

# Gläserne Erinnerung ans alte Waldheim

Zwei farbige Fenster an einer Aussenwand an der Zuger Waldheimstrasse erinnern an den Vorgängerbau – und an einen illustren Künstler.

Andreas Faessler

Der gradlinige Eingangsbereich der neuen Siedlung Waldheimstrasse 39 und 41 oberhalb der Stadt Zug mit 48 Alterswohnungen wird architektonisch von Sichtbeton dominiert. Ein ausladendes, schweres Vordach überspannt die Vorhalle. Hier fällt einem ein Stück Kunst-am-Bau ins Auge: An der Wand links vom Eingang sind zwei knapp 2,70 Meter hohe Objekte montiert mit je fünf übereinander gestaffelten Glasfeldern. Sie nehmen fast die gesamte Raumhöhe ein. Die zwei Objekte sind eng mit der Geschichte dieses Ortes verbunden: Es handelt sich um die beiden Fenster aus dem Andachtsraum des ehemaligen Altersheimes Waldheim, dem Vorgängerbau der modernen Wohnüberbauung schräg gegenüber vom Zuger Friedhof. Am 1. Januar 1965 wurde das Waldheim als erstes städtisches Altersheim eröffnet.

Für die Gestaltung der Fenster in der Hauskapelle hatte man den renommierten Luzerner Glasmaler Edy Renggli (1922–2017) beauftragt. Renggli entstammte einer seit Mitte des 19. Jahrhunderts aktiven Luzerner Glasmalergeschichte, welche es zu beachtlicher Bekanntheit gebracht hatte. Sein Grossvater Eduard Johann hatte die Familientradition etabliert und sie seinem Sohn Eduard Friedrich weitergegeben. Dessen Sohn Edy führte das Handwerk schliesslich weiter.

## Ein Erneuerer des Handwerks

Sein Hauptstudium absolvierte er an der École des beaux-arts in Paris. Nach wiederholten Studienreisen war er in der Heimat an mehreren Ausstellungen präsent und leitete ab 1854 das Ate-



Die zwei hochrechteckigen Glasfenster von Edy Renggli erinnern an das alte Waldheim.

Bild: Matthias Jurt (Zug, 20. Oktober 2022)

lier der Luzernischen Glasmalerei – als Nachfolger seines Vaters. Unter Edy erfuhr das Atelier eine Modernisierung hinsichtlich Stil und Technik. War die Werkstatt bislang traditionellen Darstellungen in der Glasmalerei verpflichtet, so hielt unter Edy Renggli vermehrt Abstraktion Einzug. Er machte die bisher als Handwerk angesehene Glasmalerei zur Kunst.



Hingeschaut

Er vereinte eine farbliche Vielfalt mit formaler Strenge und legte dabei stets grosses Augenmerk auf die qualitativ hochwertige Verarbeitung des Materials. Diese stilistische Entwicklung entsprach ganz dem Geschmack der Zeit: Edy Renggli erhielt bald eine Flut an Aufträgen für Glasmalereien hauptsächlich in sakralen, jedoch auch profanen Räumen der Zentralschweiz

und über deren Grenzen hinaus. Ein Auftrag kam sogar aus Washington D.C. für die dortige National Cathedral.

Die Fenster für das Waldheim in Zug gehörten zu den «kleineren» Herausforderungen. Jedoch ist den beiden schön erhaltenen Fenstern anzusehen, dass hier ein Künstler am Werk war, der es mit der hochwertigen Umsetzung sehr ernst nahm.

2011 zogen die Bewohnerinnen und Bewohner des sanierungsbedürftig gewordenen Waldheims um ins neu erbaute Alterszentrum Frauensteinmatt. Der Stadtrat hatte entschieden, anstelle des Waldheims einen Neubau zu errichten, der letztendlich kostengünstiger im Unterhalt sein und mehr Menschen Platz bieten sollte.

## Restauriert und aufbereitet

Die Stiftung Alterszentren Zug sowie die Bürgergemeinde Zug als Bauherren liessen die beiden Renggli-Glasfenster aus dem Andachtsraum behutsam entfernen und beauftragten ein Fachunternehmen mit der Restauration und Aufbereitung für die Installation an der Aussenwand. Die zwei stattlichen hochrechteckigen Fenster bestehen ausschliesslich aus geradlinigen Feldern – hauptsächlich Vier- und Dreiecke, punktuell sind es mehrrecksfelder. Das eine Fenster ist farblich grün-blau akzentuiert, das andere gelblich. Das abstrakte Sujet lässt sich unterschiedlich interpretieren. Während die einen solide Baumstämme erkennen mögen, sehen andere darin vielleicht eine Ähre oder ein anderes Motiv aus Gottes Schöpfung.

Hier neben dem Eingang der neuen Siedlung erinnern die zwei kunstvollen Fenster bis heute an das alte Waldheim – und auch an Edy Renggli, der nicht nur ein vorzüglicher Handwerker und Künstler war, sondern einen wesentlichen Teil seines Privatlebens dem Fussball verschrieben hatte: Von 1969 bis 1975 war er Präsident des FC Luzern. Während seiner Amtszeit schaffte es der Club zweimal in die Nationalliga A. Renggli's Nachfolger als FC-Luzern-Präsident war Romano Simioni.

