

**Zuger
Presse**
Unabhängige Wochenzeitung für die Region

**55477
Exemplare
- Beglaubigt!
- Auflagestärkste
Wochenzeitung**



**KONINGS DAG
CELEBRATION**
SAMSTAG, 27. APRIL 2019 | 18.00 - 23.00 UHR

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

Conrad Keiser AG



Alto Stettlistrasse 19, 6300 Cham
www.keiser.ch | Tel. 041 741 88 22

Anthony Chukwu
Der Baarer Pfarrer über das Beichten
und einen besonderen Dialog.

Seite 5



Die Vorlage ist ein breit
abgestützter und ausgewogener
Mittelweg. Deshalb stimme ich
am 19. Mai JA zum
Planungs- und Baugesetz.

**Adrian Risi - Unternehmer,
Kantonsrat**



Für einen lebenswerten
Kanton Zug
www.ja-zum-pbg.ch



Bild: Daniel Frischherz

Ein Festival mit Kulinarik und Kino

Die Macher des Genuss-Film-Festivals – Ueli Straub (von links), Stefan Meier und Matthias Luchsinger – holen Anfang Mai zwei Spitzenköchinnen und vier Spitzenköche nach Zug. Bevor das Publikum die Köstlichkeiten auf dem Teller serviert bekommt, darf es in den Sesseln des Kinos Seehof Platz nehmen. **ar**

Seite 6 und 7

Öffentlicher Verkehr

Blick in den Fahrplan tut ab Pfingsten not

Ab 9. Juni gilt ein neuer Fahrplan bis Dezember 2020. Wegen der Streckensperre am östlichen Zugerseeufer wird die Reisedauer für die Passagiere länger.

Alina Rütli

Durch die Totalsperre zwischen Oberwil und Arth-Goldau und den Bau einer neuen Doppelspur bei Walchwil werden die Züge über Rotkreuz umgeleitet. Für die Reisenden bedeutet das, dass sich die Reisezeit um rund zehn Minuten verlängert. Die Billettpreise bleiben trotz längerem Weg aber die alten. «Die Fahrausweise werden weiterhin über die direkte Strecke Arth-Goldau-Zug ausgestellt und berech-



Anfang April wurde mit dem Bau des Installationsplatzes zwischen Lothenbach und Hörndli in Walchwil begonnen. Bild: Stefan Kaiser

net. Sie berechnen die Fahrt via Rotkreuz, werden jedoch nicht speziell gekennzeichnet», erklärt Daria Martioni Leiterin Region Ost der SBB.

Nach dem Bau der Doppelspur kann die S2 öfters fahren

Nicht nur der Weg ändert sich für die Reisenden, sondern auch die Abfahrtszeiten

der Züge. Daher raten die SBB, vor Reiseantritt immer den Fahrplan zu prüfen. Denn die Züge fahren werktags anders als am Wochenende. Für einhalb Jahre wird das Pendeln also etwas mühsam. Dafür kann aber ab 2021 die S2 alle 30 Minuten zwischen Baar Lindenpark und Walchwil fahren. **Seite 3**

Erinnerungen

Die Hasenzucht war sein ganzer Stolz

In den «Hünenberger Geschichten» erzählt Werner Gretener von seiner Hasenzucht und einer traurigen Entdeckung im Hasenstall. Für den Buben waren die Hasen aber kein kuscheliges Haustier. Die Tiere wurden jeweils auch geschlachtet. Jedoch nicht von der Familie selbst. Sie hätte es nicht übers Herz gebracht, einen eigenen «Chüngel» zu töten. **ar**

Seite 9

Wachstum

Im Kanton leben 126 812 Personen

Die Bevölkerungszahl im Kanton Zug ist im Jahr 2018 um 1391 auf insgesamt 126812 gewachsen. Die Einwohnerzahl ist in Risch am stärksten gestiegen, hingegen in Menzingen kaum. Laut Szenarien des Bundesamtes für Statistik wird die Anzahl weiter steigen. Im Jahr 2030 werden rund 141300 Personen im Kanton Zug leben. **ar**

