

Zuger Presse

55477 Exemplare - Beglaubigt! - Auflagenstärkste Wochenzeitung

Unabhängige Wochenzeitung für die Region



CU
FREE YOU



ST. PATRICK'S DAY
FOOD DRINKS & LIVE MUSIC

SAMSTAG, 16. MÄRZ 2019 - AB 18 UHR

2 Minuten vom Bahnhof Zug - Gratis Parkplätze
Tel. +41 41 727 44 54 - www.cu-restaurant.ch

Boa lingua
SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT

ERLEBE SPRACHEN
WWW.BOALINGUA.CH

An jedem Sonntag im März
exklusives Skifahren für
Frühaufsteher

041 818 08 08 www.stoos.ch

Stefan Meier
Der Zuger Starkoch kocht
am Genuss Film Festival.

Seite 7

Zug

Mieter für altes Stadthaus gefunden

Eine Firma einer jungen Branche zieht in das altehrwürdige Stadthaus am Kolinplatz. Im neuen Stadthaus sind die Umbauarbeiten im Mai fertig.

Alina Rütli

Nach dem Umzug der Stadtverwaltung Ende Juni an die Gubelstrasse 22 vermietet die Stadt Zug das Stadthaus am Kolinplatz ab 1. November an

die Seba Crypto AG. Das bereits heute in Zug ansässige Unternehmen beschäftigt rund 40 Mitarbeitende. Die Firma will sich als eine von der Eidgenössischen Finanzmarktaufsicht lizenzierte Bank etablieren, die regulierte Krypto-, Blockchain- und traditionelle Finanzmarktprodukte und -dienstleistungen anbietet. Guido Bühler, CEO von Seba, sagt: «Mit dem Umzug von Seba in das geschichtsträchtige Stadthaus wird die Krypto-

welt für alle hautnah erlebbar. Wir freuen uns, damit einen Beitrag zur Weiterentwicklung des Crypto Valley zu leisten.»

Am 2. Juli wird der Betrieb an der Gubelstrasse aufgenommen

Derweil sind die Umbauarbeiten des ehemaligen Landis & Gyr-Gebäudes beim Bahnhof in vollem Gange. «Am ersten Mai müssen die Arbeiten fertig sein», erzählt Franco Keller, Fachbereichsleiter Projekte und Organisatorisches

der Stadt Zug. Danach wird die IT installiert, und dann werden die Möbel gezügelt. «Teilweise müssen wir das Mobiliar noch anpassen. Denn vorher haben wir beispielsweise die Pulte den jeweiligen Räumen angepasst. Im neuen Stadthaus ist alles standardisiert», so Keller. Am 28. Juni beginnt dann die eigentliche Zügelle. «900 Kubikmeter Material wie Möbel, PCs und auch Akten werden von den verschiedenen Standorten in die Gubelstrasse ver-

frachtet», erzählt er weiter. Bis zu 150 Personen sind dann mit dem Umzug beschäftigt. Drei Tage später werden die Mitarbeiter ihre Arbeitsplätze beziehen können, und am 2. Juli wird dann die Stadtverwaltung ihren Betrieb im neuen Stadthaus aufnehmen.

Wie nun die zentrale Verwaltung aussieht, kann sich die Bevölkerung am Tag der offenen Tür am 26. Oktober anschauen.

Kommentar und Seite 3

Kommentar



Alina Rütli,
Redaktorin
«Zuger
Presse»

Bedenken waren unbegründet

Über die Zentralisierung der Stadtverwaltung musste die Stimmbevölkerung der Stadt Zug an der Urne gleich zwei Mal entscheiden. Im Jahr 2012 und 2014 sprach sich der Souverän jeweils deutlich für das Vorhaben aus. So ziehen Ende Juni rund 200 Stadtangestellte aus verschiedenen Häusern ins Gebäude an der Gubelstrasse 22.

