den Wein vor, der zur Feier des Anlasses von Simon Wenger gesponsort wurde.



- Bei der Auflösung des Rätsels der letzten Ausgabe des Vogel Gryf wird aus vier richtigen Eingaben diejenige von Anne Cheikh-von Lerber gezogen. Sie erhält einen Gutschein für eine KONSUMATION (dies war das Lösungswort) im Restaurant Zunft zu Webern.
- Zunftrat Martin Tschirren präsentiert den obligaten Werbespot für beide Bürgerlichen Verbände, ebenfalls für die JuBu, die junge Bürgergemeinde, für welche die Zunft zu Webern Vertreter sucht.
- Die beiden Seniorinnen Vive Kocher und Kathrin Germann bekommen Applaus für ihren Einsatz bei der Organisation von Anlässen.
- Für den Wäbere-Stamm kann man sich bei Martin Tschirren per E-Mail anmelden.
- Die Wäbere-Stubete war seit dem letzten Anlass nicht aktiv, aber es geht weiter ...

Nach dem Dank an Stubenmeister Reto Schori um kurz nach 20 Uhr geniessen wir ein Apéro aus der neuen Küche mit dem feinen Wäbere-Wein.

## Kinderbetreuung am Frühlingsbott

Möchtet ihr als Familie und Eltern am kommenden Frühlingsbott teilnehmen und dabei die kleinen Kinder während der Versammlung und des Apéros/Essens betreut wissen?

Dann melde Dich! Die Kinderbetreuung steht nun als Pilot zur Verfügung und wird von einer bestgeeigneten Person angeboten. Dazu wandeln wir das Zunftratszimmer in ein einfaches, aber zweckmässiges Kinderspielzimmer um.

Hast Du ein Spielzeug oder etwas Passendes für den Kinderhütendienst abzugeben? Hast Du Fragen?

Nimm dazu mit dem Stubenmeister Reto Schori Kontakt auf. Herzlichen Dank für die Mithilfe!

E-Mail: [retoschori@gmx.ch](mailto:retoschori@gmx.ch)

Anmeldung der Kinder bitte mit offizieller Einladung und Anmeldung bekannt geben.



# Pächterwechsel auf Webern

## Interview mit René Schneider

11. Februar 2022

**René, ich bin froh, dass ich dich gerade noch erwische. Es ging ja alles sehr schnell für uns nicht Eingeweihte. Wie lange weisst du schon, dass du die Wäbere verlassen wirst?**

Ich habe mir vorgestellt, dass ich hier arbeiten kann bis 70. Aber die ganze Situation war einfach zu viel. Der Umbau, dann Corona kurz vor der Fasnacht. Da hat es angefangen. Vieles war nicht mehr lieferbar, alles veränderte sich. Mit der Zeit hat es sich einfach nicht mehr gerechnet. Wir haben oft diskutiert. Ich wollte nicht, dass der Betrieb leidet, so macht es keinen Spass mehr.

Es war ein riesiger Schritt. Wir verkauften die GmbH, denn ich wollte nicht lange warten. Es war mir auch wichtig, dass die Zunft möglichst wenig Aufwand hat. Ich glaube, es ist das Beste für alle. Einen solchen Hausbesitzer findest du nicht so schnell. Die Zunft war sehr offen.

Im Juni hatten wir Ferien, da wusste ich es noch nicht. Da waren wir im Gespräch mit der Burkhalter Group. Es war schwierig für uns, wir wollten niemanden vor den Kopf stossen.

Ich überlegte mir, was mache ich nun. Es war klar, dass wir uns lösen konnten und ich schaute für einen Job. Ich wollte eine Saison in die Berge. Anfang Oktober sah ich die Stelle auf dem Jungfrauoch. Ich habe mich einmal beworben. Am Telefon vereinbarte ich ein Probearbeiten und dann klappte es. Es ist ein fixer Vertrag.

**Gehen wir zurück zu deiner ersten Zeit in der Wäbere: Wie erinnerst du dich an deinen Start hier?**

Es war schön! Einfach too much, es lief ja immer sehr viel. Es war cool.

**Welches waren deine Highlights?**

Jeder Tag war ein Highlight. Das Cooleste war die Parade der Tour de France. Die Fasnacht, das Buskers, la Puce Vide-Gre-



René Schneider und Simon Wenger

nier, jeder Anlass war der Zeit angepasst. Das waren alles coole Anlässe, manchmal etwas zu viel.

**Wo Licht ist, ist auch Schatten. Welche Ereignisse fielen dir besonders schwer?**

Das Schlimmste für mich war, dass am Altersnachmittag immer weniger Leute kamen. Der Tod von Therese Steck war ein heftiges Erlebnis. Die alten Leute, die Stammgäste, die wegstarben. Mit den

anderen Veränderungen hatte ich weniger Mühe.

