

U20

Geheimnisse im Briefkasten

Um Viertel vor sieben erhalte ich die Kampfansage meines Weckers. Ich lasse mich nicht darauf ein, sondern stehe ohne Umschweife auf. Schliesslich habe ich den Wecker selber gestellt. Früher erwachte ich zur angenehmen Stimme meiner Mutter. Heute bin ich verantwortlich dafür, pünktlich in der Schule oder an Terminen zu erscheinen und diese nicht zu vergessen.

Als Kind dachte ich, Erwachsene wüssten alles und hätten immer Recht. Ich wollte nie erwachsen werden, denn Erwachsene waren immerzu gestresst und hatten haufenweise Aufgaben zu erledigen. Andererseits durften sie so viele Süßigkeiten essen, wie sie wollten und niemand schrieb ihnen vor, wann sie ins Bett mussten. Ebenso lagen jeden Tag Briefe im Briefkasten, deren Geheimnisse man nur als Erwachsener kennen durfte. Gerne holte ich die Post und hoffte dabei stets, dass ein Brief für mich dabei wäre, vielleicht sogar einer aus Hogwarts. Erhielt ich einen Brief, öffnete ich ihn sofort an Ort und Stelle. Oft handelte es sich um einen handgeschriebenen Brief einer Freundin. Wir pflegten regen Briefaustausch, obwohl wir nicht weit entfernt wohnten. Noch bin ich nicht erwachsen, aber ich weiss, dass Erwachsene nicht alles wissen und dass auch ich nie alles wissen werde. Anders als früher möchte ich aber gerne erwachsen werden.

Meine Ausgehzeiten sind nun länger als früher. Dies gibt mir die Freiheit, mich auch am Abend mit einer Freundin zu treffen, um beispielsweise einen Film spätabends im Kino zu schauen, ohne die Begleitung einer meiner älteren Schwestern.

Nun trage ich die Verantwortung für grössere Entscheidungen, beispielsweise die Wahl des Schwerpunktfachs Biologie und Chemie. Es ist ein grossartiges Gefühl, selber auch bedeutende Entscheidungen zu treffen. Denn so kann ich immer mehr selber bestimmen.

Hin und wieder bin ich unentschieden und zweifle. Ich übernehme aber gerne mehr Verantwortung, wenn ich mit ihr ein Stück Freiheit gewinne. Mir gefallen zwar meine neuen Freiheiten, nichtsdestotrotz stelle ich nicht gerne meinen Wecker.



Shereen Christen (17), Baar

Hinweis

In der Kolumne «U20» äussern sich Schülerinnen und Schüler der Kantonsschule Zug zu einem frei gewählten Thema.

Ein süsser Weltrekordversuch

Anlässlich des 125-Jahr-Jubiläums der Confiserie Speck entstand am Samstag im Metalli eine riesige Kirschtorte.

Nils Roggenmoser

Höchstens bruchstückartig hat man sich im Vorfeld den Bau der Kirschtorte mit vier Meter Durchmesser vorstellen können. Eine klassische Kirschtorte wird in fünf Tagen hergestellt – die Confiserie Speck plant an diesem Samstag während nur vier Stunden durch einwandfreies Handwerk, gepaart mit Teamwork, vorgefertigte Zutaten zur übergrossen typisch zugerischen Köstlichkeit zusammenzusetzen, wobei 900 Eier, 23 Kilogramm Mehl oder 100 Liter Kirsch verwendet werden.

Herausfordernd sei die Logistik, erzählt Walter Speck, Mitinhaber der Confiserie: «Als offizieller Weltrekordversuch, unterwarf uns Guinness diversen Auflagen. So vermisst ein zertifizierter Eichmeister die Torte, Lebensmittelinspektoren sind vor Ort und zur Beweisführung muss alles gefilmt und dokumentiert werden.»

Ein wenig Bedenken hegt Speck bezüglich der kalten Temperaturen: «In der Backstube arbeiten wir bei 20 Grad Celsius. Ich hoffe, dass die Buttercreme nicht zu hart wird und das Biskuit den Kirschsirup aufsaugt.» Während des Brainstormings zum 125-Jahr-Jubiläum habe sich die Weltrekordversuchs-idee herauskristallisiert. Unsere Familie legt Wert auf Qualität und stellt gerne Events auf die Beine – dieser Anlass passt zu uns.» Am Abend werde das Jubiläum mit den Mitarbeitern, von denen viele nicht vor Ort sein können, gebührend gefeiert, fügt Speck schmunzelnd an.

Der Kirsch kommt von oben

Unter der Moderation von Fabienne Bamert, beobachtet von zahlreichen Schaulustigen jeden



Peter Speck schwebt über dem, was eine Kirschtorte wird. Er scheint den Flug zu geniessen.

