

Mit einem neuen Spiel ein Gespür für Zahlen entwickeln

HORGEN Der Oberriedner Reto Muggli hat das Lernspiel «Hungry» entwickelt. Produziert wird seine Erfindung in der Humanitas-Werkstatt in Horgen.

«Hungry», so heisst das neue Spiel von Reto Muggli. Der Oberriedner hat ein Lernspiel erfunden, mit welchem Kinder ab zehn Jahren ein Gespür für Zahlen, wirtschaftliches Denken und einfache Wahrscheinlichkeitsrechnung entwickeln. Sie lernen, wie sie geschickt kaufen und verkaufen. Die Idee ist ihm in der Schule Lern-Treff gekommen, in welcher er die Leitung hat und Förderunterricht gibt. «Die Mutter eines Schülers, der Mühe mit Zahlen hatte, meinte, es wäre am besten, wenn er Mathematik auf eine spielerische Weise lernen könnte», erzählt er.

Filigrane Arbeiten

Hergestellt wird das Lernspiel in der Werkstatt der Stiftung Humanitas in Horgen. Bereits 35 Stück hat Rachel Tobler als Co-Leiterin Werkstatt mit ihrem Team produziert. Die Werkstattmitarbeitenden machen die Verpackung aus Birkenperrholz selber, schneiden den Plexiglasdeckel zu und kleben die Spielanleitung drauf. Ebenso werden kleine Brote aus Holzstäbchen in der Werkstatt zugeschnitten. Die Figuren werden von Martina Röllin mit viel Geschick und liebevoll angemalt. «Es gibt viele filigrane Arbeiten, die Feinmotorik muss gut sein», erklärt Rachel



Spielauteur Reto Muggli (links) mit den Werkstattmitarbeitern Philipp Hasler und Martina Röllin.

Michael Trost

Tobler die Herausforderung bei der Produktion. Reto Muggli freut sich über die erste Produktionsmenge

seines Spiels. Geplant ist, in einer ersten Charge 100 Stück zu produzieren. Doch beide, der Spielauteur wie auch die

Humanitas-Werkstatt hoffen, dass das Spiel Anklang findet und bald noch weitere produziert werden können. «Wir sind

auf solche Aufträge angewiesen», sagt Rico Huber, Leiter der Werkstatt.

Carole Bolliger

Am Mittwoch, 31. August, von 15 bis 18.30 Uhr wird das Spiel an der Vernissage in der Werkstatt Humanitas, Zugerstrasse 53/55, Horgen, vorgestellt. Der Erfinder ist vor Ort. Erhältlich ist «Hungry» für 34 Franken.

MUSIGFÄSCHT

Fest von Humanitas

Am kommenden Wochenende findet das beliebte Musigfäschcht der Stiftung Humanitas Horgen an der Reithystrasse 3 in Horgen statt. Am Samstag machen um 14.30 Uhr die Tambouren der Kadetten Horgen den Festauftakt. Ab 15 Uhr gibt es Nachmittagsprogramm mit Hüpfburg, Spielen und Marktständen, und Clown Muggi ist auf dem Festplatz anzutreffen. Für musikalische Unterhaltung sorgen Urbalz, Veronika's Ndiigo mit ihrer Band, Al-Berto & the Fried Bikinis und The Sundowner. Um 15.30 Uhr will Marius der Verschreckjäger die kleinen Besucher begeistern. Am Sonntag findet im grossen Festzelt um 10.15 Uhr der ökumenische Gottesdienst statt. Gesamtes Programm unter www.humanitas-horgen.ch. *bol*

Das Pächterpaar Julija und Dave Schär führt seit März den Landgasthof Sternen in Oetwil. Die beiden sind die Nachfolger von Lilo und Helmut Raggl, die das Lokal fast 20 Jahre lang leiteten und mit österreichischen Spezialitäten eine Stammkundschaft aufbauten. Die neuen Pächter haben ihr Erfolgsrezept zum Teil übernommen: Sie setzen ebenfalls auf traditionelle Gerichte und bieten immer noch österreichische Klassiker wie Wiener Schnitzel an. Sie offerieren aber auch viel Neues, wie Dry Aged Beef vom Angus- oder Simmentaler Rind, das im Reifeschrank gelagert und auf dem Holzkohलगrill zubereitet wird.

Wir besuchen den gemütlich wirkenden Gasthof, der auch ein Fumoir hat, an einem Sommerabend und setzen uns auf die grosse Terrasse. Die ist einfach und ohne Schickimicki-Schnickschnack eingerichtet, aber durchaus einladend. Wir freuen uns über die muntere Bedienung und genehmigen uns erst mal ein Bierchen und ein Glas Riesling-Silvaner vom Stäfner Weingut Rebhalde (5 Fr.). Dabei stellen wir staunend fest, dass wir einen Klingelknopf an der Wand betätigen können, der mit «Service» angeschrieben ist. Hier – denken wir mit einem gewissen

Gastro



Wo Liebhaber von Fleischgerichten gut bedient sind

Amüsement – ist der Kunde also noch König und kann jederzeit das Kommando übernehmen.

