



TW- Nytt

«Conservare – Illuminare – Inspirare»

«Bevare – Belyse – Inspirere»

ODD FELLOW LOGE NR. 22 THOMAS WILDEY



Nr. 2 - Sommer 2026

Utgis kun i PDF format – sendes ut på epost

Liste over Embedsmenn i perioden 2025-2027:

Storrepresentant

Inge Halfdan Frid

Fungerende Eks Overmester

Benny Simensen Rasmussen

Eks Overmestere:

Arnfin Evjen, Svein Terje Hermansen, Knut Borgen, Erling Nordsjø, Bjørn-Eirik Kirkeberg, Roar Mathiesen, Thomas Haug, Arvid Einebakken, Simen Levinsky, Inge Halfdan Frid og Benny Simensen Rasmussen.

Valgte embedsmenn 2025-2027:

Overmester	Wilhelm Sissener
Undermester	Svein-Erling Heggelund
Sekretær	Jørgen Mogens Frost
Skattmester	Thilo Kox
Ceremonimester	Arne Olsen
Kapellan.....	Simen Levinsky

Utnevnte embedsmenn 2025-2027:

Inspektør	Knut Borgen
Indre Vakt	Per Olof Runfors von Wowern
Ytre Vakt	Oddbjørn Rød
Musikkansvarlig	Stig Erling Brodal
Arkivar	Embedskollegiet
Herold	Henrik Norland
OM Høyre assistent	Hans Eskel Bache
OM Venstre assistent	Jan Fredrik Kvern
UM Høyre assistent	Mikkel Sissener Frid
UM Venstre assistent	Rolf Melteig
CM Høyre assistent	Ikke utnevnt
CM Venstre assistent	Ikke utnevnt

TW-Nytt redaksjonen

ønsker alle Brødre, venner og deres familier
en riktig god sommer.



TW-Nytt

KOMMUNIKASJONSBÆRER FOR
ODD FELLOW LOGE
NR. 22 - THOMAS WILDEY

TW-Nytt Nr. 2 – Sommer 2026

Innholdsfortegnelse

Leder TW-Nytt	4
Overmesters spalte	5
Undermesters spalte	6
Sekretærs spalte	8
Herolden informerer	9
Fung. Eks OM har ordet	10
Etisk Post ved Br Kapellan	11
Storrepresentanten beretter	12
Vemodig avskjed og en ny start	13
Oppslagstavle	15
Sommeravslutningen 2026	16
Odd Fellow Museet i Oslo	26
Kort resyme fra Storlogemøtet 2026	29
Fra Logens historie	33
Humorsiden	36
Et spennende (Broder)måltid	37
Leserbrev fra Brødrene	44
Runde fødselsdager 2026	48
Møteprogram Høst 2026	49



I redaksjonen

Redaktør:
Simen Levinsky

Redaksjonsmedarbeidere:
Calle - Carl Henrik Bache
Thilo Kox
Arne Olsen

Layout:
Thilo Kox og Calle

Epost:
simen.levinsky@vikenfiber.no

Redaksjonen avsluttet
den 4.8.2026

OBS!

Inserter står for innsenders
egne meninger uten at
redaksjonen tar stilling til
innholdet.

Leder TW-Nytt



Mine Brødre – kjære lesere.

Vi har alle kjent på den gode følelsen når vi kan lene oss litt tilbake og vite at jobben er gjort. Så også med Bror Redaktør.

Nå er TW-Nytt nr 2 sommer 2026 klar til å sendes ut til våre lesere. Forhåpentligvis til både glede og kanskje litt ettertanke for oss alle.

Vi har mottatt mange gode innlegg og håper at blekka gir en fin lesestund.

Det er fremdeles sommer, og ferie for noen. Men, september nærmer seg og Logen vår skal snart ha sitt første møte i høstterminen. Da begynner en ny og særdeles viktig jobb for oss alle. Nå blir vi mange Brødre, og de som kommer skal føle seg velkomne, ønsket og bli inkludert fra første stund. Vi gleder oss til å bli bedre kjent med hverandre og vandre videre sammen.

Bror Redaktør starter snart med sin neste oppgave. Høstnummeret 2026 skal planlegges. Jeg håper at TW-Nytt fortsetter å være et blad som vi bryr oss om og oppleves som en felles plattform for Brødrene. Her er plass til både faste spalter og innlegg som sendes inn. Jeg er overbevist om at våre medlemmer har gode historier på lur som kan deles med alle Brødrene. Så oppfordringen blir: Grip penn eller PC fatt og bli med på å lage bladet. Bilder du sender inn er best om du har fotografert dem selv. 😊

TW-Nytt redaksjonen hører gjerne fra deg om det er noe du har på hjertet.

Med hilsen i V. K og S
Simen Levinsky
Redaktør



Overmesters spalte

☀ Sommerhilsen fra Overmester



Mørk dress har fått sin hvile, og klubba ligger stille, for sommeren har kommet slik som vi så gjerne ville.

Siden mai har døren til vår loge stått på gløtt, mens dagene har fylts med sol og kveldene med søtt.

Regaliene henger trygt og venter i sitt skap, nå gjelder det å samle overskudd og vennskap.

For kaloriene i is og alt som havner på en grill, må nytes helt uten at vi teller noen til!

Midt i fellesferien vil jeg bare titte inn, og ønske litt mer solskinn og varm sommervind.

Til alle stolte brødre i vår Loge tjuesju minus fem, (*Loge 22*) som nyter gode dager i sitt eget sommerhjem!

Sitter du i sola med en kald en i din hånd, så send en liten hilsen for å styrke våre bånd.

En telefon til en broder gjør dagen lys og glad, og minner oss om fellesskapet vi så gjerne vil ha.

Nyt de lange kveldene, ta vare på din kjære, så møtes vi til høsten med frisk mot og ære!

Riktig god og fredfull sommer til deg og dine,

Med broderlig hilsen i V. K. og S.,

Wilhelm Sissener

Overmester, Loge nr. 22 Thomas Wildey



Undermesters spalte



Sommerhilsen fra bror Undermester

Sommeren er her, iallfall noen uker til.

Jeg håper alle har hatt en fin og avslappende sommer.

Selv har jeg blant annet benyttet anledningen til å tøffe rundt i Stockholms skjærgård. Det er over 30 000 øyer der. Denne, for eksempel, heter «Tisdan», som seg hør og bør. (Se vedlagt bilde).

Jeg håper alle gleder seg til å komme tilbake til logen igjen. Jeg gleder meg iallfall.

Jeg gleder meg spesielt til å møte alle våre nye brødre som har meldt overgang fra Millennium. Jeg håper vi «gamle» brødrene bidrar til at de nye raskt føler seg velkomne og integrerte. Jeg gleder meg også til å være med å dele ut 40-års veteranjuvel. Det er litt imponerende at noen har vært medlem av Logen siden jeg var konfirmant og gikk i Poco Loco joggedress.

Vi skal nå ta fatt på hverdagen igjen. Denne kan fort bli preget av høye krav til effektivitet og en hektisk jakt på fremtiden. Når et mål er nådd, jager man fort videre til det neste. Jeg har derfor lyst til å dele et sitat av forfatteren Jonathan Swift: «Det er svært få mennesker som virkelig lever i dag – de fleste forbereder seg på å leve i morgen». Dette er like aktuelt dag som da det ble skrevet for 300 år siden. Vi tenker at vi skulle hatt mere tid.

Men kanskje er det mere nåtid vi skulle hatt? Husk at livet ikke måles i antall pust, men i øyeblikk som tar pusten fra deg. Håper dette kan inspirere til å senke skuldrene litt oftere og bare være.

Med Broderlig hilsen
Svein Erling Heggelund
Undermester



Fra Stockholms skjærgård - øya "Tisdan" Foto: Svein Erling Heggelund.





Over sø og land på ferie

Vi trodde ikke det var mulig å oppleve så mye på en familietur med store og små.

Å seile i en 8 meter lang båt på smale kanaler nærmer seg en prøvelse av de store.

Dels må en lære seg å styre båten, men i tillegg er det sluser med inn- og utgang og tunneller med enveiskjøring.

