

Musikalisches aus dem Osten

MENZINGEN red. Am kommenden Samstag, 12. März, findet in der Schützenmatt in Menzigen das Jahreskonzert der Musikgesellschaft statt. Es beginnt um 20 Uhr, die Türöffnung ist um 18.30 Uhr. Ab diesem Zeitpunkt ist auch die Küche geöffnet. Der Eintritt beträgt 12 Franken.

Das Konzert steht unter dem Motto «Musikalische K-Östlichkeiten». Die Besucher erwartet ein Konzertabend mit Werken aus Ländern, welche sich alle östlich der Schweiz befinden, unter anderem Russland, Ungarn und Slowenien. Die Dirigentin Maria Püntener habe zusammen mit der Musikkommission ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt, schreibt die Musikgesellschaft in ihrem Programmheft. Eröffnet wird der Abend durch die Funk Rock Wind Band unter der Leitung von Urs Stucki. Nach der Pause dürfen sich die Besucher auf die Darbietung der Beginners Ensemble Band unter der Leitung von Christine Kessler freuen. In der Pause und nach dem Konzert gibt es an der Tombola zahlreiche Preise zu gewinnen. Zur Unterhaltung spielt die Kapelle Glück im Stall bis in die frühen Morgenstunden in der Halle und der Kafi-stube.

Ein Preis für die Wohltätigkeit



Die Preisträgerinnen: Laura Bossard (links, in Vertretung der Familie Bossard) und Ursula Röthlisberger.
Bild Werner Schelbert

Frauen zu einem naturwissenschaftlichen Studium. Die Wissenschaftlerin engagierte sich zudem in einem Mentoringprogramm für Forscherinnen.

Einsatz zum Wohl der Kinder

Die seit 1896 bestehende «Privatschule Dr. Bossard» erhält den Preis für den unermüdbaren Einsatz der Gründerfamilie für die Entwicklung und das Wohlbefinden der ihr anvertrauten Kinder. Dafür werde die Schule weit über die Region Zug hinaus geschätzt. Die Familie Bossard führt eine Primarschule mit Internat und Tagesschule. Rund 55 Kinder, die mit Sprachstörungen, Verhaltensbesonderheiten oder anderen Schul-

«Seit über 30 Jahren ehrt unsere Stiftung ausserordentliche Leistungen.»

CHRISTOPH LUCHSINGER,
PRÄSIDENT DER STIFTUNG
DORON-PREIS

schwierigkeiten zu kämpfen haben, werden dort unterrichtet. Der Unterricht sei stark auf die Bedürfnisse der Kinder ausgerichtet. «Ihr Wohlbefinden und optimale persönliche, schulische und soziale Entwicklung steht dabei im Zentrum», sagte der Zuger alt Regierungsrat Patrick Cotti in seiner Laudatio.

Die Stiftung für den Doron-Preis wurde 1986 vom verstorbenen Zuger Unternehmer Marc Rich gegründet. Mit dem Preisgeld sollen – so wollte es Rich – auch Projekte unterstützt werden, die ohne diesen Zuschuss nicht realisierbar wären. Christoph Luchsinger, Präsident der Schweizerischen Stiftung für den Doron-Preis, betonte: «Seit über 30 Jahren ehrt unsere Stiftung ausserordentliche Leistungen in den Bereichen Kultur, Gemeinwohl und Wissenschaft.»

ANMERKUNG DER REDAKTION

In den nächsten Tagen werden wir die Preisträger mit entsprechender Berichterstattung würdigen.

ANLÄSSE

Blumenverkauf

ZUG red. Am 12. März verkaufen die Mitglieder des Soroptimist International Club Zug im Rahmen einer nationalen Soroptimist-Aktion von 9 bis 16 Uhr Tulpen auf dem Bundesplatz. Der Erlös dieses Verkaufs kommt einem Projekt für Schulbildung und Bekämpfung von Gewalt gegen Kinder in Madagaskar zugute.

Ausstellung

ZUG red. Die in Zug aufgewachsene Künstlerin Anna Margrit Annen arbeitet gerne mit verschiedenen Medien und Materialien. Die Kunstschaffende kreiert die letzte Ausstellung für den Kolinplatz 21. Anrens Arbeit wird bis zum definitiven Abriss des Ateliers Kolinplatz 21 im April stehen bleiben. Bis dahin kann man das Werk zu folgenden Zeiten begutachten: Mittwoch: jeweils 15 bis 18 Uhr am 16./23./30. März sowie Samstag: jeweils 14 bis 17 Uhr am 12./19./26. März.

ZUG Gestern Abend wurde der 31. Doron-Preis verliehen. Er geht an eine Chemie-Informatikerin und eine Privatschule aus der Region.

BERNARD MARKS
bernard.marks@luzernerzeitung.ch

Eines haben die beiden Preisträger des 31. Doron-Preises gemeinsam. Sie bewegen viel für die Menschen. Für ihren Beitrag zur Entwicklung neuer Methoden, um chemische und biologische Prozesse am Computer zu simu-

lieren, wurde die EPFL-Professorin Ursula Röthlisberger mit dem Doron-Preis 2016 geehrt. Auch die «Privatschule Dr. Bossard» in Unterägeri ZG erhielt den mit 100 000 Franken dotierten Preis, der gestern Abend im gotischen Saal des Zuger Rathauses verliehen wurde.

