



Dieses Bild von Teilnehmern am «Schmetterlingsausflug» des Chamer Wohn- und Werkheims entstand im August vor dem Hotzenhof in Baar.

Bild: pd

Wohn- und Werkheim Schmetterling

Die Zukunftsstrategie ist jetzt da

Das Wohn- und Werkheim Schmetterling in Cham hat mit dem Kanton seine Zukunftsstrategie festgelegt: Von einem Um- und Neubau wird Abstand genommen.

Florian Hofer

Seit dem Kauf der Liegenschaft an der Adelheid-Page-Strasse 1 und 3 in Cham haben sich die Verantwortlichen der erfolgreichen Institution mit Wohn- und Tagesstrukturplätzen für erwachsene Menschen mit kognitiven oder mehrfachen Beeinträchtigungen inmitten von Cham

intensiv mit der Frage auseinandergesetzt, wie dieses zusätzliche Raumangebot genutzt werden könnte. Verschiedene Planungen, Projektideen und Varianten wurden evaluiert und passende Betriebskonzepte geprüft. Einer Machbarkeitsstudie folgte unter Beizug externer Fachleute die Evaluation, in welche Richtung ein eventueller Um- und Neubau gehen könnte.

Anpassungen an ein neues Gesetz

Ende 2018 hatte der Regierungsrat des Kantons Zug grünes Licht zur Idee gegeben, im Wohn- und Werkheim Schmetterling die neue Wohnform

«Wohnen im Alter für Menschen mit hohem Unterstützungsbedarf» zu schaffen. Die

«Die zurzeit leer stehenden Gebäude werden aufgefrischt und kostendeckend vermietet.»

Erich Eicher, Präsident des Vereins Wohn- und Werkheim Schmetterling

darauffolgende Planung der Umsetzung mit dem Departement des Innern fiel mit den

Arbeiten an einer Gesetzesrevision zusammen. Aus dem noch aktuellen Gesetz über soziale Einrichtungen wird das Gesetz über Leistungen für Menschen mit Behinderung und Betreuungsbedarf, das sich zurzeit in der Vernehmlassung befindet.

Um vorab mit den neuen gesetzlichen Voraussetzungen Erfahrungen zu sammeln, und auch als Folge der Coronapandemie, erschien es dem Verein sinnvoll, zum heutigen Zeitpunkt keine neuen Wohnplätze für Menschen mit kognitiven oder mehrfachen Beeinträchtigungen zu schaffen. «Die zurzeit leerstehenden Gebäude werden aufgefrischt und kostendeckend vermietet», be-

richtet Erich Eicher, Präsident des Vereins Wohn- und Werkheim Schmetterling. Sie verbleiben für künftige Bedürfnisse des Wohn- und Werkheim Schmetterling im Eigentum des Vereins.

Reserve für die weitere Bedarfsentwicklung

«Mit der beschlossenen Zukunftsstrategie kann der Verein Wohn- und Werkheim Schmetterling sein bewährtes Angebot weiterhin mit der dauernd guten Auslastung zur Verfügung stellen», sagt Eicher weiter. Und: «Gleichzeitig bleibt dem Verein genügend Raum als strategische Reserve für die zukünftige Bedarfsentwicklung.»

Ratgeber Versicherungen



Mark Grüning
Eidg. dipl. Vers.-Fachmann

Kollision mit Wild

Im Herbst ist Wildsaison, nicht nur für Gourmets, nein, auch auf der Strasse. Jedes Jahr ereignen sich auf Schweizer Strassen weit über 20 000 Wildunfälle, rund 54 pro Tag, das heisst über 2 pro Stunde.

Gerade im Herbst ist aus verschiedenen Gründen eine durchschnittlich höhere Kadenz zu verzeichnen. Die meisten Unfälle geschehen am Abend und in den frühen Morgenstunden. Besonders gefährlich sind laut dem TCS die Übergangsbereiche zwischen Wald- und Feldzonen. Doch aufgepasst, auch in der Stadt lauern solche Gefahren. In der Stadt Zürich wurden zwischen April 2020 und März 2021 über 100 Wildtiere (davon auch einige Wildschweine!) durch Kollisionen mit Fahrzeugen getötet. Man weiss, dass Lichtquellen und insbesondere Blendenschein die Tiere verwirrt, oft laufen sie sogar auf die Lichtquelle zu. Welche Vorkehrungen sind bei einem Wildunfall zu treffen? Unfallstelle markieren, Unfall der Polizei melden (es besteht eine gesetzliche Meldepflicht), tote oder verletzte Tiere von der Strasse entfernen und dann selbstverständlich die Versicherung orientieren. Derartige Unfälle werden von der Teilkaskoversicherung übernommen. Diese Versicherung deckt unter anderem explizit Kollisionen mit Tieren auf öffentlichen Strassen.

Doch Achtung, am beschädigten Fahrzeug müssen, damit die Versicherung bezahlt, Spuren des angefahrenen Tieres ersichtlich sein. Es kommt immer wieder vor, dass Autolenker beim Versuch, eine Kollision mit einem Tier zu verhindern, die Herrschaft über ihr Fahrzeug verlieren und, ohne mit dem Tier in Berührung zu kommen, einen Schaden verursachen. Hier hilft nur eine Vollkasko, es sei denn, der Schadensversicherer könnte mittels unabhängiger Zeugen (zum Beispiel des Lenkers eines nachfolgenden Fahrzeuges) beweisen, dass der Unfall eine direkte Folge des Ausweichmanövers zur Verhinderung einer Kollision mit einem Tier sei. Dieser «Idealfall» ist jedoch eher selten!

