

## Lokalkultur zum 1. August im Dokuzentrum

Offene Türen gehören zur Tradition des 1. Augusts in Zug. Auch das Dokumentationszentrum doku-zug.ch lud zu interessanten Einblicken ins lokale Geschehen.



Hereinspaziert ins Dokuzentrum. z.Vg.

**Zug** Das Dokumentationszentrum doku-zug.ch lud zum Nationalfeiertag zu Führungen mit unterschiedlichen thematischen Schwerpunkten ein und lockte über 100 Gäste an. Heiss war es draussen, kühler dafür im doku-zug.ch. Doch die Kühle im Magazinraum war nur ein netter Nebeneffekt, in erster Linie waren es die vielen Dokumente und Bücher, die über 100 neugierige Besucher anlockten. Auch dieses Jahr durfte doku-zug.ch wieder einen Part zum kulturellen 1.-August-Programm der Stadt Zug beisteuern. Fünf Themenführungen mit Rundgang durch das Dokumentationszentrum wurden angeboten. Im Rahmen dieser Führungen er-

fuhr die interessierte Gästeschar beispielsweise, dass es in Hünenberg Einhornen zum Trinken gibt und wo die Etter Distillerie den Whisky lagert, oder was alles zu einem Tempo-30-Versuch gehört.

### Musikalische Unterhaltung

Während die einen den Drehorgelklängen von Anna Valeria Ferrara lauschten – zur Feier des Tages spielte sie nur Schweizer Musik und zeigte damit, wie vielfältig diese ist –, diskutierten die anderen auf der schattigen Terrasse bei Kaffee und Kuchen weiter angeregt über die Themen der Führungen. PD/MF

## Baarer Imbissbude fördert Integration

Von Kristina Gysi/DK

Am 12. August wird an der Zugerstrasse 64a, in Baar, ein Imbissstand eröffnet. Was ist neu daran und warum ausgerechnet an diesem Standort? Wir fragen nach.

**Baar** Nebst einem Stand im Aargau fasst das Unternehmen «Palmyra» nun auch in Zug Fuss. Am 12. August 2017 präsentiert ein weiterer Imbissstand sein Angebot in Baar, an der Zugerstrasse 64a neben der Cooptankstelle. Dieser Stand wird von Asylanten geführt, die Spezialitäten aus ihrer Heimat produzieren und dort verkaufen. Wer steckt hinter diesem Projekt?



In Baar wird von Markus Zogg (kleines Bild) ein neuer Imbissstand eröffnet. z.Vg.

### Interview mit Markus Zogg

**Markus Zogg, wie es scheint, liegt Ihnen die Integration von Flüchtlingen sehr am Herzen. Wie kamen Sie auf die Idee, das Projekt Palmyra zu starten?**

Ich habe vor vier Jahren mit meinem Engagement für Flüchtlinge begonnen. Ausgangspunkt waren einerseits Begegnungen mit Menschen, die sich für Flüchtlinge einsetzen und mich ermutigt haben, dies ebenfalls zu tun, andererseits ist es mein christlicher Glaube, der mich zu diesem Engagement herausfordert, ein Zeichen für die Flüchtlinge zu setzen. So kam ich in Kontakt mit Flüchtlingen und habe erfahren, dass da ein Potential vorhanden ist, syrisches und äthiopisches Essen zu kochen. Unser Partyservice und Catering ist seither recht gut gelaufen. Wir durften über 100 Anlässe kulinarisch mitgestalten. Es waren Firmenessen, Geburtstage und Hochzeiten etc. für zehn bis 250 Personen.

### Was wollen Sie damit erreichen?

Das Ziel meines Engagements ist, dass Flüchtlinge bei uns eine Ar-

beitserfahrung erhalten. Dadurch steigt für sie die Chance, im ersten Arbeitsmarkt eine Anschlusslösung zu finden und weg von der Sozialhilfe zu kommen.

### Was sind die Schwierigkeiten oder Differenzen bei der Arbeit mit Flüchtlingen?

Flüchtlinge kommen aus verschiedenen Ländern und Kulturen. Meist sind es sprachliche Probleme, die zu Missverständnissen führen können. Zur Verständigung muss dann jeweils ein Übersetzer beigezogen werden. Ebenfalls ist das Hygieneverständnis bei den meisten Flüchtlingen anders als bei uns in der Schweiz. Wir haben deshalb einen Hygienekurs konzipiert und diesen bereits einmal durchgeführt.

### Wie läuft das Projekt «Palmyra» bis jetzt?

Das Gastronomie-Projekt hat sich weiterentwickelt und ist seit drei Monaten eine GmbH namens Palmyra Impact GmbH ([www.palmyra-eat-with-impact.ch](http://www.palmyra-eat-with-impact.ch)). Parallel zum Partyservice und Catering haben wir seit drei Monaten einen Im-

bissstand in Aarau in Kooperation mit der Minoritätsgemeinde Aarau. Zudem betreiben wir an Anlässen wie dem «Weihnachtsmarkt der Sinne» in Zofingen oder der «Badenfahrt» in Baden einen Essensstand.

