

Die Neue im Büro



Carmen Desax über ihren ersten Eindruck

Seit gut zwei Monaten gehöre ich nun zum Team der Zuger Redaktion. Natürlich freue ich mich sehr darüber und ich fühle mich gut aufgenommen. Doch wie das so ist: Ich bin die Neue. Meine neuen Arbeitsgspändli und ich müssen uns erst etwas aneinandertasten. Ich werde begutachtet und beobachtet. In einem Grossraumbüro, wie wir eins haben, fällt das nicht schwer. Wahrscheinlich geschieht das hier

SEITENBLICK

sowieso mehr als sonst wo. Immerhin gibt es wohl keine gwunderigeren Leute als Journalisten.

Als ich das erste Mal ins Büro kam und allen vorgestellt wurde, dachte ich schon: Das ist aber eine spezielle Kombination. Da treffen nun acht eher gesetztere Männer (mehrheitlich Kategorie Ü 50) auf drei Frauen (zwei davon U 30). Ich fand diese Kombination äusserst spannend.

Ganz ruhig und scheu sass ich dann die ersten paar Tage auf meinem Platz und habe mich umgehört. Ja genau, auch ich machte mir die Vorteile des offenen Büros zu Nutzen. Bald schon erkannte ich erste Kombinationen und Geflechte unter meinen Gspändli. Wer bespricht sich mit wem? Wer sorgt für Ruhe? Wer macht dauernd Unordnung?

Natürlich musste ich auch meinen Platz in diesem eingespielten Team finden. Ganz allmählich kam es zu ersten Annäherungen. Hier wurde ein Witzchen gemacht und getestet: Versteht sie den Spass? Dort wurde Small Talk betrieben (aha, sie kommt vom Berg).

Je länger, je mehr schmolz das Eis, und bald wurde ich schon auf die Probe gestellt. Mit diversen Behauptungen und Warnungen werde ich aufs Glatteis geführt. Aber keine Angst, ich habe mich den Herausforderungen erfolgreich gestellt. Und wie sich zeigte, passe ich wohl gar nicht schlecht in das Team. Ein kleine Frauen-Verstärkung schadet bekanntlich ja nie.

carmen.desax@zugerzeitung.ch

Schlemmen im Kantonsspital



Starkoch Stefan Meier schaut, wie Katharina Keiser den Teller für einen Privatpatienten anrichtet.

Bild Stefan Kaiser

BAAR Privat- und Halbprivatpatienten werden im Zuger Kantonsspital kulinarisch verwöhnt. Dies auch dank einem Starkoch.

CHARLY KEISER
charly.keiser@zugerzeitung.ch

Seit über einem halben Jahr spielt es fast keine Rolle mehr, ob man im Zuger Kantonsspital isst oder sich im Restaurant Rathauskeller in Zug kulinarisch verwöhnen lässt. Dies gilt zumindest für die Patienten, die privat oder halbprivat versichert sind. Denn seit dem letzten Herbst werden in der Privat- und Halbprivatabteilung im dritten Stock Gourmetmenüs statt wie vorher die übliche Spitalkost serviert.

Der Grund liege schlicht und einfach in der Nachfrage und dem Umstand, den Patienten einen angenehmeren Aufenthalt zu bieten, sagt Spitaldirektor Matthias Winistörfer und gibt unumwunden zu, dass das neue Angebot auch ein Wettbewerbsvorteil sei. «Wir freuen uns sehr, diesen tollen Service anbieten zu können.»

Umfangreiche Vorkehrungen

Doch bis es so weit war, musste einiges umgebaut und organisiert werden. Beratend mit dabei war und ist Stefan Meier vom Gourmetempel Rathauskeller in Zug. Denn anders als in anderen Spitalküchen, wo exquisite Speisen gereicht werden, wurde in Baar eine Extraküche eingebaut. Und so wird im Zuger Kantonsspital für Zusatzversicherte nicht in der normalen Grossküche gekocht, sondern die Speisen werden vor Ort in der Satellitenküche im dritten Stock zubereitet. «Es war nicht einfach,

die Küche einzubauen», verrät Guido Steiner, Leiter Hotellerie. Dies wegen der baulichen Voraussetzungen. «Dank der guten Beratung von Stefan Meier haben wir nun aber alles, was wir für perfekte Menüs brauchen», ergänzt er.

«Die Gourmetküche ist im Preis inbegriffen.»

MATTHIAS WINISTÖRFER,
SPITALDIREKTOR

Die Küche ist klein, sehr klein. Wer das Reich von Starkoch Stefan Meier in der Zuger Altstadt kennt, weiss, dass das Spital mit Meier den perfekten Mann zur Unterstützung geholt hat. Das zeigt sich auch in der Satellitenküche. Perfekt eingerichtet – und im Mittelpunkt ein

ganz spezieller Dampfzug, der ohne Abluft nach draussen auskommen muss.

Chef im kleinen Bijou ist Katharina Keiser, die in der Küche des Zuger Kantonsspitals ihre Zusatzausbildung als Diätköchin gemacht hat. Das Kommando übernahm sie nach einem zweimonatigen Stage im «Rathauskeller», wo sie von Stefan Meier in die gehobene Küche eingeführt wurde. «Es ist toll, dass ich hier oben mein eigener Chef sein und die täglich rund 30 bis 40 Gerichte à la minute zubereiten kann», sagt Keiser. «Und wichtig ist auch, dass ich mit Stefan Meier einen Starkoch an meiner Seite weiss.» Denn Meier überarbeite die Karte und stehe bei Bedarf mit Rat und Tat zur Seite.

