



Gastkolumne

Ein Vermächtnis für eine Generation

Hans Stöckli, Ständerat und Vizepräsident «Sion 2026»

Am 11. April 2017 hat das Schweizer Sportparlament die Initianten des Projektes «Sion 2026. Die Olympischen Winterspiele im Herzen der Schweiz» einstimmig beauftragt, eine schweizerische Olympia-Kandidatur, welche sich an den geeignetsten Orten und bestehenden Anlagen orientiert, vorzubereiten. Zuerst muss ein anspruchsvolles Dossier erstellt werden, dann werden im zweiten Halbjahr 2018 die betroffenen Gemeinden, Kantone und das Bundesparlament eingeladen, um die demokratische Legitimation dieser Bewerbung zu erteilen. Und wenn die nationale Hürde erfolgreich übersprungen ist, wird im Sommer 2019 in Mailand das Internationale Olympische Komitee über diese Kandidatur entscheiden. Aus verschiedenen internationalen Quellen lässt sich heraushören, dass dieses Mal die Chancen der Schweiz für die Olympischen Winterspiele 2026 sehr gut stehen. Auch die Chancen, welche eine Kandidatur für die Entwicklung der Schweiz und insbesondere für den Tourismus und das Gastgewerbe eröffnen, sind beträchtlich. Davon sind die allermeisten Akteure überzeugt. Und deshalb wird jetzt in zehn verschiedenen Arbeitsgruppen an diesem Vermächtnis der Olympischen Winterspiele hart gearbeitet. Es wird gedacht, gesprochen und widersprochen an Treffen, Sitzungen, Workshops: Was müssen wir unternehmen, damit wir für die sportliche, kulturelle, wirtschaftliche, politische und soziale Schweiz das Beste aus diesem Grossanlass herausholen können. Die Resultate werden dann im Herbst in Sion an einem «Forum Schweiz», einer Art Landsgemeinde vorgelegt werden, wo alle interessierten Kreise Gelegenheit haben werden, sich zu äussern. Es muss ein Vermächtnis für eine ganze Generation entstehen.



Nina Lüthi, Simon Peter, Zoé Amrein und Laura Meister werden im September gegeneinander antreten.

ZVG

Diese vier jungen Talente wollen Brot-Chef 2017 werden

Je zwei Lernende und Ausgebildete zeigen am Branchenwettbewerb des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands sbkpv, was typisch schweizerisches Brot und Gebäck ist.

Von Donnerstag bis Samstag, 14. bis 16. September, blicken Bäcker, Konditoren und Confisereure nach Kriens. Dann findet im Pilatusmarkt nämlich die dritte Austragung des Branchenwettbewerbs Brot-Chef statt. Zahlreiche Lernende und Ausgebildete haben Arbeiten zum Thema «Typisch schweizerisch» eingereicht. Bei deren Rezepturierung musste sich Le Gruyère AOP als Schwerpunkt durch das ganze Programm ziehen. Das Niveau war sehr hoch und die Wettbewerbskommission (weko), allesamt Mitglieder des sbkpv, durften trotzdem nicht mehr als vier Finalistinnen und Finalisten auswählen. Zu den vier Aufgaben, die es am Final zu lösen gilt, gehören ein Spezialbrot und zwei Sorten Kleinbrot; zwei Sor-

ten Klein- oder Feingebäck; drei Produkte für Catering oder Take-away; eine Spezialität sowie ein Schaustück.

Die Lernenden Zoé Amrein vom Café Streuli in Basel und Laura Meister von der Bäckerei-Konditorei Kreyenbühl in Luzern lieben an ihrem Beruf das Kreieren von neuen eigenen Rezepten. Ihre Leidenschaft wollen sie mit ihren Produkten auf die Zuschauer übertragen. Mit «Schweizer Spezialitäten, ein wenig neu verpackt» und «alles, ausser gewöhnlich» beschreiben sie ihre Backwaren.

Erfahrungen sammeln, ihr Wissen erweitern und einen tollen Wettkampf erleben sind die Motive der Ausgebildeten, die sie bewegen, am Brot-Chef teilzunehmen. In dieser Kategorie gehen Nina Lüthi vom Hotel Restaurant Ochsen in Lenzburg und Simon Peter, Inhaber der Bauernhof-Bäckerei Bachhalde in Lieli, an den Start. Nina Lüthi will mit ihren Schweizer Spezialitäten begeistern. Simon Peter zeigt, dass aus natürlichem, unverändertem Mehl ohne Backmittel, Weizenkleber oder Farb- und chemische Zusatzstoffe ein super Brot hergestellt werden kann. Für Spannung ist gesorgt. Vorbeischaun lohnt sich. (GAB)



Mehr Informationen unter:
www.brot-chef.ch

Das ehemalige Hotel Bella Lui in Crans-Montana ist jetzt eine Jugi

Acht Monate dauerte der Umbau, bis das historische «Bella Lui» als Jugendherberge der «Top»-Kategorie eröffnet werden konnte.