Men, dette fikk vi lært i praksis. Kanalene slynger seg gjennom vakre omgivelser og farten er rolig og støyen avdempet.

Min største oppmerksomhet fikk de århundre år gamle eike trer som møtte oss langs kanalen. Inn imellom opphold i småbyer med tradisjonsrike bygninger og hyggelige pub'er. Dette ble en ferietur som vi vil huske lenge. Langt vekk fra hverdagens trengsler fikk vi hvile ut og dro hjem fylt av inntrykk med naturens egne scenarier. Fortsatt god sommer til dere alle.

MBH Jørgen Frost
Sekretær

På tur med kanalbåt i Wales på grensen til England til Langgollen (som uttales helt annerledes enn det skrives).
Foto: Jørgen Frost.



Herolden informerer



Gode brødre

Det er (endelig) sommer!
I skrivende stund er det kun én arbeidsdag igjen før det blir tre uker med etterlengtet sommerferie. Ser frem til dager uten en vekkerklokke som ringer så altfor tidlig. Det er ikke lett å være B-menneske i et samfunn tilpasset A-mennesker.

Vi går en spennende høst i møte. Ikke bare har vi et innholdsrikt møteprogram, men vi får mange nye brødre i vår loge. Jeg gleder meg stort til å se mange brødre både i salen og på ettermøtene.

Vårt første møte i høstterminen er tirsdag den 1. september. Høstens møteprogram ligger på nett og i Spond.

Husk å melde eventuelle endringer, som e-post, mobilnummer e.l. til br. Sekretær. Selv om det sendes ut informasjon på e-post, er det både mitt og embetskollegiets ønske at samtlige av logens brødre tar i bruk Spond. Trenger du hjelp med Spond kan både UM og jeg hjelpe til.

Husk at det koster så lite å ta en telefon til en bror i sommer, men det kan bety så uendelig mye.

Jeg ønsker brødrene en riktig god sommer.

Ps. I Sommervarmen er det veldig godt og forfriskende med en «surøl». Kan anbefale *Boon Oude Geuze*, fra Belgia. Denne fås på vinmonopolet, varenummer 9292202. Polet skriver: *Kompleks, frisk og litt utviklet preg av eple, grapefrukt og lyst malt, litt syltet løk og krydder.*

Med broderlig hilsen
Henrik Norland
Herold



Fung. Eks OM har ordet



Gode brødre!

Sommeren er på hell med lange og varme dager, tiden nærmer seg at vi igjen møtes i logen for den gode samtalen, samvær og tid til ettertanke.

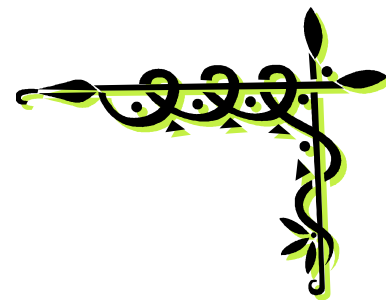
Høstterminen har i de grader innhold som ikke er hverdagskost med nye brødre, brødre som kommer til oss fra annen loge og det viktige for hver og en av oss, er å få alle til å føle seg velkommen. Til tross for lang fartstid så er det uansett nye ansikter, inntrykk og et logeliv som kanskje ikke er helt likt det man har vært vant til, men jeg vet at dere kjære brødre, vet hvordan man får seg til å føle seg velkommen.

Sommeren i år har vært en litt utenfor det vanlige, Europa gløder og vi ser tusenvis som har måtte flykte fra hus og hjem mens flammene fra skogbranner kommer nærmere og spiser hele liv og minner. Vi har i Norge vært skånet slike opplevelser, så det var med en viss overraskelse jeg plutselig fikk meldinger fra nær og fjern om vi var i god behold. Vi ser nå de store kreftene som ligger bak en liten brann som raskt kan spre seg og etterlate et helt samfunn i ruiner. I dag er vi heldige og ha et samfunn som hjelper og bistår med de materialistiske tingene og støtte der det trengs, men sist en slik brann skjedde for over 100 år siden, hva gjorde man da?

Vi skal prise oss lykkelige for at det ikke gikk liv tapt og det viser også at de til tross for en verden som er blitt «hardere» så står vi sammen når det gjelder og det minner meg om bunten med staver som vi alle ser på våre møter.

Jeg gleder meg til å se dere alle når terminen igjen starter og håper dere aller får kost dere i den siste skikkelige sommervarmen før det blir litt fuktigere i luften og man søker inn i varmen igjen 😊





Kjære Brødre.

Å fremme Brorskap starter som oftest med en åpen hånd. En hånd som ikke skjuler våpen eller dultede hensikter. I Ordens- og Loge-sammenheng er en utstrakt og åpen hånd en invitasjon til en Bror om et åpent og ærlig fellesskap, en mulighet for et varig vennskap og støtte.

Nå, Brødre! NÅ SKAL VI STREKKE UT DEN HÅNDEN TIL HVERANDRE.

Loge 136 Millennium legges ned sommeren 2026. De fleste av Brødrene fra Millennium har bestemt seg for å melde overgang til Loge 22 Thomas Wildey. Det forplikter oss alle.

For Loge 22 Thomas Wildey er dette en honnør. En ære. En tillitserklæring.

For Embedsmennene og Brødrene i Loge 136 Millennium er dette en vond avskjed med over 25 års trofast og iherdig arbeid for å skape en god Loge. Det kan ikke føles særlig bra. Det er tungt. Vi vet det alle sammen.

Nå skal vi sammen skape en felles fremtid. Vi skal bevare mest mulig av det som var, og samtidig bygge nye og sterke bånd. Dette vil kreve mye av oss alle sammen. Dette vet jeg at vi kan klare – med en utstrakt, ærlig og åpen hånd. Vi er alle BRØDRE. Nå skal vi vise det i praksis.

MBH Simen Levinsky, Kapellan.



Storrepresentanten beretter



Gode brødre

Når sommersolen nå viker for høstens mørkere kvelder, minnes vi det sterke fellesskapet vårt. Jeg ser frem til en innholdsrik høst i logesalen.

Foran oss ligger et semester hvor jeg håper på god aktivitet med både instruksjon, opplæring og velfortjente gradspasseringer.

La oss spesielt ta godt imot og glede oss over våre nye brødre, og bruke de kommende møtene til å bli bedre kjent og styrke broderbåndene. Gleder meg til å møte hver og en av dere. 😊

Med Broderlig hilsen i V.K og S.

Inge Frid

Storrepresentant

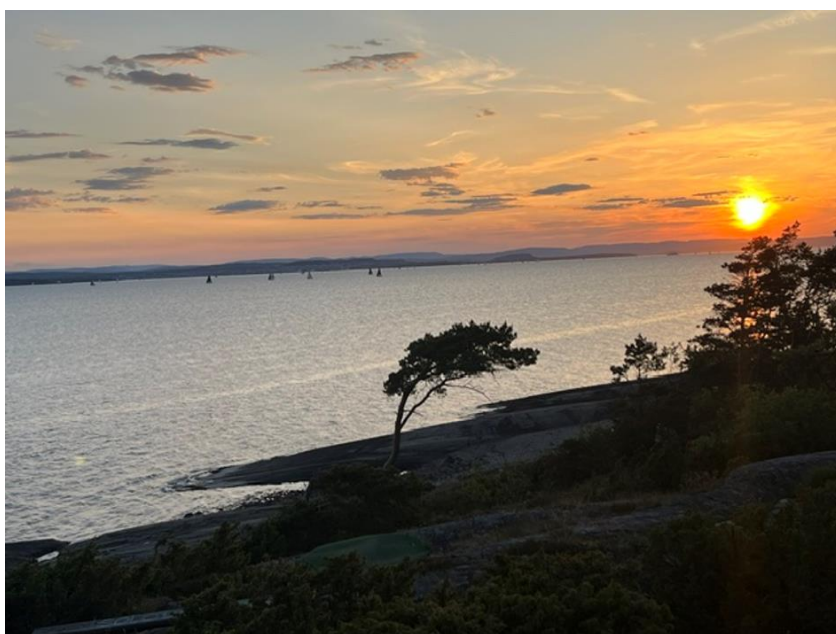


Foto: Inge Frid privat



Vemodig avskjed og en ny start

Tekst: Geir-Are Berg
Eks Storrepresentant



Vemodig avskjed og en ny start i Loge 22 Thomas Wildey

Det er med tungt hjerte vi må meddele at vår kjære Loge 136 Millennium i Odd Fellow-systemet dessverre ble lagt ned fra 30. juni 2026. Helt siden logen ble stiftet den 6. mai 2000, har vi lagt ned et betydelig og hardt arbeid for å drive den gjennom mer enn 26 år.