Ursula Röthlisberger wurde für ihre herausragenden Leistungen im Bereich

der computergestützten Chemie und der Entwicklung von Multiskalen-Simulationen geehrt, hiess es in der Begründung. In ihrem Forschungsbe- reich gelte sie als weltweit anerkannte Expertin.

Vorbild für viele Frauen

«Ebenfalls ist ihr Engagement ein Vorbild für viele junge Wissenschaftlerinnen, die sie in mehreren Forschergruppen aktiv fördert», sagte alt Nationalrätin Barbara Haering in ihrer Laudatio. Mit ihren Vorträgen vor Schülerinnen ermutige sie zudem junge

Süsser Abend mit passionierten Gastgeberinnen

ZUG Ein Gourmetmenü und zum Trinken ausschliesslich Likörweine. Eine sehr spezielle Erfahrung, die nur zu empfehlen ist.

Draussen ist es kalt, und kleine Flocken fallen vom Himmel. Kuno Trevisan, Gastgeber, Mitaktionär und Partner von Star- koch Stefan Meier, serviert im Parterre des Restaurants Rathauskeller den Apé- ro. Im Glas ist ein Madeira mit Eiswürfeln. Zwischen 12 und 19 Grad Celsius soll der Likörwein aufweisen, der uns noch den ganzen Abend begleiten wird. Madeira. So heisst der Likörwein von der gleichnamigen Atlantikinsel (siehe Box). Der Zuger Ueli Eggenberger, seines Zeichens neuer Präsident des Rotary-Clubs

Zug-Zugsee und Geschäftsführer der Weinkellerei Riegger in Birrhard, hat für Kunden und Freunde den Abend im Restaurant Rathauskeller organisiert.

Extrem lange Lagerfähigkeit

Nach dem Apéro gehts hoch in die altherwürdige Zunftstube. Dass Stefan Meier gut kochen kann, ist bekannt. Dass er ganz besonders gut kochen kann, experimentierfreudig und innovativ ist, sagt Ricardo Freitas, der die Gäste an diesem Abend in die Geheimnisse der Malagaweine einweiht. Er habe Meier nämlich vor Jahren kennen und schätzen gelernt, sagt er, und er freue sich entsprechend auf den Abend und auf den morgigen Rundgang durch Zug.

«Es gibt einen wesentlichen Unterschied zwischen normalen Weinen und unseren aus Madeira», erklärt er. Da beim Madeira die Gärung beziehungsweise die Oxidation unterbrochen wer-

de, könnten die Weine fast ewig gelagert werden, erklärt er weiter. «Wenn Sie heute eine Flasche Madeira öffnen und in den Kühlschrank stellen, können Sie diesen auch noch nach Monaten herausnehmen, einschenken und trinken», überrascht er die Runde.

Freitas erklärt, wie die Weine in Madeira genau produziert werden: Es sei fast immer ein grosser Zusammenschritt vieler Trauben, die er für einen Wein zusammenstelle, sagt Freitas. Denn so könne die gleich bleibend hohe Qualität gehalten werden. «Wir haben keine eigenen Reben und Trauben, wir kaufen sie genau so ein wie den Alkohol, mit dem der Madeira aufgespritzt wird.»

Reiner Alkohol aus Trauben

Je nach Traubensorte und Art des Weins, den er produzieren wolle, werde der Wein bei der Gärung so gestoppt. «Wir unterbrechen die Oxidation aus-

schliesslich mit reinem Alkohol, der aus Trauben gemacht und aus Kontinentaleuropa importiert wird», betont Freitas und schlürft einen kleinen Schluck aus dem Glas, mit dem zehn Jahre lang im Fass gereiften Madeira.

Der Höhepunkt bringt der letzte Gang: «Ich habe nur noch drei Flaschen», beginnt Freitas und zeigt ehrfürchtig den 30-jährigen Madeira, den er und seine Brüder zu Ehren ihres Grossvaters produziert haben. «Im Herbst haben wir einen weiteren 30-jährigen Wein fertiggestellt», verrät Freitas und ergänzt: «Zu Ehren meiner Mutter.» Die Pace für diese speziellen Weine werde wohl kürzer, sinniert er, denn die Nachfrage sei gross. Nach dem ersten Schluck ist schnell klar warum. Noch immer ist der Wein süss – aber gleichzeitig unnachahmbar fein. Ein süsser Traum.

CHARLY KEISER
charly.keiser@zugerzeitung.ch

NEUE ZUGER ZEITUNG

IMPRESSUM

Redaktion Neue Zuger Zeitung: Chefredaktor: Harry Ziegler (haz); Stv. Chefredaktorin: Samantha Taylor (st). Wolfgang Holz (wh). Chefreporter: Charly Keiser (kk), Chefreporter Gesellschaft/Kanton/Stadt: Samantha Taylor (st, Ressortleiterin); Andreas Faessler (fae, Kultur/Religion & Gesellschaft); Bernard Marks (bm); Marco Morosoli (mo). Zuger Gemeinden: Rahel Hug (rah), Ressortleiterin; Raphael Biermayr (rb, Sport); Carmen Desax (cde, Volontärin); Andrea Muff (mua, Volontärin); Cornelia Bisch (cb, Freiamt). Fototeam: Stefan Kaiser (stk), Leiter; Werner Schelbert (ws), Maria Schmid.