Seien Sie also vorsichtig, insbesondere auch dort, wo mit Plakaten auf Wildwechsel aufmerksam gemacht wird.

Der Autor ist Leiter der Niederlassung Zug und VR-Präsident Graf & Partner Versicherungsbroker AG. Dieser Ratgeberbeitrag ist im Rahmen einer bezahlten Partnerschaft entstanden.

Nachhaltigkeit

Vor dem Kochen kommt das Sammeln von Wildkräutern

Bevor der Rotkreuzer David Krüger in seine Küche geht, streift er erst einmal durch den Wald. Denn dort wachsen Hunderte von essbaren Wildkräutern.

«Kaum jemand weiss noch, welche Schätze hier in der Natur direkt vor unserer Haustüre wachsen», sagt der gelernte Koch, der unter anderem sieben Jahre im Hotel Waldheim in Risch und drei Jahre im Restaurant Opera in Zürich tätig war.

Bachbitterkresse und Mädesüss

Mehrere hundert Sorten, so schätzt Krüger, finden sich in der freien Natur in unserer Gegend. Sei es auf Wiesen, am Waldrand oder im Wald selber. «Diese Wildpflanzen sind überall. Man muss einfach die

Augen aufmachen.» Das ist allerdings leichter gesagt als getan. Bei einem Rundgang durch den wildromantischen Sijentalwald am Ortsausgang von Rotkreuz zeigen sich dem ungeübten Auge erst einmal jede Menge grüner Blätter. Doch bei näherem Hinsehen erkennt man dann doch Kräuter wie die Bachbitterkresse, die beim Probieren überraschenderweise stark nach Wasabi schmeckt. Mädesüss heisst ein anderes Kraut, das sich am Wegrand leicht findet. «Es hat zwischen den grösseren Blättern immer kleine Zwischenblätter. Wenn man das kapiert hat, kann man es leicht finden.» Interessant daran: Die weissen Blüten schmecken nach Vanille und Honig, die Blätter nach Gurke und Mandeln.

Kräuter wachsen das ganze Jahr über – auch im Winter

Muss man denn keine Angst haben, dass man mal das falsche Kraut erwischt und sich dabei vergiftet? Krüger erklärt: Natürlich braucht man ein bisschen Erfahrung. Aber man kann sich an die Kräuterkunde langsam herantasten. Wenn man dann erst die Blätter zwischen den Fingern zerreibt und dann daran riecht, kann man schon genau feststellen, ob es das Kraut ist, das man vom Ansehen her erwartet hat. Zudem gebe es nur sehr wenig ungeniessbare oder gar giftige Kräuter. Die würden ausserdem sehr schlecht schmecken, sodass kaum Gefahr bestehe. 80 Kräuter sind Bestandteil eines ganz speziel-



Mädesüss heisst das Kraut, das der Rotkreuzer Koch David Krüger hier zeigt. Man erkennt es an den Zwischenblättern, an der Jahreszeit, in der es wächst, und am Geschmack nach Mandeln und Gurke.

Bild: Christian H. Hildebrand

len Kochbuchs, das Krüger gerade herausgebracht hat. «Ten Seasons – Kochen mit Urprodukten» heisst es. Es bietet umfassendes Wissen und fast vergessene Geheimnisse über das Suchen, Sammeln und Verarbeiten von unverfälschten und seit Jahrhunderten bei uns vorkommenden Naturprodukten. «Ten Seasons» bezieht sich dabei auf den sogenannten phänologischen Kalender, der das Jahr in zehn Abschnitte einteilt. Angefangen vom Winter – auch dann wachsen Kräuter – über den Vor-, den Erst- und den Vollfrühling immer weiter durch die Jahreszeiten bis hin zum Spätherbst. Jedes Kraut hat seine spezielle Zeit, sodass auch von dort her Sicherheit beim Sammeln ge-

geben ist. Mit detaillierten Rezepten und bebilderten Gerichten werden Leserin und Leser in die Materialkunde ebenso eingeweiht wie in die Kunst, wunderbare Gerichte nachzukochen.

Seine Leidenschaft fürs Kochen und Kräutersammeln hat der Rotkreuzer auch zu einem speziellen Angebot inspiriert. Er bietet Foodwanderungen an. Dabei zeigt er kleinen Gruppen von Interessierten, wie man sich an die Kräuterkunde herantastet und selbst zu einer Art Druide wie Miraculix aus dem berühmten gallischen Dorf wird. Auch wenn viele Leute den Wildkräutern eine bestimmte medizinische Wirkung attestieren, ist das für Krüger kaum ein Thema. «Es

geht mir um den Geschmack.» Klar sei jedoch, dass eine Ernährung mit reinen Naturprodukten im Einklang mit der umgebenden Natur gesünder sei, als viele in Fabriken hergestellte oder gentechnisch veränderte Lebensmittel.

Dazu ist das Buch mit Zeichnungen des Autors und mit Landschaftsaufnahmen aus der Region reich bebildert. Ein wahrer Genuss für Auge und Gaumen.

Florian Hofer

«Ten Seasons – Kochen mit Urprodukten» von David Krüger, mit Beiträgen von Niclas Ohrmann. Werd & Weber Verlag, Thun/Gwatt, 2021, 272 Seiten, 75 Franken. Das Buch ist auch direkt bei info@agefood.ch mit persönlicher Widmung bestellbar und ohne Widmung über den Verlag oder Buchhandlungen.

