

# Genuss mit über 40 Punkten und Sternen

**Zug** Das vierte Zuger Genuss-Film-Festival ist Geschichte. Die Gäste zeigen sich sehr zufrieden. Die Macher ziehen Bilanz und schauen bereits vorwärts auf die nächste – kleine – Jubiläumsausgabe.

**Charly Keiser**  
charly.keiser@zugzeitung.ch

Am Donnerstag ist mit dem «Soirée Closing» das vierte Zuger Genuss-Film-Festival zu Ende gegangen. Star des Abends war der Oberägerer Fotograf und Bergführer Robert Bösch, der als «Zuger Fotograf des Jahres» für sein Lebenswerk ausgezeichnet wurde. Der diplomierte Geograf arbeitete eng mit dem Bergsteiger Ueli Steck zusammen und dokumentierte viele seiner Touren. Seine Bildbände und Reportagen aus den Bergen aller Welt haben Kultstatus.

Am Vorabend teilten sich gleich vier Leute die grosse Aufmerksamkeit. So nahm nämlich der Koch des Abends, Robert Speth vom «Chesery» in Gstaad, seine beiden Kollegen Urs Gschwend vom Hotel Le Grand Bellevue Gstaad und Franz Faeh vom Gstaad Palace mit nach Zug. «Für uns kochen heute Köche mit über 40 Gault-Millau-Punkten und einigen Michelin-Sternen», kündigte Festivalgesamtleiter Matthias Luchsinger die Starköche an. Comte Stephan von Neipperg begeisterte mit seinen Weinen und überraschte mit seinem Pass (siehe Box).

## Zahlreiche Spitzenköche

«Das Festival ist nun etwa so, wie ich es mir vorstelle», antwortet Luchsinger auf die Frage nach seinem persönlichen Fazit. Und auch Ulrich Straub, Verwaltungsratspräsident der Genuss-Film-Festival AG, ist voll des Lobes für



Die Macher des Zuger Genuss-Film-Festivals: Stefan Meier, Ulrich Straub und Matthias Luchsinger (von links).

Bild: Charly Keiser (10. Mai 2018)

die diesjährige Ausgabe: «Unser kulinarischer Leiter, Stefan Meier, hat es erneut geschafft, zahlreiche Spitzenköche nach Zug zu bringen. Und dank des Gaspavillons haben wir quasi neu einen temporären Zuger Kulturpalast am See.»

Was Straub damit (auch) anspricht, sind die zwei Platanen der Seepromenade, um die der Gaspavillon aufgestellt wurde.

Dank einer raffinierten Beleuchtung und hochwertiger Möblierung strahlte das vierte Festival deutlich mehr Eleganz aus als dessen Vorgänger-Ausgaben.

## Wichtiges Rahmenprogramm

Wichtig ist den drei Initianten des Festivals das Rahmenprogramm: «Das Kochen mit den Schulklassen ist eine tolle Sa-

che», schwärmt Luchsinger. «Und die Awards für Schauspieler, Filmer und Fotografen sind das Salz in der Suppe», ergänzt Straub: «Wir finden es sehr wichtig, dass wir im Rahmenprogramm Zuger Künstler unterstützen können.»

Die Einschätzung der Macher deckt sich mit den Meinungen der Gäste, wie eine entsprechende Nachfrage zeigt. «Das

Festival war wirklich ein Highlight», sagt Inge Schütz, die im Belpberg im Kanton Bern wohnt und mit Bruder Paul Schütz aus Cham an mehreren Tagen das Programm «sehr genossen» hat.

Für viele Zuger ist das Genuss-Film-Festival zu einem fixen Programmpunkt im Jahreskalender geworden. «Ich werde bestimmt auch im nächsten Jahr wieder teilnehmen», sagt die Zu-

## Familientradition

Der Mittwochabend startete mit dem Film «Ce qui nous lie» (2017) von Cédric Klapisch im Kino Seehof. Der Film erzählt die Geschichte dreier Geschwister, die ein Burgundergut erben. Nach vielen Turbulenzen ist klar: Statt für einen Millionenbetrag zu verkaufen, finden die drei einen Weg, den Familienbetrieb gemeinsam weiterzuführen.

