



Ein Tag auf dem Bauernhof: 51 Auszubildenden und 5 Ausbildungsverantwortliche des Zuger Kantonsspitals.

Eine Olympiade auf dem Bauernhof

Ausbildungs-Event Zuger Kantonsspital

Am 20. Juni erlebten 51 Auszubildende und 5 Ausbildungsverantwortliche einen erlebnisreichen Sommertag auf dem Bauernhof Oberamsig in Sigigen im Kanton Luzern. Das jährlich stattfindende Event bietet den Lernenden die Gelegenheit, sich ausserhalb ihres Berufsalltags austauschen und besser kennenlernen zu können.

Mit dem Reiseocar wurde die grosse Gruppe direkt zum Hof in Sigigen gefahren, wo sie vom Bauer, Toni Seeholzer, und seinem Team zur «Buurehof-Olympiade» begrüsst wurde. Nach der Einteilung in sieben Teams ging der Spass los: die Auszubildenden massen sich in den verschiedensten Disziplinen wie Armbrustschiesen, Wettmageln, Gummistiefel werfen, Wettmelken, Schubkarren-Rennen, Hufeisen-Werfen und vielem mehr.

Interessante Einblicke

Zwischen den Wettbewerben führte Toni Seeholzer die Gruppe des

Zuger Kantonsspitals über seinen Hof und gab interessante Einblicke in seinen Betrieb mit Mutterkuh- und Schweinehaltung. Er wies auch auf die grosse neue Photovoltaikanlage auf dem Stalldach hin, die nicht nur Strom für seinen Hof, sondern auch noch fürs Dorf liefert.

Nach einem feinen Burger vom Hof mit vielen frischen Beilagen wurde

ein «Kuhfladen-Bingo» gespielt. Die Studierenden mussten raten, in welchem Feld zwei Kühe den nächsten Kuhfladen platzieren.

Nach diesem lustigen Bingo wurde die Siegergruppe erkoren; anschliessend ging die Reise mit vielen neuen Eindrücken und Erlebnissen im Gepäck zurück ins Zuger Kantonsspital. **UG**



Beim «Kuhfladen-Bingo» muss erraten werden, in welchem Feld zwei Kühe den nächsten Kuhfladen platzieren. **Fotos: zvg**

Reinigungspflicht für Schiffe in Zuger Gewässern

Ab Juli gilt im Kanton Zug sowie in den meisten Zentralschweizer Kantonen eine Reinigungspflicht für alle Schiffe vor einem Gewässerwechsel. Mit dieser Massnahme soll die Einschleppung gebietsfremder Arten verhindert werden.

Seen sind ein wichtiger Lebensraum für diverse heimische und schützenswerte Tier- und Pflanzenarten. Zudem dienen sie unter anderem als Erholungsraum, der Trinkwasserversorgung und der Wärmenutzung. Vor allem durch den Wechsel von Schiffen in andere Gewässer werden gebietsfremde Arten (invasive Neobiota) eingeschleppt und können grossen ökologischen und wirtschaftlichen Schaden anrichten. Eine akute Gefahr besteht durch die Quaggamuschel, welche in kurzer Zeit Seen ganzflächig besiedeln kann. Dadurch verdrängt sie heimische Arten, verstopft Leitungen und überwuchert Uferbereiche und Schiffsrümpfe. Die Kostenschätzungen gehen alleine für den Zugersee von wirtschaftlichen Schäden in dreistelliger Millionenhöhe aus. Dazu kommen irreparable und nicht abschätzbare ökologische Schäden.

Massnahmen gegen die Quaggamuschel

In Schweizer Seen ist die Muschel bereits nachgewiesen. In Zentralschweizer Seen ist sie bisher noch nicht aufgetreten. Um die Einschleppung der Quaggamuschel und anderer gebietsfremder Arten zu verhindern, hat der Zuger Regierungsrat beschlossen, dass Schiffe, welche zuvor in einem anderen Gewässer lagen, vor dem Wechsel in Zuger Gewässer gereinigt werden müssen. Dies gilt auch bei einem Wechsel zwischen dem Zugersee und dem Ägerisee. «Die Schiffsreinigung ist eine effektive Massnahme, um die Einschleppung aquatischer invasiver Neobiota stark zu reduzieren. Nur so können wir die ökologische

Vielfalt unserer Gewässer erhalten und massive wirtschaftliche Schäden verhindern», ist Regierungsrat Andreas Hostettler überzeugt. Aufgrund der Dringlichkeit wurde der Beschluss, wie in anderen Zentralschweizer Kantonen, über eine Allgemeinverfügung festgelegt und gilt ab Juli 2023. Ab diesem Zeitpunkt müssen alle Schiffe vor jedem Gewässerwechsel gründlich gereinigt werden. Wer dieser Pflicht nicht nachkommt, kann mit einer Busse bis zu 10 000 Franken bestraft werden. Die Allgemeinverfügung ist gültig, bis eine teilrevidierte Verordnung über die Inbetriebnahme und das Stationieren von Schiffen in Kraft tritt. Die Verordnung wird nebst der Schiffsreinigungspflicht auch die Schiffsmeldepflicht beinhalten.

Reinigungsstellen in der gesamten Zentralschweiz

Die verschiedenen Reinigungsstellen sowie eine Anleitung für die korrekte Reinigung sind auf der Webseite umwelt-zentralschweiz.ch aufgeführt. Für die Kontrollen an den betreuten Einwasserungsstellen sind deren Betreiberinnen und Betreiber zuständig. Diese sowie die Besitzerinnen und Besitzer von immatrikulierten Schiffen wurden mit einem Schreiben über die Reinigungspflicht informiert.

