

## Neuer Name für Theri-Verein

**INGENBOHL** sc. Der Verein für Ehemalige und Freunde des Theresianums Ingenbohl will sich einen neuen Namen zulegen. «Theri Alumni – Ehemalige und Freunde» soll der Verein neu heissen. Darüber abgestimmt wird an der GV, die jeweils am Tag des Bastelmarktes im Theri stattfindet, diesmal am 28. November.

Der Vorstand ist der Ansicht, dass der Ehemaligenverein die Abkürzung Theri benutzen darf, es sei ein liebevoller Begriff, die Verbundenheit zur Schule komme damit gut zum Ausdruck. Es ist auch ein neues Logo geplant.

### Neue Mitglieder gewinnen

Aktuell zählt der Verein 430 Mitglieder. Um Neumitglieder zu gewinnen, soll die Bekanntheit bereits bei der Basis der aktuellen Schülerinnen und Schüler des Theris gestärkt werden, sodass diese nach Schulabschluss dem Verein beitreten. Die Rechnung des Vereins schliesst mit einem Verlust von 6700 Franken ab, das Vereinsvermögen beträgt dennoch 80000 Franken.

An der GV werden ein Ersatz für Vizepräsidentin Monika Camenzind und für Désirée Baschnagel gewählt. Beide haben ihren Rücktritt erklärt. Auch die Präsidentin steht zur Wahl. Carla Truttman führt den Verein als Präsidentin ad interim.

### Informationsnachmittag

Im Theresianum selber findet am nächsten Mittwoch, 25. November, um 13.30 Uhr wieder ein Informationsnachmittag statt. Interessierte der Sekundarstufe 1 können mit ihren Eltern das Gymnasium oder die Fachmittelschule und das Internat besichtigen. Es besteht auch die Möglichkeit, mit Schülerinnen der ersten Klassen und mit Lehrpersonen zu sprechen.

# Wundertopf lässt Gäste staunen

Zur Hochzeit erhalten und während 25 Jahren im Dauereinsatz: Die Lebensdauer der Teigknetmaschine der Schwester neigt sich dem Ende zu. Als Ersatz hat sie eine Maschine im Auge, die man nicht im Laden kaufen kann. Wie einst bei den Tupperpartys kommt eine Repräsentantin zu Hause vorbei. Dazu braucht es Gäste. Natürlich stellt man sich zur Verfügung, die beste Freundin ebenfalls, und weil es Nachtessen gibt, kommt auch die Tochter dazu.

Die Maschine steht auf dem Tisch. Weiss und rundlich, ein angebliches Multitalent. Das Interesse an dem Ding hält sich seitens der Gäste noch in Grenzen, nur die Gastgeberin ist kribbelig. Sie hat schon viel gehört vom Thermomix und will ihn endlich in Action sehen.

Denise Sidler, die Repräsentantin, rollt den Abend von hinten auf und legt mit dem Dessert los: Rahm, Zucker, tiefgefrorene Himbeeren landen in der Schüssel, die der Thermomix zwischen seinen Greifarmen hält. Denise Sidler dreht an einem Knopf, und Sekunden später ist das Fruchtglace fertig.

Die Runde probiert und staunt: schmeckt gut. «Kann dieses Küchengerät kühlen?» – «Nein, das kann es nicht», sagt Denise Sidler, die zu Hause in der Familie, ganz die praktische Hausfrau, Bananen, die nicht gegessen werden, in Stücke schneidet, in den Tiefkühler legt und Bananeneis daraus zaubert. Aha, kapiert: Kalt machen das Glace die tiefgefrorenen Himbeeren.

Wärmen aber kann der Thermomix, und das dosiert. Das sehen wir, als er quasi selber ein Risotto rührt. Das Kochrezept ist per Chip gespeichert. Das Display zeigt, was gerade

gefragt ist. Der Benutzer braucht die Maschine lediglich zum richtigen Zeitpunkt mit der richtigen Zutat zu füttern. In einem Aufbau darüber wird das Gemüse mitgedämpft. Dubelischer ist das.

Als «die kleinste Küche der Welt» wird der Thermomix angepriesen. Benutzt Denise Sidler trotz Thermomix in ihrem Zuhause die Küche noch? «Natürlich», lacht sie. «Und auch den Backofen.» Wenn der Pizzateig auch in Windeseile im Wundertopf angerührt ist, zum Backen geht er in den Ofen. Und das Risotto? Es braucht ebenfalls

gleich lang wie auf dem Herd, nur haben man nun Zeit für anderes, müsse nicht ständig selber rühren.

Das Wunderding hackt Nüsse so fein, in die Schüssel glotzt. Der Mahlvorgang zuvor ist laut, aber kurz. Auf Empfehlung halten sich alle die Ohren zu. Wir entdecken an diesem Abend ein Küchengerät auf der Höhe unserer Zeit, das auch eine Waage ist, mahlen, kneten, mixen, rühren, emulgieren, kochen, dampfgaren kann. Doch ein Kilogramm Mehl für den Teig wie das Vorgängermodell der Schwester schafft der Topf

nicht. Sie muss zwei Mal Teig machen oder sich auf die Hälfte beschränken.

So ein Topf, das wärs, finden trotzdem alle. Als die Repräsentantin den Preis von über tausend Franken nennt, meint die Tochter, er sei wohl doch nichts für uns. Die Schwester aber bestellt ihren Thermomix. Zur Probe baut sie den Topf der Repräsentantin in ihrer Küche auf. Mit dem Dampfaufsatz wird es knapp. Umbaupläne für die Küche verwirft sie kaum angedacht dennoch sogleich wieder. Dafür freut sie sich auf den Tag, an dem sie ihren Partner fragen kann: «Wer tued hüt thermomixe, du oder ich?»



Die Maschine verlangt nach Honig. Die Gastgeberin erfüllt den Wunsch.  
Bild Silvia Camenzind

ANZEIGE

## Sie wollen eine Vorsorge, die Früchte trägt?



[www.swisscanto.ch/wertschriftensparen](http://www.swisscanto.ch/wertschriftensparen)

**Passt perfekt.** Mit dem Wertschriftensparen haben Sie eine Vorsorgelösung, die gegen hohe Steuern und tiefe Zinsen wirkt. Investieren Sie in einen Swisscanto BVG 3 Vorsorgefonds.

 **Swisscanto Invest**

Privatpersonen tätigen ihre Säule-3a-Wertschriftenanlage über eine in der Schweiz domizilierte steuerbefreite Vorsorgeeinrichtung. Diese Angaben dienen ausschliesslich Werbezwecken und stellen keine Anlageberatung oder Offerte dar. Alleinverbindliche Grundlage für Anlagen sind die Statuten, Reglemente, Anlagerichtlinien und allfälligen Prospekte der Swisscanto Anlagestiftung. Diese können bei den Swisscanto Anlagestiftungen, Europaallee 39, 8004 Zürich, oder bei allen Geschäftsstellen der Kantonalbanken in der Schweiz und der Bank Coop AG, Basel, kostenlos bezogen werden.