

Seitenblick

**Zu viel der Ehre?**

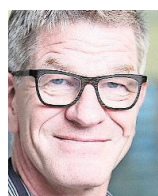
Unlängst habe ich über die wunderschönen Holz-Skulpturen geschrieben, die der Zuger Künstler Robert Stocker gefertigt und auf den Wegen zwischen Alpli und Wildspitz aufgestellt hat. Besonders schön ist «Edith», die auf der obersten Stufe der neuen Treppe unter dem Alplhorn prangt. Sie empfängt die Wanderer, die «über die Leiter» steil nach oben gekraxelt sind und dort in den Normalweg einbiegen.

Die Wirtin des Alpli, der die Figur gewidmet ist, zeigt sich nur beschränkt «amused» über die Ehre, die ihr da widerfährt. Ich sage zu ihr, als ich mit ihr über die Skulptur rede, sie solle sich doch über die grosse Würdigung freuen. Es sei doch eine riesige Hochachtung und Anerkennung, so exklusiv verewigt zu sein, betone ich.

Rund vier Wochen später, an einem herrlich schönen Nachmittage, begeben sich meine Frau und ich auf dem Weg zum «wilden Spitz» auf Eier-schwamm- und Steinpilzjagd. Die Ausbeute an Steinpilzen hält sich in Grenzen – aber zahlreiche Eierschwämme liegen in unseren Stoffbeuteln. Ob wir die neue Skulptur schon gesehen hätten, fragt man uns beim Eintreffen im Berggasthaus Wildspitz. Seit diesem Morgen stehe nämlich rund fünf Minuten von hier am Wegerand ein «Charly». Und dieser sei mir gewidmet – lässt man mich wissen. Gespannt machen wir uns auf den Rückweg. «Charly» ist wunderschön. Triumphierend hält er einen riesigen Steinpilz in seiner linken Hand und streckt diesen in Richtung Himmel.

Ich gebe zu: Auch ich bin nicht so richtig begeistert ob dem Denkmal, das mir offenkundig gewidmet ist. Erst jetzt verstehe ich die Alpli-Gastgeberin. Ich frage mich: Ich bin (noch) nicht tot (zum Glück), und warum ausgerechnet ich? Es gibt doch viele andere und wichtigere Leute als ich, denen der Künstler ein Denkmal hätte setzen können? Gibt das nicht böses Blut? Warum wird dem unsäglichen Journalisten nun gar noch eine Skulptur gewidmet? Hopp-la. Ich ertappe mich selbst.

Ein paar Mal schlafen hat genützt. Ich sehe es mittlerweile deutlich entspannter. «Charly» steht für alle Wildspitz-Pilzler und verschönert den Weg, der von vielen sterbenden Bäumen gesäumt wird, die seit dem Sturm Lothar sein Bild prägen. «Charly» zeigt den vielen Wanderern, die den Weg auf das Dach des Kantons unter die Füsse nehmen, dass das Ziel bald erreicht ist oder der Abstieg noch ein Weichen dauern wird. Und ja doch – ich fühle mich geehrt.



Charly Keiser  
charly.keiser@zugerzeitung.ch

# Er versüsst die Zuger Innenstadt

**Zug** Vor einer Woche eröffnete Clemens Räbsamen eine kleine Confiserie in der Stadt. Damit platziert er sich inmitten der omnipräsenten Konkurrenz.