Embedskollegiet og Brødrene har år etter år strukket seg langt og påtatt seg svært mange arbeidsoppgaver. Dette har også ført til at de samme personene har måttet ta gjenvalg i posisjonene ved de siste valgene. Dessverre har vi opplevd lite, for ikke å si ingen, hjelp og støtte fra Odd Fellow sentralt – på tross av at det der skal finnes ressurser øremerket rekruttering og utvikling.

Når nedleggelsen likevel ble et faktum, valgte vi å se fremover. Januar 2026 tok undertegnede og OM Gøran Nyberg initiativ til en prosess for å sikre Brødrenes videre logeliv. Vi startet en åpen og inkluderende dialog om hvilken loge Brødrene ønsket å melde overgang til. I utgangspunktet var det 14 Brødre som ønsket seg til Loge 22 Thomas Wildey. Men samholdet og båndene mellom Brødrene i Millennium viste seg å være så sterke at hele 20 av totalt 22 Brødre til slutt valgte å følge hverandre.

For å markere avslutningen på vårt fellesskap i Millennium, hadde vi i mai en fantastisk tur til Kiel, Brødre og deres fruer. Det hele ble verdig rundet av med et siste gravøl den 1. juli 2026, hvor vi tok et vemodig, men godt farvel med logen vår.



Gravøl på Kielbåten mai 2026.

En verdig avskjed med Loge 136 Millennium.

Men, også starten på noe nytt.

Foto: Geir-Are Berg.

Valget om veien videre falt naturlig på Thomas Wildey, da vi de siste årene har hatt et godt samarbeid med Dere. De gode erfaringene fra denne perioden gjorde beslutningen trygg for oss alle. Etter at det ble klart at så mange Brødre melder overgang samlet, har vi fått svært oppløftende og gode tilbakemeldinger fra Thomas Wildey. De uttrykker stor glede over å få en så solid og samlet gruppe inn i sine rekker.

Selv om det er vemodig at Millenniums kapittel er over, gleder vi oss stort til å fortsette vårt logeliv i Loge 22 Thomas Wildey. Vi ser nå frem til oppstarten av høstterminen den 1. september med forventning og glede.

Med broderlig hilsen

Geir-Are Berg

Ex Storrepresentant



Sammen for fremtiden



Oppslagstavle



En av høstens store begivenheter blir tildeling av 40 års Veteranjuvel til vår gode Bror Ragnar Nybro.

Datoen er tirsdag 17. november 2026.

Alle planer er ikke lagt ennå, men sett av datoen. Både Br Ragnar og Brødrene har virkelig noe å se frem til. Dette kommer til å bli en flott kveld.

Gode Brødre.

Logen er sommerstengt, men, ingen blir glemt likevel.
Vi har Brødre som fyller **runde** år i ferien. Vi gratulerer. 😊

09.06.1946	Alme, Knut	80
02.07.1971	Heggelund, Svein Erling	55
07.07.1966	Berg, Geir-Are	60
06.08.1941	Andreassen, Kjell Ragnar	85
25.09.1986	Chetan, Radu Horatiu	40

Bursdag, og ikke rundt år?? Gratulerer til hver enkelt Bror.

Nå er Focus for Loge 22 Thomas Wildey oppdatert med Brødrene fra Millennium. For ALLE Brødre ber vi om at eventuelle endringer av data meldes til Br Sekretær. (Adresseendring, tlf/mobil, epostadresse, bilde eller annet). Dette er viktig med tanke på en kommende ny medlemsmatrikkel.



Sommeravslutningen 2026

Bli med på et spennende besøk hos POLITIHESTENE!
★ VELKOMMEN TIL EN UNIK OPPLEVELSE ★

DEN 26 MAI 2026 kl 18:00
MØTES VI I MYNTGATA 5, 0151 OSLO
Hvor vi vil få en 1,5 times omvisning i Politistallen og litt info om hva Rytterkorpset driver med.

Etterpå er det mulighet for de som ønsker å gå videre til **CASA PISANO** i Tordenskiolds gate 5, 0160 Oslo hvor UM har bestilt pizzasharing til oss. Kr 345 pr hode.

En hilsen fra UM

Tirsdag 26. mai 2026 arrangerte Loge 22 Thomas Wildey sin tradisjonelle Sommeravslutning 2026. Denne gangen hadde Bror UM Svein Erling Heggelund virkelig lagt seg i selen for å tilby en helt unik opplevelse. Han fikk organisert en avtale om et besøk og omvisning med foredrag hos Politihestene, Rytterkorpset på Akershus Festning.

Oslo Politidistrikts Rytterkorps består av rundt 12 operative polititjenestemenn og ca. 14 – 18 hester. Korpset holder til i den historiske offiserstallen på Akershus Festning med adresse i Myntgata 5.

Rytterkorpset er en operativ politienhet med et variert ansvarsområde.

Oppgaver og Tjeneste

- Patruljering: Både i Oslo sentrum og i ytre bydeler for å være synlige og forebyggende.

- Orden og sikkerhet: Håndterer uroligheter, demonstrasjoner, fotballkamper og større folkemengder.
- Seremonier: Ledsager parader og opptog, blant annet under den tradisjonelle feiringen av 17. mai og offisielle besøk.

Fakta om Hestene

- Rase: Det brukes hovedsakelig svenske og danske varmbloodshester.
- Tradisjon: Hestene får tradisjonelt navn fra den norrøne mytologien.
- Politihestenes Venner: Rytterkorpset har en støtteforening kalt [Politihestenes Venner](#), som blant annet arrangerer et årlig og populært [juleshow](#) i «Ridehuset».

10 forventningsfulle og spente Brødre med ledsagere ble tatt varmt imot av Rytterkorpsets representant Cecilie Rør. Hun fortalte meget engasjert om Rytterkorpset, dets historie og oppgaver i dagens samfunn. Deretter ledet hun oss på en spennende og historisk omvisning i stallene.

Fra «Politiforum» 31.08.2018 på nettet har vi sakset følgende omtale:

«Beredskap er høyt prioritert i dag, men det er viktig at det ikke går på bekostning av den ordinære ordenstjenesten, mener månedens PFER, Cecilie Rør i rytterkorpset i Oslo politiet. – Det vil svekke publikums trygghetsfølelse og tilliten til politiet om vi ikke har ressurser til å ta oss av hverdagskriminaliteten.

Hva er de viktigste oppgavene til Rytterkorpset?

– Rytterkorpsets arbeidsoppgaver er mange. I tillegg til ordinær ordenspatrulje har vi mange ledsagelser av demonstrasjoner og parader. Vi deltar på leteaksjoner, har trafikkontroller, er til stede ved små og store arrangementer og vi har mange omvisninger i stallen for barnehager og skoleklasser. Politihestene er veldig kontaktskapende. Uansett hvor man kommer fra eller hvem man er så skaper hestene positive relasjoner. Vi har en lokasjon som gjør at vi rir rett ut i områder som sliter med åpenlys

rusbruk, prostitusjon og utelivsproblematikk, og dette er noe vi jobber mye opp mot. En politihest syns godt i folkemasser og vi har veldig god utsikt fra hesteryggen, sier Røer. Hun er svært stolt av jobben rytterkorpset gjør.

Også må jeg nevne at det er ingen ting som slår hestene når det gjelder å rydde vei, enten for kollegaer på oppdrag som trenger ryggen fri eller for å flytte folkemasser. Man kan gjøre det på en hyggelig og smidig måte, eller med litt mer trøkk dersom det er behov. Det er ikke noe som kan erstatte hestene der.

