

Strasse über den Hirzel gesperrt

SIHLBRUGG red. Mehrere Bäume entlang der Zugerstrasse zwischen Sihlbrugg und Hirzel gefährden die Verkehrssicherheit, schreibt die Bau- und Verkehrsverwaltung des Kantons Zürich. Die Bäume müssten deshalb gefällt werden. Doch das sei nur möglich, wenn die Strasse verkehrsfrei sei. Die Zugerstrasse ist deshalb von Montag, 20. Oktober, 5 Uhr bis Montag, 27. Oktober, 5 Uhr, für jeglichen Verkehr gesperrt. Betroffen ist der rund zwei Kilometer lange Abschnitt zwischen Schiffli und Chelen. Für den Durchgangsverkehr ist eine grossräumige Verkehrslenkung über die Kantonsstrassen durch das Sihltal und über Thalwil signalisiert. Anstössern im gesperrten Abschnitt wird empfohlen, ihr Auto ausserhalb des betroffenen Strassenabschnitts zu parkieren.

In der nächsten Woche werden aber nicht nur vom Kreisforstmeister als gefährlich eingestufte Bäume entfernt. Gleichzeitig werden an der Stützmauer Schiffli bauliche Massnahmen vorgenommen. Die Auslichtung ermöglicht eine Verjüngung des Waldes, wodurch die Oberflächenerosion stark vermindert und die Gefahr eines Stein- schlags reduziert werde. Auch nach dem 27. Oktober werden bis Ende Dezember jeweils werktags von 8 bis 16 Uhr kurzzeitige Sperrungen nötig sein. Für die Sicherheit vor Ort wird dann ein Verkehrsdienst sorgen.

Freie Plätze auf Volksmusik-Reise

ZUG red. Die Sektion Zug des Verbands Schweizer Volksmusik (VSV) organisiert eine zweitägige Reise ins Tessin. Am Samstag, 18. Oktober, geht die Fahrt um 7 Uhr in Baar los. Ziel ist Lugano. Neben der Besichtigung eines Weinkellers steht natürlich auch originale Tessiner Musik auf dem Programm. Wie der Vorstand des VSV mitteilt, hat es für die Reise noch freie Plätze. Anmeldungen sind noch möglich bei Präsident Franz Marty. Er ist telefonisch erreichbar unter 041 760 82 83. Informationen zur Reise sind zu finden auf der Homepage www.vsv-zug.ch

Inwil wächst Richtung Süden



Die beiden Bauten auf Baufeld B schliessen sich an die bestehende Überbauung Mühlematt an. Visualisierung PD

BAAR An bester Lage soll eine neue Überbauung entstehen. An der gestrigen Informationsveranstaltung macht aber etwas Sorgen, das weit in der Zukunft liegt.

SILVAN MEIER
silvan.meier@zugerzeitung.ch

Das Apérobuffet ist reich gedeckt. Die C. Vanoli Generalunternehmung hatte mit mehr Gästen gerechnet. Doch ihrer Einladung zur Informationsveranstaltung über das Neubauprojekt Mühlematt in Inwil sind nur rund 20 Anwohner gefolgt. Und denen gefällt offenbar, was sie sehen. Die Architekten und Planer stellen die Überbauung an der Arbachstrasse ausgangs Inwil Richtung Zug vor. Auf zwei Baufeldern sind fünf Häuser geplant. Im nördlichen Baufeld B, eingebettet zwischen der Arbach- und der Talacherstrasse, sind zwei dreistöckige Häuser mit je drei Eigentumswohnun-

gen geplant. Südlich, direkt entlang der Arbachstrasse und vis-à-vis des Huobhofs, liegt das Baufeld A. Dort sind drei weitere Gebäude mit je elf Wohnungen vorgesehen. Auch diese sollen verkauft werden. Im Parterre und den ersten beiden Obergeschossen planen die Architekten jeweils drei Wohnungen, die alle Richtung Westen und damit auf die freie Fläche ausgerichtet sind. Im Attikageschoss reicht es wegen der grosszügig angelegten Balkone noch für zwei Wohnungen. Immer wieder heben die Planer an der gestrigen Informationsveranstaltung in der Rainhalde die Landschaftsbezüge und die Aussicht hervor. Die direkte Umgebung der Überbauung werde naturnah gestaltet und gliedere sich in die Landschaft ein, werden die Planer weiter. Zudem ist sie insofern autofrei, als dass die Wohnungsbesitzer allesamt in einer der beiden Tiefgaragen parkieren werden. Lediglich für die Besucher gibt es sieben oberirdische Parkplätze.

