

NACHRICHTEN

Kampfjets: Test-Flugzeuge gelandet



Emmen – Auf dem Emmer Militärflugplatz sind gestern zwei Flugzeuge des Typs Gripen (Bild) gelandet. Dieser schwedische Kampfjet ist einer von drei möglichen Kandidaten, welche die Schweizer F5-Tiger-Flugzeuge ersetzen könnten. Die Schweizer Luftwaffe führt in den nächsten Monaten ab Emmen rund 30 Testflüge durch. Der erste dieser Flüge dürfte laut dem Flugplatzkommando am kommenden Dienstag stattfinden, weitere Starts sind bis am 22. August vorgesehen. Die beiden weiteren Flugzeugtypen, die im Herbst von der Schweiz getestet werden, heissen Rafale und Eurofighter Typhoon. (red)

Kriens

Geisterfahrer wendet auf der A 2

red. Nur haarscharf ist ein 42-jähriger Rumäne in einem Lieferwagen in der Nacht auf Donnerstag um 2.40 Uhr an einer möglichen Karambolage vorbeigeschrammt. Anstatt die signalisierte Ausfahrt vor dem Sonnenbergtunnel, der wegen Wartungsarbeiten gesperrt war, zu nehmen, kehrte er auf der Autobahn und fuhr rund 4 Kilometer als Geisterfahrer in Richtung Süden zurück.

Motorschaden nach Tunnel

Nach dem Spiertunnel bemerkte der Fahrer, dass es zu gefährlich war, und versuchte erneut zu wenden. Bei diesem Manöver versagte ihm sein Motor, und der Wagen blieb quer auf der Strasse stehen. Die Einsatzleitzentrale der Kantonspolizei stellte den Falschfahrer auf den Monitoren der Tunnelüberwachung fest. Durch die anrückende Polizeipatrouille konnte die Situation schnell entschärft werden. Der Mann wurde vorübergehend festgenommen.

«Der Vorfall ereignete sich hauptsächlich darum, da der Mann nicht ortskundig war», sagt Roland Jost, Einsatzleiter der Verkehrspolizei. «Da war auch Glück dabei, dass es keinen Unfall gab. Es hatte schon einigen Gegenverkehr», so Jost. Der Fahrer wurde angezeigt und musste ein Bussgeld hinterlegen. Er muss auch damit rechnen, dass ihm der Führerausweis für die Schweiz aberkannt wird.

NEUE LUZERNER ZEITUNG

IMPRESSUM

Herausgeberin: Neue Luzerner Zeitung AG, Maihofstrasse 76, Luzern, Erwin Bachmann, Delegierter des Verwaltungsrates, E-Mail: erwin.bachmann@zmedi.ch

Verlag: Jürg Weber, Geschäfts- und Verlagsleiter, Ueli Kaltender, Lesermarkt; Edi Lindegger, Anzeigenmarkt.

Ombudsman: Dr. Andreas Z'Graggen

Redaktionsleitung: Chefredaktor: Thomas Bornhauser (ThB); Stv. Chefredaktor/überregionale Ressorts: Stefan Ragaz (az); Regionale Ressorts: Stefan Inderbitzin (sti), Gruppe Gesellschaft und Kultur: Arno Renggli (are).

Dienstchef: Roland Bucher (rbu).

Ressortleiter: Nachrichten: Dominik Buholzer (bu); Sven Gallinelli (sg); Politik: Raphael Pinz (pi); Markt/Wirtschaft: Inge Staub (ist); Luzern: Stefan Inderbitzin (sti); Stadt Luzern: Jérôme Martinu (jms); Region Luzern: Christian Bertschi; Kanton Luzern: Andreas Töns; Reporterpool: Benno Mattli (bem); Zentralschweiz: Cyril Aregger (ca); Sportjournal: René Leupi (le); Gesellschaft und Kultur: Arno Renggli (are); Leben: Hans Graber (hag); Dossier: Iwona Meyer-Swietlik (im); Montag: Manuel Gubeli (mag); APERO: Thomas Huwyler (huwy); Zisch: Robert Bachmann (bac); Fotos: Eveline Bachmann (ev); Bild: Dominique Rosenmund (dr).