Ich wurde der Zunft nicht mehr gerecht. Ich wollte mehr machen, aber es ging nicht. Zum Beispiel Käsespätzli für die Asiaten, aber dann kam Corona und das war's dann. Die Asiaten kommen immer noch nicht. Alle sparen extrem.

Mein grösstes Problem: Ich habe Koch gelernt und mache das mit Stolz. Die Fertigprodukte sind nicht mein Ding. Aber das ist nicht mehr leistbar. Ich musste für ein Apéro nur noch auspacken und aufwärmen. Da fragte ich mich, wer bin ich?

Die Mitarbeiter waren auch nicht mehr zufrieden, es war schwierig, gute Leute zu finden. Das kam schleichend.

**Dein Partner Martin Immenhauser war auch Teilhaber. Welche Rolle hat er neben dem quirligen, schillernden René gespielt?**

Er hat mich unterstützt, hat mir den Rücken freigehalten, dass ich alles geben kann. Er war nicht im Betrieb und das war ganz bewusst so.

**Warum bist du überzeugt, mit Tobias Burkhalter den geeigneten Nachfolger gefunden zu haben?**



Gruss von René Schneider vom neuen Arbeitsplatz!

Weil die Burkhalter Group eine Kette ist, die in Bern ansässig ist. Das erspart der Zunft viele Kosten und Umstände.

**Was wirst du vermissen?**

Nichts. Hier ist abgeschlossen, da geht's weiter. Du musst weiterleben können. Sicher gibt es Dinge, die ich vermissen werde, aber das ist noch zu früh.

**Worauf freust du dich nun ganz besonders?**

Auf den neuen Job. Bis Montagabend bin ich 100% hier, danach geht es dort weiter. Es hat mir dort einfach gefallen, ich will aufs Jungfrauoch.

**Vielen Dank für deine Zeit und ich wünsche dir von Herzen alles Gute auf dem Top of Europe!**

## Interview mit Simon Wenger

28. November 2022

### Seit wann wissen Sie, dass Sie das Restaurant Zunft zu Webern übernehmen?

Das ist noch gar nicht lange her. Knapp zwei Monate. Es war ein kurzer Entscheid.

### Was sind Ihre Erwartungen, Änderungen, Ideen?

Ändern wollen wir nicht viel, es soll so urchig und traditionell bleiben, von Chinoise und Fondue bis hin zum heissen Stein und eine gute Fischküche. Vielleicht wollen wir es etwas verfeinern, aber das grosse Ganze bleibt gleich.

Die Erwartungen sind, dass wir jetzt Vollgas geben. Mit den ganzen Anlässen ist das ein Wahnsinnsbetrieb.

### Wer sind Sie, woher kommen Sie?

Ich bin aufgewachsen in Köniz, habe meine Kochlehre gemacht im Hotel Bern, war knapp zehn Jahre im Bündnerland als Küchenchef, Souschef, dann hatte ich im Tessin ein eigenes Hotel zusammen mit meiner Frau und einem anderen Paar. Dann war das Thema Kinder und Familie und so haben wir uns entschieden, wieder zurück

nach Bern zu kommen. Dann war ich im Fähribeizli fast neun Jahre lang Küchenchef und Geschäftsführer. Und jetzt kam es gerade gelegen, mal einen Wechsel zu machen, wieder in die Stadt zurückzukommen. Ja, das bin ich. Zwei Kinder, verheiratet ...

### Wurden Sie von der Zunft angefragt?

Auch im Fähribeizli war ich bei Herrn Burkhalter angestellt und ich bin von ihm angefragt worden, ob ich das gerne übernehmen würde.

## 100 Tage im Amt

17.1.2023

### Nun bin ich sehr gespannt, wie sich das entwickelt hat, nach fast 100 Tagen im neuen Betrieb. Wie läuft es?

Wichtig war ja, dass wir mal den Winter über die Bühne brachten, die Hochsaison. November, Dezember sind die stärksten Monate. Das haben wir sehr gut geschafft – mit kleinen Zwischenfällen, aber die gibt es immer.

Wir haben viele Anlässe übernommen mit Leuten, die seit Jahr und Tag gekom-

men sind, und dass wir das dann auch geben konnten, wie sie es gewohnt waren, und doch auch merken durften, dass sich etwas geändert hat. Das war die Herausforderung, und die ganze Koordination mit Anlässen und dann hatten wir noch IT-Probleme, wo viele Anlässe verloren gingen. Das war dann Detektivarbeit, nachzufragen, wann die Leute kommen und was sie bestellt hatten.

Aber nein, es war eine super Zeit. Wir haben viel verändert, aber das Angebot ist sicher immer noch in dem Stil, wie's war. Gewisse Sachen haben wir weggelassen, aber das Grundgerüst ist noch so und nun wollen wir darauf fortlaufend Änderungen machen. Z. B. Chinoise, Käsefondue ist extrem zurückgegangen im Vergleich zu vorher, dafür braucht man viel mehr anderes. Das hat sich schon im November umgestellt auf à la carte, ausser Weihnachten, Neujahr für die Touristen.