Kampagne zum Schutz der Zuger Gewässer

Doch nicht nur Schiffe können gebietsfremde Arten von einem Gewässer ins nächste verschleppen. Auch an Wassersport-, Angel- und Taucherausrüstung können sich Neobiota festsetzen. Mit der Informationskampagne «Schütz den See» macht das Amt für Wald und Wild des Kantons Zug auf das Thema aufmerksam. Mit verschiedenen Massnahmen soll die Bevölkerung lernen, was Neobiota sind und wie man die Verschleppung dieser fremden Organismen verhindern kann. **UG**

Weitere Informationen www.schütz-den-see.ch

Nachts allein im Mythen Center Schwyz

Zelten – ohne Mücken und ohne Regen – ganz allein, im Mythen Center Schwyz. Familie Kälin aus Einsiedeln hat vom 30. Juni auf den 1. Juli mitten im Einkaufscenter übernachtet. Und zwar in jenem Zelt, das sie beim Wettbewerb gewonnen hatte.

Für Mami Tamara, Papi Roger und die Kinder Andrin, Leano und Enya war es ein besonderes Abenteuer, im Fünfer-Zelt – mitten im Mythen Center Schwyz – zu übernachten. Sie hatten, nebst 120 anderen Teilnehmenden, beim Wettbewerb mitgemacht und den ersten Preis gewonnen.

Die drei Kinder strahlen: «Nachts allein im Mythen Center Schwyz. Das war super. Zuerst gab es Pasta und Pizza, danach durften wir viele lustige Sachen erleben, mit unseren Roller Blades durch die Mall flitzen und der Abend-Reinigung zuschauen. Plötzlich war es still im Einkaufscenter. Nur wir fünf, in diesem grossen Center!» Die Eltern, Tamara und Roger Kälin, ergänzen: «Am Samstagmorgen ab 6.30 Uhr durften wir einen spannenden Blick hinter die Kulissen werfen. In der Migros Hausbäckerei duftete es wunderbar nach frischem Brot und Zopf.»

Und der Zufall wollte es, dass Enya am 30. Juni ihren 5. Geburtstag fei-



Familie Kälin aus Einsiedeln gewann nicht nur ein Übernachtungs-Abenteuer, sondern auch ein Fünferzelt mit praktischer Camping-Ausrüstung. Am 1. Juli fand die Übergabe statt. Von links: Leano Kälin, Rahel Heinzer, Stv. Filialleiterin SportXX, die Eltern Tamara und Roger Kälin mit (vorne) Enya und Andrin sowie Franziska Bhend, Marketing-Managerin Mythen Center Schwyz. **Foto: zvg**

erte. Das Mädchen wurde vom Mythen Center Schwyz mit Kuchen, Kerzen, Geschenkli und einem rosa-Tedybaren überrascht. Am Samstagvormittag – nach einem stärkenden Frühstück im Migros Restaurant – folgte ein weiterer Höhepunkt: Familie Kälin durfte ihren Wettbewerbspreis, das grosse SportXX-Zelt mit

kompletter Camping-Ausrüstung, entgegennehmen. Nachts allein im Einkaufscenter – dies war sowohl für die fünfköpfige Familie aus Einsiedeln als auch fürs Mythen Center Schwyz eine Premiere; ein cooles, unvergessliches Erlebnis **PD**

www.mythen-center.ch

Kirsch, Gold und Omnibus

Die diesjährige Kirschenernte ist voll in Gang. Die Etter Söhne AG Distillerie ist glücklich, dass ihre Chriesibaumern die so gut hegen und pflegen und die Distillerie mit qualitativ hochwertigen, süssen Kirschen versorgen. Denn hier ist man voll und ganz von der Natur und vom Wohlwollen der Lieferanten abhängig. Nur aus vollreifen Früchten entsteht ein aromatischer, fruchtiger Kirsch. Dank langjähriger Erfahrung, die von Generation zu Generation weitergereicht wird, wird man aus diesen Kirschen wieder wunderbaren Kirsch destillieren.

Im Hause Etter werden gezielt fünf unterschiedliche Kirschbrände destilliert. Diese differenzieren sich durch die verwendeten Kirschensorten, durch den Ausbau im Barrique oder durch die Reifung zum Jahr-

gangskirsch. Die Früchteauswahl, das Einmaischen, die Gärung und die fachmännische Lagerung und Reifung bestimmen die herausragende Qualität, den individuellen Geschmack und die elegante Harmonie der Kirschbrände.

Diese schmeicheln: Der Wild-Kirsch 2013 und der Jahrgangskirsch 2008 sowie weitere vier edle Fruchtbrände wurden dieses Jahr von Swiss Spirit Review mit Gold ausgezeichnet. Auch als Zugabe in raffinierten Longdrinks eignet sich Kirsch hervorragend. So im «Omnibus». Ein erstklassig erfrischendes Rezept aus früheren Zeiten erlebt gerade ein Revival. 2 cl Himbeersirup, 2 cl Etter Kirsch, Eiswürfel, mit gekühltem Mineralwasser auffüllen. Zutaten, die (fast) jeder Haushalt vorrätig hat. **PD**

www.etter-distillerie.ch



Die Familie Etter destilliert in vierter Generation Kirschbrände. **Foto: zvg**