Bei der zweiten Abstimmung 2014 sagten die Initianten der Doppeliniziativa der Altstadt und den städtischen Finanzen eine düstere Zukunft voraus. Durch den Wegzug der Verwaltung würde die Altstadt entvölkert. Dass das Gegenteil der Fall ist, zeigt die Firma, welche ins prestigeträchtige Haus am Kolinplatz zieht. Mit der Blockchain-Firma kommt frischer Wind in die Altstadt. Den Stadtfinanzen gehts trotz temporären Sparzwangs prächtig. Trotz des Kaufpreises des LG-Hauses von 52 Millionen Franken und den 6 Millionen Franken Folgekosten.

alina.ruetti@zugerpresse.ch

Cham

Ein Blick zurück ins Jahr 1955

In unserer Serie Chomer Geschichten geht es diesmal um einen schlimmen Unfall beim Holzhacken. Behandelt wurde der Junge, der sich in die Hand gehackt hatte, von einem rauchenden Arzt. Gesund wurde der Bub trotzdem. fh Seite 7

Zug

Die meisten Gäste kommen aus CH

Zwar kamen im letzten Jahr weniger Gäste aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Doch immer noch sind die Schweizer die besten Gäste im Kanton Zug. Mit 38 Prozent aller erfassten Hotelübernachtungen stellen sie die grösste Besuchergruppe. Insgesamt ist die Zahl der Logiernächte im vergangenen Jahr um fast ein Prozent gesunken. Immer mehr Gäste buchen über Airbnb. Diese Zahlen steigen. fh Seite 9



Bild: Daniel Frischherz

Mit Tafeln das Image der Bauern verbessern

Mit einem neuen Lehrpfad wollen Schluechthof-Studentinnen und -Studenten das Image der Bauern verbessern. Im Bild präsentieren Julia Widmer (Medien, von links), Jonas Zemp (Projektleiter) und Stefan Scheuber (Bauchef) stolz die Ta-

felnen auf dem neuen Informationspfad in Cham. Auf den Tafeln werden die verschiedensten Themen aufgegriffen. Von der Tierhaltung und dem Obstbau über die Direktvermarktung bis hin zu Biodiversität. fh

Seite 9

Anzeige

Das Kompetenzzentrum für Ihre Mobilität

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

AMAG Zug
Alte Steinhäuserstrasse 1-15
6330 Cham
Tel. 041 748 57 55
zug.amag.ch



Anzeige

TEXCLEAN
einfach – sauber

Herrenhemd
gewaschen/gebügelt

2.90

TexCleanCompany AG
Textilreinigung
Luzernerstr. 22, 6330 Cham
Telefon 041 755 19 19
www.texclean.ch

Genuss Film Festival

Hier geht es um den ganz feinen Geschmack

Das Genuss Film Festival in Zug findet vom 2. bis 9. Mai zum fünften Mal statt. Filmfreunde und Gourmets kommen in den Genuss einer Auswahl von Filmen und gastronomischen Highlights.

Florian Hofer

«Der Genuss Pavillon direkt am See bietet eine unglaubliche Ambiance», schwärmt Matthias Luchsinger, Gesamtleiter des Genuss Film Festivals über die fantastische Lokalität. Bevor man sich an der Seepromenade von Spitzenköchen kulinarisch verzaubern lassen kann, werden im Kino Seehof spannende Spiel- oder Dokumentarfilme zum Thema Genuss gezeigt.

Grosser Kinogenuss mit vielen guten Filmen

Vergnügten Kinogenuss bieten die Dramen «Bon Appétit» von David Pinillos und «Ramen Shop» von Eric Khoo. Ebenso warten spannende Dokumentarfilme auf das Publikum: «Soufra», die inspirierende Geschichte der unerschrockenen Mariam Shaar aus dem Libanon; «Finding Gaston» ein Film über Gastón Acurio, dem Botschafter der modernen Nationalküche

Perus oder «Chef Flynn», dem kulinarischen Wunderkind, welches 19-jährig sein eigenes Restaurant eröffnet. «Our blood is wine» dokumentiert eine Reise durch Georgien, welches als Geburtsort der domestizierten Weine gilt. Im Film «The heat – a kitchen (r) evolution» brechen innovative Frauen die Regeln der Kü-

«Der Verein wird derzeit von rund 100 Mitgliedern aus Kultur, Politik und Wirtschaft getragen.»