### Was ist der Renner?

Cordon-Bleu, Kalbsleber! Das ist Wahnsinn – und Zürcher Geschnetzeltes – dafür, dass wir in Bern sind ... aber man sagt ja, in Bern sei das Zürcher Geschnetzelte besser als in Zürich.



### **Was ist das Highlight?**

Ah, das war sicher Silvester. Da war das Restaurant voll. Das ist immer der Tag des Jahres – und dieses Jahr war es extrem, nach drei Jahren Pandemie. Das Telefon klingelte in einem fort. Für nächstes Jahr werden wir sicher den Saal dazunehmen.

### **Gibt es Rückmeldungen von Stammgästen?**

Ja, es gibt die und die (lacht). Allen recht machen kann man es nicht. Viele sagen, früher war es so oder so ... Aber es gibt auch viele, die kommen und positiv reagieren auf Änderungen, Hausbewohner, die sich bedanken ... Aber ich will nicht zu viel sagen (lacht wieder).

### **Ihr Zufriedenheitspegel von 1 bis 10?**

Acht!, Siebeneinhalb, Acht.

Manchmal sollten die Tage etwas länger sein. Ich bin jetzt fast die hundert Tage da, aber ich habe noch relativ wenig geschafft von dem, was ich mir vorgenommen hatte hinter den Kulissen. Ich war auch die ersten eineinhalb, zwei Monate voll in der Küche und dann fehlt halt die Zeit für die Neuaufgleisung im Hintergrund. Die Dinge, die notwendig sind für die Betriebsbewil-

ligung, wie die ganze Hygienesache, die sind sehr aufwändig und da hatte ich zu wenig Zeit für so nebenbei. Es fehlen noch gewisse Sachen mit den Abläufen, aber man kann nicht auf den Winter starten und sagen, jetzt ist grad alles neu. Das gibt ein Durcheinander. Es war eh eine riesen Umstellung für die Angestellten, dann muss man halt ein bisschen Step by Step, jede Woche etwas neu einführen, bis man dann dort ist, wo man will.

### **Das wäre jetzt meine nächste Frage gewesen: die Belegschaft. Gab es da viele Wechsel?**

Es sind viele Neue dazugekommen. Innerhalb der Burkhalter Group kann man sich da aushelfen, das ist ja der Vorteil. Der Tennisclub und das Fähribreizli waren jetzt 5 Wochen geschlossen, da konnten wir Personal übernehmen als Springer oder teilweise schon fast fix. Dann hatten wir weitere Aushilfen und auch zwei neue Personen im Service eingestellt. Vom bisherigen Servicepersonal sind alle noch da. Dann haben wir einen Küchenchef ad interim. Wenn dann Frau Eva Forrer von der Schmiedstube kommt, bleibt er als Sous-Chef.

Bei den Mitarbeitern haben wir einen Abgang auf Ende Monat zu verzeichnen. Und Herr Jungo im Büro wird pensioniert und macht noch den Jahresabschluss.



### **Und wie ist das Echo auf den neuen Wein mit dem schönen Etikett?**

Sehr gut! Kistenweise! Jedenfalls im November, Dezember. Ein Chablais eines Lieferanten aus Kiesen. Und das Echo ist super. Preis-Leistung stimmt, es ist ein guter Apéro-Wein und hier sowieso zu Käsefondue und Raclette und auch am Stammtisch. Das löst grad viel ab, es gibt nicht mehr 7 bis 8 Weine, sondern es konzentriert sich viel auf diesen Wein, wenn man ihn halt sieht, den Webern-Wein.

### **Der Wunsch, der auf die 10 springen würde?**

Das kommt noch. Wenn es so weiterläuft, vor allem. Es braucht nicht mehr viel. So in zwei Jahren sollte das geregelt sein.

### **Vielen Dank und weiterhin alles Gute auf Webern!**

# Restaurierung der Zunftplaketten

Unser Tafelsilber bewahren wir gut gesichert im Wäbere-Tresor auf. Der Stubenmeister ist dafür zuständig und verantwortlich. Jedes einzelne Stück wird fein säuberlich hin und wieder poliert und in Samt aufbewahrt. Jährlich überprüfen der Seckelmeister, die Stubenschreiberin und der Stubenmeister den Bestand des Tafelsilbers.

Mancher Schmuck ist dazu da, damit Delegierte des Zunftrates diesen bei Anlässen und Besuchen bei anderen Zünften

tragen und somit die Zunft zu Webern gebühlich vertreten. Dazu gehören zwei – wollen wir mal sagen «Zunftmedaillen» aus früheren

Zeiten. Das Herstellungsalter ist nicht genau auszumachen.