Bushaltestelle wird verschoben

In der Diskussionsrunde wirft einzig das Verkehrskonzept Fragen auf. Wenig

wegen des nun geplanten Projekts, sondern aufgrund der zukünftig noch möglichen Bauten. Denn der Quartiergestaltungsplan, der im Frühling öffentlich aufgelegt ist, bezieht eine um zwei Drittel grössere Fläche mit ein. Eine Fläche allerdings, die noch Landwirtschaftsland ist und es mindestens noch 15 bis 20 Jahre bleiben wird. Doch, so

Diese wird leicht nach Norden verschoben. So viel wissen die Planer bereits. «Die Gemeinde Baar hat ein Vorprojekt in Auftrag gegeben», sagt Alexander Kurmann von Leutwyler Partner Architekten, die die Überbauung planen. «Noch ist unklar, ob es eine Busbucht geben wird oder ob der Bus auf der Strasse halten wird.»

Baustart in einem Jahr

Das Gebiet östlich der Arbachstrasse ist seit über zehn Jahren eingezont. Doch lange blieb das Land unbebaut, bis sich die früheren Besitzer zum Verkauf entschieden haben. Dafür soll es nun vorwärtsgehen. Nur ein halbes Jahr nach der Verabschiedung des Quartiergestaltungsplans liegt das Baugesuch vor. Es wird in den nächsten Wochen öffentlich aufgelegt. Bereits im Frühling 2015 wird der Verkauf der 39 Wohneinheiten starten. Über die Preise wurde gestern aber nicht informiert. Im Herbst 2015 wird der Baustart erfolgen, wenn keine Einsprachen eingehen, die das Verfahren verzögern. Der Bezug der Wohnungen ist für den Sommer und Herbst 2017 vorgesehen.

«Noch ist unklar, ob es eine Busbucht geben wird.»

ALEXANDER KURMANN,
ARCHITEKT

ein Anwohner, sollte das Gebiet eingezont und überbaut werden, gerate die Arbachstrasse an ihre Grenze. Er fürchte deshalb, dass dereinst eine weitere Zufahrt die Arbach- direkt mit der Talacherstrasse verbinde, um den Verkehr besser zu verteilen. Eine Sorge, die die Planer zerstreuen können. Eine weitere Frage betrifft die Bushaltestelle Huobhof.

Freiamt

Wer hat die Rauferei gesehen?

SINS red. Die Feststimmung an der Chilbi wurde in der Nacht von Samstag auf Sonntag getrübt: Morgens um 2 Uhr ging bei der Kantonspolizei Aargau ein Notruf ein. Der Anrufer meldete eine Schlägerei beim Schulhaus Ammannsmatt. Als die Regionalpolizei patrouille vor Ort eintraf, hatte der Sicherheitsdienst bereits zwei mutmassliche Tatverdächtige verhaften können.

Gemäss Mitteilung der Polizei sollen ein 16-jähriger Bosnier und ein 20-jähriger Türke einen Einheimischen, der an der Chilbi mitgearbeitet hat, bedrängt und geschlagen haben. Das Opfer, ein 36-jähriger Mann, begab sich selbstständig ins Spital. Er erlitt Gesichts- und Kopfverletzungen.

Zwei Mädchen werden gesucht

Die Polizei hat die beiden Tatverdächtigen vorläufig festgenommen. Sie müssen sich vor der Staatsanwaltschaft Muri-Bremgarten respektive vor der Jugendanwaltschaft verantworten.

Weshalb es zur Auseinandersetzung kam, ist auch nach ersten polizeilichen Befragungen unklar. Die Polizei hofft nun auf die Aussagen zweier Zeuginnen. Wie es in der Mitteilung heisst, seien zwei Mädchen bei den beiden jungen Beschuldigten gestanden und hätten den Vorfall verfolgt. Die Polizei konnte die Zeuginnen vor Ort aber nicht mehr anhören. Die Fahndungsgruppe Ost der Kantonspolizei Aargau bittet diese beiden Mädchen, sich zu melden (Telefon 056 200 11 11).

Süsses und Pikantes aus der Cakeform

SINS «Cake – Genial einfach und schnell»: Ursula Furrer-Heim stellt ihr neues Backbuch vor. Es überrascht mit einer fast grenzenlosen Fülle an Ideen.

Für einmal gehts im Cinepol nicht in erster Linie um ein visuelles, sondern um ein kulinarisches Vergnügen. Obwohl die junge Rezeptautorin und dreifache Mutter Ursula Furrer-Heim keine Mühe gescheut hat, mit Hilfe der Stylistin Natascha Sanwald aus München und dem Fotografen Patrick Zemp aus St. Erhard ihre Neuschöpfungen auch optisch ansprechend in Szene zu setzen. Beim Anblick der grossformatigen Bildplakate ihrer frischen Schokoladen-, Früchte-, Glace- und pikanten Cakes läuft einem buchstäblich das Wasser im Mund zusammen. Es sind dieselben Aufnahmen, die auch ihr Backbuch illustrieren. Ein vielfältiges Degustationsbuffet lässt den Bildern Taten folgen. Die Autorin selbst gibt Auskunft über die Entstehung ihres Werks, einige «Making-of»-Bilder gewähren Einblick in die aufwendige Gestaltungsarbeit des Buches.

