

Ausgabe 2022

Allgemeines

Training:

Erwachsene:

Vorübergehend jeden Montag von 20:00 – 21:30 Uhr.

Dojo: Schulhaus Kirchmatt, 6300 Zug

Dojo Telefon: 041 711 76 45

Vorwort



Liebe Jiukas

Endlich ist es wieder so weit und eine Ausgabe vom Tatami ist da!

In den letzten Jahren hatten wir leider nicht so viele Möglichkeiten Trainings zu absolvieren oder Aktivitäten durchzuführen.

Die Pandemie hat uns aber auch einige Türen geöffnet. Wir haben oft im Freien trainiert und durften mehrere Tai Chi Stunden von Charly geniessen.

Nun trainieren wir ein Mal wöchentlich im Dojo und haben dieses Jahr einige Aktivitäten durchgeführt.

Jubiläumsplausch

Fredy, Nils und ich haben uns bei Fredy zu Hause getroffen um uns über mögliche Anlässe auszutauschen. Wir haben uns einige Wanderrouen mit speziellen Aussichtspunkten ausgesucht. Ebenfalls sind uns einige Aktivitäten zum Jubiläumsanlass eingefallen.

Bei der Abstimmung an der GV hat der Pflanzenworkshop im Event & Werken gewonnen. Es hat mir eine riesen Freude gemacht die Reservation in die Wege zu leiten.

Wir haben uns alle beim reservierten Parkplatz an der Hütte beim Türlersee getroffen. Bei einem hausgemachten Tee mit Blüten wurden wir von den Gastgebern herzlich willkommen geheissen. Sie haben Informationsblätter über die Pflanzen, die wir später gemeinsam sammeln werden ausgeteilt.

Anschliessend gingen wir in den kleinen Waldabschnitt in der Nähe der Hütte. Dort haben wir viele verschiedene Pflanzen gesammelt. Keine geschützten Pflanzen dürfen gepflückt werden, Naturschutzgebiete dürfen nicht betreten werden und nur in Randzonen darf man sammeln. Um nicht versehentlich einen Fuchsbandwurm einzufangen ist es sehr wichtig mindestens 60cm über Boden zu pflücken, nicht direkt am Wegrand oder bei Wildpfaden. Über viele Pflanzen haben wir interessante Geschichten und Informationen gehört. Nach dem Ausflug in den Wald, haben wir im kleinen Garten um die Hütte weitere Pflanzen gepflückt. Viele verschiedene Sorten wie Brennnessel, Fingerkraut, Giersch, Holunderblatt, Hornkleeblüten, Löwenzahn, Malvenblüten, Spitzwegerich, Schafgarbe.. haben wir gesammelt.

In drei Gruppen konnten wir verschiedene Varianten zum Apéro kreiert. Aus einem Teil der Pflanzen haben wir einen Wildkräuter-Quark- Dip gemischt. Mit den anderen Pflanzen dekorierten wir einen Flammkuchen. Ein Teil der Pflanzen durften wir in einer heissen Bratpfanne, die mit Öl gefüllt war, frittiert. Nach dem Abtropfen vom überschüssigen Öl wurden die Pflanzen leicht gesalzen und als Wildkräuterchips vorbereitet. Gemeinsam durften wir nun den gesunden Apéro probiert. Auf jedem Gesicht konnte ich einen anderen Ausdruck beobachten. Egal was ich probierte es war auf jeden Fall ein Geschmackserlebnis auf meiner Zunge.

Unsere spannenden Gespräche führten wir beim Mittagessen weiter. Unsere Gastgeber haben uns viele Salate, leckeres Brot vom Beck und diverse Grilladen aufgetischt.

Unseren Verdauungsspaziergang um den Türlensee haben wir für kurze geschichtliche Informationen, die uns Fredy vorgetragen hat, unterbrochen. Anschliessend haben wir in verschiedenen Gruppen mit offenen und verbundenen Augen den Weg zu verschiedenen Bäumen ertastet. Ist gar nicht so einfach ohne Augenlicht.

Zurück bei der Hütte hat uns bereits das leckere Dessertbuffet erwartet. Nach einem zweiten Gang zum Buffet und einer Kafferrunde haben sich unsere Gespräche allmählich aufgelöst. Ein kleines Abenteuer neigte sich dem Ende zu. So machte sich jeder wieder auf den Weg nach Hause.

Erfüllt mit diesen lehrreichen Stunden habe ich wieder viel motivierter mit frischen Kräutern gekocht. Wer es in Zwischenzeit vergessen haben sollte, die Speisen schmecken viel aussergewöhnlicher so.



Racletteplausch

Der diesjährige Racletteplausch fand bei Charly statt. Ein grosses Dankeschön an den Gastgeber.

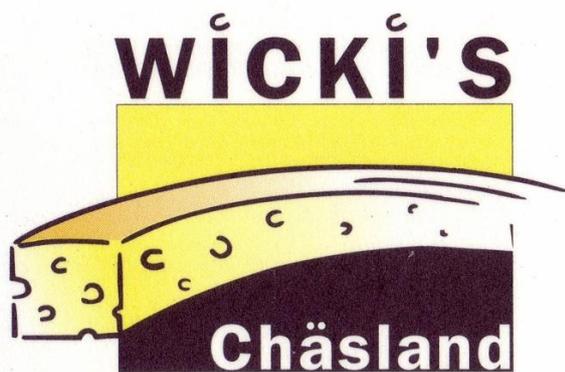
Wir haben uns zu unterschiedlichen Zeiten bei ihm zu Hause eingefunden. Ich habe etwas länger gearbeitet und so war der Apéro bereits vorbei als ich eingetroffen bin.

Fredy hat uns mit Kräuter- & Safrankäse überrascht. Natürlich durfte der Klassiker dabei nicht fehlen. Es gab auch getrocknete Tomaten, saure Gürkchen, Silberzwiebeln...

Wir hatten uns so viel zu erzählen und dabei sehr viel gelacht.

So ist für mich ein wunderschöner Abend gemütlich ausgeklungen und ich machte mich auf den Nachhauseweg.

Die Anderen blieben noch länger und hatten sich sicher noch einiges zu erzählen.



Käseplatten

Milchprodukte

Früchte /Gemüse

Wein

Alice und Fredy Wicki

Neudorf-Center

Zugerstrasse 15/17

6330 Cham

Tel. 041 783 17 17

Fax 041 783 17 18

wickis@bluewin.ch

MO - DO 8.00 - 12.15

13.30 - 18.30

FREITAG 8.00 - 20.00

SAMSTAG 8.00 - 16.00

Aktive Mitglieder

Allenbach Barbara
Allenbach Charly
Bertrand Gilles
Etter Nils
Forsell Henric
Franzen Julia
Gaevaya-Forsell Polina
Gayme Ronan
Lüthi Urs
Medjeral Nenad
Ott Helena
Schauber Lukas
Wicki Fredy
Wollner Zoltan
Zberg Remo

Zeno's
Restaurant Rütli

Auszeichnung «Goldener Fisch»

Spezialitäten - Restaurant
Säli / Sonnenterrasse



Zeno Friedli
Aegeristrasse 58
6300 Zug

041 710 31 50
info@zenos.ch
www.zenos.ch

Impressum

Foto:

Fredy

Besuchen sie uns im Internet unter:

www.go-sen.ch

Preise für Inserate

¼ Seite: Fr. 100.--/Jahr

½ Seite: Fr. 150.--/Jahr

1 Seite: Fr. 250.--/Jahr

Die Inserats- Preise verstehen sich inkl. MwSt