Hvorfor er det viktig at politiet opprettholder rytterkorpset?

– Rytterkorpset er en unik avdeling og på ingen måte umoderne. De fleste land og hovedsteder har ridende politi. Synlig og tilgjengelig politi er viktig, og der føler vi at hestene våre gir full uttelling. Det forebyggende arbeidet vi gjør er vanskelig å måle, men ikke mindre viktig av den grunn. Beredskap er høyt prioritert i dag, men det er viktig at det ikke går på bekostning av den ordinære ordenstjenesten. Det vil svekke både publikums trygghetsfølelse og tilliten til politiet om vi ikke har ressurser til å ta seg av hverdagskriminaliteten. Både innad i etaten og eksternt er det viktig å øke kunnskapen om hva vi faktisk gjør, og hva vi kan brukes til – og det er veldig mye, sier månedens PFER.

Verdt mer enn utgiftene

Hestehold er kostbart, merker dere spesielt dette på kroppen nå når det er trange økonomiske tider i politidistriktene – i så tilfelle hvordan?

– Gjennom reformen, og trange økonomiske tider, opplever vi at ledelsen i Oslo Politidistrikt ser verdien av rytterkorpset, og at vi har deres fulle støtte. Man kan ikke sammenligne kostnadene til privat hestehold med driften av rytterkorpset. Tar vi godt vare på dem har vi hestene våre i 15-20 år – og i motsetning til politibilene blir de bare bedre og bedre for hvert år, sier Røer, som mener det man får igjen for hestene er verdt uendelig mye mer enn kostnaden.

Du er spesielt engasjert i å fremme det arbeidet rytterkorpset gjør – kan du fortelle litt om hva du gjør og hvorfor du har dette engasjementet?

– Siden vi er en liten avdeling er det en utfordring å være tilstede alle stedene vi ønsker. For å gi et innblikk i hverdagen til politihestene startet jeg i 2010 siden «Politihestenes Venner» på Facebook, for vår støtteforening med samme navn. Siden har nå nesten 30 000 følgere, og vi besvarer alle henvendelser – være seg det gjelder besøk i stallen eller spørsmål om hvordan man blir ridende politi. Det er utrolig hyggelig at vi får henvendelser fra alle kanter av Norge fra publikum som ønsker å besøke politihestene og rytterkorpset. Sammen med «Politihestenes Venner» arrangerer vi også juleshow for publikum og kollegaer, der det serveres grøt, julenissen deler ut godteposer til barna og vi har underholdning i ridehuset for å vise frem de fantastiske hestene våre, sier hun engasjert.

– Da jeg var liten gjorde møtet med Rytterkorpset et utrolig sterkt inntrykk på meg, og man ønsker selvfølgelig å gi andre den samme opplevelsen man fikk selv. Det er viktig å huske på at selv om vi er så heldige å få ri ut i patrulje hver dag er det ikke hverdagslig å møte politihestene, og for mange blir det et minne for livet.

Alltid villet bli politi

Hvorfor jobber du i politiet?

– Helt siden jeg gikk på barneskolen har drømmen min vært å jobbe som politi, og da helst ridende politi. Jeg ble sikkert preget av faren min, som jobbet som politijurist, og alle de spennende historiene han fortalte.

Hva er det beste med å jobbe i politiet?

– Selv om mye av det man gjør blir rutine slutter det aldri å være utfordrende, uforutsigbart og spennende. Vi har en viktig samfunnsoppgave, og jeg er stolt av å jobbe i politiet. Når jeg i tillegg har en stilling ved rytterkorpset, der jeg får kombinert min interesse for hester med politiyrket er jo lykken komplett. Firmahest er best, sier Røer og ler.

Avhengig av publikums respekt og tillit

Hva er politiets viktigste oppgaver i dine øyne?

– Politiets viktigste oppgave er i mine øyne å sørge for et trygt og godt samfunn. For å skape det er man avhengig av et politi som har publikums respekt og at politiet er noen som de stoler på. I en travel hverdag er ofte den eneste kontakten man har med politiet når noe straffbart har skjedd. Vi på Rytterkorpset ser verdien av å bygge gode relasjoner til publikum, slik at de har et positivt inntrykk av politiet. Det er trist å høre voksne skremme barna sine med at politiet kommer og tar dem dersom de ikke er snille, vi vil jo ikke at barn skal være redd politiet, sier Røer.

Har du noen gang vurdert å slutte som politi og i så fall hvorfor?

– Det er veldig enkelt å svare på- jeg har aldri vurdert å slutte i politiet!

Hvorfor er du medlem i Politiets Fellesforbund og hvorfor syns du jobben Politiets Fellesforbund gjør er viktig?

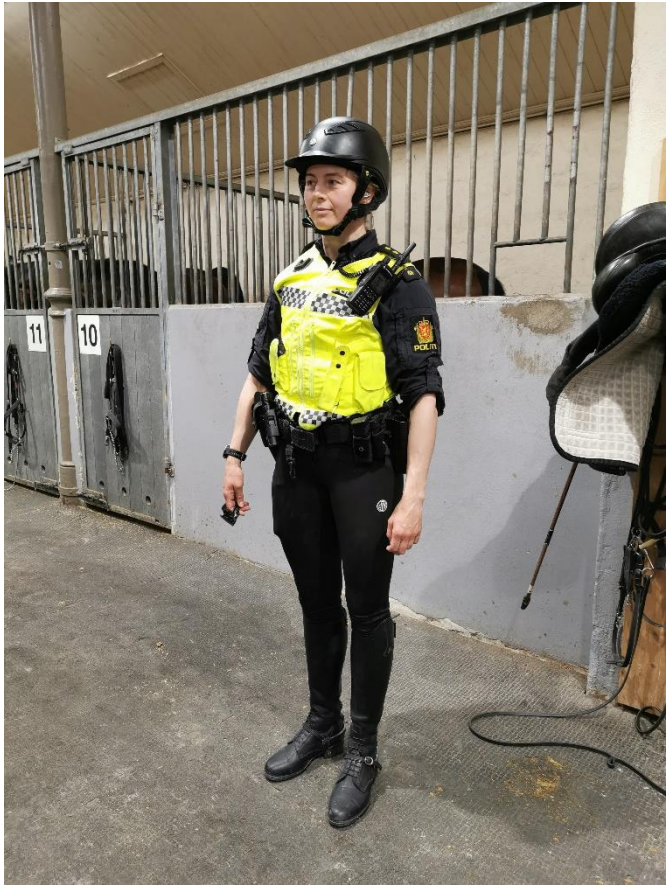
– Det er viktig å stå samlet, og av den grunn er jeg medlem i Politiets Fellesforbund. De ivaretar våre interesser så vi kan fokusere på jobben vår. Som tillitsvalgt har jeg lært utrolig mye, og har fått tilbud om relevante kurs. Jeg setter ekstra pris på at de jobber for å øke andelen kvinnelige ledere ved å motivere og gi kompetanse, sier Røer, som er plasstillitvalgt i Oslo politiforening».

Det ble en helt uforglemmelig opplevelse for oss besøkende. Bror Redaktør for sin del visste jo fra før at vi hadde «noen politi-hester» i Oslo. Men, lite viste jeg om de faktiske oppgavene Rytterkorpset har i Oslo i 2026, og den betydning de har for politiets totale ordensarbeid byen vår.

Vi Brødre og ledsagere takker for en helt unik og flott opplevelse.

Etter besøket ruslet en glad flokk deltakere gjennom byen og til restauranten Casa Pisano. Der møtte vi Brødre fra Loge 136 Millennium. De kom fra en stor ryddejobb i StG. 28. Som kjent legges Millennium ned i sommer, og Brødrene kommer til oss i Thomas Wildey. En STOR ære for oss, og et STORT ansvar for oss alle sammen for å sørge for en god integrering. Og, et sterkt ønske om at ALLE Brødrene aktivt arbeider for et felles beste, trivsel og utvikling i Loge 22 Thomas Wildey i årene som kommer.









