

Swindisches Essen und Buttons basteln am Zugersee

Am Samstagabend feierte die Jugendanimation am Zuger Alpenquai ihr Jubiläum. Die «Grande Fiesta» gab ein gutes Beispiel ab, was das JAZ in Zug so tut.

Lionel Hausheer
10.6.2018, 20:50 Uhr

«Für mich ist der Mix heute das Highlight», sagt Patrick Leemann von der Jugendanimation Zug. «Essen, Jazz, Hip-Hop und Button-Basteln, das bringt Leute zusammen.» Seit fünfzehn Jahren gibt es die Jugendanimation Zug bereits. An der «Grande Fiesta» vom Samstag trafen sich nicht nur Jugendliche und aktive Leute rund um die Jugendanimation Zug, sondern auch viele, die gute Erinnerungen von früher mit der Organisation verbinden.

Die pralle Sonne trieb viele Leute in den Schatten der Platanen, wo kleine Knirpse zu Kinderliedern tanzen konnten oder Buttons basteln. Ansteckerbasteln war aber nicht nur für Kinder gedacht: «Wenn man den Button hier lässt, kann der gekauft werden», erzählt Martina, ein «Fan vom JAZ», wie sie sich vorstellt. Der Erlös der gekauften Buttons geht dann an das Soli-Kässeli. «Falls jemand einen Workshop oder so besuchen möchte und sich das aber nicht leisten kann, dann kommt das Soli-Kässeli zum Einsatz», erklärt Martina.

Neben Martina sitzt Martin Schuhmacher mit seinen zwei Töchtern am Basteltisch. Früher haben sie mal in Zug gewohnt, daher kennen sie auch Leute vom JAZ. «Ich erinnere mich vor allem an die Räumlichkeiten, die das JAZ zur Verfügung stellen konnte», berichtet er. Sie hätten viele Leute so kennen gelernt. Und was machen sie mit den Buttons? «Meine Mädchen nehmen ihre wohl alle lieber nach Hause.»

Die Essensstände ziehen je später es wird desto mehr Leute an. Itziar Cogliatti hatte früher mal ein Atelier beim JAZ, sie war eine der ersten Mieterinnen vor rund fünfzehn Jahren. Heute ist sie mit ihrem Foodstand mit baskischem Essen, sogenannten Pintxos, am Fest. Es gibt Häppchen mit, Mayonnaise und Crevetten, pikante Brötchen und Spiesschen mit Sardellen, einer Sorte Peperoncino und Oliven. «Das ist sehr typisch Baskisch», erklärt Itziar Cogliatti. «Solche <Gildas> findet man eigentlich nur im Baskenland.»

Raclette auf Indisch

Gleich nebenan kocht Asha mit ihrem Mann Ganesh indisches Essen. Asha kocht für den F-Eintopf des JAZ. «Viele Leute wollen vegan oder vegetarisch essen, aber wissen nicht so genau wie», erzählt sie. Da könne sie helfen und erklären, was man essen muss, um die richtigen Nahrungselemente zu bekommen. «Ich bin vegetarisch aufgewachsen, deshalb weiss ich das», erklärt Asha.

Der Stand ist beliebt, viele Leute drängen sich neugierig vor den Töpfchen mit Linsensalat und den kleinen frittierten Häppchen aus Kichererbsenmehl. «Wir probieren auch oft Dinge aus», erzählt Ganesh. Beispielsweise Raclette mit indischen Gewürzen. «Das gibt dann so eine Art swindisches Essen», lacht er.

«Luzerner Zeitung»-Newsletter abonnieren

Der kompakte Überblick am Abend mit den wichtigsten Ereignissen und Themen aus der Zentralschweiz und der Welt. Zusammengestellt von der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)

Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.