

Busse für Corona-Dinner

Baar Die illegale Bewirtung von Gästen während der Coronapandemie kostet die Wirtin des «Löwen» in Baar 800 Franken. Dies sind 500 Franken Busse und 300 Franken Bearbeitungskosten, wie aus einem Strafbefehl der Zuger Staatsanwaltschaft hervorgeht. Die 58-jährige hatte trotz schweizweit geschlossener Restaurants Ende Februar acht Personen bewirtet und damit gegen die Covid-19-Verordnung verstossen. Wie Daniela Preiano im April gegenüber unserer Zeitung sagte, habe sie die Kasse nie bedient und von niemandem einkassiert. Doch zu diesem Zeitpunkt durften sich auch privat nur fünf Personen treffen. (zg)

Cécile Banz wird Schreiberin

Steinhausen Cécile Banz wird per 1. September 2021 neue Gemeindeführerin der Einwohnergemeinde Steinhausen. Sie übernimmt damit die Nachfolge von Thomas Guntli, der die Verwaltung per 31. Mai 2021 verlassen hat.

Die 42-jährige Banz verfügt über langjährige Berufserfahrung in der öffentlichen Verwaltung. Aktuell ist sie in der Gemeinde Kallern im Kanton Aargau als Gemeindeführerin tätig. Wie die Gemeinde in einer Medienmitteilung schreibt, habe man mit Cécile Banz eine fachlich bestens ausgewiesene und kompetente Person gefunden. Und weiter: «Durch ihre langjährige Erfahrung wird sie für den Gemeinderat sowie die Verwaltung die gewünschte Unterstützung bieten können.» (sez)

Kirchgemeinde Oberägeri im Plus

Oberägeri An der Kirchgemeindeversammlung vom 22. Juni werden die Rechnung 2020 und das Budget 2022 präsentiert und zur Abstimmung vorgelegt. Die Jahresrechnung 2020 schliesst mit einem Ertragsüberschuss von 410 498 Franken ab. Der Aufwand betrug 1,907 Millionen Franken, es entstand ein Ertrag von 2,317 Millionen Franken. Vor allem die Steuern der Vorjahre hätten zum erfreulichen Ergebnis geführt, schreibt der Kirchenrat Oberägeri in einer Medienmitteilung. Die Kirchgemeinde erhielt 2020 einen Bundesbeitrag von 109 099 Franken für die Aussensanierung der Vituskirche Morgarten.

Im Budget 2022 werde mit einem Ertragsüberschuss von 114 500 Franken gerechnet, in der Investitionsrechnung seien zwei Millionen Franken für die Aussensanierung der Pfarrkirche vorgesehen. Die Vorlage wird im Oktober dem Stimmvolk vorgelegt. Die Versammlung der katholischen Kirchgemeinde von Oberägeri findet am **Dienstag, 22. Juni**, um 20 Uhr im **Pfarrzentrum Hofstättli** in Oberägeri statt. (sez)

Von der Seeliken ins Tennisbeizli

Seit zwölf Jahren wirtten Barbara und Guido Gilardoni erfolgreich. Das «Bistro Allmend» ist ihr neuntes Projekt.

Linda Leuenberger

Das Wirtepaar des Bistros in der Badi Seeliken ist in Zug bekannt dafür, immer etwas Neues zu wagen. Ihr neuester Streich: Die Übernahme des Tennisbeizlis in der Allmend. Genauer ist es Barbara Gilardoni, die sich seit Juni im Bistro Allmend – wie das Tennisbeizli nun heisst – engagiert. Ehemann Guido Gilardoni kümmert sich den Sommer hindurch weiterhin um das Seeliken-Bistro.

Nicht dass Gilardonis mit der Xaloc Tapas Bar (die einst Masquevino hiess), mit dem Weinhaus, dem Fondueschiff und dem Fonduezelt sowie mit dem Stand an der Zuger Messe und dem Seeliken-Bistro nicht schon genug Aufgaben zu stemmen hätten. Wie kam es also, dass der Name Gilardoni nun auch in der Allmend vertreten ist?