Redaktionsleitung Neue Luzerner Zeitung und Regionalausgaben: Chefredaktor: Thomas Bornhauser (thb); Stv. Chefredaktoren: Dominik Buholzer (bu, Leiter Zentralschweiz am Sonntag und überregionale Ressorts); Jérôme Martinu (jm, Leiter regionale Ressorts); Christian Peter Meier (cpm, Leiter Reporterpool) Kanton: Lukas Nussbaumer (nus); Gruppe Gesellschaft und Kultur: Arno Renggli (are); Sport: Andreas Ineichen (ain); Leiter Gestaltung und Produktion: Sven Gallinelli (sg), Visueller Blattmacher; Co-Leiterin Newsdesk: André Getzmann (ast); Online: Robert Bachmann (ba).

Ressortleiter: Politik: Kari Kälin (kka, Schweiz); Aleksandra Mladenovic (mla, Ausland); Wirtschaft: Roman Schenkel (rom); Stadt/Region: Robert Knobel (rk); Kanton Luzern: Lukas Nussbaumer (nus); Sportjournal: René Leupi (le); Kultur: Arno Renggli (are); Piazza: Hans Graber (hag); Apero/Agenda: Regina Gräter (reg); Foto/Bild: Lene Horn (lh).

Ombudsmann: Andreas Z'Graggen, andreas.zgraggen@luzernerzeitung.ch

Herausgeberin: Neue Luzerner Zeitung AG, Mailhofstrasse 76, Luzern. Verleger Erwin Bachmann, Präsident des Verwaltungsrates, E-Mail: leitung@lzmedien.ch

Verlag: Jürg Weber, Geschäftsleiter; Ueli Kalteneider, Lesemarkt; Edi Lindegger, Werbemarkt.

Adressen und Telefonnummern: Baarerstrasse 27, Postfach, 6304 Zug

Redaktion: Telefon 041 725 44 55, Fax 041 725 44 66, E-Mail: redaktion@zugerzeitung.ch. **Abonnemente und Zustell- dienst:** Telefon 041 725 44 22, Fax 041 429 53 83. E-Mail: abo@lzmedien.ch

Billetverkauf: LZ Corner, c/o Bahnhof SBB, Zug.

Technische Herstellung: LZ Print/Neue Luzerner Zeitung AG, Mailhofstr. 76, Postfach, 6002 Luzern, Tel. 041 429 52 52, Fax 041 429 52 89.

Anzeigen: NZZ Media Solutions AG, Baarerstrasse 27, 6304 Zug, Telefon 041 725 44 56, Fax 041 725 44 88, E-Mail: inserate@lzmedien.ch. Für Todesanzeigen an Sonn- und Feiertagen (bis 16 Uhr): Fax 041 429 51 46.

Abonnementspreis: 12 Monate für Fr. 441.–/6 Monate für Fr. 228.50, 12 Monate nur E-Paper Fr. 368.– (inkl. MWST).

Die irgendetwas geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Anzeigen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.



Ricardo Freitas präsentiert eine Flasche mit 30-jährigem Madeira.
Bild Charly Keiser

Hier ist es weder kalt noch heiss

MADEIRA kk. Die Inselgruppe Madeira ist eine Region Portugals, die nebst der Hauptinsel aus der kleineren Insel Porto Santo sowie den unbewohnten kleineren Inselgruppen Ilhas Desertas und Ilhas Selvagens besteht. Madeira heisst im portugiesischen «Holz». Die 741 Quadratkilometer grosse Insel befindet sich 951 Kilometer südwestlich von Lissabon und 737 Kilometer westlich der marokkanischen Küste im Atlantischen Ozean.

«Es ist am Morgen kaum je kühler als 15 Grad und am Mittag fast nie wärmer als 26 Grad», erklärt Ricardo Freitas, mit vollem Namen Ricardo Diogo Vasconcelos de Freitas, der zusammen mit seinen Brüdern Emanuel und José die Vinhos Barbeito besitzt

und leitet. Deren Grossvater Mário Barbeito de Vasconcelos hat die Weinproduktion 1946 gegründet.

Fokus auf Likörweine

Auf Madeira wird fast nur der gleichnamige Likörwein produziert. Wie bei Portwein und Sherry wird die Gärung bei der erwünschten Süsse des Weines mit reinem Alkohol abgebrochen. Früher passierte das der besseren Haltbarkeit wegen, und einst war Madeira der meistgetrunkenen Wein in Nordamerika. Es werden die weissen Trauben Serceal (säurebetont und trocken), Verdelho (halbtrocken), Boal (halbsüss), Malvasia (süss und üppig) und die rote Tinta Negra Mole angebaut und deren Saft zu Madeira verarbeitet.