Das Relikt aus alten Zeiten können wir aber getrost vergessen, denn der Service ist sofort präsent, wenn wir ordern wollen. Zur Vorspeise genehmige ich mir – als Kontrapunkt zum Fleisch – ein Randencarpaccio (15 Fr.). Das Gericht ist mit Feta, gerösteten und aromatisierten Pinienkernen, Zwiebeln und Balsamico verfeinert und schmeckt durchaus so raffiniert, wie es klingt. Der Kollege markiert hingegen konsequent den Karnivoren und startet mit einer Portion Kalbsleber (19 Fr.). Obwohl er Kohldampf hat, lässt er mich kosten: Die mit Salbei und Röstzwiebel gewürzte Leber ist vorzüglich und perfekt auf den Punkt gebraten.

Ein Grund mehr, beim Hauptgang voll auf Fleischkurs zu gehen, mit einem Cordon bleu vom Schweinsnierstück (35 Fr.). Das ist gefüllt mit Sternberger Bergkäse und Landrauchschinken und wird mit den obligaten Pommes und Gemüse serviert. Dazu gibts ein Glas fruchtigen Blauburgunder von Bachmann in Stäfa (6 Fr.). Das Fleischstück ist saftig, würzig, deftig und gut. So muss es sein, denkt der Anti-Veganer und verzichtet aufs laue Gemüse.

Der Kollege probiert derweil die Spezialität des Hauses, allerdings nicht als T-Bone-Steak, sondern in Form eines frisch zubereiteten «Dry Aged Beef Burger» (34 Fr.). Der kommt nach Art des Hauses im Brioche-Brötchen auf den Tisch und lässt punkto Garnitur nun gar nichts zu wünschen übrig: Trüffel-Mayo, Tomate, Rucola, karamelierte Zwiebeln, Pommes Allumettes, Coleslaw und Zwiebelringe im Bierteig – alles dabei! Logisch, dass der Kollege vorerst nichts ausser wohligen Kaugeräuschen von sich gibt. Um nach dem Verzehr des Klopses ein zufriedenes «Super Fleisch, tolle Konsistenz!» von sich zu geben.

Zum Dessert schmausen wir als Referenz ans frühere Wirtepaar einen Kaiserschmarrn (14 Fr.), den man kaum frischer und besser servieren kann. Lecker! Unser Fazit: Für Liebhaber von nahrhaften Delikatessen und Fleischspeisen bleibt der Sternen eine gute Adresse. *René Pfister*

Landgasthof Sternen

Esslingerstrasse 1, 8618 Oetwil am See. Geöffnet Mittwoch bis Freitag 8 bis 14 Uhr und 17 bis 23 Uhr, Samstag 17 bis 23 Uhr, Sonntag 11 bis 22 Uhr. Tel. 044 929 10 30; www.landgasthofsternen.ch.

Velofahrer kollidierten

HORGEN Die Polizei sucht Zeugen von einem Unfall zwischen zwei Velofahrern in Horgen. Bei einer Kollision mit einem anderen Velofahrer hat sich am Mittwochmorgen eine Velolenkerin in Horgen leichte Verletzungen zugezogen. Wie die Kantonspolizei Zürich gestern mitgeteilt hat, fuhren beide Personen kurz nach 8 Uhr in den Kreisel See-/Stockerstrasse. Aus bisher unbekanntem Grund kam es dabei zu einer Kollision. Die Velofahrerin stürzte und verletzte sich leicht. Der männliche Zweiradfahrer hielt kurz an, setzte jedoch dann seine Fahrt fort, ohne sich um die Verletzte zu kümmern. *mst*

Zeugenaufruf: Personen, die Angaben zum Unfall machen können, werden gebeten, sich mit der Kantonspolizei Zürich, Verkehrszug Neubühl, Tel. 043 833 17 00, in Verbindung zu setzen.



Ihr Einrichtungshaus, mit allen namhaften Marken, direkt an der Schweizer Grenze.

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 09.30–18.00, Do bis 19.30, Sa 09.30–17.00 | D-78467 Konstanz-Wollmatingen • Fürstenbergstr. 38-40/41 • Tel. +49 (0)7531 92409-0 • www.fretz.de

Profitieren Sie jetzt von unseren unschlagbaren Sonderaktionen!

100 Jahre
FRETZ
WOHN- & KÜCHEN-DESIGN

Vergleichen lohnt sich!

Wie bieten Ihnen perfekten Service, angefangen bei der Innenarchitektur, bis hin zur Montage sowie Preis- und Garantievorteile bei der Lieferung in die Schweiz.

ANZEIGE