«Es war mir wichtig, dass die Cakes schnell und einfach zubereitet werden können und dass sie nur aus Zutaten bestehen, die überall erhältlich sind», erklärt Ursula Furrer. Ein besonderes Merkmal ihrer Kreationen ist deren feucht-saftige Konsistenz. «Feuchte Kuchen schmecken besser und sind länger haltbar.» Das Rezeptsortiment bewegt sich durch die vier Jahreszeiten und deren saisonales Früchte- und Gemüse-

Fachsimpeln an der Vernissage: Die Autorin Ursula Furrer-Heim gibt ihren Gästen persönliche Tipps. PD



angebot. «Oft habe ich auf dem Markt eingekauft oder Produkte aus dem eigenen Garten geerntet und mich gefragt: Was mache ich nun daraus? Und schon entstand die Idee für ein neues Rezept.» Als Basis dient immer ein Grundteig, ein Rühr-, Biskuit oder Hefeteig.

Vom Keks zum Cake

Neben den Zutaten waren auch persönliche Vorlieben oder bekannte, traditionelle Leckereien Inspiration für ihre Rezepte. Der Lieblings-Orangen-Keks aus der Kindheit zum Beispiel wurde in einen fruchtig-feuchten Orangen-Cake umgewandelt, das Magenbrot – ein allseits beliebter Klassiker – bildete die Grundlage des Magenbrot-Cakes. «Rezepte zu entwerfen ist eine Herausforderung. Das Verhältnis der Zutaten und die geschmackliche Harmonie müssen genau stimmen.» Mit der Zeit hilft die Erfahrung weiter, und die Experimentierfreude nimmt zu. «Ich glaube, dass jeder grundsätzlich alles essen kann. Es kommt nur auf die Zubereitung an.»

Die Autorin

ZUR PERSON cob. Die dreifache Mutter Ursula Furrer-Heim ist diplomierte Hauswirtschaftslehrerin und hat neben einer Ausbildung in Ernährungsberatung diverse Weiterbildungen und Kurse in der Spitzengastronomie sowie in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelproduktion absolviert. Sie war lange als Rezeptredakteurin bei der Schweizer Kochzeitschrift «Betty Bossi» tätig und ist heute in deren Beratung und Produktentwicklung tätig. Daneben arbeitet sie freiberuflich als Rezeptredakteurin. Nach der Geburt ihrer ersten Tochter Sarah vor vier Jahren entwarf und testete sie während eines Jahres jede Woche ein Rezept. Im Backbuch «Cake» ist die gesamte Sammlung der geglückten Rezepte aus dieser Zeit enthalten.

Ursula Furrer lässt es nicht bei den blossen Rezepten bewenden. Mit vielen wertvollen Tipps hilft sie ihrer Kundenschaft auf die Sprünge.

Intensive Gestaltungswoche

Während nur einer Woche im Februar 2013 wurden sämtliche Bilder für das Buch angefertigt. Furrer verarbeitet eine gigantische Menge an Zutaten, darunter 210 Eier, je rund 17 Kilogramm Mehl und Zucker sowie 6,5 Kilogramm Butter. «Besonders schwierig waren jene Cakes, die noch warm fotografiert werden mussten, wie beispielsweise der Daim-Cake, bei dem die Schoko-Caramel-Stücke auf dem Kuchen angeschmolzen sein müssen.» Die Stylistin Natascha Sanwald war mit einem Auto voller Dekorationsmaterial aus München angeeilt. Ihre Gestaltungsideen sind so vielfältig wie die Rezepte selbst, die Arrangements geschmackvoll, kontrastreich und raffiniert. Mal liegen Kuchenstücke auf schlichtem, braunem Papier, mal stapeln sie sich in rätselhaftem Gleichgewicht zu schiefen Türmen oder liegen hübsch aufgereiht nebeneinander, umrahmt von Puderzuckerblumen. Hin und wieder ist eines angebissen und wartet inmitten malerisch verstreuter Krümel darauf, vollends verschlungen zu werden, oder es balanciert wagemutig auf einem Löffel über einer dampfenden Kaffeetasse.

CORNELIA BISCH
redaktion@zugerzeitung.ch

HINWEIS

Erhältlich im Buchhandel, im Kino Cinepol Sins, im Volg Beinwil, in der Chäsi Muri sowie auf Amazon und über www.CakeundKuchen.ch zum Preis von CHF 26.90.