

Begegnungen

Mirjam Rogger: «Ich folgte immer meinen Träumen»

Mit ihren 45 Jahren hat sie schon die verschiedensten Berufe ausgeübt.

Mirjam Rogger hat in ihrem Leben schon einige Berufe ausgeführt. Viele Menschen bleiben nicht bei ihrem ersten Wahlberuf, aber solch unterschiedliche Berufe wie die 45-Jährige haben wohl die wenigsten: Von Pilotin über Tontechnikerin und Konzertorganisatorin bis hin zu Lokomotivführerin – Mirjam Rogger hat jeden dieser Berufe bereits ausgeführt. Sie hat all ihre Kindheits-Berufswünsche verwirklicht. «Heutzutage kann man in mehr als in nur einem Beruf arbeiten», so Rogger.

Anfangen hat alles in ihrer Kindheit. Schon früh war Rogger klar: Sie möchte Lokomotivführerin werden. Sie war als Kind schon fasziniert von Zügen. Aufgewachsen ist sie überall, denn ihre Familie zog regelmässig um. Als sie das Gymnasium in Winterthur besuchte, war neben der Schule ein Segelflugplatz, auf welchem sie nebst der Ausbildung Segelflugstunden nahm. Die Flugschule wird ehrenamtlich geleitet, und darum wollte sie nach ihrem Schulabschluss etwas zurückgeben. So wurde sie Segelfluglehrerin, und ein weiterer Berufswunsch kam auf die Liste: Pilotin.

Den erfüllte sich die junge Frau direkt nach dem Gymnasium. Sie arbeitete als Zollbeamtin und investierte ihren Lohn direkt in die Pilotenausbildung. Die Ausbildung absolvierte sie ergänzend zum Zollbeamten-Job. Im Jahr 2001 beendete sie ihre Pilotenausbildung als 24-Jährige. 18 Jahre lang flog sie bei verschiedensten Businessjet-Firmen. Im Jahr 2007 zog Rogger das grosse Los, sie konnte mit Kunden auf eine Weltreise. Zuerst flog die dazumal 30-jährige von Deutschland in den Osten, nach



Mirjam Rogger hat einen kunterbunten Lebenslauf.

Bild: Alexandra Donner

Dubai, Korea, China und dann bis hinüber nach Alaska und Kalifornien. Mirjam Rogger flog einmal um die Welt.

Nach dieser abenteuerlichen Reise bekam Rogger 2018 ein Stellenangebot als Pilotin in Dubai und lebte zwei Jahre dort. Sie vermisste aber die Schweiz und kam 2020 vor dem Lockdown zurück in ihr Heimatland. Da der bisher unerfüllte Kindheitstraum sie nicht losliess, startete sie die Ausbildung zur Lokomotivführerin

bei den SBB. Und vor knapp einem Jahr nun schloss sie die Ausbildung ab und erfüllte sich ihren ersten Berufswunsch aus Kindertagen, Lokomotivführerin zu werden.

Ihr dritter Beruf erstreckte sich über die Jahre, denn im Jahr 2008 lernte sie den Pianisten Dmitry Demyashkin kennen. Rogger war fasziniert von ihm und besuchte alle seine Konzerte. Doch empfand sie die Betreuung der Musiker als ungenügend, auch die Organisation der

Konzerte habe Mängel gehabt. Sie wollte es besser machen, und seit 2011 organisiert sie Klavierkonzerte mit Dmitry Demyashkin in der Aula des Theresianums Ingenbohl. Rogger begann auch, die Konzerte aufzunehmen. «Der Ton war sehr amateurhaft», so Rogger. Das werde der Musik von Dmitry Demyashkin nicht gerecht. Deshalb startete sie im Jahr 2015, parallel zu ihrem Beruf als Businessjet-Pilotin, in welchem sie des Öfteren lange Wartezeiten hatte, das Studium zur Tontechnikerin,

welches sie im Jahr 2018 mit einem Bachelor «First Honors» abschloss.

Neben ihrem Beruf als Lokomotivführerin arbeitet sie derzeit als Konzertmanagerin in dem von ihr gegründeten «Crescendo Konzert Management» und organisiert regelmässig Konzerte. «Ich folgte immer meinen Träumen, und deshalb bin ich wieder hier, zurück in Inner-schwyz.»

Alexandra Donner

Ratgeber

Hätten Sie mir ein simples Guetzlirezept mit Schokolade?

Daheim Gerne hätte ich ein simples Guetzlirezept, das auch mir gelingt – ich habe nicht so viel Backerfahrung. Es wäre toll, wenn es mit Schokolade wäre, und auch ausserhalb der Weihnachtszeit geeignet.