Freiamt

## «Ich habe die coolsten Stammgäste»

2018 schloss Mirzeta Opardija ihre Lehre zur Köchin ab. Nun hat sie sich ihren Traum erfüllt und führt in Sins ein eigenes Restaurant.

Melanie Burgener

Wenn im Restaurant zur alten Trotte die Plätze besetzt sind, wenn eine Bestellung nach der anderen über das Buffet geht und es hinter der Kulisse heiss läuft, dann blüht Mirzeta Opardija auf. «Ich liebe den Stress in der Küche, das ist einfach das beste Gefühl», sagt sie und strahlt. Deshalb macht es der 24-jährigen auch nichts aus, alleine in der Küche zu stehen.

Im Gegenteil: Damit erfüllt sich Opardija aus Ebikon einen Traum, den sie schon lange hegt. 2018 schloss sie ihre Ausbildung zur Köchin mit der Note 5,9 ab und arbeitete seither nebst ihrem Lehrbetrieb, dem Restaurant Stiefels Hopfenkranz in Luzern, in noch zwei weiteren Restaurants. «Es war jedoch immer schon mein Ziel, irgendwann selbstständig zu werden und ein

eigenes Restaurant zu führen», erzählt sie. Als sie dann von einer Kollegin erfahren habe, dass die «alte Trotte» in Sins eine neue Pächterin sucht, hat Opardija ihren Traum in die Wirklichkeit umgesetzt. «Jetzt möchte ich aus der alten Trotte die neuen Trotte machen», ist sie motiviert. Ihr «Neu» bedeutet aber nicht etwa, dass sie nun das gesamte Konzept des Betriebes auf den Kopf stellen möchte, wie sie betont.

## Nebst Cordons bleus auch Lamm am Spiess

Der ehemalige Wirt Ernst Schenker, der die «Trotte» rund neun Jahre lang geführt hat, war vor allem für seine Cordons bleus bekannt. Aber auch für seine anderen traditionellen Gerichte war er bekannt. Er liess sich 2021 pensionieren. Zwischenzeitlich wurde das Restaurant von einer anderen Wirtin geführt. Nun will

Mirzeta Opardija die Speisekarte von Schenker im ähnlichen, bewährten Stil weiterführen. «In einem Dorf wie Sins würde es



Die 24-jährige Mirzeta Opardija aus Ebikon führt neu die «alte Trotte». Bild: Mathias Förster

nicht gut ankommen, wenn ich auf eine Gourmetküche setzen würde. Deshalb wird die Speisekarte momentan gutbürgerlich bleiben», erzählt sie. Die gebürtige Bosnierin möchte aber ab dem neuen Jahr auch Spezialitäten aus ihrer Heimat aufziehen. Diese wird sie auf dem Grill oder dem offenen Feuer draussen zubereiten.

## Viele Stammgäste halten der jungen Wirtin die Treue

«Ich plane, ein ganzes Lamm am Spiess zu braten», nennt Opardija ein Beispiel. Aber auch Menus aus dem Sac möchte sie ihren Gästen anbieten. Bei Letzterem handelt es sich um eine wokähnliche Pfanne aus der Balkanregion, mit einem speziell gewölbten Deckel. «Dieser wird dann mit der heissen Kohle zugedeckt und kann so zum Garen verwendet werden», erklärt die Wirtin.

Bisher läuft ihr erster eigener Gastrobetrieb, den sie am 16. August eröffnet hat, sehr gut, sagt Mirzeta Opardija. Zwar suche sie aktuell noch nach einer Servicekraft, den Rest des Personals habe sie jedoch von ihrer Vorgängerin übernommen. Auch viele Gäste halten ihr die Treue. Sie sagt: «Ich habe die coolsten Stammgäste.» Etwas ernster ergänzt sie: «Einige Gäste haben mir gesagt, dass sie sich freuen, dass ich als junge Frau den Betrieb übernommen habe. Sie wollen mir eine Chance geben.» Auch von den anderen Gastronominnen und Gastronomen im Dorf habe sie bereits Unterstützung erfahren. «Der Wirt vom «Einhorn» war beispielsweise schon hier zum Essen» freut Opardija sich.

Sie selbst sei noch nicht dazugekommen, die anderen Restaurants zu besuchen, es stehe aber auf ihrer Liste. «Wir sind nicht

Konkurrenten, sondern Nachbarn, die sich gegenseitig unterstützen sollten», betont sie. Ihr Ziel sei es nun, zusammen mit ihrem Team – dazu gehört auch ihr Mann Alem Opardija, der ihr den Rücken stärkt, zu wachsen und sich mit «der Trotte» einen guten Namen zu machen. «Ich möchte gerne auch die Jüngerer anziehen», erzählt sie. Mit der Bar im hinteren Teil des Restaurants stehen die Chancen dafür gut, dass ihr Restaurant bald auch für die jüngeren Generationen zum Treffpunkt wird. «Wo sonst, kann man in der Region noch in einer Bar rauchen?», fragt sie.

Noch unentschieden ist sie, wie sie für diese Bar werben soll. Denn eines steht fest: «Eine Shishabar kann ich nicht machen, dann hätten wohl meine älteren Kunden, die hier Essen wollen, keine Freude», sagt sie und lacht herzlich.