Seite 11

Tradition

Nun stehen die tausend Bäume

Vor zehn Jahren hat sich eine Interessengemeinschaft zum Ziel gesetzt, die Chriesikultur im Kanton Zug zu retten. Tausend neue Bäume sollen gepflanzt werden. Dieses Ziel wurde erreicht. Bei der St.-Verena-Kapelle stehen der erste und der tausendste Chriesibaum. Auch der Chriesisturm wird immer beliebter. Im Juni 2018 wurde ein neuer Zuschauerrekord verzeichnet. **ar**

Seite 21

Editorial



Alina Rütli,
Redaktorin
«Zuger
Presse»

Mühsame und vergnügeliche Dinge im Alltag

Pendeln gehört wohl zu den mühsamsten Dingen des Alltags. Vor allem wenn sich die Reisezeit verlängert und man mehrmals umsteigen muss, bis man am Ziel angelangt ist. Während der nächsten einhalb Jahre müssen die Pendler und Reisenden aber damit leben. Dafür stehen ab 2021 auf der Gotthard-Achse einige Verbesserungen im Bahnverkehr an.

Zu den vergnüglichen Dingen im Leben gehören sicher ein gutes Essen und kurzweilige Unterhaltung. Dies wird Anfang Mai an der Seepromenade in Zug geboten. Meister ihres Fachs kochen für das Zuger Publikum. Im Kino werden Filme gezeigt, die sich rund ums Essen drehen. Das Genuss-Film-Festival verbindet also gleich zwei sehr angenehme Dinge im Leben.

alina.ruetti@zugerpresse.ch

Anzeige

Donnerstag, 18. April

Alle Filialen im Kanton Zug sind bis 19 Uhr geöffnet.

Karsamstag bereits ab 7 Uhr geöffnet.

MIGROS
Ein M fantastischer.

www.migros-luzern.ch



PROGRAMM

Freitag / 3. Mai 2019 / 18:00 Uhr / Kino Seehof 1

SOIRÉE TOUR DU MONDE

Film

AUSVERKAUFT

SOUFRA

Koch

GUSTAV JANTSCHER
Schlosshotel Ischgl

Samstag / 4. Mai 2019 / 18:00 Uhr / Kino Seehof 1

SOIRÉE ASIA MOUNTAIN

Film

TICKETS
GENUSSFILM.CH

RÀMEN SHOP

Koch

MARTIN BIERI
Maiensässhotel Guarda Val, Lenzerheide

Sonntag / 5. Mai 2019 / 10.30 Uhr / Kino Seehof 1

MATINÉE D'OR

Filme

TICKETS
GENUSSFILM.CH

FINDING GASTON / LE GOÛT EN PARTAGE

Köchin und Koch

IRMA DÜTSCH & STEFAN MEIER
Saas Fee & Rathauskeller Zug

Montag / 6. Mai 2019 / 18:00 Uhr / Kino Seehof 1

SOIRÉE MEDITERRE

Film

AUSVERKAUFT

CHEF FLYNN

Koch

ANTONIO COLAIANNI
Restaurant GUSTAV, Zürich

Dienstag / 7. Mai 2019 / 18:00 Uhr / Kino Seehof 1

SOIRÉE PETER SISSECK

Film

AUSVERKAUFT

OUR BLOOD IS WINE

Koch

FRANZ WIGET
Restaurant Adelboden, Steinen

Mittwoch / 8. Mai 2019 / 18:00 Uhr / Kino Seehof 1

SOIRÉE LADIES NIGHT

Film

TICKETS
GENUSSFILM.CH

THE HEAT - A KITCHEN (R)EVOLUTION

Köchin



Irma Dütsch steht am Sonntag, 5. Mai, um 10.30 Uhr in der Festival-Küche.



Vreni Giger zeigt am Mittwoch, 8. Mai, um 18 Uhr ihr kulinarisches Können.