Tekst: Redaktør SL.

Alle foto: Hege og Simen Levinsky.



Odd Fellow Museet i Oslo



Innvielse av Odd Fellow Ordenens Museum i Oslo.

Tirsdag 2. juni 2026 ble Odd Fellow Ordenens Museum høytidelig innviet av Stor Sire Geir Småvik.

Museet ligger i den Grønne Sal og består av 2 avdelinger, et på gulvet i hovedsalen med montre langs den ene vegg og den andre delen på galleriet i den samme salen.

Museumsbestyrer Knut Aslak Wickman har sammen med hjelpere laget et flott museum, tatt i betraktning det begrensede areal museet rår over.

Her vises det frem blant annet «gamle» medaljer, bannere, kraver og øvrig utstyr etc. Mange av gjenstandene er samlet gjennom flere år og noe er innkjøpt på eBay. I tillegg har museet fått donert fra en logebror i Sveits en del gjenstander. Denne logebroren hadde gjennom mange år samlet mange Odd Fellow gjenstander og hadde håpet å kunne etablere et museum i Sveits, men Ordens ledelsen satt ned foten for dette prosjektet. I stedet valgte han å donere halvparten av gjenstandene til det Norske Odd Fellow Museet og den andre halvpart til den danske Odd Fellow Orden.

Av spesielle gjenstander synes jeg at en kopi av en «helbredsattest» fra 29.10.1908 var av særlig interesse. Det var tydeligvis slik at for å kunne bli medlem av vår Orden i Norge, måtte søkeren fremlegge en helbredsattest. Når denne ordning opphørte vites ikke.

Et flott bilde av Thomas Wildey ikledd regalie samt et «lendeklede», hang på en av veggene. Om det kun var Stor Sire som bar dette, vites ikke, men Thomas Wildey avviklet dette i løpet av den tiden han var Stor Sire.

Av andre interessante ting var det 2 regalier fra « Independent Order of Odd Fellows Manchester Unity.» (den engelske gren av Odd Fellow Ordenen).

Alt i alt et svært interessant museum, som jeg anbefaler alle brødrene å forsøke å avlegge et besøk i. Muligens går det an å få til et besøk på et ettermøte.

MBH

Knut Borgen

Independent Order of Odd Fellows (I. O. O. F.)
Lage nr. 4. Du nye Epilept. i Bergen.

Helbredsattest

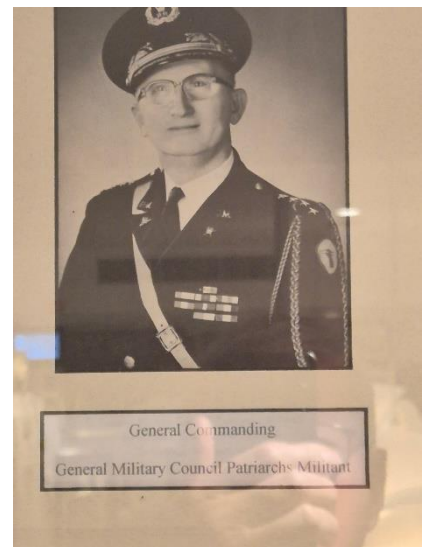
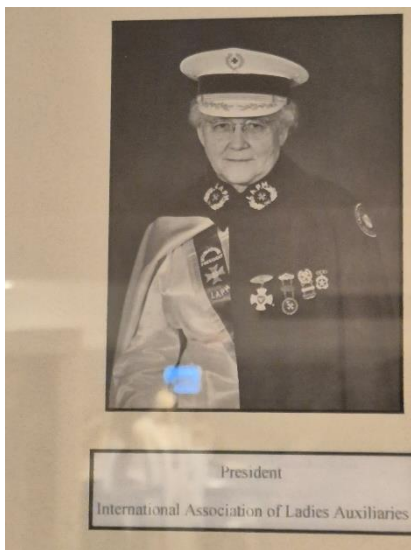
Denne attest er gitt til den som har gitt denne attesten, eller hvis annen
ikke har en annen, av en lege som er medlem av ordenen.

Anerkjennelse fyller ut:
Navn: Knut Borgen
Fødselsdato: 1901. 29/10.
Opholdssted: Sverigsg. 3. Bergen
Pålitelighet: 28. 887

Svarspørsmål til legen:

Spørsmål	Legen svar, hvortil bedes særskilt maling avsett norsk nomenklatur.
1. a) Hvilken er din kjønnsidentitet?	1) Mann 28/12/37
b) Er du en kvinne? Hvilken er din kjønnsidentitet?	2) Kvinne
c) Har du noen kjønnsidentitet? Hvilken er din kjønnsidentitet?	3) Kvinne
d) Har du noen kjønnsidentitet? Hvilken er din kjønnsidentitet?	4) Kvinne
e) Har du noen kjønnsidentitet? Hvilken er din kjønnsidentitet?	5) Kvinne
f) Har du noen kjønnsidentitet? Hvilken er din kjønnsidentitet?	6) Kvinne
2. a) Hvilken er din kjønnsidentitet?	7) Kvinne
b) Hvilken er din kjønnsidentitet?	8) Kvinne
c) Hvilken er din kjønnsidentitet?	9) Kvinne
d) Hvilken er din kjønnsidentitet?	10) Kvinne
e) Hvilken er din kjønnsidentitet?	11) Kvinne
f) Hvilken er din kjønnsidentitet?	12) Kvinne
3. a) Hvilken er din kjønnsidentitet?	13) Kvinne
b) Hvilken er din kjønnsidentitet?	14) Kvinne
c) Hvilken er din kjønnsidentitet?	15) Kvinne
d) Hvilken er din kjønnsidentitet?	16) Kvinne
e) Hvilken er din kjønnsidentitet?	17) Kvinne
f) Hvilken er din kjønnsidentitet?	18) Kvinne





Ordenens grunnlegger Thomas Wildey



Kort resyme fra Storlogemøtet 2026

Tekst: Knut Borgen.



STORLOGEMØTET 2026

Et kort resyme av vedtakene på det 26. ordinære Storlogemøte på Sundvollen Hotel 12. til 14. juni 2026.

Som første kvinnelige Stor Sire, ble valgt Anna Birgitte Bore fra Stord, uten motkandidat. Pr i dag er det kun Norge og Sverige som har kvinnelige Stor Sirer.

I tillegg var det kommet inn forslag på at Eks Stor Sire Geir Småvik ble leder av

Nominasjonsnevnden. Dette var ikke innstillingen fra Nominasjonsnevnden.

I programmet Den Gode Overmester ble det vedtatt å satse ytterligere og sterkere på dette programmet, både for OM og UM, og målet er å kunne tilby dette til alle loger i hele landet.

Det har vært en nedgang av medlemmer på 23% i Europa og på 19% i Norge. Det ble likevel fremhevet som positivt at det for første gang på flere år, så langt i 2026, har vært en økning i antall nye medlemmer i Norge. Det totale medlemstallet i Norge er 18.158. Det har ikke blitt etablert noen nye loger i denne perioden (2022-2026). For vårt distrikt nr. 21, har den samlede nedgangen vært på -54 medlemmer, og en samlet nedgang for alle OF logene på -963. For Rebekka-søstrene har det vært en samlet nedgang på -815 medlemmer (2022-2026).

Det ble vedtatt en ny Langtidsplan for vår Orden. Denne planen gjelder som overordnet plan for alle enheter i Odd Fellow Ordenen i Norge og gjelder for perioden 2026 – 2030.

Hovedområdene er blant annet: Styrkelse og Ekspensjon – Rekruttering - Ledelse i loge og leir – Ritualer - Etikk og Språk, som er relevant for vår tid.

Det ble vedtatt å øke kontingenten til Storlogen med kr. 15.- pr medlem. Dette blant annet fordi at bidrag fra Stortingsgaten 28, har falt bort.