Adressen und Telefonnummern: 6002 Luzern, Maihofstrasse 76, Postfach.

Redaktion: Telefon 041 429 51 51, Fax 041 429 51 81, E-Mail: redaktion@neue-lz.ch.

Abonnemente und Zustelldienst: Telefon 041 429 53 53, Fax 429 53 83, E-Mail: abog@zmedi.ch.

Billettoverkauf: Tel. 0900 000 299 (60 Rp./Min.).

Anzeigen: Publicitas AG, LZ Corner, Pilatusstrasse 12, 6003 Luzern, Telefon 041 227 56 56, Fax 041 227 56 57, Inserate online aufgeben: www.publicitas.ch.

Postadresse: Publicitas AG, Hirschwattstrasse 36, 6002 Luzern.

Technischer Kundendienst Anzeigen: Telefon 041 227 56 56. Für Todesanzeigen an Sonn- und Feiertagen: Fax 041 429 51 46 (bis 16 Uhr).

Auflage: 130 213 Exemplare (WEMF-beglaubigte Gesamtauflage). Zusätzlich verteilte Gratisauflage: 111 Exemplare.

Abonnementspreis: 12 Monate Fr. 362.–/6 Monate Fr. 186.– (inkl. 2,4% MWST).

Technische Herstellung: Neue Luzerner Zeitung AG, 6002 Luzern, Maihofstr. 76, Postfach, Tel. 041 429 52 52, Fax 041 429 52 89. Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Anzeigen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.

Swiss Life Arena

Public-Viewing: Konkurs droht

Rund 30 000 Besucher haben die EM-Fussballspiele in der Swiss Life Arena mitverfolgt. Trotzdem klafft ein grosses Loch in der Kasse der Emmer Veranstalter.

VON BARBARA INGLIN

Die FanArena GmbH hat ein finanzielles Problem. «Wir werden nicht darum herumkommen, die Bilanz zu deponieren», bestätigt Reto Bieri. Zusammen mit seinen Emmer Kollegen Roger Hofstetter und Dieter Haller hat er die Firma gegründet, welche während der Euro 08 in der Swiss Life Arena in Luzern eines der grössten Public-Viewings der Zentralschweiz organisiert hat. Auch wollten sie in Zukunft weitere Anlässe durchführen.

Die Verhandlungen mit Lieferanten über die noch ausstehenden Rechnungen laufen noch. «Bis jetzt haben wir ein mehrheitlich positives Echo, viele

verzichten auf ihr Geld», sagt Bieri. Einige bestehen aber auf ihren Forderungen. Ende nächste Woche soll die Bilanz deponiert werden. Das Defizit ist noch nicht definiert, ein sechsstelliger Betrag sei aber wahrscheinlich.

Nur 4 Franken pro Person

Rund 30 000 Besucher haben in der Eishalle der Swiss Life Arena die Fussballspiele mitverfolgt. Das entsprach in etwa den Erwartungen. Trotzdem musste das ursprünglich eingeplante Budget von 500 000 Franken laufend korrigiert werden. «Es gibt drei unbeeinflussbare Elemente, die uns

in die Knie gezwungen haben», sagt Bieri. So kamen zwar genügend Besucher in die Fanzone, diese konsumierten aber zu wenig. Da der Eintritt gratis war, wollte man mit der

Verpflegung Umsatz machen. Dies hat nicht funktioniert. Bieri schätzt den durchschnittlichen Konsum auf lediglich 4 Franken pro Person.

Das frühe Ausscheiden des Schweizer Nationalteams nennt Bieri als weiteren Minuspunkt. Das Wetter habe hingegen keinen negativen Einfluss auf die Besu-

«Drei unbeeinflussbare Elemente haben uns in die Knie gezwungen.»