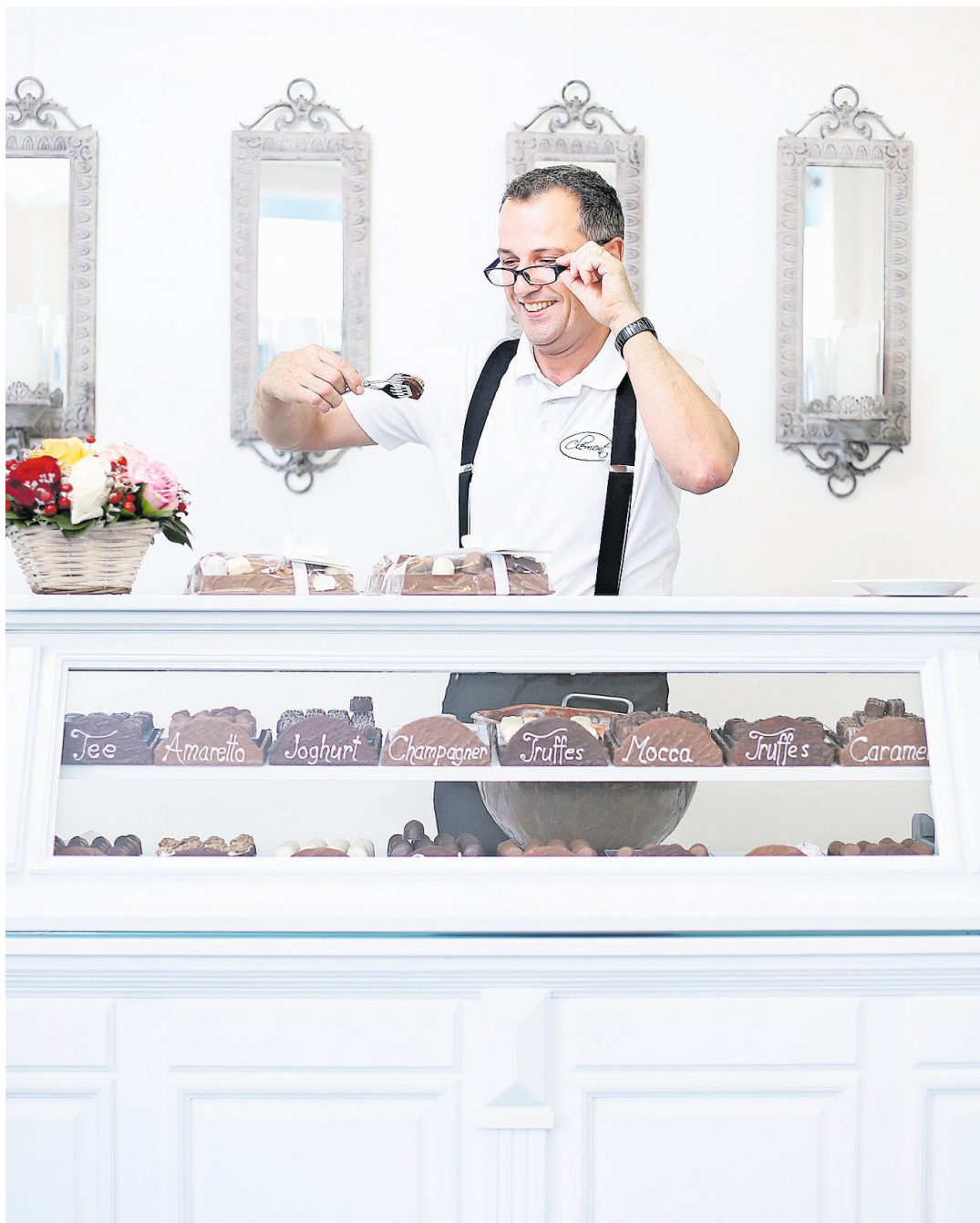
Marc Hausheer  
redaktion@zugerzeitung.ch

Seit dem legendären Film «Chocolat», welcher um die Jahrtausendwende produziert wurde, sind Pralinen viel mehr als nur süsse Kalorienbomben. Im Film wird die Schokolade zu einem Medium erklärt, einem Medium, welches Menschen auf der Zunge zergeht und ihnen das Gefühl der Liebe und Zufriedenheit vermittelt. Gleiches will auch Clemens Räbsamen erreichen.

Mit seinem Laden «Clément», einer kleinen Chocolaterie, die er seit einer Woche in der Zuger Innenstadt betreibt, will er den Mythos neu beleben. Die traditionelle Chocolaterie, wie man sie etwa aus Frankreich oder Belgien kennt, sei dabei die Inspiration für die Gestaltung des Ladens gewesen, welcher ganz in weiss gekleidet ist. «Wenn man den Laden betritt, soll man in ein Schoggi-Märchen eintauchen», so Räbsamen. Die hausgemachten Produkte werden im Laden an der Bahnhofstrasse 23 diskret präsentiert. «Der Kunde muss Zeit haben, um sich mit den Produkten auseinanderzusetzen.» Die auf alt gemachte Einrichtung scheint doch tatsächlich so, als würde sie die Hektik der Bahnhofstrasse entschleunigen.