Diese beiden Schwergewichtigen – das Silber hat sein Gewicht – waren wirklich nicht mehr so schön. Mit den Jahren und nach einigen Anlässen war das Silber schwarz angelaufen und das Email in den Zunftfarben abgeschlagen und ausgebrochen. Der Zunftrat beschloss einstimmig die Restauration.

Mit dem Goldschmiedmeister Adrian Gempeler aus Münsingen, dem Bruder unseres Zunftmitgliedes Alexander Gempeler, fanden wir den richtigen und vertrauenswürdigen Fachmann für unser Anliegen.

Die beiden Schmuckstücke traten somit im Mai 2022 ihre Reise nach Münsingen an und wurden dort seziiert und demonstriert. Es galt zunächst, das Silber vom Email zu trennen, um danach das Email einer Expertin im Raume Winterthur zuzusenden.

Emailieren ist bekanntermassen ein heikles Kunsthandwerk. Email ist, einfach beschrieben, eingefärbtes Glas auf feinsten Unterlage, in diesem Fall auf Silber, was gemäss Goldschmiedmeister besonders heikel ist. Nur zu oft zerbricht das Glas des Email, weil die Abkühlung zu rasch oder der Unterschied der Temperatur der Unterlage zu gross ... auch noch nach Tagen, so der Fachmann. Der Schlüssel des Erfolgs liegt, wie so oft im Leben, in der Vorbereitung, in der Geduld, in der Sache und ... in der Zeit.



Das alles brachte die Expertin aus Winterthur für unsere Zunftmedaillen mit, und das Kunstwerk gelang trotz erheblichen Hürden, welche es zu beachten galt, auf Anhieb. Welch ein Erfolg!

Die Rückreise von Winterthur war ebenfalls erfolgreich und gelang ohne Schaden.

Zurück in der Goldschmiede wurde der silberne Vogel Gryf wieder aufgesetzt und die Ösen wurden wieder montiert; notabene nicht einfach angelötet, sondern, wieder in Bezug auf das Email, welches keine Temperaturunterschiede verträgt, kalt gelasert.

Damit die Medaillen in Zukunft auch weiterhin unbeschadet aufbewahrt und von den Delegierten genutzt werden können, erhielten sie vom Goldschmied je ein eigenes Behältnis.



Die Geschichte der beiden Zunftmedaillen wurde anlässlich des letzten Botts von Stubenmeister Reto Schori vorgestellt und die Medaillen wurden gezeigt.

**Vielen Dank für die tolle Arbeit!**

Reto Schori



**Karelia-  
Stiftung**

**Die «Karelia-Stiftung» hilft sozial Schwächeren. Die zugewendeten Mittel dienen mit ihren Erträgen dem Stiftungszweck, werden aber selber nicht verbraucht.**

**[www.karelia.ch](http://www.karelia.ch)  
[info@karelia.ch](mailto:info@karelia.ch)**

Einzahlung für:

**DC Bank, 3000 Bern 7**

Zu Gunsten von:

**CH84 0839 7016 4858 0521 0  
Karelia-Stiftung  
P. A. Ed. Steck & Cie  
Bärenplatz 8, 3011 Bern  
PC 30-38141-6**

# Seniorinnen- und Seniorentreffen

**Seniorinnen- und Senioren-  
nachmittag vom Donnerstag,  
27. Oktober 2022**



An diesem sonnigen und warmen Herbstnachmittag führte unser Zunftmitglied Hans Steiner, dipl. Arch. ETH und langjähriges Mitglied unseres Zunfttrats, eine rund zwanzigköpfige Gruppe auf einem kurzweiligen «Spaziergang» durch die untere Berner Altstadt. Die Teilnehmenden trafen sich um 14 Uhr vor der Zunft zu Webern und stimmten sich beim Bummel durch die Lauben der Gerechtigkeitsgasse hinunter auf den Rundgang ein. Dieser nahm im Nydegghöfli, mit dem alten Sodbrunnen der früheren Burganlage, vor der Nydeggkirche seinen informativen Anfang.

Hans erläuterte anschaulich, wie sich Bern von der Burg Nydegg aus in mehreren Schüben «stadtaufwärts» entwickelte. Mit Begeisterung wies er dabei auf die topographisch bedingten leicht und elegant geschwungenen Linien der Gassen hin – ein Phänomen, das mir bis jetzt nie so recht bewusst geworden war. Beim Aufsteigen auf den Nydeggstalden – die Bezeichnung

«Stalden» suggeriert ja die Steilheit eines Weges – überquerten wir den früher acht Meter tiefen Graben, der Teil der Verteidigungsanlage der Burg Nydegg war. Hans gelang es ausgezeichnet, solche Gegebenheiten aus dem Schlaf der Geschichte heraufzuholen und für unsere Gegenwart lebendig werden zu lassen.