Bild: Herbert H. Hildebrand (Zug, 25. Januar 2020)

Alters und aufgenommen von diversen Medienschaffenden beginnt um 10 Uhr das emsige Arbeiten auf der Bühne. In ihren unverkennbar weissen Kitteln und blauen Hauben vereinen die zehn Konditoren Konzentration und Hingabe, als sie vorsichtig das Biskuit auf dem Japona-Tortenboden platzieren. Sowohl Vertreter der vierten als auch der fünften Generation der Familie Speck legen Hand an. Das Tränken des Biskuits mit dem Kirschlikör bildet ein erstes Highlight. Um die Mitte der Torte zu erreichen, wurde das

Unternehmen alpinwork engagiert, das in der Regel Felssicherungsarbeiten verrichtet. Der Stellvertretende Geschäftsführer Christoph Linder erläutert: «Von oben kann ich mit meinem Kollegen Seile auf- und ablassen und dadurch eine Bahre dreidimensional in der Luft steuern.» Die ganze Zeit über hängt das Zweierteam in den Seilen – die beste Aussicht ist ihnen aus der Vogelperspektive sicher.

Es mutet etwas surreal an, als Peter Speck, auf der Bahre schwebend und von der Masse bejubelt, stilsicher den Kirschi-

kör gleichmässig auf dem Biskuit verteilt. Danach folgt Schlag auf Schlag das Aufstreichen der Buttercreme, das Einstreuen des Randes und das Bestäuben der Torte mit Puderzucker. Schliesslich wird das unverkennbare Gittermuster gezogen und das Speck-Logo angefügt. Sogar früher als geplant stellen die sichtlich stolzen Konditoren den riesigen Leckerbissen fertig.

Anschliessend können die hungrigen Besucher davon naschen – Kindermäuler ausgenommen, versteht sich. Kathrin Kündig hat der Besuch gefallen:

«Ich finde es eine lustige und schöne Idee. Vorgängig habe ich davon gelesen und meinen Einkauf damit verbinden können.» Ob es mit dem Weltrekord geklappt hat, wird Guinness in den nächsten Wochen bekanntgeben – das Stück Torte wird so oder so gemundet haben und der Anlass für lange Zeit in positiver Erinnerung bleiben.

WWW.

Ein Video und weitere Impressionen gibt es auf: zugerzeitung.ch

«Das Leben ist eine Einbahnstrasse»

Die 3. Klasse der Fachmittelschule Zug (FMS) bot eine musisch-szenische Aufführung.

Rund 100 Personen genossen am Freitagabend in der Aula der Kantonsschule Zug ein tiefgründiges Theaterspektakel. 27 Schülerinnen und Schüler der Fachmittelschule Zug boten unter dem Titel «One way – Einbahnstrasse und andere Missverständnisse» abwechslungsreiche Theaterszenen, gut ausgewählte Lieder, heisse Rhythmen und grossartige Tanzchoreografien.

Im Zentrum der Aufführung standen die Worte «Das Leben ist eine Einbahnstrasse». Auf eindrückliche Art und Weise wurden gesellschaftskritische Probleme angesprochen und thematisiert. So etwa das gestörte Verhältnis der pubertierenden Tochter zu ihrem Vater oder die in verschiedenen Ländern der Welt herrschende Hungersnot.

Selbst eine Bettszene fehlte nicht, in der dem heimkehren-



Eine Szene aus «One way – Einbahnstrassen und andere Missverständnisse» der FMS Zug. Bild: Stefan Kaiser (Zug, 24. Januar 2020)

den Liebhaber versprochen wird: «Diesmal wird es anders als jemals zuvor.»

Die jungen Schauspielerinnen und Schauspieler interpretierten ihre Rollen mit Freude und Stolz, was das Publikum mit frenetischem Applaus belohnte. Der Applaus galt nicht zuletzt auch Flurin Lanfranconi (Gesamtleitung), Sonia Rocha (Choreografie/Tanz) und Liv Stampfli und Philip Weber, die das Stück «One way» mit selbstgeschriebenen, gesellschaftskritischen Einschüben bereichert haben.

Stück wie ein Mosaik zusammengesetzt

Flurin Lanfranconi verriet unserer Zeitung nach der Aufführung: «Nach den Herbstferien probten wir einmal pro Woche in drei getrennten Gruppen, ehe wir Anfang Januar die Theaterszenen, die Lieder und die

Rhythmen und Tanzchoreografien wie ein Mosaik zusammensetzten.» Die Schauspielerinnen und Schauspieler würden in der 3. Klasse der FMS Zug das Fach «Auftrittskompetenz» belegen.

Das Ziel vollumfänglich erreicht

Dieses Fach habe das Ziel, den Schülerinnen und Schülern eine Möglichkeit zu bieten, Bühnenerfahrung zu sammeln und sich auf einer musischen Ebene ausdrücken zu können. Und dieses Ziel wurde mit der grossartigen Aufführung in der Aula der Kantonsschule Zug bravourös erreicht.

Es ist schade, dass dieses Theaterspektakel nur am Freitagabend gezeigt wurde und nicht noch einmal dargeboten wird.

Martin Mühlebach