

Podium zu Fremdsprachen

LUZERN rt. Heute Abend findet an der Pädagogischen Hochschule in Luzern ein Podium zum Thema «Welche Fremdsprache soll auf der Primarstufe unterrichtet werden?»

HEUTE

statt. Der Anlass beginnt um 18.30 Uhr im Uni/PH-Gebäude an der Frohburgstrasse 3 in Luzern. Es diskutieren: **Annamarie Bürkli** (Präsidentin Luzerner Lehrerinnen- und Lehrerverband), **Charles Vincent** (Vorsteher Dienststelle Volksschulbildung), **Felicitas Zopfi** (Präsidentin SP Kanton Luzern), **Iwar Werlen** (Sprachwissenschaftler Uni Bern), **Pirmin Jung** (Präsident CVP Kanton Luzern), **Paul Winiker** (Kantonsrat SVP). Moderiert wird das Podium von **Ismail Osman**, Redaktor der «Neuen Luzerner Zeitung».

Stimmfreigabe zum Unigesetz

ABSTIMMUNG red. Die Grünliberalen des Kantons haben zum neuen Universitätsgesetz, über das am 30. November angestimmt wird, Stimmfreigabe beschlossen, und zwar mit 20 zu 9 Stimmen bei 2 Enthaltungen. Zuvor hatte SP-Kantonsrätin Priska Lorenz die Argumente der Gegner vorgetragen, während Paul Richli, Rektor der Universität, als Fürsprecher des neuen Gesetzes auftrat. Ein neues Gesetz wäre notwendig, um die an der Universität Luzern geplante Wirtschaftsfakultät realisieren zu können.

Vorstand erhält neues Mitglied

Nebst der Parolenfassung kam es auch zu Wahlen von Vorstandsmitgliedern. Als Mitglieder der Geschäftsleitung wurden **Markus Hess** (Sursee) und **Christian Zürcher** (Emmen/Rothenturm) wiedergewählt. Als Vertreter der Sektionen wurden **Walter Palmers** (Sursee) und **Ralph Hess** (Stadt Luzern) ebenfalls wieder in den Vorstand gewählt. Neu im Vorstand ist zudem **Peter Marques**. Der 53-Jährige ist Präsident der GLP Seetal.

Sprache wird immer wichtiger

KANTON Wer keine Bewerbungen schreiben kann, findet seit zehn Jahren Hilfe beim Schweizerischen Arbeiterhilfswerk. Die Beratungen haben sich seither fast verdoppelt.

STEPHAN SANTSCHI
stephan.santschi@luzernerzeitung.ch

Emilia* aus Kriens sitzt auf einem Stuhl im Infozentrum Luzern an der Bundesstrasse 9 und lässt sich beraten. Die 52-jährige Spanierin lebt seit 34 Jahren in der Schweiz und hat vor kurzem eine 40-Prozent-Stelle als private Haushaltshilfe verloren. «Meine Arbeitgeberin ist gestorben. Nun bin ich auf der Suche nach einer neuen 40-Prozent-Stelle», erzählt sie. Das Problem: «Ich verstehe zwar auf Deutsch fast alles. Doch ich kann in dieser Sprache nicht schreiben.» Im Infozentrum des SAH Zentralschweiz findet sie Unterstützung. SAH steht für Schweizerisches Arbeiterhilfswerk. «Wir sind eine ergänzende Dienstleistung zu den Regionalen Arbeitsvermittlungszentren (RAV). Von dort kommen auch die meisten unserer Anmeldungen», erklärt Simon Eigensatz, der Fachverantwortliche des Infozentrums in Luzern. Konkret heisst das: «Wer Probleme mit der Sprache hat oder wenig Erfahrung mit Computern, kann zu uns zu kommen. Meistens geschieht dies auf Anmeldung des RAV oder eines Sozialdienstes», sagt Eigensatz.