Dies galt auch für seine Hinweise auf spannende Einzelheiten oder auf die Schönheit und Einmaligkeit des Gesamteindrucks bei verschiedenen ehrwürdigen Gebäuden der unteren Altstadt. Die beiliegenden Photos bezeugen dies auf eindrückliche Weise. Von der Rathausgasse aus zogen wir vorbei am Münster hinüber auf die Plattform – auch «Pläfe» genannt – gestützt durch gewaltige Stützmauern. Dieses heute parkartige Gelände mit seinen Schatten spendenden Rosskastanienbäumen lädt vor allem im Sommer zum «Chillen» ein – ja, so sagt man heutzutage – und zeugt aber auch vom gross-

zügigen baulichen Gestaltungspotential der dafür Verantwortlichen der Stadt. Von ebensolchen gestalterischen Kräften legte Hans Steiner im Bereich der begeisternden Wissensvermittlung und der bildhaften Veranschaulichung von städtebaulichen und architektonischen Gegebenheiten ein unvergessliches Zeugnis ab. Herzlichen Dank!

Nach diesem wertvollen Streifzug durch Berns Altstadt klang der Nachmittag auf gemütliche Weise bei Kaffee und Kuchen im Zunfthaus aus.

Kathrin Germann



## Seniorenachmittag vom 16. Februar 2023, ein Brief an den «Vogel Gryf»

Lieber Vogel Gryf

Gestern waren wir im Stadttheater. Nicht wirklich in einer Aufführung, es war lediglich eine Führung durch das Theater und das von 14.30 bis 16 Uhr – echt interessant!

Unser Führer, Herr Enkerli, hat uns ermöglicht, hinter die Bühne zu schauen, wo eifrig Kulissen gebaut und an Monitoren mit der Beleuchtung gearbeitet wurde. Er zeigte uns den riesigen Fundus der Requisitenabteilung, das emsige Treiben in der Schneiderei, in der theatereigenen Hutmacherei und in den Möbelwerkstätten.

Das Schönste aber war der Theatersaal, ausgestattet mit viel Gold und rotem Samt, die drei Balkone und die VIP-Logen. In der Theatersprache ist das «die vierte Wand».

Nach der Führung, zurück in der realen Welt, sassen wir bei Kaffee und Kuchen im Theater-Restaurant «DIE VIERTE WAND» und langsam verflüchtigte sich der Theaterzauber aus unseren Köpfen.

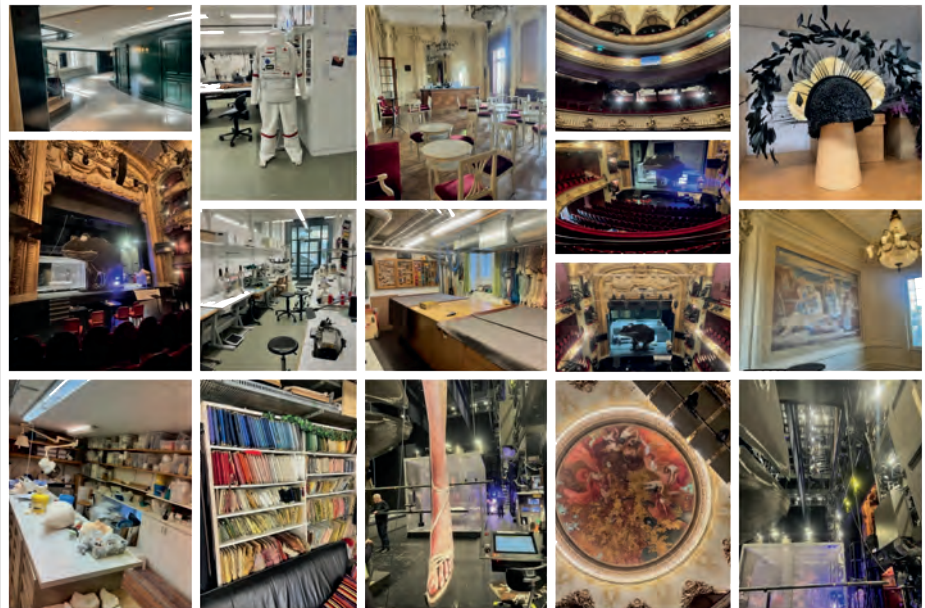
Du siehst, lieber Vogel, an diesen Seniorenachmittagen gibt es Interessantes zu sehen und zu erleben. Schau dir die Fotos an!

Zum Schluss möchten wir dir und der Redaktorin dieser Zeitung, Doris von Wurstemberger, herzlich danken. Euer

Mitteilungsblatt wird gelesen und sehr geschätzt!

Mit freundlichen Grüßen

Die beiden Organisatorinnen  
Kathrin Germann und Vive Kocher



# Stamm

Für alle im erwerbstätigen Alter: einfach mal gemütlich zusammensitzen und sich unterhalten ...

Wer mit dabei sein möchte, meldet sich bei Martin Tschirren: martin.tschirren@sbb.ch

So geht der Reminder rechtzeitig an euch raus.