«Die Gourmetküche ist im Preis inbegriffen», erklärt Spitaldirektor Winistörfer und ergänzt, «pro Aufenthalt erhalten unsere Privatpatienten zwei Gutscheine, mit denen ihre Angehörigen ohne Aufpreis mitschlemmen können.»

Grissinis vertreten Zug auf der Seerose

ZUG Chinesischer Mast, Akrobatik und schräge Lachnummern: Der Zuger Kinder- und Jugendzirkus Grissini zeigt sein neues Programm.

red. Die Zirkustruppe – bestehend aus 25 Artisten im Alter zwischen 9 und 15 Jahren – hat auch dieses Jahr eine Performance einstudiert, die begeistern wird. «Hoch, höher, am höchsten» lautet das Motto des neuen Programms, welches in unzähligen Trainingsstunden arrangiert wurde. Nicht nur auf Ein- und Kunsträdern rollen die ambitionierten Artistinnen und Artisten durch die Manege; sondern auch auf den höchsten aller Räder, den so genannten «Giraffen», von denen aus in Schwindel erregender Höhe in die Pedalen getreten wird. Weiter gibt es Akrobatik in diversen Formationen und Höhenlagen; am Boden, am Vertikaltuch, am kreisförmigen Trapez und dieses Jahr zum ersten Mal am chinesischen Masten.

Offizielle Vertretung auf Seerose

Nach wie vor können nicht alle Kinder, die mitmachen möchten, in den erfolgreichen Zirkus aufgenommen werden. Die Nachfrage übertrifft das Angebot; und dies trotz der von Grissini-Chefin Barbara Urfer im Sommer



Junge Artisten des Kinderzirkus Grissini hier bei einem letztjährigen Auftritt.

PD

2012 gegründeten Zirkusschule, wo weitere 65 Kinder im Alter zwischen 4 und 12 Jahren wöchentlich trainieren. Die ältesten Artisten der langjährigen Zirkus-Truppe sind mittlerweile so gut, dass diese zeitweise den Nachwuchs trainieren. «Heute 15-jährige Teenager, die im Kindergartenalter beim Grissini angefangen haben, geben ihr Können jetzt an die Kleinen weiter», freut sich Barbara Urfer. «Das gibt eine tolle Dy-

namik und zeigt, wie viel Talent und Motivation vorhanden ist.»

Eine grosse Ehre bedeutet es für den Grissini, den Kanton Zug am 12. September offiziell auf der schwimmenden Plattform Seerose vertreten zu können; dann macht das Event-Festival an der Schiffllände in Flüelen UR Halt.

Während 10 Monaten im Jahr trainiert die Grissini-Truppe jeden Mittwochnachmittag in der Gewürzmühle. In der

letzten Woche der Schulsommerferien – vom 9. bis 13. August – finden die Proben dann durchwegs von 10 Uhr bis 16 Uhr beim Siehbach statt, wenn bereits das grosse, blaue Zirkuszelt aufgebaut ist. In dieser Sommer-Trainingswoche werden die Nummern vertieft, choreografiert und zu einem stimmigen Ganzen zusammengefügt. Zeitgleich finden die Proben der sechsköpfigen Live-Band statt, die unter der Leitung von Nora Gassner steht. Entsprechend nimmt die Musik auch dieses Jahr wieder eine tragende Rolle ein und verleiht den Nummern den klanglichen Charme. Der junge Oberwiler Filmfreak Balz Auf der Maur begleitet den Grissini dieses Jahr übrigens mit seiner Kamera und dreht einen Dokfilm über den Zirkusbetrieb.

Von allen Plätzen beste Sicht

Das Zirkuszelt ist mit einer professionellen Tribüne ausgestattet, die von allen Plätzen aus beste Sicht auf die Manege garantiert und das Zirkuserlebnis für grosse und kleine Zuschauer zum unvergesslichen Erlebnis macht. Da der Eintritt frei ist und es keine Tickets gibt, empfiehlt es sich, mindestens 15 Minuten vor Vorstellungsbeginn vor Ort zu sein.

HINWEIS

Aufführungen: Freitag, 14. August, 15 Uhr und 19 Uhr; Samstag, 15. August, 15 Uhr und 19 Uhr. Ort: Jachthafen, Zug. Der Eintritt ist frei – Kollekte. www.zugerkinderzirkus.ch; Barbara Urfer Wyss; barbara.urfer@zugerkinderzirkus.ch

NACHRICHTEN

Finanzierung der Chollerhalle

KANTON red. Im Rahmen des Entlastungsprogramms 2015 bis 2018 hat der Regierungsrat beschlossen, zukünftig den jährlichen Betriebsbeitrag an den Verein Chollerhalle in der Höhe von 230 000 Franken aus dem Lotteriefonds zu gewähren. Bis anhin wurde dieser Beitrag der Staatsrechnung belastet.

Beitrag für Zuger Akkordeonfestival

KANTON red. Der Kanton Zug unterstützt das Akkordeonfestival Zug mit 25 000 Franken aus dem Lotteriefonds und gewährt den Organisatoren eine Defizitgarantie von ebenfalls 25 000 Franken. Das Akkordeonfestival findet vom 16. bis 20. September bereits zum sechsten Mal in Zug statt. Es stellt ein Instrument ins Zentrum, das weltweit eine Renaissance erlebt und sich vom Tango über den Jazz bis hin zur Welt- und Volksmusik breit einsetzen lässt.