Roli Wismer, Präsident «Freunde Genuss Film Festival Zug»

chenkultur und beflügeln so die Gastrowelt. Der Film «Le goût en partage» erzählt aus dem Leben von Irma Dütsch, welche in diesem Jahr den Genuss Koch Award als Würdigung für ihr Lebenswerk entgegennehmen wird.

Eine Parade von sehr guten Köchinnen und Köchen

Vielversprechend sind auch die Namen der Köchinnen und Köche: Zu Gast sein werden Martin Bieri (Maiensässhotel



Sie haben vor fünf Jahren das Genuss Film Festival in Zug lanciert: Ulrich Straub (von links), Stefan Meier und Matthias Luchsinger.

Bild: Florian Hofer

Guarda Val, Lenzerheide), Gustav Jantscher (Schlosshotel Ischgl), Peter Kolesar (Restaurant zum Kaiser Franz, Zug), Antonio Colaianni (Restaurant Gustav, Zürich), Vreni Giger (Restaurant Rigiblick, Zürich), Franz Wiget (Restaurant Adelsboden, Steinen) und Irma Dütsch, erste Schweizerin mit einem Guide-Michelin-Stern und Buchautorin. Letztere wird zusammen mit Stefan Meier vom Gasthaus Rathauskeller in Zug kochen. Abgerundet werden die Abende jeweils

durch eine Talk-Runde. Den Genuss Film Award erhält eine Person, die sich durch ihre Arbeit in den Bereichen Film, Literatur und Medien rund um das Thema Genuss verdient gemacht hat.

Zu diesem Zweck wird alljährlich ein Treatment Award in Zusammenarbeit mit den Zuger Filmtagen ausgeschrieben. Der Gewinner hat ein Jahr Zeit, einen Kurzfilm zum Thema Genuss zu realisieren. Daneben unterstützt der Gönnerverein «Freunde Genuss Film

Festival Zug» den Jungfilmer während dieses Jahres finanziell.

Fotografen, die sich mit dem Thema Genuss beschäftigen

Das Genuss Film Festival und der Produzent der «photoSCHWEIZ» haben einen fotografischen Showcase zum Thema «Essen, Trinken, Genuss» mit fünf renommierten lokalen Fotografen kuratiert. Es sind dies Aurélie Marine, Nora Nussbaumer, Max Robinson, Patrick Seemann-Ricard und Rahel Rüttimann zusammen mit Ron Edwards. Am Closing-Anlass wird der Gewinner des Genuss Foto Awards ausgezeichnet. Die Bilder sind ab dem 27. April im Gasthaus Rathauskeller ausgestellt.

Sponsoren und Verein «Freunde Genuss Film Festival Zug»

Ohne Sponsoring wäre ein Festival dieser Grössenordnung nicht möglich. Mit der V-Zug der Bank Julius Bär und neu Mediterre engagieren sich drei lokal ansässige Hauptsponsoren. Co-Sponsoren sind Arisco Vorsorge, der Frisör by Nils Müller mit Kao Switzerland, Garage Wismer, Nespresso, Schweiger Advokatur/Notariat, Weinkeller Riegger. Ist in diesem Engel & Völkers, Berndorf sowie Victorinox. Zahlreiche Zuger Gewerbetreibende und überregionale Unterneh-

men sind Kooperationspartner. Übrigens: Der Verein «Freunde Genuss Film Festival Zug» unter der Leitung von Roli Wismer erfreut sich sehr grosser Beliebtheit. «Der Verein wird derzeit von rund 100 Mitgliedern aus Kultur, Politik und Wirtschaft getragen» freut sich Roli Wismer.

