

Tierische Menschen

Im Kanton Zürich vertreten nicht nur viele Anwälte die Rechte der Menschen. Zürich ist der einzige Kanton, der sich einen Gesetzesvertreter für Tiere hält – den Tieranwalt. Eine gute Sache. Aber wie so unterscheiden wir eigentlich so explizit zwischen Mensch und

SEITENBLICK

Yvonne Anliker über Animalisches



Tier? Sind wir Menschen nicht auch alle ein bisschen Tier? Unsere Sprache liefert dafür unzählige Beispiele, und mich laust der Affe, wenn dem nicht so wäre.

Meine Arbeitskolleginnen sind fleissig wie die Bienen. Manchmal ist mein Chef der Hahn im Korb. Zu meiner linken Seite sitzt ein alter Hase. Und oft hat einer von uns eine Raupe im Kopf oder schimpft wie ein Rohrspatz – um im nächsten Moment unschuldig wie ein Lamm am Pult zu sitzen. Doch trotz gelegentlicher Differenzen, wir halten zusammen, denn eine Krähe hackt der anderen kein Auge aus.

Meine Französischlehrerin und ich waren wie Hund und Katze. Einige Männer glauben, tolle Hechte zu sein. Bärenstark kommen sie sich vor, schlau wie der Fuchs. Sie gebärden sich nach dem Motto «die Katze lässt das Mausen nicht», fühlen sich als das beste Pferd im Stall – die haben doch einen Vogel. Apropos Vogel: Was ich gar nicht mag, ist ein Einfall von Hühnern.

Eine ehemalige WG-Kollegin von mir war eine falsche Schlange. Als graue Maus getarnt, versuchte sie uns zu manipulieren, um flink wie ein Wiesel zu reagieren, wenn es um ihre Vorteile ging. Ich wollte sie zur Schnecke machen, doch ich war feige wie ein Hund. Aufgemuntert hat mich da meine Freundin. Sie singt wie eine Nachtigall.

Ob sich ein Zoobesuch also für mich noch lohnt, ist fraglich. Denn wohin ich auch sehe, ich begegne nicht nur Menschen, ich begegne tierischen Menschen. Ich hätte es von Anfang an wissen müssen, dass wir alle etwas Animalisches haben. Denn schon als Kind hat mir meine Mutter süsse Frühstücksflocken aufgetischt, wie so manche andere Mutter und manch anderer Vater seinem Kind auch. Und die wecken ja bekanntlich den Tiger in dir.

Weihnachtsserie

Das Beste aus zwei Welten

Eine offene Tür für jeden, der zu Besuch kommen will: Weihnachten in Malaysia. Das stellt hohe Anforderungen an die Gastgeberin.

VON NELLY KEUNE

Würden Sie gerne viermal im Jahr Weihnachten feiern? Jessy D'Silva macht das seit Jahren. Die 55-jährige Zugerin stammt aus Malaysia – dort feiert jede Religion ihr eigenes grosses Fest, und alle anderen feiern mit. Malaysia ist ein Vielvölkerstaat. Rund 60 Prozent der 25 Millionen Einwohner sind Moslems, 20 Prozent sind Buddhisten, rund 9 Prozent Christen und 6 Prozent Hindus. Wenn Jessy D'Silva von den Festen in ihrer Heimat spricht, leuchten ihre Augen. Jeweils beim höchsten Fest einer der vier grossen Religionen öffnen die Leute ihr Haus oder ihre Wohnung für Nachbarn, Freunde oder Kollegen. «An Weihnachten steht unsere Tür offen, am chinesischen Neujahrsfest besuchen wir unsere chinesischen Nachbarn und so weiter», sagt Jessy D'Silva.

Ein volles Haus

Drei bis vier Besuche macht man an so einem Tag, und wenn man selbst Gastgeber ist, hat man von morgens bis abends Gäste im Haus. Und muss natürlich kräftig Essen auf-tischen. Für solche Tage gibt es ganz besondere

«Da die Besucher kommen und gehen, macht ein Fünfgangmenü keinen Sinn.»

JESSY D'SILVA

Rezepte, erklärt Jessy D'Silva: «Da die Besucher an so einem Tag ständig kommen und gehen, macht es natürlich keinen Sinn, ein grosses Fünfgangmenü zu kochen.» Stattdessen gibt es viele kleine Köstlichkeiten, von denen sich jeder selbst nehmen kann.