Das Bauchgefühl muss stimmen

«Der Vorstand des Tennisclubs Zug Allmend fand, man müsse frischen Wind in das Tennisbeizli reinbringen», sagt Barbara Gilardoni. «Und da haben sie mich angefragt.» Sie habe schon mehrere solcher Anfragen erhalten, etwa für ein Quartierbeizli. Diese habe sie allerdings alle abgelehnt. Sie sagt: «Ich arbeite viel mit dem Bauch.» Und das Bauchgefühl auf dem Tennisplatz im Norden der Stadt Zug habe sofort gestimmt. Nun will sie eine vielfältige Küche bieten: «Das Essen soll «tenniswürdig» sein und für das Auge etwas hergeben», sagt Gilardoni. Zudem wolle sie auf ihre Weinkenntnisse zurückgreifen.

Nichts zum Plausch

Seit sie 2009 das Seeliken-Bistro und das Fonduezelt lancierten, haben die Gilardonis sieben weitere Projekte in Angriff genommen. Zwölf Jahre Seite an Seite – wie funktioniert das?



Barbara und Guido Gilardoni haben das Tennisclub-Beizli Allmend übernommen. Bild: Maria Schmid (8.6.2021)

«Wir sind uns eigentlich nur darin einig, dass wir uns nicht einigen», sagt Guido Gilardoni und schmunzelt dabei. «Wir sind beide Alphonse, da gibt es schon manchmal Reibereien.»

Aber: «Wenn wir zusammen arbeiten, sind wir das optimale Paar.» Barbara Gilardoni pflichtet ihrem Mann bei. «Genau, wir

können zwölf Stunden am Stück nebeneinander arbeiten, ohne ein Wort zu wechseln. Wir verstehen uns blind.»

Die beiden scheinen auch einen Riecher für erfolgversprechende Ideen zu haben. Jedes der angerissenen Projekte hat Früchte getragen. Das wird unter anderem an ihrer Grundeinstel-

lung liegen, wie Barbara Gilardoni sagt: «Wir machen nichts nur zum Plausch und wollen alles zum Erfolg bringen.» Einzig das Fondueschiff hat nach zwei Jahren nicht die Resultate geliefert, die das Ehepaar erwartet hatte. Sie konnten den Betrieb auf dem Schiff nur anderthalb Saisons austesten – dann kam Corona.

Dass sich Gilardonis in der Zuger Gastro einen Namen gemacht haben, war eigentlich nie beabsichtigt. Guido Gilardoni stammt aus Chur, lebte viele Jahre in St. Gallen und ist zwar gelernter Koch, arbeitete nach einem Wirtschaftsstudium aber für Versicherungen und Banken. Barbara Gilardoni stammt aus Biel und hat zehn Jahre als kaufmännische Angestellte gearbeitet, bis sie Guido kennen lernte. Er hat sie für eine Stelle im Gastgewerbe begeistern können, und sie hat sich in der Folge autodidaktisch das Kochen beigebracht.

Tochter und Sohn packen mit an

Seit 24 Jahren wohnen sie mittlerweile in Zug und haben zwei erwachsene Kinder. Diese beiden spielten damals, als das Restaurant in der Badi Seeliken ausgeschrieben wurde, eine grosse Rolle. «Wir waren überrascht, als wir für das Bistro Seeliken tatsächlich ausgewählt wurden – gerade als Auswärtige haben wir uns keine zu grossen Chancen eingeräumt», sagt Guido Gilardoni. «Für uns war aber klar: Wir übernehmen den Betrieb nur, wenn unsere Kinder auch voll dahinterstehen und mit anpacken.» Das taten sie, und der Sohn Nicolas tut es noch heute: Er engagiert sich vor allem im Hintergrund, während Tochter Dominique jeweils die Gäste bediente.

Lange Tage, viel Verantwortung, Stress: «Wir arbeiten teils fast bis zum Umfallen», sagt Barbara Gilardoni und lacht. Abgesehen vom unbeständigen Wetter und dem Einkufen lieben die beiden aber, was sie machen. Guido Gilardoni tankt im Seeliken immer wieder Kraft. «Wenn ich dort bin, bin ich glücklich», sagt er. Für Barbara Gilardoni ist das Kochen ihr Herzding: «Für mich ist es das Grösste, wenn ich in die zufriedenen Gesichter meiner Gäste blicken kann.»