## Nächste Daten:

- Frühlingsstamm: 1. Juni 2023
- Herbststamm: 7. September 2023

Jeweils ab 17.30 Uhr im Restaurant zu Webern.



# Kinderfest

Das nächste Kinderfest findet am **Samstag, 19. August 2023** wiederum beim **Burgerheim Viererfeld** statt.

Die Einladung mit Anmeldeatlon bekommen die Eltern der zunftangehörigen Kinder der Jahrgänge 2007–2018 per Post. Grosse Eltern, die ihre nicht zünftigen Enkelkinder gegen eine Gebühr mitmachen lassen möchten (nur Schützenkönig:in können sie nicht werden), können sie per Mail bei **fanny.stoll@gmail.ch** für das Kinderfest anmelden. Die Einhaltung der Anmeldefrist bis Freitag, 7. Juli ist für die Organisator:innen wichtig!

Verstärkung und Unterstützung für die Betreuung am Fest sind ebenfalls willkommen! Und natürlich freuen sich alle über schöne Präsentationen der teilnehmenden Kinder am Abend – ein Dankeschön für den wunderbaren Tag!

# Wäbere-Stubete

Wie in der letzten Ausgabe beschrieben, hatten wir Webern-Frauen es verpasst, an unserem aufregenden Treffen im Creaviva neue Termine für weitere Aktivitäten festzulegen.

Aber wie schon so oft hatte Denise am Herbstbott die zündende Idee! Sie fragte Corinne Küpfer, ob sie uns nicht einen

Workshop anbieten würde in Improvisations-Theater.

Und spontan wie sie ist, sagte Corinne zu!

So werden wir uns also am 23. März um 18 Uhr im Zunftsaal treffen, um über unseren Schatten zu springen und unsere Spontaneität zu trainieren. Beim abschliessenden gemeinsamen Essen kommen

bestimmt noch mehr gute Ideen auf, wie wir Zunftfrauen «entre deux âges» unsere Geselligkeit pflegen und geniessen könnten.

Der nächste Anlass ist auch schon organisiert. Hier kann frau noch aufspringen:

Am 11. Mai besuchen wir als Gruppe die Ausstellung «**A Mile in My Shoes**» inklusive Apéro im Berner Generationenhaus.

Beide Anlässe werden vom Zunftrat unterstützt und dafür danken wir sehr herzlich!

Wer Interesse hat, an diesem Ausstellungsbesuch teilzunehmen oder auch nur die Infos für weitere Treffen und Anlässe erhalten möchte, meldet sich bei:  
**dorisvwb@gmail.com**

Die weiteren Daten für gemeinsame kulinarisch untermalte Plauderstunden werden wir am nächsten Treffen festlegen – bestimmt!

Und sonst geht's auch per Doodle, wenn wir eure Mailadresse haben.





# Visionen aus dem Zunftrat

## Bereit sein für die künftigen Entwicklungen

Im Zunftrat haben wir uns im vergangenen Jahr an mehreren Sitzungen mit den Entwicklungen und Herausforderungen der Zunft auseinandergesetzt. Als Ausgangslage haben wir das Umfeld, die Stärken, die Schwächen, die Risiken und die Chancen der Zunft diskutiert und beurteilt. Ein aktives und lebendiges Zunftleben ist von grosser Wichtigkeit. Die Zunft zu Webern will die Vernetzung und den Austausch unter den Zunftangehörigen weiter fördern und auch digitaler gestalten. Obwohl die finanzielle Situation der Zunft weiterhin anspruchsvoll bleibt, ist der finanzielle Handlungsspielraum für die Zukunft zu stärken. Und mit engagierten Zunftangehörigen werden die Aufgaben der Zunft weiterhin gut wahrgenommen.

Der Zunftrat hat ein strategisches Zielbild entworfen, welches in drei Bereiche aufgeteilt ist:



Um diese Ziele zu erreichen, sind wir im Zunftrat daran, einzelne Projekte zu

starten. Weil die Zunft zu Webern vom Engagement und Mitwirken ihrer Zunftangehörigen lebt, ist es dem Zunftrat ein grosses Anliegen, dass sich interessierte Zunftangehörige in einzelne Projekte einbringen und mitmachen. So soll zum Beispiel eine Plattform für den Informationsaustausch innerhalb der Zunft und ein Event für die jüngeren Zunftangehörigen gestaltet werden.

Der Zunftrat nimmt sehr gerne weitere Ideen und Anregungen von euch, geschätzte Zunftangehörige, entgegen und freut sich auf eine Mitwirkung bei den Projekten.

Mark Wegmüller

# Das gesellige Leben hat Geschichte

Ein Auszug aus einer mittelmässigen Geschichtsarbeit aus den 80er-Jahren

Die Bernischen Gesellschaften feierten schon immer viel und gerne. Viele Feste wurden aber von der Obrigkeit untersagt.