Nach dem Film stand im Gaspavillon am See, nebst den Köstlichkeiten der Gstaader Köche, der Wein erneut im Zentrum. Comte Stephan von Neipperg stellt die Weine vor, die zu den Speisen gereicht werden. Und er überrascht mit seiner Ausführung, dass er einen Schweizer Pass besitzt. «Gelebt habe ich noch nie in der Schweiz», erklärt er. Der Grund für seine Schweizer Staatsbürgerschaft ist sein Ur-Ur-Ur-Grossvater, der als Deutscher am Wiener Kongress 1815 die Schweizer Interessen vertrat beziehungsweise unterstützte. (kk)

gerin Hedy Mössl, früher selbst in der Gastronomie tätig.

Bereits in Planung ist das fünfte Genuss-Film-Festival im kommenden Jahr. «Wir konnten bereits einige Nägel mit Köpfen machen», sagt Luchsinger und ergänzt: «Aber klar, es bleibt noch einiges zu tun. Sicher ist, dass wir uns für das nächstjährige kleine Jubiläum voll ins Zeug legen.»

## Freiamt

### Pläne liegen öffentlich auf

**Sins** Die Gemeinde Sins teilt in ihren Nachrichten mit, dass der Beitragsplan «Knoten Industrie/Gewerbe Nord» in der Zeit vom 14. Mai bis zum 13. Juni öffentlich aufliegt. Die betroffenen Grundeigentümer werden mit separaten Schreiben auf die Publikation und die öffentliche Auflage aufmerksam gemacht. «Einwendungen sind innert der Auflagefrist schriftlich dem Gemeinderat Sins einzureichen», schreibt die Gemeinde. Diese haben eine Begründung und einen Antrag zu enthalten. Es ist ausserdem anzugeben, wie der Gemeinderat entscheiden soll. (red)

### Kinderkonzert im Künstlerhaus

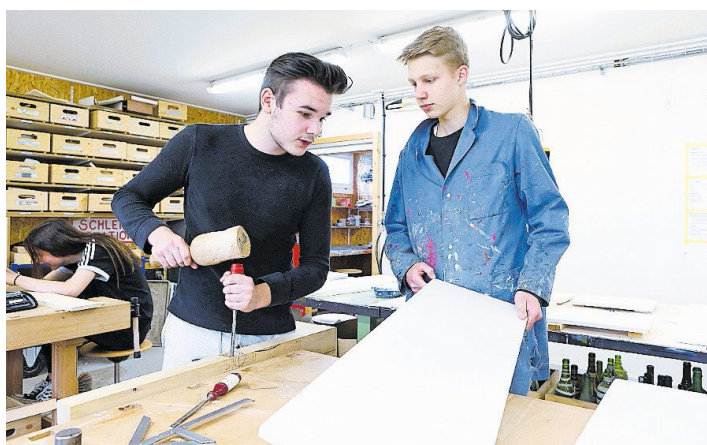
**Boswil** Morgen Sonntag, 13. Mai, findet in der Alten Kirche im Künstlerhaus Boswil ein Kinderkonzert statt. Im «Vogelkonzert» lassen Klarinette (Heidy Huwiler) und Klavier (Andrea Isch) Vögel über die Bühne fliegen, flattern oder watscheln, wie das Künstlerhaus mitteilt. Das Konzert richtet sich an Kinder ab sechs Jahren. Es beginnt um 11 Uhr. Die Tageskasse ist ab 10.30 Uhr offen. Kinder bis 12 Jahre bezahlen 5 Franken, Erwachsene 25 Franken. Vorverkauf: [www.kulturticket.ch](http://www.kulturticket.ch). (red)

## Jugendliche präsentieren vielseitige Projekte

**Schule** Seit zwei Jahren und der Abschaffung der Abschlussprüfung haben sämtliche Schüler der Oberstufe Ammannsmatt die Möglichkeit, ein Semester lang ihre ganz persönliche Abschlussarbeit zu realisieren.