Det skal fortsatt være adskilte enheter for bror/søster og det blir ingen endringer av antrekket

Det var ikke mange diskusjoner på de enkelte sakene, men når det gjaldt mulig etablering av Patriark Militant i Norge var meningene mange. Det ble til slutt vedtatt å ikke innføre denne enheten i Norge. Patriark Militant finnes i dag kun i Danmark og på Island, i tillegg til USA.

Det ble vedtatt å legge ned Finansnevnden og Anskaffelsesnevnden. Dette vil medføre at vår loges Finansnevnd og Anskaffelsesnevnd legges ned fra kommende valgperiode.

Minimumsalderen for å bli medlem av vår Orden, senkes fra 21 år til 18 år.

Det har vært en innsamling til Ukraina fra Europa og USA samt Canada og det ble samlet inn 1 mill. Euro. Fra Norge ble det samlet inn 166.000 Euro.

Når det gjeldt Landssaken, Norsk Luftambulanse, var målet å samle inn kr. 15. mill. Det endelige resultat ble kr. 16. mill. En representant for Norsk Luftambulanse var til stede og takket Ordenen for midlene. Disse skal som kjent benyttes til innkjøp av Skannere i helikoptrene.

MBH
Knut Borgen



Bilder fra Storlogemøtet 2026.

Foto: Erling Nordsjø.



**Odd Fellow Ordenen i Norge - Vår første valgte kvinnelige Stor Sire
Anna Birgitte Bore.**

Våre hjerteligste gratulasjoner.



**Foto: Møtedelagetene på Storlogemøtet 2026.
Avtroppende Stor Sire Geir Småvik. Påtroppende Stor Sire Anna Birgitte Bore.**

Fra Logens historie



Begynn i ditt eget indre.

Menneskene er utrolig forskjellig, noen er givende andre krevende, noen er varme og noen reserverte. Vi Odd Fellows er også forskjellig, men med et felles ønske, nemlig at vår Orden skal bestå.

Det er den enkeltes innsats som bestemmer om vår Orden og vår loge fortsatt kan leve og hevde seg blant tidens mange tilbud om et godt og meningsfylt liv. Gjennom vårt samhold mål vi prøve å kjempe for det gode – for menneskets rett til å være menneske – ikke med våpen men med gjerninger, for på den måten å skape gode relasjoner mellom menneskene.

Den svenske Stor Sire Dag Wallen sa en gang: Det er tre slags mennesker. De søkende, som man alltid kan stole på. De sovende, som vi har som oppgave å vekke, og endelig de ferdige, som er “farlige” fordi de tror de besitter all kunnskap.

Vi hører hver logeaften at vi skal tenke på de andre fremfor oss selv, at vi skal være tolerante overfor andres meninger og at vi ikke skal utøve makt eller bruke autoritet for å fremme egne meninger eller interesser. Makt og maktutøvelse er på mange måter skremmende ord, og det skal ikke forekomme innenfor vår Orden. Autoritet derimot kan ha sin berettigelse, hvis det ligger en god hensikt bak.

Platon har en gang sagt: Søk det sanne, det skjønne og det gode. Det sanne er innsikt og viten brukt på den rette måte, det skjønne er estetikken og følelsen for det vakre, og det gode er etiketten og hensynet til andre rundt oss. For å kunne opprettholde vår Ordens berettigelse og levedyktighet er disse tanker en del av vår fremtid. Vår ritualer viser oss hvordan man bør arbeide med seg selv for å bli et slikt menneske.

Følgende lille dikt fant jeg i et dansk Odd Fellow blad, og som på mange måter dannet bakgrunnen for denne artikkel:

*Begynn i ditt eget indre,
dersom du vil fred på jord.
Begynn med å dempe og lindre
de selviske ufredsord.*

*Begynn i det skjulte og stille –
begynn i ditt eget hjerte,
for husk, det er fra det lille,
det store vokser frem.*

Vi har viljen til å bestemme om våre omgivelser skal påvirkes på godt eller ondt. Likeså lett som det er å lage en god stemning og tenne et smil, like lett er det å få til en dårlig stemning eller skape sure miner hos dem vi kommer i berøring med. Det er opp til hver enkelt å vende det onde til det gode og skape glede.

Derfor skal vi alltid huske på vårt høytidelige løfte om å tenke i vennskap, kjærighet og sannhet.

Med disse tanker i hodet ønsker jeg samtlige brødre en god sommer.

AE



Teksten er hentet fra TW Nytt nr 2 - 2011. Forfatter er Arnfin Evjen.



Det er svært viktig at vi tar vare på historien og vår egen kulturarv.

Odd Fellow Ordenen har over 200 hundre års fartstid i Norge, og vår egen Loge 22 Thomas Wildey feiret sitt 75 års jubileum i 2023.

Dette skaper selvfølgelig historie og aktiviteter som vi må ta vare på for ettertiden. Mange opplysninger er selvsagt lovmessig og sirlig nedskrevet i protokollene våre. Men, mye fra dagliglivet i Logen er gjemt i hukommelsen til våre Brødre. Denne kunnskapen prøver nå TW-Nytt å hente frem og skrive ned i en egen historiespalte. Har du noe som du vil fortelle om så er vi lutter øre og tar gjerne imot din historie. Alle tidligere TW-Nytt er tilgjengelige på vår hjemmeside.



Foto: Simen Levinsky. Utsikt fra terrassen på hytta en grytidlig morgenstund.

Humorsiden

Snart kommer LADA
med elbil.
Lurer på om den
skal hete
Opplada eller Utlada.



Det finnes briller for
nærsynte og langsynte,
men ikke for
kortsynte og trangsynte.



Jeg tror jeg skal
sove med åpent
vindu
i natt...



687 mygg liker dette



259 mygg har delt dette



383 mygg skal på
dette arrangementet

Mannen min er fremdeles like
forelsket i meg.

Forleden dag var jeg uheldig
og datt ned fra en stige
da jeg vasket
vindu.

Mannen
min som
satt inne
og så på
fotballkamp,
kom allerede
i pausen og hjalp meg opp...

Det er ekte kjærlighet!



Et spennende (Broder)måltid

Her er oppskriften utfordringen – og egnet drikke er oppgaven.

Vi har Brødre i vår krets som besitter store kunnskaper om god drikke til god mat. Bror Svein Terje Hermansen kan mye om rødvin fra Frankrike og Bror Arne Olsen er en svært så habil øl-brygger. TW-Nytt har gitt dem en utfordring: Her er redaktørens drøm om en middag med gode Brødre – men hva heller vi glasset? (Selvsagt vil vann eller alkoholfri drikke også fungere).

Vi starter med oppskriften:

Vi er på hytta vår på fjellet. Konemor har fødselsdag og middagsønsket ble, ikke helt uventet, grillmat. Sommer og grill hører liksom sammen, og det er et bugnende tilbud av spesialiteter som egner seg til grilling i butikkene nå. TW-Nytt har hatt noen grilloppskrifter tidligere, men vi orker nok litt til?

Redaktøren dro på butikken med biff i tankene. Valget falt på to fine stykker mør indrefilet og to Angus biffburgere. Skivet bacon til å surre rundt biffene som en forandring fra vanlig marinering eller grillolje. Videre havnet noen store sjampinjonger og en bunt grønn asparges i handlekurven. Tips: surr en baconskive rundt aspargesen før grilling. Stek kjøttet og grønnsakene slik du selv ønsker det. Velg en saus som du liker og kanskje litt hvitløksmør.

Denne gangen dropper jeg den klassiske salatbollen. Anbefaler dere å prøve hjertesalat på grillen i stedet. Del salaten i to på langs, drypp over litt god olje og sitronsaft, salt og pepper. Grill raskt på sterk varme.

Honning- og smørglaserte småpoteter vil matche den salte og røkte smaken fra baconet. Kok potetene møre og la dem så brunes lett i gryten med noen skjeer smør og litt flytende honning.

Så er det å håpe at bursdagsbarnet blir fornøyd. 😊 Vel bekomme.



Foto: Simen Levinsky. Sommergrill på hytta.

Vin til sommergrill

Br. Svein Terje Hermansen.