Hier die ersten bekannten Feste, wie sie in Rechnungen der Gesellschaften auftauchen:

- 1370 gemeinsames Totenmahl
- 1375 Rechnungsmahl aufgrund der Stadtrechnung
- 1408 Neujahrsmahl
- Fasnachtsfeste, Ostermäher, Feiern zu Ehren der Schutzpatrone, Siegesfeste ...
- 1555 grosses Neujahrstfest
- Empfang des Herzogs von Longueville
- 1570 das Dattelbaumschütteln der Knaben
- 1573 die Tänze auf der zugefrorenen Aare
- 1577 die Spiele zu Ehren der Solothurnischen Gesandtschaft

Um 1603 begannen die Verbote der Obrigkeit. Gründe:

- Gottes Zorn in Form der ausgebrochenen Pest
- Religionsverfolgungen in Deutschland und England: Teuerung
- Kriegsunruhen, notwendige Wachtbarkeit
- «auss bekanten Ursachen»
- wegen des bedauerlichen Zustandes der Christenheit und der Kirche
- Seuch und Pest
- Krieg und Zornzeichen Gottes
- Sparmassnahmen
- usw.

Hier jedoch ein Speisezettel, der 1650 in Jegistorf abgegessen wurde:  
«Erstlichen eine gute Suppen, gesotten und gebraten Rind-, Kalb- und Schaffleisch. Zum andern Fisch-, Hennen-, Tuben und andere Pasteten. Drittens Eyer-, Rosinli- und andere Dateren, Küchli und andere gebachene Spysen. Drei Mandel-, drei Pruniolendateren, Oliven, Capris, Angevis.

Wolgericht, gesotten und gebratene Tuben und Hahnen, gesotten und gebachen Fisch und Krebs, gebraten Spannfüekli. Eingebeytzt schweinin Braten, wolzubereitete Wurst, Salat und was dergleichen, wo auch erforderliches Confect auf die fürnembste Tafeln.»

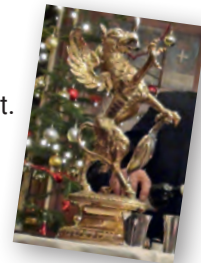
An den Mählern wurden zu Hühnern und Kapaunen bis zu drei Liter Wein pro Kopf konsumiert. Das Essen wurde von einer Tafelmusik begleitet.

1711 taucht auf einer Rechnung auch Bier auf und es werden Ausgaben für Pfeifen und Tabak vermerkt.

Und 1797 wird nebst rotem und weissem Wein auch Kaffee und Tee getrunken.

Die Moral davon: Ein wichtiger Bestandteil einer Gesellschaft ist zünftige Geselligkeit.

**Darauf heben wir den Becher von 1711!**



## Ankündigung

# Zunftfest im Casino Bern, Samstag, 21. Oktober 2023

Liebe Webernburgerinnen  
Liebe Webernburger

Wir möchten euch auf das Zunftfest der  
Zunft zu Webern aufmerksam machen.

Gerne empfangen wir euch ab 17.30  
Uhr zu einem Apéro im Casino-Vestibül.

Gemeinsam wollen wir den Abend, das  
festliche Essen und das Unterhaltungspro-  
gramm mit sprachlichen Klangköstlichkei-

ten und Fingerspitzengefühl im Burgerrat-  
saal geniessen. Eine Genussreise, die ihr  
euch nicht entgehen lassen dürft!

Moderiert wird der Anlass durch unser  
ehrwürdiges Zunftmitglied Adrian Küpfer.  
Wir würden uns freuen, euch persönlich  
im Casino Bern begrüßen zu dürfen.

Einladung und Anmeldeformular folgen  
rechtzeitig per Briefpost.

Der Zunfttrat



# Zivilstandsmeldungen

gemeldet bis 17. Februar 2023

## Geburten

---

26.8.2022

### **Helena Wildbolz**

Tochter von Marlen Wildbolz und Daniel Wolfger in Österreich

16.9.2022

### **Evan Malio Jordi**

Sohn von Olivia und René Jordi in Bern

1.10.2022

### **Kilian David Lago**

Sohn von Laura und Georges Lago in Ostermundigen

## Eheschliessungen

---

11.11.2022

### **Darina Jakubcáková und Christoph Wildbolz**

in Bern

## Todesfälle

---

7.10.2022

### **Esther Leuch-Münger**

(1927) in Bern

9.11.2022

### **Rudolf Wildbolz**

(1925) in Bern

10.11.2022

### **Max Rosen**

(1948) in Zofingen

## Zustimmung zur Veröffentlichung von Zivilstandsereignissen

Aufgrund der datenschutzrechtlichen Vorgaben dürfen Zivilstandsereignisse (Geburten, Trauungen und Todesfälle) nur mit Zustimmung der betroffenen Person veröffentlicht werden. Werden Zivilstandsereignisse der Zunft gemeldet, stimmen die betroffenen Personen damit der Veröffentlichung im «Vogel Gryf» und der weiteren Bekanntgabe, z. B. im Rahmen eines Grossen Botts zu. Wollen Sie keine Veröffentlichung, so ist dies bei der Meldung an die Zunft ausdrücklich so zu vermerken.