Räbsamen selbst ist im Kanton kein Unbekannter. 16 Jahre lang führte er gemeinsam mit seiner Ehefrau Heidi erfolgreich die Konditorei Fürst im Grosshaus in Baar. Im Juni 2016 wurde diese als eine der letzten Familien- und Einzelbetriebe im Bereich der Grossbäcker von der Zuger Confiserie Speck mitsamt den sieben Mitarbeitern übernommen.

In der alten Konditorei hätten die Kunden laut Räbsamen vor allem die persönliche Beratung, die ihnen im Laden entgegengebracht wurde, geschätzt. Man glaubt es ihm sofort. Der dreifache Familienvater wirkt sehr offen und aufgeschlossen. Mit seiner Chocolaterie geht der, aus dem sankt-gallischen Wil Stammende, neue Wege. Er wollte sich mehr auf den Beruf des Confiseurs konzentrieren und sich dadurch vertieft mit der Materie der Schokolade auseinandersetzen. Die Faszination für den Beruf des Confiseurs ist ihm deutlich anzusehen.



Clemens Räbsamen in seiner Chocolaterie.

Bild: Stefan Kaiser (Zug, 3. Oktober 2017)

sehen. «Die Schokolade ist ein ungemein spannendes Produkt. Die Möglichkeiten, diese Materie optisch und geschmacklich zu verändern, scheinen grenzenlos», schwärmt der gelernte Konditor-Confiseur.

Mit der Absicht, die Schokolade immer wieder neu zu erfinden, ist er jedoch nicht alleine. Die Stadt Zug ist gespickt mit Konkurrenz. Man könnte behaupten, Clemens Räbsamen sei in einen gesättigten Markt eingedrungen. Auf der gegenüberliegenden Strassenseite des Ladens Clément bietet der Schokoladengigant Aeschbach eine grosse

«Die Schokolade ist ein ungemein spannendes Produkt.»

Clemens Räbsamen  
Chocolaterie «Clément»

Auswahl an Pralinen an, und wenige Meter entfernt, ebenfalls an der Bahnhofstrasse, liegt die Confiserie Strickler. Auch der Rest der Stadt wird von verschiedenen Anbietern bedient. Wie kann man sich gegen diese Grossanbieter und gestandenen Unternehmen behaupten? «Wir sind ein Kleinbetrieb und wollen das auch bleiben. Deshalb müssen wir uns mit der Qualität unserer Produkte von unseren Mitstreitern abheben.» Um diese Qualität zu erreichen, setzt Räbsamen neben seiner langjährigen Erfahrung auf das traditionelle Handwerk des Confiseurs.

Die altbewährten Techniken gäben der Schokolade den entscheidenden Unterschied im Geschmack, welcher bei anderen Herstellern durch die kontinuierliche Automatisierung der Produktion verloren ginge. «Oftmals ist es leider so, dass das Rezept der Maschine angepasst werden muss, was den Geschmack des Endprodukts verändert.» Räbsamen ist es daher wichtig, dass alles frisch, hausgemacht und von Hand gefertigt ist. Weiter wolle er sich durch sein Konzept von der Konkurrenz unterscheiden. Das Erlebnis des Einkaufs soll in seinem Laden im Vordergrund stehen.

Mit seinem Projekt ging Räbsamen ein beachtliches Risiko ein. Eine Confiserie zu eröffnen ist finanziell nicht unbedeutend. Angst vor dem Scheitern hat er jedoch keine. «Wir sind fest davon überzeugt, dass unser Konzept funktioniert. Kunden suchen immer wieder etwas Spezielles, etwas noch nicht Dagewesenes. Unser Sortiment spricht genau diese Kundschaft an.» Nicht unbedeutend für sein Unterfangen ist auch seine Zeit als Geschäftsinhaber und Geschäftsführer der Konditorei Fürst in Baar. «Man kennt uns. Das ist sicherlich kein Nachteil.»

