

Hegglin nicht zu stoppen

Die 16-jährige Shana Hegglin boxt sich Kampf um Kampf an die Spitze der jungen Kickboxszene. Ihre neuste Eroberung: der Titel zur Europameisterin.



Shana Hegglin und Pablo Bomba nach ihren Kämpfen in Frauenfeld. z.Vg.

Sport Es ist wohl keine Glücksträhne, sondern einfach Können. Mit drei gewonnenen Runden (29:27, 29:27, 30:27) erkämpfte sich Shana Hegglin an der Fight-Night in Frauenfeld vom 27. April den Sieg zur Amateur-Europameisterin. Die ungeschlagene 16-Jährige zählt somit ihren neunten Sieg. Und es ist nicht ihr erster Titel: Im 2018 ergatterte sie den Titel als Liechtensteiner Champion in der Kategorie «K1» und ebenfalls 2018 wurde sie verdient zum Amateur Kadetten Swiss Champion erkoren. Alle Titel wurden ihr von der World Kickboxing and Karate Union (WKU) vergeben. Trainiert wird das junge Talent von ihrem Vater Roland Hatt, der in Steinhausen eine eigene Kampfsportschule betreibt.

Weiterer Erfolg

Auch Pablo Bomba, ebenfalls Schützling von Roland Hatt, darf sich über sein grandioses Resultat vom 27. April freuen. Er erkämpfte sich

in drei Runden (29:26, 29:26, 30:25) den Titel des Schweizer Amateurmeisters.

Herzliche Gratulation

Die Zuger Woche gratuliert den beiden Kämpfern herzlich und wünscht ihnen weiterhin viel Erfolg! Zusätzliche Informationen finden Sie unter www.phoenixkampfsport.ch. KG

«Der Entscheid zwischen Plastik und Papier ist leicht»

Von Kristina Gysi

Name: Fabian Baumgartner
Beruf: Zeichner EFZ Fachrichtung Architektur/Gastronom
Wohnort: Cham

Interview «Eifach mal mache, aber überleid.» Mit diesem Satz kann man Fabian Baumgartner wohl am treffendsten beschreiben. Er ist ein Macher, steht mit seinen zwei Unternehmen mitten im Leben. Wie erlebt er als Gastronom die Zuger Esskultur? Und wie steht er zum Thema «Foodwaste»? Mehr dazu hier.

Fabian Baumgartner, die Nachhaltigkeit scheint dir sehr am Herzen zu liegen. Doch was bedeutet für dich eigentlich «nachhaltig»? Man muss vorausschauen. Jede einzelne Zutat spielt hier eine Rolle. Seine Umgebung und das, was sie hergibt zu nutzen und die Produkte nicht aus der Ferne zu beziehen, macht schon vieles aus. Für uns ist der Entscheid zwischen Plastik und Papier ein leichter. Wenn es so einfach ist, ohne einschneidende Kostenfolgen nachhaltig zu verkaufen, dann sollte man es auch tun. Natürlich, bei den Zutaten spielt die Nachhaltigkeit mit guter Qualität zusammen. Diese kostet. Doch das Geld sollte es, meiner Meinung nach, einfach wert sein.

Das Thema «Foodwaste» ist in aller Munde. Soeben sind neue Zahlen des BAFU (Bundesamt für Umwelt) publiziert worden. Die Schweizer Gastronomie produziert jährlich circa 290'000 Tonnen Abfall. Wie kann man dem entgegenwirken?

In vielen Gastronomiebetrieben wird mehr produziert, als verkauft wird. So umgeht man die unangenehme Situation, sagen zu müssen, dass eine Zutat nicht mehr vorhanden ist. Geschäftsmänner hinter diesen Kalkulierungen wägen ab, was lukrativer ist; die Überproduktion mit der Folge des Restabfalls, oder verpasste Verkäufe. Meistens fällt der Entscheid auf ersteres. Wir gehen das anders an, denn bei uns wird so bestellt, dass wir nie zu viel haben, jedoch Alternativen anbieten. Geht uns bei den Fajitas also eine Zutat aus, bieten wir ganz einfach eine andere als Ersatz an.

Mit der Baum's Box bist du ebenfalls ein Bestandteil der Zuger Gastronomie-Szene. Wie erlebst du diese?



«Bei den Zutaten spielt die Nachhaltigkeit mit guter Qualität zusammen. Diese kostet. Doch das Geld sollte es, meiner Meinung nach, einfach wert sein.» Kristina Gysi

Die Vielseitigkeit der Zuger Gastro-Szene hält sich in Grenzen. Was mir immer gefehlt hatte, war die Möglichkeit eines schnellen und preisgünstigen Mittagessens. Wenn du diese zwei Faktoren zusammenraffst, bleibt eigentlich nur Döner und Pizza. Daraus ergab sich die Idee eines Take-Aways, bei dem man nahrhaftes, gesundes und frisches Essen zu einem fairen Preis erhält.