Bilder: pd

In der Küche

Bauerntöchter und Spitzenköchinnen

Sechs Meister ihrer Zunft werden das Zuger Publikum bekochen. Unter den Köchen sind zwei Frauen, die seit Jahrzehnten an der Spitze ihrer Gilde wirken.

Die beiden Spitzenköchinnen sind Bauerntöchter und wissen seit der Wiege, woher die Produkte kommen und wie viel Arbeit dahintersteckt.

Irma Dütsch wuchs im Greyerzerland auf. Ihr Vater war Käser und «mit Leib und Seele Bauer», sagt die 75-Jährige und erzählt weiter: «Ich war noch ganz klein, als ich die Kunst des Kochens erlernte. Wir waren zu Hause beim Essen immer um die zwanzig Personen. Kochen bedeutete spielen und Spass haben.» Doch bis sie ihre Passion zum Beruf machen konnte, musste sie sich in Geduld üben. «Ich wusste schon sehr früh, dass ich Köchin werden würde. «Es war nicht einfach, denn niemand wollte ein Mädchen in der Küche.» Und doch erfüllte sie sich ihren Berufswunsch. Ihre Lehre absolvierte sie in Rheinfelden am Rheinufer. Irma Dütsch arbeitete viele Jahre erfolgreich im Ausland und fast überall auf der Welt, bis sie das Restaurant Fletschhorn in Saas-Fee mit 18 Gault-Millau-Punkten kaufte und drei Jahrzehnte erfolgreich führte. 1994 wurde

sie als erste Frau mit dem Titel Gault-Millau-Köchin des Jahres gekürt. Für Irma Dütsch ist ein Rezept eine Liebesgeschichte zwischen einem Produkt und einer Person. «Ein Gericht hat einen Körper, eine Seele, eine Geschichte, einen Geschmack», so die Spitzenköchin, und sie versteht ihren Beruf so: «Ein Koch ist jemand, der die Aromen und Essenzen aus den Produkten herauszuholen versteht, der Geschmacksverbindungen herstellen kann, der eine Technik und eine Meisterschaft in der Veredelung der Produkte entwickelt hat.»

Die Suche nach unbekanntem Nuancen

Vreni Giger hat sich der Komplexität des Einfachen und der Exotik des Gewöhnlichen verschrieben. Als ehemaliges «Buuremeitli» vertrat sie schon immer die Vorzüge regionaler Produkte. Mit ihrer Bioküche ist sie immer auf der Suche nach unbekanntem Nuancen und neuen kulinarischen Dimensionen: Eine einfache Zwiebel wird zum Wow-Effekt, eine Trüffel-Kartoffelpüree-Variation zum Freudenfest für die Geschmacksknospen. Die Appenzellerin lernte ihr Handwerk in der «Linde» in Teufen und wechselte anschliessend in Turi Maags «Blumenau» in Lömmenschwil. Maag habe sie

entscheidend beeinflusst, sagt Vreni Giger zurückblickend. Es folgten Engagements in der «Eichmühle» Wädenswil, in der «Sonne» Urnäsch und in Jöhris «Talvo» in Champfèr/St. Moritz. 1996 trat sie die Stelle als Sous-Chef im «Jägerhof» St. Gallen an. Ein Jahr später amtierte sie bereits als Küchenchefin und wurde später Eigentümerin des Betriebs. Nach dem Verkauf der Liegenschaft Jägerhof im Jahr 2016 erfolgte der Schritt nach Zürich. Seitdem wirkt sie als Betriebsleiterin und Gastgeberin im Sorell Hotel/Restaurant Rigiblick in Zürich, welches unter ihr 2017 einen Michelin-Stern erhielt. 2003 wurde sie zur Schweizer Köchin des Jahres erkoren. **ar**

Auszeichnung

Am Sonntag, 5. Mai, wird der Genuss Koch Award verliehen. Die Auszeichnung wird als Würdigung für das Lebenswerk einer Köchin oder eines Kochs verliehen. Er soll Persönlichkeiten auszeichnen, die sich ihr Leben lang dem Thema Genuss gewidmet und uns kulinarisch verwöhnt haben. Die diesjährige Preisträgerin ist die Köchin und Buchautorin Irma Dütsch.