**Rückmeldungen von Kunden als Motivator**

Für seinen neuen Laden scheuen Räbsamen und seine zwei Mitarbeiter keine Mühe. Ein Geschäft in der Innenstadt zu eröffnen, welches von Konkurrenz umgeben ist, setze eine akribische Planung voraus, was wiederum viel Zeit und Energie brauche. Nach der langen Zeit in Baar hat er sich eine Auszeit genommen, um sich zu erholen und ausgiebig auf sein neues Projekt vorzubereiten, wobei er neben seinem neuen Konzept auch neue Rezepte ausarbeitete. Der Neuanfang sei kräftezehrend gewesen. Doch das positive Echo der Kundschaft in den ersten Tagen nach der Neueröffnung sei Belohnung genug. «Kunden, die sich über Produkte freuen und eine positive Rückmeldung geben, motivieren mich immer wieder aufs Neue. Ich sehe dies als Bestätigung, dass wir auf dem richtigen Weg sind.»

## Eine Hommage an Geny Hotz

**Baar** Die Theatergesellschaft Baar lässt diese Saison das Cabaret Durzug noch einmal aufleben. Damit hat sie sich einer anspruchsvollen Aufgabe gestellt.

Die letzten Proben laufen, das Bühnenbild soll fertig werden. Die einzelnen Nummern, ein Mix von vorhandenen alten, originalen, neuen, aktualisierten und überarbeiteten «Durzug»-Nummern, sollen für die Premiere vorbereitet werden. Die Lieder müssen sitzen und nochmals geprobt werden, Kostüme und Requisiten müssen fertig bereitstehen und alle Spieler ihren Text endlich beherrschen. Das Durcheinander, das diese Probensituation für das Theaterensemble bedeutet, ergibt einen Einblick in einige Texte und Szenen, Geschichten und Bilder des legendären Zuger Ca-

barets Durzug, das von den 1950er- bis zu den 70er-Jahren grosse Erfolge feierte.

Schon bald öffnen sich in der Schrienerhalle an der Dorfstrasse 27 in Baar die Vorhänge der ortsansässigen Theatergesellschaft. Mit dem Cabaret Durzug möchte sie anlässlich des 100. Geburtstags des im Jahr 2000 verstorbenen Geny Hotz mit einer speziellen Hommage aufwarten. Als umfassender Kulturschaffender seiner Zeit und Mitbegründer der Theatergesellschaft Baar prägte er auch die Anfänge ihres Theaters. Dies nimmt die Gruppe zum Anlass, das 1948 gegründete Ca-

baret Durzug in einer Retrospektive noch einmal aufleben zu lassen. Die Theatergesellschaft Baar verspricht einen einmaligen, unterhaltsamen und spektakulären Theaterabend.

**Zuger Volkstheater**  
Grosses auf kleinen Bühnen

Insgesamt stehen elf Aufführungen auf dem Programm. Zwei davon werden im Theater Burgbäckler in Zug über die Bühne gehen, das von Hotz gegrün-

det wurde. Die Premiere ist am Freitag, 27. Oktober.

Neben Jeannine Villiger stehen Thomas Inglin, Vreni Dossenbach, Moritz Hassler, Stefanie Joller, Angela Spasova, Madlaina Gilli und Pascal Bruggisser auf der Bühne. Letzterer ist gleichzeitig auch für die musikalischen Arrangements zuständig. Professionell unterstützt wurde die Theatergesellschaft vom Schweizer Theaterautor Paul Steinmann, der eigens zu diesem Jubiläum das Theaterstück «Durzug» schrieb. Die Aufführungen finden an folgenden Tagen, jeweils um 20 Uhr (ausser sonntags: 18 Uhr)

statt: Freitag, 27. Oktober; Sonntag, 29. Oktober; Donnerstag, 2. November; Freitag, 3. November; Samstag, 4. November; Donnerstag, 9. November; Freitag, 10. November; Samstag, 11. November; Sonntag, 12. November. Die Theaterbar ist jeweils ab 19.15 Uhr geöffnet. Die Sondervorstellungen im Theater Burgbäckler in Zug finden am Mittwoch, 29. November, und am Freitag, 1. Dezember (jeweils um 20 Uhr) statt. Der Vorverkauf für die Aufführungen in der Schrienerhalle beginnt am Montag. Onlinereservation und weitere Infos: [www.theatergesellschaft-baar.ch](http://www.theatergesellschaft-baar.ch). (red)