Wie erlebst du die Zuger Kundenschaft?

Da ich in unseren Nachbarkantonen nicht in der Gastro tätig bin, habe ich keinen direkten Vergleich. Zug ist eine Business-Stadt und das merkt man auch bei der Kundenschaft. Der Kontakt ist stets freundlich, teilweise jedoch sehr trocken und emotionslos. Es hat aber auch seine Vorteile, in Zug zu verkaufen, denn für die Sparte Take-Away, haben wir aufgrund unserer Nachhaltigkeit eher gehobene Preise. Vielen Zugern macht dies jedoch nichts aus. Wir müssen unsere Preise eigentlich nie rechtfertigen. Den Kunden ist wichtig, dass andere Faktoren, wie Qualität und kurze Wartezeiten, stimmen. Im Allgemeinen erlebe ich unsere Kundenschaft sehr breit gefächert. Von Jugendlichen, über EVZ-Spieler, bis hin zu Geschäftsleuten und Studenten ist alles dabei.

Was darf man in Zukunft noch von dir erwarten?

(Lacht) Solche Dinge erzähle ich jeweils nicht gerne. Aber ich würde sagen, ich bin ein kreativer Macher und deshalb wird eines Tages bestimmt etwas Neues kommen.

Was gefällt dir am Kanton Zug?

Die spannende Mischung. Wir haben den wunderschönen See und tolle Panoramen. Gleichzeitig ist man inmitten eines turbulenten Geschäftslebens und die Steuern sind tief, was für Unternehmer sehr attraktiv ist. Auch das Knüpfen von Geschäftskontakten ist hier relativ einfach. Es ist eine tolle Kombination, die in dieser Art schweizweit einzigartig ist.

Und zum Schluss, sag, was du willst:

Gerne möchte ich Menschen zum «Machen» animieren. Man sollte keine Angst haben vor Verlusten oder Fehlschlägen. Ausprobieren, und sehen, wo es hinführt. Jedoch nicht planlos – man sollte sich dabei schon etwas überlegen.

Kurz und bündig

Lieblingstier: Löwe
Essen: Alles, Hauptsache nahrhaft
Getränk: Wasser
Film: Kill Bill
Musik: Je nach Stimmung
Internet: www.baumisbox.ch

Das Wetter wird Ihnen präsentiert von:

ZUGER WOCHEN

Vorhersage
Hin zum Donnerstag geht der Südfohn zu Ende, das Wetter wird aber nur kurzzeitig anfälliger für Niederschläge. Nach einer kurzen Besserung könnte uns am Wochenende nochmals ein Schub mit feucht-kühler Luft erreichen. Der Sonntag sieht besser aus als der Samstag.

Biowetter
Wetterfühlige neigen vereinzelt zu Schlafstörungen, innerer Unruhe und einer leicht erhöhten Schmerzempfindlichkeit. Stimmungsschwankungen sind denkbar. Achten Sie bitte auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Das hält fit!

Bauernregel
Der Gordian, der Gordian (10.5.), der richtet oft noch Schaden an.

Sonne: Auf- und Untergang
6:08 Uhr 20:40 Uhr
Vollmond: 18.05.2019
5:55 Uhr 18:59 Uhr

Freitag	18° 7°
Samstag	16° 9°
Sonntag	16° 8°

Bergwetter

4000 m	-12°
3000 m	-6°
2000 m	4°
1000 m	13°

Ein Drittel aller Diabeteserkrankten in der Schweiz haben Diabetes, ohne es zu wissen.

Kostenlose Blutzuckermessung
Sa, 18. Mai 2019, 9 bis 15 Uhr
Landsgemeindeplatz Zug



diabeteszug

«diabeteszug» betreibt mit einem Leistungsauftrag des Kantons in Zusammenarbeit mit dem Zuger Kantonsspital ein Kompetenzzentrum für Diabetesfachberatung, Ernährungsberatung und Prävention.

Sind Sie oder ein Familienmitglied auch von Diabetes betroffen? Werden Sie bei uns Mitglied (Jahresbeitrag: CHF 45). Anmeldungen an unser Sekretariat oder unter www.diabeteszug.ch

Diabetes-Gesellschaft des Kantons Zug (diabeteszug)
Ägeristrasse 52, 6300 Zug, Telefon 041 727 50 64
www.diabeteszug.ch www.facebook.com/diabeteszug

Unterstützt vom Kanton Zug