Egal, ob die Organisation eines Konzerts, die Herstellung eines Schminktisches oder das Schreiben des eigenen Fantasyromans – die Kreativität der Schülerinnen und Schüler scheint keine Grenzen zu kennen. Nach einem Vorbereitungssemester im Fach «Projekte und Recherchen» haben die Schüler rund ein halbes Jahr Zeit, um sich selbstständig ihrer Abschlussarbeit zu widmen und diese anschliessend in einer zehnmündigen Präsentation vorzustellen.

Entweder sie stellen etwas her, ein Handlungsprojekt also, erforschen ein Gebiet näher, ein Erkundungsprojekt, oder sie befassen sich intensiv mit einem selbstgewählten Thema, ein Themenprojekt. Feste Vorgaben zum Thema der Arbeit gibt es dabei keine, weshalb die Herangehensweisen unterschiedlicher nicht sein könnten. «Die Kunst als Lehrer besteht darin, auf die Pläne der Schüler einzugehen. Sie dort zu unterstützen, wo es tatsächlich nötig ist und dennoch nicht auszubremsen», erklärt Andreas Stücheli, der einige Projektarbeiten unterstützt. Weiter erfordere es Flexibilität und Gelassenheit, gerade deshalb, weil jeder Schüler sich mit einem an-



Robin Saxer (links) und Elio Castioni arbeiten im Werkraum an ihren Projekten.

Bild: Werner Schelbert (Sins, 4. Mai 2018)

deren Thema auseinandersetzen. «Deshalb freue ich mich stets auf die Nachmittage mit der Projektarbeit, da die Schüler motiviert und eifrig an ihren Projekten sitzen», berichtet Andreas Stücheli weiter.

## Schüler schätzen die eigenständige Arbeit

Besonders die Schüler mit Themenprojekten arbeiten viel am Computer, um intensiv zu recherchieren und anschliessend einen Bericht zu verfassen. Auch Rahel von Flüe greift kräftig in die Taschen, allerdings nicht nur um zu re-

cherchieren. Vielmehr nämlich, weil sie ihren eigenen Roman verfasst hat. «Dass wir von der Schule Zeit bekommen für ein solches Projekt, gefällt mir ausserordentlich gut», verrät die Schülerin und fügt an: «Der Einstieg war eine Herausforderung, aber mit der Zeit gewöhnt man sich an die selbstständige Arbeit.» Auch Selina Hess schätzt die eigenständige Arbeit, so hat sie einem Pony Tricks beigebracht und hält ihre Resultate nun in einem schriftlichen Bericht fest. «Sich einer Herausforderung zu stellen und einem The-

ma anzunehmen, an welchem man selber grossen Gefallen findet, fand ich das tollste an der Arbeit», berichtet sie.

Nicht nur im Computerraum wird fleissig gearbeitet, auch im Werkraum werden Nägel mit Köpfen gemacht. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, die Schüler nageln, leimen, schweissen, um ihr Projekt zu verwirklichen. Aus harter Arbeit entsteht je nach Vorstellung und Planung des Schülers ein Schrank, Basketballkorb, Schminktisch oder gar ein Puppenhaus. «Wichtig ist, immer in Beziehung mit den Schü-

lern zu stehen und zu spüren, wo man ihnen freie Hand lässt und wo man sie besser auf Schwierigkeiten aufmerksam macht», so Pia Gabriel, Lehrerin. Konzentriert stehen die Schüler vor ihren Arbeiten, schleifen die Kanten ab, stecken die Einzelteile zusammen oder werfen erneut einen kritischen Blick über die ganze Arbeit auf der Suche nach Optimierungsmöglichkeiten. «Wenn die Schüler mit Herzblut dabei sind, ist die Motivation höher, einige Stunden mehr zu investieren, damit das Projekt schliesslich den Vorstellungen entspricht», weiss Andreas Stücheli.

Der Projektunterricht als Abschlussarbeit hat sich bewährt an der Oberstufe, besonders da Eigeninitiative und Selbstständigkeit der Schüler gefördert werden und dank des abschliessenden Vortrags zusätzlich Präsentationstechniken geübt werden können. «Die fachübergreifende Zusammenarbeit der Lehrerinnen und Lehrer und das Engagement der Schüler sind eine Bereicherung für die ganze Schule», findet Reto Eichenberger, Schulleiter der Oberstufe.

**Vanessa Varisco**  
redaktion@zugzeitung.ch