RETO BIERI, FANARENA GMBH

EXPRESS

- ▶ In der Luzerner Fan-Arena wurde zu wenig konsumiert.
- ▶ Darum können Rechnungen nicht bezahlt werden.

cherzahlen in der gedeckten Halle gehabt. «Das Fiasko wäre noch grösser, wenn es immer schön gewesen wäre.»

Konzerte zogen keine Leute an

Ein anderes Problem sieht er darin, dass das Rahmenprogramm bei den Leuten nicht angekommen ist. DJs und Konzerte wurden rund um die Fussballspiele organisiert, doch die Zuschauer strömten nach dem Match jeweils nach Hause. Die Country-Night musste wegen schlechten Vorverkaufs abgesagt werden. Zum Gölä-Konzert kamen nur gerade 800 Musikfans, dreimal mehr wurden erwartet.

Prinzipiell sieht Reto Bieri den Anlass aber positiv. Er würde ihn wieder durchführen, allerdings mit weniger Aufwand. Sein Fazit: «Die Leute wollen nur Fussball schauen. Nebenansätze interessieren nicht.»

EMMEN GERSAG

Gegen 15 000 Franken Defizit

Auch das Public-Viewing beim Gersag Emmen ist nicht nach dem Wunsch des Veranstalters abgelaufen. Wie Beat Fitz (Bild) vom Sportamt Emmen gegenüber der Wochenzeitung «Region» verlauten liess, klaffe ein Loch zwischen 10 000 und 15 000 Franken. «Wir hatten höhere Kosten und weniger Ertrag, das Wetter und das frühe Ausscheiden der Schweizer haben uns nicht begünstigt», so Fitz. Dennoch fällt seine Bilanz nicht ganz negativ aus: «Die Veranstaltung stiess auf ein gutes Echo, das Drum und Dran passte den Leuten.» Die beteiligten Vereine hätten begeistert mitgemacht. «Es war auch eine Investition in die Zukunft», so Fitz. Denn verschiedene Partner hätten bereits signalisiert, dass sie auch künftig an solchen Events interessiert seien. **cb**



Turi Thoma

Vom Tellerwäscher zum Spitzenkoch

Der Küchenchef des Horwer Seehotels Kastanienbaum ist ein Meister seines Fachs. Seine Karriere begann mit einer Büchse Ravioli.

Turi Thoma (49) zaubert in der Küche des Seehotels Kastanienbaum kleine Kunstwerke auf die Teller, verziert Sommersalate mit Malven und Fischgerichte mit blühendem Majoran. Hinter ihm wird auf seine Anweisung gedämpft und gebraten. Seit gut einer Woche ist er der neue Chef in der Küche. «Thoma ist eine gute Zwischenlösung, er hat eine ähnliche Handschrift wie sein Vorgänger», sagt der Pächter des Seehotels, Walter Kandl. Der Vorgänger, Fabian Inderbitzin, wurde vom Château Gütsch in Luzern abgeworben. Nun kocht Thoma für ein halbes Jahr in Kastanienbaum.

Ausgezeichnete Zwischenlösung

Die «Zwischenlösung» lässt sich durchaus sehen. Mit 16 Gault-Millau-Punkten ist Turi Thoma in der Vergangenheit bereits ausgezeichnet worden, mit einem Punkt mehr als sein Vorgän-

«Ich will die Gäste happy machen, die bezahlen ja auch dafür.»

TURI THOMA, KOCH

ger. 16 Punkte, das bedeutet: «Ein hoher Grad an Kochkunst und Qualität.» Doch aus der positiven Bewertung macht er sich nicht viel. «Ich war früher skeptisch gegenüber den Gault-Millau-Punkten. Ich dachte, das passt nicht zu mir», sagt Thoma. Die Gault-Millau-Tester entdeckten den Koch Ende der Achtzigerjahre in seinem Restaurant Hohentanne in Waldkirch SG. Ihr Urteil: «Turi Thoma versteht sein Handwerk. Seine Kreativität sprüht, und seine Kochkunst wird immer feiner und raffinierter. Wenn das so weitergeht, müssen wir gelegentlich einen weiteren Punkt lockermachen.»