Chilischoten und Knoblauch

Und wie schmeckt die typisch malaysische Küche? «Ein wenig indisch, ein wenig thailändisch und chinesisches – viele Chilischoten und Knoblauch», beschreibt die Zugerin die pikante Mischung. «Malaysia ist über eine Halbinsel und eine Insel verteilt – natürlich essen wir auch viel Fisch und Meeresfrüchte, aber auch Huhn und Rind kommen oft auf den Tisch.» Obwohl die Küche ihrer alten Heimat nichts mit der der neuen Heimat gemeinsam hat, liebt die 55-Jährige Raclette und Rösti. «Wenn ich in Kuala Lumpur bin, kaufe ich mir immer Brot beim deutschen Bäcker. Brot isst man



Jessy D'Silva lebt seit zehn Jahren in Zug – kocht aber noch immer gerne mit vielen pikanten Gewürzen.

BILD FABIENNE ARNET

in Malaysia eigentlich nicht», betont Jessy D'Silva. Wie auch sonst im Leben geniesst sie beim Kochen die Vorzüge beider Kulturen. Die Offenheit der Menschen in Malaysia, die Nachbarn, die einfach kurz vorbeischauen, die vielen Feste, auf denen bis spät in die Nacht getanzt wird. Und die Ruhe, die Berge und das kulturelle Leben in der Schweiz.

«Ja, gerade als ich damals wegen meines Mannes in die Schweiz gekommen bin, war es nicht einfach. Ich konnte kein Deutsch, und ich habe mich auch nicht getraut, einfach bei den Nachbarn an der Tür zu klopfen.»

Freunde und Hilfe findet sie im Zug International Women's Club. «Die anderen Frauen haben mir sehr geholfen, mich zurechtzufinden.»

Seit fast zehn Jahren lebt Jessy D'Silva in Zug und fliegt mindestens einmal im Jahr in die alte Heimat. Früher noch häufiger, als sie während sechs Jahren in Zug einen Laden für asiatische Kunst und Antiquitäten führte. Damals reiste sie regelmässig durch Asien, um schöne Stücke aufzuspüren. Ganz zurück nach Malaysia will sie aber auch dann nicht, wenn ihr Mann beruflich kürzertritt. «Ein halbes Jahr hier, ein halbes dort, das ist für uns beide perfekt.»

EXPRESS

- Jessy D'Silva kommt aus Malaysia und lebt seit zehn Jahren in Zug.
- Die malaysische Küche hat indische und chinesische Einflüsse.

WEIHNACHTSSERIE



Im Kanton Zug leben über 20 Prozent Ausländer und feiern auf ihre eigene Art Weihnachten. Nicht in jeder Kultur heisst das Fest Weihnachten, aber überall gibt es einen Tag im Jahr, der ganz besonders gefeiert wird. In der «Neuen Zuger Zeitung» können Sie in den kommenden Wochen immer am Samstag lesen, wie in einem anderen Teil der Welt gefeiert und gekocht wird. (red)

HINWEIS

► Nächsten Samstag in der Neuen ZZ: ein Rezept aus der Karibik ◀

ZUM NACHKOCHEN

Würzige Garnelen

- 500 g grosse Garnelen, geschält, mit Pfeffer und Salz gewürzt
- Ein Esslöffel Limettensaft
- Eine halbe Tasse Kokosnussmilch
- Ein Esslöffel Rohrzucker in zwei Esslöffel Wasser aufgelöst

Gewürzpaste:

- Acht Schalotten
- Fünf Knoblauchzehen
- Zwei Macadamianüsse
- Zwei Zentimeter Galgant oder Ingwer
- Sechs rote Chilischoten
- Ein Teelöffel Kurkuma
- Ein Teelöffel getrocknete Shrimpspaste

Alle Zutaten für die Gewürzpaste fein hacken oder im Mörser stampfen. Mit der Kokosnussmilch, dem Limettensaft und dem Zucker mischen, dann über die Garnelen geben. Vier bis sechs Stunden in einer Pfanne marinieren. Die Garnelen jeweils in ein Palmblatt einschlagen, mit einem Zahnstocher feststecken und in der Pfanne in einen vorgeheizten Ofen schieben (200 Grad) oder auf dem Grill drei Minuten auf jeder Seite anbraten. Mit Reis oder Gemüse servieren. (red)

Stadt Zug

Grünes Licht für die Menschenrechte

Gestern ist der Zyturm beleuchtet worden. Aber nicht er, sondern eine Strafe stand im Zentrum.

Ab 18.15 Uhr haben gestern die Kirchenglocken fünf Minuten lang geläutet. Die Weihnachtsbeleuchtung vor dem Zyturm war ausgeschaltet. Dafür warfen Scheinwerfer grünes und oranges Licht auf das Symbol von Zug – bis 22 Uhr.