## Adress- und Zivilstandsnachrichten

Änderungen von Adresse und Zivilstand können schriftlich per Post oder via Mail ([webern@ed-steck.ch](mailto:webern@ed-steck.ch)) gemeldet werden.

Aufgrund der Rechtslage erhalten die Zunft und die Bürgergemeinde nicht automatisch Kenntnis von Adress- und Zivilstandsänderungen und sind daher auf Ihre aktive Mitarbeit angewiesen.

## Nachrufe

Der Zunfttrat macht darauf aufmerksam, dass Nachrufe von den engsten Angehörigen zu verfassen und rechtzeitig vor dem Bott einzureichen sind. Nachrufe werden nur bei Vorliegen verlesen und können über die Stubenschreiberin ([webern@ed-steck.ch](mailto:webern@ed-steck.ch)) eingereicht werden.

## Sargtuch

Das Sargtuch ist im Burgerspittel am Bahnhofplatz. Bei Bedarf kann der Hausdienst unter der Nummer **079 570 60 88** kontaktiert werden.

# Zunfträte und Chargierte – Frühling 2023

Zunftadresse: Zunft zu Webern, Bärenplatz 8, Postfach, 3011 Bern, Telefon: 031 320 37 35

## Zunftrat

---

Obmann

**Heinz Wildbolz**

heinz@wildbolz.com

Vizeobmann

**Mark Wegmüller**

mark.wegmueller@gmx.net

Seckelmeister

**Marcel Steck**

marcel.steck@ed-steck.ch

Almosner

**Martin Tschirren**

almosner.webern@bluewin.ch

Stubenschreiberin

**Isabelle Buchschacher**

info@webern.ch

Stubenmeister

**Reto Schori**

retoschori@gmx.ch

## weitere Zunfträte

---

**Martin Moser**

Martin.Moser@bratschi.ch

**Ueli Krauss**

krauss@aa-plus.ch

**Brigitte Kammer-Germann**

bbkammer@bluewin.ch

## Revisoren

---

**Dominique Schmid**

**Marc Wildbolz**

## Fährnich

---

**Reto Maron**

r.maron@bluewin.ch

## Kinderfest

---

**Fanny Stoll**

fanny.stoll@gmail.com

## Vogel-Gryf-Mitteilungsblatt

---

**Doris von Wurstemberger**

dorisvwb@gmail.com

## Restaurant Zunft zu Webern

---

Gerechtigkeitsgasse 68

3011 Bern

031 311 42 58

info@restwebern.ch

www.restwebern.ch

# Stipendien

für das Jahr 2024

**Wir alle wissen, wie wichtig eine gute Ausbildung und stete Weiterbildung sind. Im Rahmen unserer Stipendienreserve möchten wir deshalb gerne gut begründete Gesuche unterstützen.**

Das Stipendienreglement der Zunft zu Webern vom 24. November 2021 sieht vor, in erster Linie an jugendliche, in der Schweiz niedergelassene Zunftangehörige Stipendien auszurichten. Wer ein Gesuch um einen solchen Aus- oder Weiterbildungsbeitrag einreichen möchte, unternimmt folgende Schritte:

1. Zur genauen Orientierung das Stipendienreglement bei der Stubenschreiberin Frau Isabelle Buchschacher anfordern (info@webern.ch).
2. Das Stipendienreglement studieren, u. a. hinsichtlich des Gesuchinhalts.
3. Das schriftliche Gesuch um ein Stipendium für das Jahr 2024 ist **bis spätestens 30. September 2023** bei der Stubenschreiberin Frau Isabelle Buchschacher einzureichen.

Mit freundlichen Grüssen  
Der Zunftrat

## Impressum

Das Mitteilungsblatt der Zunft zu Webern erscheint zweimal jährlich.

**Nächster Redaktionsschluss:  
1. September 2023**

Frühere Ausgaben des Vogel Gryfs und aktuelle Informationen können auf der Homepage unter <https://webern.ch> eingesehen werden.

Layout: Jordi Medienhaus Belp

Redaktion: Doris von Wurstemberger

Druck: Jordi Medienhaus Belp

Wenn nicht anders vermerkt, wurden die Artikel von Doris von Wurstemberger verfasst.



## **Grosses Bott**

---

**Samstag, 6. Mai 2023,  
10 Uhr mit anschliessendem  
Mittagessen**

**Donnerstag,  
30. November 2023,  
19 Uhr mit anschliessendem  
Apéro**

## **Kinderfest**

---

**19. August 2023**

## **Zunftfest**

---

**Samstag, 21. Oktober 2023**

## **Seniorentreffen**

---

**24. April 2023  
1. Juni 2023  
26. Oktober 2023**