Mein absolut liebstes Guetzli-rezept sind Schokoladenkugeln. Zu diesem Rezept kam ich durch Frau Moser. Woher sie das Rezept hatte, weiss ich nicht. Sie war eine meiner Grundschullehrerinnen, und irgendwann haben wir diese Schokoladenkugeln gebacken. Sie gehen immer, übrigens auch sehr gut zu Rotwein, falls nach der Lasagne noch ein Glas übrig sein sollte.

Wer gerne mit Schokolade experimentiert, nur zu! Ich nutze hier, je nachdem, wofür ich die Guetzli brauche, ganz unterschiedliche Sorten. Oft auch richtig dunkle Schokolade, so dass die Kugeln ein bisschen bitter schmecken.

Und so geht das Rezept: 2 Eier mit 120 g Zucker richtig gut schaumig schlagen, 200 g gemahlene Mandeln zugeben und gut mischen, 125 g geschmolzene Schokolade zugeben und mischen, 2 EL Mehl zugeben, und eventuell Aroma.

Alles gut mischen und mindestens zwölf Stunden kühlstellen. Nocken abstechen und in einen Teller mit gesiebtm Puderzucker legen, darin wenden, dann mit kalten Händen gleichmässige Kugeln formen. Diese verlaufen auf dem Blech, deshalb lege man sie mit genug Abstand auf das Backtrennpapier. Schlussendlich sehen sie aus wie gesprungene Taler. Backen bei 180 Grad, in der

Kurzantwort

Mein liebstes Guetzlirezept sind Schokoladenkugeln. Sie passen immer, übrigens auch sehr gut zu Rotwein. Bevor sie gebacken werden, muss man sie zwölf Stunden kühlstellen – deshalb ein bisschen Zeit einplanen. Man kann sie mit Beeren, Kaffee oder auch etwas Whiskey machen. Die Schokolade kann variieren. (sh)

Mitte, ungefähr 5 Minuten. Möchte man die Kugeln weniger feucht, einfach etwas länger backen. Vorsichtig mit dem Papier vom Blech auf ein Gitter ziehen und ausgekühlt vom Papier ablösen.

Es geht auch mit Beeren

Die Kugeln lassen sich statt mit Mandeln auch mit Haselnüssen, Baumnüssen und vermutlich allen anderen Nüssen machen. Eine Variante, die ich mag, ist, geschälte, gemahlene Mandeln zu verwenden und einige Tropfen Bittermandel-aroma zuzugeben. Dunkle Schokolade finde ich auch mit Orangen und anderen Zitrusfrüchten lecker, ich gebe hier nicht den Saft, sondern die Zesten zur Masse.

Darauf achten, die Zesten fein zu reiben, nicht wie bei einer Dekoration, wo ich oft lange Zesten vorziehe, die klingen sich dann schön zusammen. Problemlos kann eine

Variante mit Beeren hergestellt werden, frische oder aufgetaute und super abgetropfte Beeren zugeben, nach den Mandeln/Nüssen am besten, ich verwende so ungefähr 80 bis 100 g frische Beeren.

Die sehr bewährte Kombination von Schokolade und Kaffee mache ich mit Haselnüssen oder Baumnüssen, einer 52-prozentigen Schokolade, die ich mit warmem, starkem Kaffee schmelze. Mandeln empfinde ich als sehr fein, elegant, da passen Zitrusfrüchte, Bergamotte, auch helle Meerträubel, vielleicht Tonkabohne oder Vanille dazu.

Baumüsse hingegen sind kräftig im Geschmack, da mag ich entsprechend Kaffee dazu. Wer gerne mit Alkohol experimentiert, greife zu etwas Rum oder rauchigem Whiskey. Haselnüsse finden sich dazwischen, hier kann man gut mit verschiedenen Schokoladen ganz unterschiedliche Guetzli

machen. Weisse Schokolade habe ich noch nie genommen, doch ich vermute, sie würde sich gut zu geschälten Mandeln oder Haselnüssen machen. Vielleicht noch ein bisschen Meersalz einstreuen, und schon ist eine ganz unterschiedliche Auswahl gemacht.



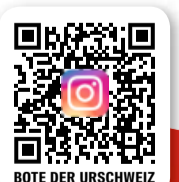
Sarah Elkazaz
Privatköchin, selbstständige Sprachlehrerin, freie Künstlerin.

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber LZ, Mailhofstrasse 76, 6002 Luzern.
E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch
Bitte geben Sie Ihre Abopass-Nr an.
Lesen Sie alle unsere Beiträge auf www.luzernerzeitung.ch/ratgeber.

Bote

Der Bote auf Instagram
[@botederurschweiz](https://www.instagram.com/botederurschweiz)



Folge dem «Boten».