Natürlich habe er sich über die Auszeichnung gefreut, er sieht diese aber nur als nette Nebenerscheinung. Seine Prioritäten sind andere: «Ich will die Gäste happy machen, die bezahlen ja auch dafür.» Zudem ist es ihm ein Anliegen, den Jungköchen etwas von seinem Wissen weiterzugeben.

Den ganzen Tag Coupes gemacht

Angefangen hat Turi Thoma seine Karriere als Tellerwäscher. «Ich ging mit 15 von der Schule, ich war kein begnadeter Schüler.» Auf ein halbes Jahr Geschirrspülen folgte eine Kochlehre. «Das war ganz traditionell, in einem



Turi Thoma, der temporäre Küchenchef im Seehotel Kastanienbaum, bei der Arbeit an seiner neuen Wirkungsstätte. **BILD PHILIPP SCHMIDL**

Restaurant neben dem Zürcher Zoo. Manchmal haben wir Sonntage lang nur Coupes gemacht», erinnert er sich. Dass er Koch werden wollte, war eigentlich schon immer klar. Als kleiner Knirps hat er für die Familie die Büchsenravioli gewärmt, weil die Mutter wenig Zeit hatte. Und bereits die Ravioli à la Thoma schmeckten besser als andere, weil er anfangs, sie zu verfeinern. «Die Düfte in der Küche faszinierten mich, ich mochte es, wenn es dampfte und tropfte», erinnert er sich.

Nach der Lehre in Zürich nahm Thoma verschiedene Saisonstellen in der Schweiz an und arbeitete darauf eineinhalb Jahre in Südafrika. 1986 machte er sich selbstständig, zuerst in Waldkirch, dann im «Muggensturm» in Bischofszell TG.

Immer wieder Neues

Die Faszination an seinem Beruf hat Thoma nie verloren, er kocht auch privat gern. Allerdings nicht mehr Ravioli aus der Büchse, sondern «lieber etwas Spezielleres». Er bevorzugt frische Produkte aus der Region. Seine Kreationen erkennen man am «asiatischen Touch mit Wurzeln in der Region».

Der Spitzenkoch wollte nie einen Beruf ausüben, bei dem vieles vorgegeben ist: «Ich mag die Abwechslung, die Spannung, die immer wieder neue Herausforderung.» Auch sein Leben ist von Veränderungen geprägt. 2004 gab er den «Muggensturm» auf und zog mit seiner Familie in die Region Luzern. Für vier Jahre war er Pächter und Küchenchef des Golfclubs Dietschberg. Komendes Jahr steht der nächste Umzug an, er übernimmt das Restaurant Villette in Cham. **BARBARA INGLIN**

REZEPT

Thoma empfiehlt ein Sommergericht

«Kastanienbaum»-Chefkoch Turi Thoma verrät uns eine Spezialität für vier Personen: Crispy-Wasabi-Tafelspitz. Gekochter Tafelspitz in Medaillons schneiden, mit Wasabi und Mehl bestreichen. Knusprig braten. 100 Gramm Glasnudeln 30 Minuten einweichen, danach bissfest kochen. Dressing: 2 dl Kokosmilch, 1 dl Limonensaft mischen, mit Limonenschale, Salz, Zucker, Chilisauce, Koriander, Kreuzkümmel und geriebenem Ingwer abschmecken. Creme: 2 TL Tandoori-Paste, 2 EL Sauerrahm und 1 EL Ketchup vermischen. **bin**



Bonus: Das ausführlich beschriebene Rezept für den Crispy-Wasabi-Tafelspitz finden Sie im Internet auf www.zisch.ch/bonus