Mehr Bewerbungen, mehr Internet

Das Infozentrum Luzern feiert heuer das 10-Jahr-Jubiläum. Seit 2007 gibt es auch eines in Sursee. Pro Jahr registriert man in Luzern bis zu 1000 Neuanmeldungen von Personen aus 70 verschiedenen Nationen. Rund 80 Personen gehen im Infozentrum Luzern täglich ein und aus, lassen sich beraten oder informieren sich selber mittels der zwölf zur Verfügung stehenden Computer, der Stelleninserate und regionaler Informationsblätter. Eine Voranmeldung braucht es nicht, wie auf einer Poststelle werden Nummern gezogen. Die Zahl der Beratungen hat sich seit 2004 fast verdoppelt. Monika Staubli, Leiterin des Infozentrums Luzern, erklärt: «Der Arbeitsmarkt hat sich verändert. Früher konnte man bei einem Arbeitgeber eher einfach mal vorbeigehen.



Monika Staubli (Leiterin) und Simon Eigensatz (Fachverantwortlicher) beim Infozentrum des Schweizerischen Arbeiterhilfswerks in Luzern, das es seit zehn Jahren gibt.

Bild Pius Amrein

Heute braucht ein Bewerber immer ein Dossier. Auch bei einfachen Jobs, falls es diese überhaupt noch gibt.» Zudem werde das klassische Bewerbungsschreiben allmählich von E-Mails und Online-Formularen abgelöst.

Eigenständigkeit ist zentral

Den Klienten, die zu zwei Dritteln keinen Schweizer Pass haben, helfe man beim Aufsetzen von Bewerbungen, bei der Zusammenstellung der Lebensläufe oder man diene mit Adressen von möglichen Arbeitgebern. Es sei aber nicht so, dass man den Leuten bei der Stellensuche alles abnehme. «Sie müssen selber Inserate finden. Wir bringen die Bewerbung auch nicht zur Post. Die Eigenständigkeit ist wichtig, schliesslich müssen sie später auch alleine zum Vorstellungsgespräch gehen», sagt Staubli.

Auffällig: Im Infozentrum wird meistens Deutsch gesprochen. «Das ist hier Standard», betont Staubli. Das Beherrschen der hiesigen Sprache sei in der Arbeitswelt

entscheidend. «Auch hier ist der Druck grösser geworden. Bereits in einem Reinigungsbetrieb muss eine Raumpflegerin beispielsweise Bestellungen machen und deshalb einfache Anweisungen auf Deutsch lesen können.» Im Infozentrum in Luzern hat man pro Woche Anrecht auf eine Beratung. Wer zugewiesen wird, erhält diese gratis. Wer einfach so vorbeikommt und über die gleichen Probleme mit der Sprache und der Computertechnik verfügt, zahlt 30 Franken für einen Lebenslauf und 15 Franken für eine Briefvorlage. Ferner gibt es kostenpflichtige Kurse für alle, um die Stellensuche im Internet, das Dossier, das Netzwerk oder das Auftreten in Vorstellungsgesprächen zu optimieren. Der Betrieb und die Infrastruktur der Infozentren in Luzern und Sursee werden getragen durch den Zweckverband für institutionelle Sozialhilfe und Gesundheitsförderung (38 Prozent), der Kommission Arbeitslosenhilffonds (32 Prozent) und der Dienststelle Wirtschaft und Arbeit (30 Prozent).

Emilia aus Kriens ist nun zum dritten Mal hier. Sie hat bereits zehn Bewerbungen verschickt, Antwort bekam sie nur eine, und diese war erst noch negativ. Mit der Dienstleistung des Infozentrums ist sie dennoch hochzufrieden. «Die Leute hier sind sehr nett und haben viel Geduld mit mir», erzählt die Frau aus La Coruña. Ob sie letztlich die gewünschte Stelle findet, ist offen. Über die Erfolgsquote führt das Infozentrum keine Statistik. «Wenn die Leute nicht mehr zu uns kommen, gehen wir davon aus, dass unsere Beratung erfolgreich war», sagt der Fachverantwortliche Simon Eigensatz.

* Name geändert

HINWEIS

Weitere Informationen zum Schweizerischen Arbeiterhilfswerk finden Sie unter www.sah-zs.ch. Das SAH ist jeweils am Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag von 9 bis 16 Uhr sowie am Donnerstag von 13 bis 19 Uhr geöffnet.

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 Kundschaft auf die Sprünge.

Intensive Gestaltungswoche

Während nur einer Woche im Februar 2013 wurden sämtliche Bilder für das Buch angefertigt. Furrer verarbeitete 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 angeeignet. 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.