Genuss Film 4 Kids

«Es ist mir ein grosses Anliegen, Kindern und Jugendlichen den Sinn gesunder Ernährung, kreativen Kochens und korrekter Tischsitten näherzubringen», meint Stefan Meier, unter dessen Patronat die kulinarische Leitung des Festivals steht. Am Montag-, Dienstag- und Mittwochmorgen findet ein genuss- und lehrreicher Ausbildungsblock für Zuger Schüler statt. Sie treffen sich im Kino Seehof, um den Film «Taste The Waste» zu schauen. Danach werden mit Spitzenköchen und einem Gemüsebauern die saisonalen Produkte bearbeitet und verkostet. An der von den Schülern aufgedeckten weissen Tafel dürfen diese nun das Gericht in gediegenem Ambiente geniessen. Dabei wird auf das Verhalten nach Knigge geachtet. pd

Chomer Geschichten

Der rauchende Helfer in Not, bei dem man keinen Termin machen konnte

Im Winter 1955 traf Walter Bucher als 10-jähriger Lausbub beim Holzspalten mit dem Beil statt das Scheit die linke Hand. Seine Verletzung behandelte der Dorfarzt mit der rauchigen Stimme.

Als Bub schaute ich oft zu, wie mein Vater grobe Holzscheite mit einem scharf geschliffenen Beil und gezielten Schlägen in Stücke spaltete. Gekonnt teilte er sogar kleine Stücke in feine Späne, welche meine Mutter zum Anfeuern des Kochherdes benötigte. Fasziniert beobachtete ich die meisterhafte Technik meines Vaters. «Das kann ich doch auch!», dachte ich kühn, obwohl mein Vater mir dies aus verständlichen Gründen nicht erlaubte zu tun. Es sei zu gefährlich für Kinder, argumentierte er.

An einem eiskalten Samstagnachmittag – mein Vater war anderswo beschäftigt – zog ich trotz seiner eindringlichen Warnung den schweren Spaltbock hinter dem Schopf hervor und holte das Beil aus dem Versteck. Ich stellte ein mittelgrosses Holzscheit auf den Spaltbock, fixierte es mit der linken Hand, genau wie es mein Vater immer tat. Dann hob ich das Beil und schlug zu. Es kam, wie es kommen musste. Anstatt das Holzscheit in der Mitte zu treffen, schlug ich mit dem scharfen Beil auf meine linke Hand. Erschrocken realisierte ich, dass der wolllene Handschuhe durchtrennt war und sich darunter eine

offene Wunde zeigte. Erst nur ein weisser Schnitt, doch schon kurz darauf schoss Blut über die ganze Hand. Heulend und in grosser Angst rannte ich zur Mutter, die in der Küche hantierte. Sie reagierte sofort, band meine Hand notdürftig nur mit einem Tuch ein, und eiligst machten wir uns mit zügigen Schritten auf den langen Weg zum Arzt: vom Waldschlupf hinauf über den Schlüsselrain, hinab zum Hirsgarten, über die Lorzenbrücke, ohne ein Wort zu sagen mitten durch den Friedhof, über den Kirchplatz, quer über den Rabenplatz, weiter Richtung Hünenbergerstrasse, entlang der hohen Gartenmauer des Grundstücks von Dr. Jung bis endlich zum grossen Garteneingangstor.