Auszeichnung für das Festival Zuger Sommerklänge

Die Kulturkommission der Stadt Zug hat die Kulturschärpen 2021 verliehen.

Die Zuger Sommerklänge sind ein seit 2001 bestehendes Kammermusikfestival im Kanton Zug. Sie verbinden auf höchstem Niveau dargebotene Kammermusik mit Landschaften, Sehenswürdigkeiten und der Geschichte der Region Zug, ist der Medienmitteilung der Abteilung Kultur der Stadt Zug zu entnehmen. Die Konzerte finden stets überraschenden, sorgfältig ausgesuchten Orten statt, die in einer kurzen Einführung von Fachpersonen vorgestellt werden: vom Klostersgarten über den Kirchenraum bis zur gedeckten Holzbrücke oder zur ehemaligen Bloodhound-Lenk Waffenstellung auf dem Gubel.

Die Zuger Sommerklänge wurden von Madeleine Nussbaumer und Peter Hoppe ins Le-

ben gerufen. Inspiriert wurden die beiden anlässlich eines Festivals klassischer Musik im Jahr 2000 in Graz, wie Johannes Stöckli, Präsident der Theater- und Musikgesellschaft Zug, in seiner Laudatio schilderte: «Die Konzerte wurden an kulturhistorisch interessanten Stätten, in barocken Sälen, reich geschmückten Kirchen, in prächtigen Schlössern, uralten Burgen gespielt. Die Musik war wunderschön, die Musikerinnen und Musiker aus vollem Herzen bei der Sache, doch die Wahl der Aufführungsorte, die kam einem Erweckungserlebnis gleich! Was wäre wenn...? Ginge so was auch in Zug? Aber nein, bei uns ist alles viel zu klein, zu provinziell, wenig bis nichts Prunkvolles haben wir vorzuweisen, so ging die

Diskussion der beiden auf der Heimfahrt.» Doch die Idee liess die beiden nicht mehr los. Und so wurde das Festival am allerersten Aufführungsort, der Stadt- und Kantonsbibliothek, bereits im Jahr 2001 aus der Taufe gehoben. Mittlerweile geht das Festival in seine 20. Saison. Aufgeführt wurden die Konzerte an über 90 verschiedenen Schauplätzen im ganzen Kanton, manchmal auch knapp ennet der Kantonsgrenze.

Als Nebenpreisträger wurde von den Sommerklängen das Kinder- und Jugendtheater Zug gewählt. Es wurde 1986 gegründet und hat seinen Wirkungsort im Untergrund des Einkaufszentrums Metalli. Ihr Ensemble Chamäleon konnte vor Jahren das Tapfere Schneiderlein zu-

sammen mit dem Theater im Casino Zug aufführen.

Ehrenpreisträgerin: Helena Krähenbühl

Den Ehrenpreis der Zuger Kulturschärpe erhielt Helena Krähenbühl. Die Zuger Künstlerin und Kunstvermittlerin hat mit ihrer Kunst Menschen in Zug verbunden und an der Kunst aktiv teilhaben lassen. Neben einem immensen Fundus an textilen Arbeiten und Wandtuchern hat Helena Krähenbühl Objekte und Skulpturen, Malereien, Mixed-Media-Arbeiten und Künstlerbücher geschaffen. Sie ist mit ihren Werken – die national wie auch international mehrfach ausgestellt wurden – sowohl im öffentlichen Raum der Stadt Zug präsent als auch in den

Kunstsammlungen des Kantons, der Stadt und dem Kunsthaus vertreten. In ihrer Laudatio erläuterte die Zuger Autorin und Journalistin Monika Wegmann den Hintergrund des künstlerischen Schaffens von Helena Krähenbühl: «Entscheidend für ihren Weg als Künstlerin und Kulturvermittlerin war ihr Wille, sich selber das nötige Wissen anzueignen, zu tüfteln, auszuprobieren – immer verbunden mit einer grossen Leidenschaft.»

Die Stadt Zug versteht diese jährliche Anerkennung als Zeichen des Dankes und als Ansporn an alle, die das kulturelle Leben in Zug bereichern. Dotiert ist der Hauptpreis mit 10 000 Franken, wobei die Ausgezeichneten jeweils einen Viertel als Nebenpreis weitergeben. (cro)