«Mit diesem neuen Betrieb in unserem Portfolio bauen wir unser Angebot in der Westschweiz weiter aus – was uns seit Jahren ein grosses Anliegen ist», sagt Fredi Gmür, CEO der Schweizer Jugendherbergen (SJH). Auch für die Region ist die neue Jugendherberge eine Bereicherung: «Für unseren Tourismusort bedeutet dies eine willkommene Erweiterung der bestehenden Hotellerie», so Bruno Huggler, Tourismusdirektor von Crans-Montana. «Wir sind überzeugt, dass die Jugendherberge neue Kundengruppen zu uns bringen wird.»



Mehr Informationen unter:
www.youthhostel.ch

Die Jugendherberge zeichnet sich durch einen sehr hohen Komfort aus. Sie bietet 37 Doppelzimmer mit Südlage, jeweils mit eigener Dusche und WC sowie einer eigenen Loggia. Im Weiteren verfügt sie über zwei Familienzimmer, elf Vierer- und drei Sechszimmer. Ein originalgetreu restauriertes Einzelzimmer von 1930 ist ein spezielles Highlight. Zwölf Zimmer sind barrierefrei gebaut. Übernachten kann man im «Bella Lui» ab 38.50 Franken pro Nacht.

Einst Erholungsort für Kriegsoffer

Ursprünglich als Luxussanatorium erbaut, diente das Haus später als Erholungsort für Kriegsoffer, Heilstätte für Tuberkulosepatienten sowie als Kur- und Ferienhaus. Bis Herbst 2016 wurde es als Drei-Sterne-Hotel betrieben. (RMA)

PresseSpiegel

SONNTAGSZEITUNG

Maggi will öko werden

Das Gebräu, das die Gallier um Asterix und Obelix unbesiegbar macht, beruht auf einem Geheimrezept. Maggi macht zwar nicht unbesiegbar, aber weitgehend geheim ist die Rezeptur trotzdem. Und die enthält Mononatriumglutamat, Dinatriumguanylat und Dinatriuminosinat, was sich in Zeiten regionaler Bio-Küche nicht so wahnsinnig gesund anhört. Deshalb will Nestlé die 1886 von Julius Maggi erfundene, konzentrierte Würze irgendwie gesünder machen, ohne dabei den bewährten Geschmack zu verändern.

DER BUND

Warum es nicht mehr Bio-Fleisch gibt

Die Nachfrage nach Bio-Fleisch steigt. Damit kann das Angebot nicht Schritt halten. Engpässe gibt es bei hochwertigen Stücken vom Rind sowie bei Poulet. Der Grund dafür ist die Ganz-oder-gar-nicht-Forderung von Bio Suisse. Will ein Bauer Bio-Geflügel produzieren, muss dieser den ganzen Hof auf Bio umstellen, also auch die Milchproduktion und den Ackerbau. Zudem gilt eine Umstellfrist von zwei Jahren, in denen zwar biologisch gearbeitet wird, aber trotz Mehraufwand nur die Preise von konventionellen Waren gelöst werden können. «Wer sich heute entscheidet, Bio zu produzieren, macht dies aus Überzeugung und nicht wegen des Geldes», sagte ein betroffener Landwirt.

LUZERNER ZEITUNG

Hochzeitsfeste stören die Idylle

Anwohner der St. Charles Hall in Meggen/LU haben wegen Hochzeiten Lärmklagen eingereicht. Nun reagiert die Besitzerin: Sie verschärft die Nutzungsbedingungen und begrenzt die Dauer der Anlässe. Die Anzahl der Anlässe soll nun gesteigert werden, um die für den Unterhalt der Liegenschaft nötigen Mittel zu erwirtschaften. Dabei sollen vermehrt gesellschaftliche Anlässe und Seminare tagsüber durchgeführt werden. Zudem soll die abendliche Lärmbelastung in den Sommermonaten reduziert werden.

Klassen-Systeme

Otto Mathys



Für jede Aufgabe -
Für jedes Budget!
Neu, Occ., Miete
Service 365 Tg.
24 Std.

Cashtec AG - 062 737 74 74 - www.cashtec.ch
Aarau • Bern • Buchs SG • Chur • Luzern
Ostermündigen • St. Gallen • Zürich