Anzeigen

Mehrgängiger Fahrgenuss by



**GAST
RATHAUSKELLER**

Ober-Altstadt 1, Zug Telefon 041 711 00 58
www.rathauskeller.ch

Seepromenade

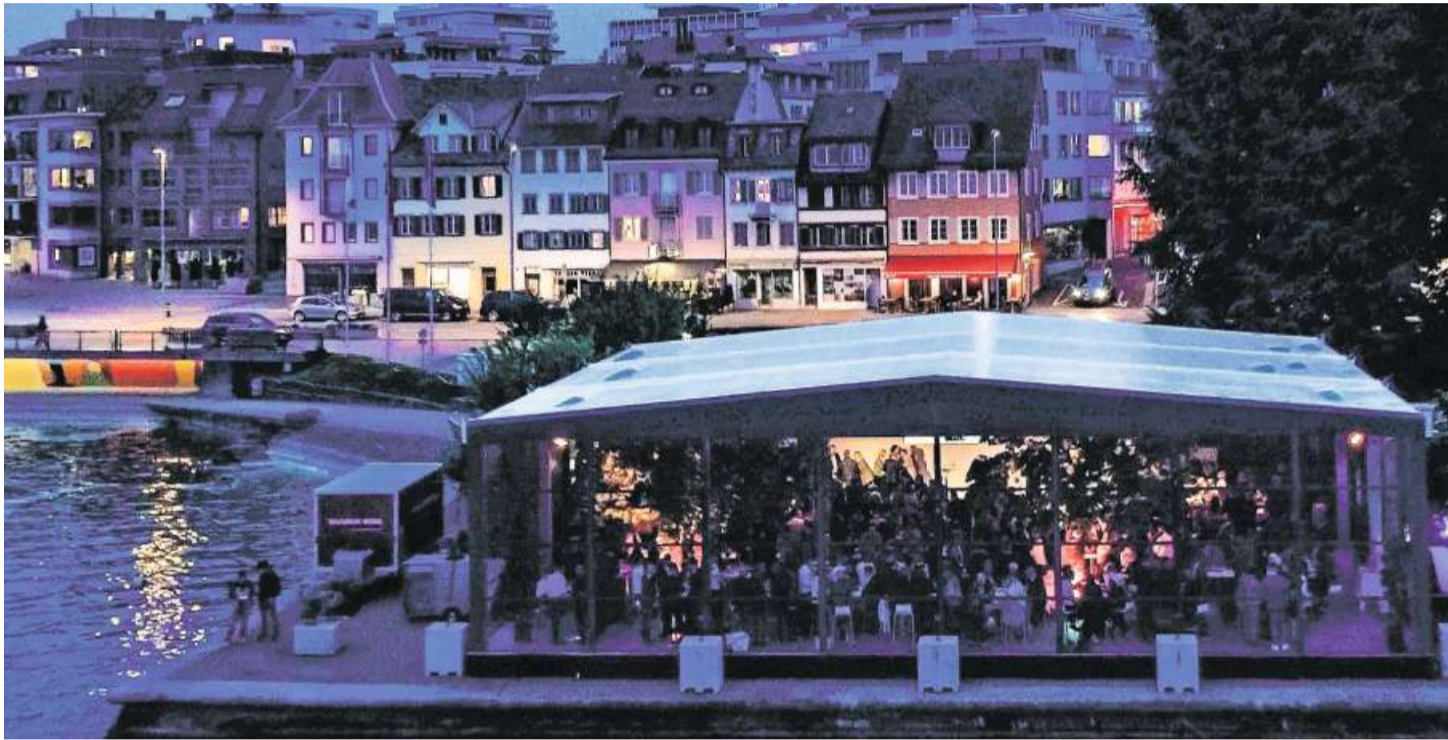
Kulinarische und cineastische Meisterwerke

Eine Woche filmische und kulinarische Höhepunkte und genussreiche Veranstaltungen: Das Genuss Film Festival findet vom 2. bis 9. Mai am Seeufer in Zug statt.

