

ZUGER WOCHENZEITUNG

SUNNEBRÜLLE
mit dinere Sehsterchi

Einstärkengläser CHF 222.-
Gleitsichtgläser CHF 444.-

und übrigens...
eusi Gläser sind zu 100% i de Schwiz hergestellt!

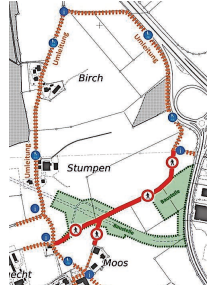


Gesundheit
Versorgung
im Alter
auf dem
Prüfstand



3

Strassenbau
Umfahrung
Cham-Hünenberg
nimmt weiter
Fahrt auf



16

Unterägeri
Theatertour
bietet eine
Zeitreise der
besonderen Art



18

Ausstellung
Generation 60+
aus Hünenberg
präsentiert
ihre Kunst



18

DIE WOCHENZEITUNG

Dorfstrasse 13 | 6340 Baar | Inseratenannahme/Redaktion 041 769 70 40 | info@zugerwoche.ch | www.zugerwoche.ch

Valeria aus Baar will bei Masterchef für Andreas Caminada kochen

Die 37-jährige träumt von einem Pop-up-Restaurant inmitten der Natur

Hakan Aki

Die 37-jährige Valeria Turnes aus Baar nimmt in diesem Jahr an der TV-Kochsendung «Masterchef Schweiz» teil. Wir haben mit der Hobbyköchin über kulinarische Leidenschaft und Zukunftspläne gesprochen.

Frau Turnes, Sie sind eine von 19 Teilnehmerinnen der Sendung «Masterchef Schweiz». Was hat Sie dazu bewogen, mitzumachen? Das ist sehr spontan passiert. Als leidenschaftliche Hobbyköchin und Andreas Caminada Fan sah ich es als einzigartige Chance, für ihn kochen zu dürfen. Und wie toll ist es von drei Profiköchen Tipps und Tricks zu erhalten.

Während der Sendung müssen Sie Ihre Kochkünste einer Fachjury präsentieren. Wie aufgeregt sind Sie?

Wohl eine elf von zehn. Das erste Mal im Fernsehen und dann noch kochen für eine hochrangige Jury. Man hat grosse Angst vor dem Scheitern, aber ich habe mir fest vorgenommen, die Zeit, egal wie lange die Reise geht, zu geniessen.

Wie steht es um Ihr Zeitmanagement?

Im Alltag bin ich sehr strukturiert und habe mein Zeitmanagement im Griff. Jedoch kommt hier der Druck dazu. Zudem möchte man die Jury überzeugen und etwas nicht immer Alltägliches kochen. Das in dieser kurzen Zeit zu schaffen, ist wohl die grösste Hürde. Manchmal ist weniger mehr. Aber, wer will bei solch



Spaghetti Vongole sind Valeria Turnes Spezialität.

Foto: CH Media

einer Gelegenheit schon weniger zeigen? Ich jedenfalls nicht.

Wie haben Sie sich auf die Sendung vorbereitet?

Die Ferien auf Mallorca habe ich genutzt und für die ganze Familie gekocht. Zu Hause gab es dann verschiedene Probeessen. Um die Realität etwas besser zu prüfen, habe ich einmal einen 6-Gänger gekocht. Für jedes Gericht hatte ich 45 Minuten Zeit und diese ohne Vorbereitung. Danach war ich fix und fertig.

Welches Gericht geht Ihnen leicht von der Hand?

Was ich sicher schon am meisten kochen durfte, sind Capuns und Mo-

mos. Das sind die zwei beliebtesten Wunschmenüs, wenn Gäste kommen. Für diese koche ich am liebsten Gerichte, die man gut vorbereiten kann. Wir haben eine offene Küche und mir ist es wichtig, dass da Ordnung herrscht und kein riesiges Chaos ausbricht.

Bei welchen Speisen kann Ihnen niemand das Wasser reichen?

Das sind wohl meine Spaghetti Vongole. Am liebsten in den Ferien oder in unserem Ferienhaus am Comersee. Sie schmecken aber überall gut.

In welchen Ländern fühlen Sie sich kulinarisch daheim?

Am liebsten einmal um die Welt. Aber wenn ich es definieren muss, sind es eher die asiatischen Länder. Meine momentanen Favoriten sind wohl die japanische, die indische und die vietnamesische Küche.

Sie träumen von einem Pop-up-Restaurant inmitten der Natur. Wie muss ich mir das vorstellen?

Mein Freund besitzt einen ausgebauten Bauwagen. Schon seit der Entstehung dieses Projektes sehen wir grosses Potenzial, diesen auch kulinarisch zu nutzen. Ein wunderschöner idyllischer Ort in der Natur, eventuell auch am See, mit gutem Essen, guten Wein und guter Gesellschaft. Geniesser Herz, was willst du mehr?

Wie konkret sind die Pläne dahingehend?

Leider noch nicht sehr ausgeprägt. Ich arbeite in einem 100 Prozent Pensum und habe einen herausfordernden Job, der mir nicht viel Zeit lässt für Projekte nebenher. Und dazu kommt die schweizerische Behörde. Es ist sehr schwer eine Bewilligung für einen Standort zu erhalten, vor allem natürlich in der schönen Natur. Aber wenn jemand einen Ort hat oder kennt, kann es sich sehr gerne bei mir melden.

Mit welchen Erwartungen gehen Sie in die Sendung?

Ganz wenige. Ich erhoffe mir viel von der Jury zu lernen und mitnehmen zu können. Es sehe es als eine einmalige Chance, die ich hier habe. Vorgenommen habe ich mir meine Komfortzone zu verlassen und neue Gerichte auszuprobieren.

BAWITEX
Schlafcenter

Alles für Ihren Schlaf



PARTY AUF DEM ZUGERBERG

ZUGIBLUBBI GEBURTSTAG

SONNTAG, 7. MAI 2023
11.15 Uhr / 13.15 Uhr / 15.15 Uhr

Mit einer Geschichte von Jolanda Steiner und Musik von Bruno Hächler

Alle Infos: zbb.ch/zugiblubbi



Neben ihrem bisherigen Beruf und zukünftigem Restaurant könnten Sie als Food-Bloggerin, Ernährungsberaterin, Kochbuchautorin oder als Leiterin einer Kochschule den Kochlöffel schwingen. Was sagt ihnen zu? Food-Bloggerin wäre mein Wunsch. Und dies genug erfolgreich, dass es dann zum eigenen Kochbuch reicht.

Welche Erfahrungen nehmen Sie für sich mit?

Viele hilfreiche Feedbacks und Inspiration, um meine Kochkünste zu verbessern und auszuweiten. Es gibt nun viele neue Themen, die ich zu Hause ausprobieren möchte. Es war eine grossartige Zeit und ich würde es jedem anderen nur empfehlen bei Masterchef mitzumachen

Vorhänge & Plissees

Kissen & Teppiche

Einfach. Exakt. Günstig.

vorhangbox.ch

Christian Fischbacher kvadrat
SAHCO OFR-One vorhangbox
-collection-

Showroom
Rathausstrasse 14, Baar

Heimberatung
Jetzt Termin buchen

Onlineshop
24/7 online einkaufen

10% Mai-Aktionen
10% auf ausgesuchte Bestseller