### Was erwartet die Besucher am Eröffnungstag?

Am 12. August bieten wir von 11 bis 22 Uhr syrisches Essen an. Es gibt einen Ballonwettbewerb, für Kinder eine Hüpfburg und bei schönem Wetter Glacé vom Bauernhof.

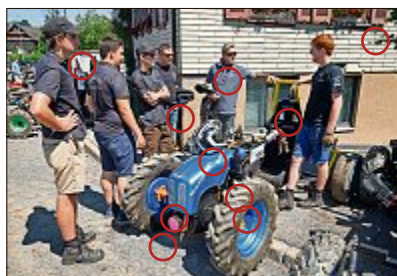
### Haben Sie in Aussicht, noch weitere Stände zu eröffnen?

Grundsätzlich bin ich offen, weitere Stände zu eröffnen. Ich selber habe neben meiner Familie, der beruflichen Tätigkeit für die Reformierte Kirche Aargau und dem aktuellen Engagement für Palmyra fast keine Zeit, mich um Zusätzliches zu kümmern. Sollte es interessierte und im besten Fall fachkundige Personen geben, die eine Weiterentwicklung des Unternehmens in ihrer Freizeit unterstützen möchten, würde ich mich über ein Gespräch freuen.

## SUCHEN, FINDEN UND GEWINNEN

Im unteren Bild haben sich zehn Fehler eingeschlichen. Finden Sie diese und senden Sie das Bild mit den eingekreisten Fehlern und ihrer Postanschrift, inklusive Telefonnummer, bis nächsten Montag an:

Redaktion Zuger Woche, «Kennwort Suchbild», Postfach 1827, 6341 Baar. Der Gewinner wird in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben und erhält zwei Menü-Gutscheine von McDonald's, die er bei der Zuger Woche an der Dorfstrasse 13 in Baar abholen kann.



Auflösung der letzten Ausgabe

Herzliche Gratulation an: Pascal Schuhmacher aus Unterägeri

## Start ins Berufsleben bei der AMAG in Cham

Am 2. August erlebten neun junge Leute den Start in ihr Berufsleben bei der AMAG in Cham. Sie werden dort in den nächsten Jahren ihre Lehre absolvieren.

**Cham** Der Start ins Berufsleben begann für die angehenden Berufsleute bei der AMAG in Cham mit einem informativen Einführungstag. Je nach Beruf werden sie in den nächsten zwei bis vier Jahren ausgebildet. Wie schon in den Vorjahren werden sich die neu eingetretenen Lernenden danach mit ihren Kollegen aus allen Schweizer AMAG-Betrieben zu einem zentralen Einführungskurs in der Umweltarena in Spreitenbach zusammenfinden.

### 36 Lernende bei der AMAG

Mit dieser eindrücklichen Zahl der Lehrplätze zählt die AMAG Zug zu einem der bedeutendsten Lehrbetriebe im Kanton Zug. Dies zeigt auch auf, welchen Stellenwert die AMAG der beruflichen Nachwuchsförderung beimisst. Ausgebildet wird in



Berufliche Zukunft im Automobilgewerbe: Diese jungen Leute starten ihre Berufsausbildung bei der AMAG Zug in Cham. V.l.n.r.: Luca Campisi (Detailhandelsassistent), Oliver Kocev (Automobil-Assistent), Beat Kleger (Automobil-Mechatroniker), Begishe Neziri (Kauffrau), Fabian Stocker (Carrosserie Spenglerei), Timo Huwiler (Automobil-Mechatroniker), Leandro Blum (Kaufmann) sowie Sebastian Gmür (Automobil-Fachmann). Im Bild fehlt Ramona Stalder (Büroassistentin); sie hat bereits ein Praktikum in der AMAG Zug absolviert. z.Vg.

Cham ein breites Spektrum an Berufen rund ums Automobil, einschliesslich kaufmännischer Berufe und Mediamatiker. Zurzeit absolvieren im Chamer Betrieb 36 junge Leute ihre Ausbildung in folgenden Sparten: Carrosserie-Lackiererei, Carrosserie-Spenglerei (4 Jahre Lehrzeit), Detailhandelsassistent (2 Jahre), Detailhandelsfachmann,

Kauffrau/-mann (3 Jahre), Mediamatiker (4 Jahre), Automobil-Assistent (2 Jahre), Automobil-Fachmann (3 Jahre) sowie Automobil-Mechatroniker (4 Jahre Lehrzeit). Wir wünschen allen neueingetretenen Lernenden einen guten Start ins Berufsleben und spannende Ausbildungsjahre! PD/MF [www.zug.amag.ch](http://www.zug.amag.ch)