«Unser 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 bei der Rössliwiese von Spitzenköchen kulinarisch verzaubern lassen kann, werden im Kino Seehof spannende Spielfilme oder Dokumentarfilme zum Thema Genuss gezeigt. Im anschliessenden Talk mit den Köchen und Gästen des Abends kommt so manch spannendes Geheimnis ans Licht. Im Preis von 195 Franken sind der Kinobesuch, ein 4-Gang-Dinner, Wein und Getränke inbegriffen.

Dramen, Dokumentationen und Reisen

Vergnügter Kinogenuss bieten die Dramen «Bon Appétit» von David Pinillos und «Rämen Shop» von Eric Khoo. Ebenso warten spannende Dokumentarfilme auf unser Publikum: «Soufra», die inspirierende Geschichte der un-



Der Pavillon des Festivals steht direkt am Zugersee.

Bild: Valentin Studerus

erschrockenen Mariam Shaar aus dem Libanon: «Finding Gaston», ein Film über Gastón Acurio, den Botschafter der modernen Nationalküche Perus, oder «Chef Flynn», das kulinarische Wunderkind, welches 19-jährig sein eigenes Restaurant eröffnet. «Our Blood is Wine» dokumentiert eine Reise durch Georgien, das als Geburtsort der domestizierten Weine gilt. Im Film «The Heat – a Kitchen (r)evolution» brechen innovative

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 Rathaus-

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

keller 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.

Mehr Infos und Tickets: www.genussfilm.ch

Sponsoren

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, Schweizer Advokatur/Notariat, Weinkeller Riegger. Neu willkommen heissen wir dieses Jahr Engel & Völkers, Berndorf sowie Victorinox. Zahlreiche Zuger Gewerbetreibende und überregionale Unternehmen sind Kooperationspartner. 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.

Mehr Infos und Tickets: www.genussfilm.ch

Mehr Infos und Tickets: www.genussfilm.ch

Fotoausstellung

Essen, Trinken und Genuss im Fokus

Das Genuss Film Festival und der Veranstalter der «PHOTOSCHWEIZ19» 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 in Zug ausgestellt. Die Vernissage findet um 15 Uhr statt.

«Genuss Film 4 Kids»

Zuger Schüler lernen vom Spitzenkoch

«Es ist mir ein grosses Anliegen, Kindern und Jugendlichen den Sinn gesunder Ernährung, kreativen Kochens und korrekter Tischsitten näherzubringen», sagt Stefan Meier, unter dessen Patronat die kulinarische Leitung des Festivals steht. Am Montag-, Dienstag- und Mittwochmorgen findet jeweils ein genuss- und lehrreicher Ausbildungsblock für Zuger Schüler statt. Die Jugendlichen treffen sich im Kino

Seehof, um den Film «Taste The Waste» zu schauen. Nach einem Gespräch trifft man sich im Pavillon, um mit Spitzenköchen und einem Gemüsebauer die saisonalen Produkte zu bearbeiten und zu verköstigen. An der von den Schülern aufgedeckten weissen Tafel dürfen die Schüler nun das Gericht in gediegenem Ambiente geniessen. Dabei wird auf das Verhalten nach Knigge geachtet, dieses entsprechend vermittelt und weitergegeben.

Filme

«Soufra», Regie: Thomas Morgan

«Soufra» folgt der inspirierenden Geschichte der unerschrockenen Mariam Shaar, welche ihr ganzes Leben in einem Flüchtlingslager nahe Beirut im Libanon verbracht hat. Zusammen mit einer Gruppe Gleichgesinnter will sie ihr Schicksal ändern, indem sie die Cateringfirma «Soufra» gründen. Ihr Geschäft bauen sie mit einem Food Truck auf und heilen so mit der Kraft der Nahrung die Wunden des Krieges – ausserhalb des Flüchtlingslagers. Sie nehmen ihre Zukunft in die Hand und beginnen, ein besseres Leben zu führen.