Es war eine Beleuchtungsaktion der speziellen Art. Sie war ein Zeichen für Menschenrechte und Solidarität – ein Zeichen gegen die Todesstrafe. Zum ersten Mal wurde in der Stadt Zug ein zentrales Gebäude im Gedenken an den 30. November 1786, als das damalige Herzogtum Toskana als erstes Land der Welt die Todesstrafe abgeschafft hat, speziell beleuchtet. Zug war gestern Teil der internationalen Städteinitiative, 2002 gegründet in Rom, die sich «Städte für das Leben – Städte

gegen die Todesstrafe» nennt. Barcelona, Brüssel, Paris, Genf oder Lugano nehmen jährlich an der Aktion teil.

Die Zuger Teilnahme geht auf die Initiative des alternativen Gemeinde- und Kantonsrats Rupan Sivaganesan zurück. In einem Postulat forderte er kürzlich den Stadtrat auf, die Stadt solle «als Zeichen für die Menschenwürde und für humanen Strafvollzug» den Beitritt zur Städteinitiative prüfen. Der Grosse Gemeinderat hat den Vorstoss aber deutlich nicht überwiesen.

Breite Unterstützung

Umso stolzer war Sivaganesan gestern, dass der Anlass trotzdem zu Stande gekommen ist. Man habe den Zyturm gewählt, weil dieser ein markantes Gebäude in der Stadt sei, so der Gemeinderat. Die Farben, die den Turm in ein ungewöhnliches Licht getaucht haben, seien zufällig ausgewählt. Mitgeholfen beim Anlass haben einige Organisationen, unter anderem Amnesty International Zug und Acat (Aktion der Christen für die Abschaffung der Folter).

«Das ist ein Zeichen.»

RUPAN SIVAGANESAN, GEMEINDERAT ALTERNATIVE



Stadtpräsident Dolfi Müller sprach vor dem beleuchteten Zyturm.

BILD CB

Aber auch Privatpersonen und der katholische Pfarrer Urs Steiner haben die Aktion unterstützt.

Rund 30 Personen sind gekommen. Auch Stadtpräsident Dolfi Müller. «Das ist ein Zeichen», so Sivaganesan. Und Müller sprach deutliche Worte. Beim Thema Todesstrafe komme ihm immer wieder das gleiche Bild in den Sinn. Ein Gruppenbild mit einigen Amerikanern. «Sie sind aus reinem Zufall dem Henker entronnen, sie sind alle unschuldig», so Müller. Er könne sich die Qualen dieser Männer, die sie im Todestrakt aushalten mussten, nicht vorstellen. «Dieser Umstand reicht, um Ländern das Recht für die Todesstrafe abzusprechen.» Vor allem dann, wenn die Rasse bestimme, wie hart ein Mensch bestraft werde. Doch man dürfe nicht vergessen, dass wir in einer Zeit leben, da vermehrt wieder eine starke Hand gefordert werde. «Dieser archaische Reflex lässt uns gerade bei grausamen Verbrechen zweifeln, ob unsere zivile Gesellschaft nicht doch zu liberal sei.» Er rufe sich in solchen Momenten immer wieder das Bild der amerikanischen Männer in Erinnerung und wisse dann genau, dass die Todesstrafe nie mehr eingeführt werden dürfe.

YVONNE ANLIKER

Lehrer

Weiterbildung nun Sache der PHZ

red. Die Pädagogische Hochschule Zentralschweiz (PHZ) in Zug übernimmt auf den 1. Januar die Organisation und Durchführung der Lehrerweiterbildung im Kanton Zug, Schwyz und Luzern haben die Eingliederung der Lehrerweiterbildung in ihre PHZ-Standortschulen bereits vollzogen.

Dadurch werden jetzt die Vorgaben des Konkordats über die Pädagogische Hochschule Zentralschweiz erfüllt, heisst es in einer Mitteilung. Auch komplettiert die PHZ Zug mit der Lehrerweiterbildung ihren Leistungsauftrag, der nebst Grundausbildung, Forschung und Dienstleistung eben auch die Weiterbildung beinhaltet. Das Personal der Lehrerweiterbildung mit vier Personen wird von der Hofstrasse 15 in die PHZ Zug verlegt.

Die PHZ Zug wird das jährliche Weiterbildungsprogramm vorerst analog zum bisherigen Angebot ausgestalten und auch künftig rund 190 Kurse anbieten. Es wird wie bis anhin mit gut 2000 Teilnehmern und total 20 000 Teilnehmerstunden gerechnet. Der Kanton gibt für die Lehrerweiterbildung jährlich 1 Million Franken aus. Frühestens ab 2010 werden es auch die Gemeinden sein, die für die Kosten aufkommen müssen.