Vår gode redaktør satser på gode råvarer, fødselsdagsselskap og sommerlig grillfest. Og la oss begynne med de viktigste ingrediensene. En god hamburger basert på Angus-kjøtt smaker godt, og her vil vinvalget være litt avhengig av krydder og tilbehør. Vi våger oss uansett på en rimelig anbefaling. Polet har mye god vin fra Piemonte i Nord-Italia, og her vil vi fremheve druesorten Barbera. Vinene kan

koste godt under 200 kroner. Men se gjerne etter det blå båndet på flaskehalsen, merket DOC eller DOCG. Viner med denne merkingen holder stort sett en akseptabel kvalitet. Bra akkompagnement til en saftig burger!

Men så til selve indrefileten i oppskriften, nemlig nettopp – indrefilet! Her vil vi anbefale en litt kraftig rødvin, siden det jo også hører til med litt godt krydder til grillmaten. Det finnes mange gode alternativer, og man KAN også drikke hvitvin til indrefilet. Men vi holder oss til rødvin denne gangen, og druesorten Syrah kan egne seg godt. Denne druen finnes i hele Côtes-du-Rhône-området. Og helt i syd ligger distriktet Chateauneuf-du-Pape, som

undertegnende gjerne fristes av. Disse vinene har også innslag av druesortene Grenache og Mourvedre. Dette er flotte viner til kjøttretter med god smak. MEN: Som vi har sagt i tidligere artikler, så er Chateauneuf-vinene blitt ganske kostbare. Derfor kommer vi med en helt spesiell anbefaling denne gangen: La Nerthe Les Cassagnes Côtes-du-Rhône Villages. Denne vinmarken ligger rett utenfor Chateauneuf-området, og vinen smaker riktig godt! Dette er et topp kjøp for kr 299, og vinen fås blant annet på Majorstuen-polet ved Colosseum.

Et helt annet forslag til grillkvelden kan være Malbec-druen, som opprinnelig kommer fra Cahors i Sydvest-Frankrike, hvor den ennå finnes. Denne druen har «utvandret» til Argentina, og vin fra distriktet Mendoza egner seg ypperlig til kraftig mat. Og hvis man både vil være både sparsommelig og litt eksotisk, kan man jo gå for en flaske Le Cedre de Beyrouth fra Bekaa-dalen i Libanon. Dette er en spennende vin til veldig god pris!

Også tar vi med en liten advarsel når det gjelder vin på varme sommerkvelder. Ikke la flaskene stå ute når det er 25 grader, og i alle fall ikke midt i solsteken. Oppbevar gjerne vinen i kjøleskap og ta flasken frem litt før den skal serveres på terrassen. Overoppheting er uansett ikke bra i sommervarmen!

Ønologisk sommerhilsen fra Svein Terje H



Øl til sommergrill

Br. Arne Andreas Olsen.



Et godt måltid fortjener et godt øl. Men hva skal man velge når menyen byr på både mørt storfekjøtt, bacon, grillede grønnsaker, honning-glaserte poteter og den friske syren fra grillet hjertesalat?

Det finnes naturligvis ikke ett riktig svar. Øl handler om smak og preferanser, og ulike øltyper vil fremheve forskjellige sider av måltidet. Her er noen forslag som kan gjøre grillkvelden enda litt bedre.

Amber Ale eller Red Ale – det sikre valget

Min første anbefaling er en **Amber Ale** eller **Red Ale**. Dette er etter min mening den mest allsidige øltypen til denne menyen.

Den karamellpregede malten passer perfekt til baconet som er surret rundt indrefiletten, mens et lett nøttepreg harmonerer godt med de grillede sjampinjongene. Samtidig har disse øltypene en moderat humlebitterhet som frisker opp ganen mellom hver munnfull uten å overdøve den milde smaken av indrefiletten.

Et godt eksempel er **Kinn Bryggeri Raud Ale**, som har en fin balanse mellom maltfylde og friskhet. Ønsker du et noe lettere og friskere uttrykk, kan **Lervig Lucky Jack**, som er en American Pale Ale, være et godt alternativ.

Den har et behagelig preg av sitrus og humle som gir en frisk kontrast til den fyldige grillmaten.

Brown Ale – når biffen skal stå i sentrum

Ønsker du å løfte frem smaken av storfekjøttet enda mer, er en **Brown Ale** et utmerket valg.

Denne øltypen kjennetegnes av smaker av ristede malttyper, karamell, nøtter og et svakt innslag av sjokolade. Resultatet er et øl som nærmest smelter sammen med kombinasjonen av grillet biff, bacon, smør og sjampinjonger.

Et klassisk eksempel er **Nøgne Ø Brown Ale**, som passer svært godt til denne typen grillmat. Internasjonalt er også **Samuel Smith's Nut Brown Ale** en anerkjent representant for stilen.

India Pale Ale, friskhet til burgeren

Dersom Angus-burgeren er kveldens hovedattraksjon, kan en **India Pale Ale (IPA)** være et spennende valg.

Den tydelige humlebitterheten skjærer effektivt gjennom fett fra både kjøtt, bacon og smør, og gjør at hver bit oppleves like frisk som den første. IPAens aroma av sitrus, tropisk frukt og blomster gir samtidig en fin kontrast til grillpreget.

Her kan **Aass IPA**, **Lervig House Party IPA** eller **Nøgne Ø IPA** være gode alternativer.

Belgisk Dubbel – et mer eksklusivt valg

For den som ønsker en litt mer utradisjonell øloplevelse, er en belgisk **Dubbel** vel verdt å prøve.

Denne ølstilen har en rik maltfylde med toner av karamell, tørket frukt og krydder. Sammen med bacon, honningglaserte småpoteter og grillet kjøtt skaper dette en varm og fyldig smaksopplevelse som passer godt til en hyggelig sommerkveld.

Klassiske eksempler er **Westmalle Dubbel**, **La Trappe Dubbel** og **Chimay Première**, ofte kjent som *Chimay Rød*.

Hva ville jeg valgt?

Skulle jeg valgt bare én øltype til hele denne menyen, ville det blitt en fyldig **Amber Ale** eller en god **Brown Ale**.

Begge øltypene har nok maltfylde til å møte den grillede maten, samtidig som de har tilstrekkelig friskhet til å rense ganen mellom hver munnfull. De lar både kjøttet, grønnsakene og tilbehøret komme til sin rett uten at ølet stjeler oppmerksomheten.

Den viktigste regelen er likevel enkel: Velg et øl du selv liker. Den beste mat- og drikkeopplevelsen oppstår når gode råvarer, godt selskap og et øl i glasset får spille sammen. Da er det duket for en grillmiddag som både vertskap og gjester vil huske.



Gratis bilde fra Istockphoto.com



Leserbrev fra Brødrene

Gode Brødre.

Denne spalten er TW-Nytt sin nysatsning. Her er ordet fritt for alle. Tema velger du selv. Redaksjonen stiller kun krav om at innholdet skal være relevant å dele med de andre Brødrene. Innsender er selv ansvarlig for innholdet i leserbrevene.

Håper at dette inspirerer Brødrene til å ta pennen fatt.

MBH Redaktør Simen.

Det hender ikke ofte at Br. Redaktør *bestiller* et leserbrev. Men, mange og hyggelige samtaler med Br. Thomas Teichmann gjorde meg ganske så nysgjerrig på hans yrkesopplevelser gjennom livet. Jeg fikk overtalt ham til å fortelle oss litt om sine meritter innen matfaget. Og, i TW-Nytt nr 3 høst 2025 skrev Br. Thomas det første leserbrevet. Her kommer del 2. Dette er spennende lesing. God fornøyelse, kjære Brødre. MBH Red Simen.



Bror Thomas Teichmann.

Leserbrev - fortsettelse fra TW-Nytt nr 3 høst 2025.