«Rämen Shop», Regie: Eric Khoo

Für den jungen Koch Masato ist Rämen mehr als Nudelsuppe: Düfte und Aromen sind seine Leidenschaft und Erinnerungen an die verstorbene Mutter. Nach dem überraschenden Tod seines Vaters macht sich Masato – begleitet von der Food-Blggerin Miki – auf eine

kulinarische Reise nach Singapur, um dort die Puzzleteile seiner Familiengeschichte zusammensetzen. Er entdeckt nicht nur chinesische Köstlichkeiten, sondern spürt auch Verwandte auf. «Rämen Shop», ein sinnlich-ästhetisches Vergnügen mit viel Herz und Menschlichkeit.

«Finding Gaston», Regie: Patricia Perez und Jaques Poget

Gastón Acurio ist ein herausragender Koch aus Peru. Bereits in jungen Jahren begeisterte er mit seiner kulinarischen Vielfalt und Raffinesse. Heute besitzt er weltweit Restaurants und gilt als Botschafter der Nationalküche Perus.

«Le Goût en partage»

Irma Dütsch – die erste Schweizerin, welche einen Stern im Guide Michelin erhielt – erzählt aus ihrem Leben: Wie sie das Waldhotel Fletschhorn zu einem weltbekannten Gourmet-Haus machte, über «die Kunst des Tisches», die Bedeutung der

Tradition oder ihrer Ausbildung als junge Frau.

«Chef Flynn», Regie: Cameron Yates

Während viele seiner Altersgenossen noch mit Spielzeugautos spielten, veränderte Flynn McGarry sein Kinderzimmer in eine exquisite Küche und kreierte bemerkenswerte gastronomische Köstlichkeiten. Mittlerweile ist er zu einem veritablen kulinarischen Wunderkind aufgestiegen. Flynn hat in New York den Durchbruch mit dem Pop-up-Restaurant «Eureka» geschafft. Jetzt eröffnet der 19-Jährige in der Lower East Side sein eigenes Restaurant: das «Gem».

«Our Blood is Wine», Regie: Emily Railsback

Georgien gilt als der Geburtsort domestizierter Weine. Nach 70 Jahren sowjetischer Besetzung und dem russischen Embargo sind die Winzer in den letzten Jahren daran, neue Märkte zu suchen und durch die Identifikation ihrer natürlichen Wei-

ne den Durchbruch zu schaffen. Der Film dokumentiert eine Reise durch das Land mit dem Ziel, die besten Winzer zu entdecken und deren Geschichten zu erzählen. Der Film stellt die reiche georgische Weinkultur vor und gibt der neuen Generation ein Verständnis der globalen Relevanz ihrer Bemühungen.

«The Heat – A Kitchen (R)evolution», Regie: Maya Gallus

Mit einem Zustrom von Frauen an der Spitze von Restaurants und einer jüngeren Generation, die nicht bereit ist, sich den heutigen Bedingungen zu unterwerfen, werden die Regeln der Küchenkultur umgeschrieben. The Heat führt die Zuschauer hinter die Kulissen, trifft Pionierinnen wie Anne-Sophie Pic, Angela Hartnett und Anita Lo, aber auch die hungrigen Talente der neuen Generation wie Amanda Cohen, Victoria Blamey oder Suzanne Barr, welche mit neuen Ideen die Gastrowelt beflügeln.

Anzeige

NESINCO.ch

Management • Consulting • Real Estate

Sonderseiten

Diese Doppelseite ist in Zusammenarbeit mit den Organisatoren des Genuss Film Festivals und der Redaktion der «Zuger Presse» und des «Zugerbieters» entstanden. red