Vorab einen Termin zu bekommen, war nicht möglich

Bei Dr. Jung war es nicht möglich, sich für eine Behandlung anzumelden. Man ging auf gut Glück hin und musste deshalb meist geduldig im Wartezimmer warten, bis man an der Reihe war. Dannzumal hatten wir zudem im Waldschlupf auch gar kein Telefon. Deshalb beschäftigte uns in dieser Notlage die bange Frage, ob er sich an diesem Samstagnachmittag überhaupt in der Praxis aufhalten würde. Wir hatten Glück, das grosse Eisentor zur Praxis stand offen, sein alter grosser Auburn – schon damals ein ganz spezielles Auto – stand vor der Garage, was wir als gutes Zeichen interpretierten. Es dauerte eine gefühlte Ewigkeit, bis nach dem Klingeln die grosse Holztüre geöffnet wurde. Dr. Jung, in gewohnter Erscheinung mit offenem weissen



So ist Dr. Jung vielen «Chomerinnen» und «Chomern» noch in bester Erinnerung. Das Foto stammt aus dem Buch «Sei lieb mit Klärlä». Die dramatische Lebensgeschichte der Arzt-Familie Dr. Jung.

Archivbild: pd

Doktormantel und mit einem Stumpfen im Mund, begrüßte uns. Er erkannte unsere Not im verzweifelten Blick meiner Mutter und meinem schmerzhaften Weinen und bat uns unverzüglich herein. Meine Mutter und ich folgten ihm bereitwillig mit zügigen Schritten den langen dunklen Gang entlang, vorbei am Wartezimmer, wo es die heiss geliebten Globibücher gab, und direkt in sein Behandlungszimmer. Noch erinnere ich mich an diesen Moment und an den für mich damals alt erscheinenden Mann mit seinem offenen, weissen Mantel und höre seine «rauchige» Stimme.

Während der Operation rauchte der Doktor unentwegt

Die Operation an meiner linken Hand dauerte längere Zeit und Dr. Jung steckte sich derweil eine Zigarette an. Mit dieser im Mund operierte er weiter. Ich beobachtete, wie die Asche an seiner Zigarettenspitze immer länger wurde. Das kümmerte mich in meiner Not wenig, aber als mir plötzlich ein Stück Zigarettenasche knapp neben der offenen Wunde auf meine Hand fiel, wurde es mir ungemütlich. Doch Dr. Jung blies die Aschereste in aller Ruhe weg, wie wenn nichts passiert wäre, und operierte weiter. Was für meine Mutter und mich schlussendlich zählte, war, dass er gut operierte und ich grosses Glück hatte, dass die wichtige Sehne des Zeigefingers durch meinen Beilschlag nur angeschnitten und nicht ganz durchgetrennt war. Erleichtert, nach zwei intensiven Stunden beim «Helfer in der Not», be-

gaben wir uns wieder auf den Heimweg. Der vorwurfsvolle, beinahe unwirsche Kurzkommentar meines Vaters, der inzwischen auch wieder zu Hause war, lautete: «Gsehsch jetz; ech ha der's jo gseid!»

Es ist kaum vorstellbar, dass es vor rund 60 Jahren in Cham lediglich drei Ärzte gab. Ab zirka 1933 Dr. Jung, ab etwa der gleichen Zeit Dr. Spiller. Mitten im Zweiten Weltkrieg im Jahr 1943 eröffnete Dr. Meier seine Praxis im Sonnhof. Wenig später folgte Dr. Gaus und wieder einige Jahre später Dr. Kaufmann, der mich in meiner Jugendzeit bei Sportverletzungen oft «verarztete». Und heute praktizieren in Cham 66 Ärzte in verschiedensten Fachbereichen.

Walter Bucher

Weitere Geschichten

Nach den «Geschichten aus der Lehre in der Papieri» erzählt der Heimweh-Chomer Walter Bucher weitere Erlebnisse aus seiner Kinder- und Jugendzeit. Im Buch «Start ins Leben im Schlosspark St. Andreas» hat er rund 300 Kurzgeschichten festgehalten und mit Fotos illustriert. Das Buch kann zum «Zuger-Presse-Sonderpreis» von 24 Franken inklusive Porto und Verpackung beim Autor unter bupro@bluewin.ch bestellt werden. pd