Etter oppfordringen fra redaktøren og noen nysgjerrige logebrødre ble jeg bedt om å utdype litt om den yrkesmessige utvikling /hendelser jeg har gjennom min yrkeskarriere. Siden det er mange år siden det jeg skal skrive om så minner jeg om at ikke alle årstall er like

friskt i minnet lenger. Jeg kan godt si at jeg har opplevd mer enn de aller fleste i sin yrkeskarriere. Hvorfor? Jo, jeg har vært alltid nysgjerrig. Og, jeg haddalltid ambisjoner om «å komme videre» og lære mest mulig i mine yrkesvalg. Jeg sa aldri nei, tok alltid initiativ og var aldri redd for å mislykkes. I tillegg kom at jeg hele mitt liv aldri har søkt på jobber. Jeg ble tilbudt nye utfordringer. Jeg har jobbet kun i enten store luksushoteller eller i restauranter med minimum 1 - 3 Michelin Stjerner eller store restauranter, med 500- 1000 gjesteplasser. Det gjorde at jeg fikk jobber alt fra og i 6 ulike land og 2 store Cruisereederier.

Etter læretiden, og mens jeg var i Sveits og jobbet på restaurant Bürgerhaus i helgene, gikk jeg på Kokke -Mesterdiplomscole i Tyskland, hvor jeg også jobbet i tillegg på hotell og restaurant «Schwarzer Bock» i Wiesbaden (med 3 stjerner). Stedene i Sveits og Tyskland lå to timer pendling med tog fra hverandre.

Jeg har jobbet i Sveits, på kun fasjonable Arbeidssteder som i Bern, Restaurant Bürgerhaus, på Hotel Bellevue Palace, (800 gjesteplasser), Lausanne Palace Hotell, Genève Palace Hotell, Basel Kongressenter med 1000 gjesteplasser med matservering, Berner Oberland på Gstaad Palace Hotell. Her ble jeg engasjert av hotellet for å være «huskokken» for familier på deres vinter-Chalet 2x6 uker i sesongene. Både for Elisabeth Taylor og Richard Burton m/ familie (9 stykker med bortskjemte unger) samt arvingene til Quant familien (Unilever konsern, mat og kjemi) og BMW (biler) Betriebe) helt utrolig spennende.

Deretter i mellomsesongen på 2 stjerner Restaurant Ouberge Dill i Alcase, Frankrike, i 5 mellomsesonger. Det var i vår og -høst- mellomsesongen.

Jeg ble engasjert som Produktutvikler- Kjøkkenet/meny-mat, på Mövenpick Koncern i Zürich, hvor jeg senere ble, også fikk lov til å styre deres kjøkken og restauranter (meny emsig og delvis drift) over hele verden. Jeg var på oppdrag for Mövenpick i USA i San Fransisco og New York og var delaktig i åpninger av deres hoteller og restauranter også i Europa. (ca. 3 år).

Etter mitt opphold i Sveits (i alt 6 år) fikk jeg jobb på Hotell Cavaljeri Hilton i Roma, Italia. (Som var eid av Vatikanet). Restaurant/selskaps-kapasiteten var på ca. 5000 (! !) personer. Det var noe av den største organisering av mat og gjester som jeg fikk lov til å være med på. Jeg var der som Soussjef på «kaldmat» (forretter og lunsjbuffeter). Jeg var der i ca 18 måneder.

Deretter bar det til Sverige, Borås, Stadshotellet, i venting på å jobbe for «TRE KRONER» cruise rederi i Gøteborg. Jeg jobbet på MS Gripsholm (500 passasjerer) i ca. 3 år. Først som Kjøkkensjef og senere som «Proviant Master i ca. 18 måneder, (ansvar for alle innkjøp av hotell og restaurant «proviant» på båten, (alt fra sengetøy til all mat og drikke) og utstyr.

Deretter bar det til Royal Viking Line og M/S STAR. Også her først som kokk/kjøkkensjef, deretter «Proviant Master» karrieren som varte i 18 måneder. Her traff jeg min kommende kone og da var det slutt på sigøynervivet. Det bar til Oslo.

SAS Catering på Fornebu ble neste stopp, By Catering, Viking Hotell som kokk, SAS Hotellet på Holbergs plass (også kokk) og med senere jobb som resepsjon- og salgs-ansvarlig (reisegrupper) på Stefan Hotell. I ca. 6 år. Det var fordi jeg gikk Hotellhøyskolen i Stavanger og økonomistudier på Universitet i Stavanger.

Jeg gjennomførte også økonomi tilleggstudium på BI - Frysja, som kveldsstudier, mens jeg jobbet på Stefan Hotellet.

Til slutt ble jeg Driftskonsulent for NHO Reiseliv i 6 år. Den gang NHRF. Jeg var leder (Oldermann) i 2 år i Kokkenes Mesterlag i Oslo. (Medlem her i 26 år).

I mine siste arbeidsår hadde jeg et lite konsulentfirma med 3 medarbeidere som drev med utvikling av moderne koke -og holdbarhetsmetoder (Sous Vide) ved kommunale institusjoner med kjøkken som spesialiteter. Dette førte til at jeg ble engasjert som enhetsleder for alle institusjonskjøkken – med matstell i Asker Kommune i 3 år.

Og, nå er jeg pensjonist og lever på mine meritter i livet.

Til slutt har jeg lyst til å presentere min signaturrett:

Som Feinschmecker restaurant ved Lars Erik Underthun (min meget gode venn) lagde for meg til min kone Unni sitt siste måltid.

*Gjeddeboller à la Cardinal (hummersaus og kaviar fleurons)

*Fransk vårkylling m/morkelsaus

*Issouflè Grand Marnier

Takk for meg.

Br. Thomas Teichmann



Runde fødselsdager 2026



Fødselsdato	Navn	Alder
09.01.1936	Aslaksby, Knut	90
09.04.1966	Nyberg, Gøran	60
24.04.1946	Naas, Magnar	80
19.05.1956	Bache, Carl Henrik (Calle)	70
09.06.1946	Alme, Knut	80
02.07.1971	Heggelund, Svein Erling	55
07.07.1966	Berg, Geir-Are	60
06.08.1941	Andreassen, Kjell Ragnar	85
25.09.1986	Chetan, Radu Horatiu	40
10.10.1946	Mathiesen, Roar	80
13.11.1946	Nordsjø, Erling Olav	80
14.11.1966	Skulbru, Sten-Arne	60
21.11.1961	Christophersen, Kai	65

Vi gratulerer jubilantene



Møteprogram Høst 2026

for Loge nr. 22 Thomas Wildey

NYE RUTINER OG PLANER KAN MEDFØRE ENKELTE JUSTERINGER I MØTEPROGRAMMET. DET HENVISES DERFOR TIL VÅR LOGES HJEMMESIDE ELLER APPEN SPOND DER MØTENE HELE TIDEN ER LØPENDE OPPDATERT.

Dato	Th. Wildey	SAL	SPISE	kommentarer
01.sep	Arbeidsmøte	B	B	Overgangsrituale og installasjon. Ettermøte med Brors 5 min presentasjon.
22.sep	Arbeidsmøte	A	A	Ettermøte Brors 5 min. Sykehusbarn foredrag.
13.okt	Arbeidsmøte	D	D	Ettermøte Brors 5 min.
22.okt	Besøke Varna 1+	Moss		Besøke Loge 18 Varna.
27.okt	Venneaften	B	B	Sammen med Loge 10 St. Halvard
11.nov	Minneloge Herrer	C	C	Minneloge Herrer
17.nov	40 vet.	B	B	40 års Veteran juvel Br Ragnar Nybro.
24.nov	Innvielse	D	D	0+ (høre med viken).
01.des	Arbeidsmøte	B	B	1. Nominasjon. Ettermøte Brors 5 min presentasjon.
15.des	Julemøte	A	A	Sammen med Loge 10 St. Halvard.

Møteprogrammet er dynamisk, og kan endres underveis i terminen.
Flere møter er fremdeles under planlegging når TW-Nytt nå produseres.

Følg med på Spond eller vår Loges hjemmeside hvor programmet oppdateres fortløpende.

POSTADRESSE:
Loge 22 Thomas Wildey
Postboks 1280 Vika. 0111 Oslo
Gjelder inntil ny beskjed blir gitt.

Returadresse: Loge nr. 22 Thomas Wildey
Postboks 1280 Vika
0111 Oslo



Thomas Wildey
Ordenens første organisator og leder
1782 – 1861

“What Can I Do For You”