

FASCINATION ON ICE

Mit dem Idol übers Eis schweben

Die Eislauf-Show «Fascination on Ice» kehrt nach Rapperswil zurück. Am 15. Februar werden in der Diners Club Arena Weltstars wie Stéphane Lambiel, Florent Amodio und Adelina Sotnikva über das Eis gleiten. Auch der Nachwuchs kommt nicht zu kurz.

Die zauberhafte Eislauf-Show «Fascination on Ice» findet im kommenden Februar bereits zum dritten Mal statt. «Seit der ersten Show ist mein Gedanke hinter dem Ganzen, dass Weltklasse-Eiskunstlauf zu erschwinglichen Preisen und von jedermann gesehen werden kann. Eine Show auch für diejenigen, die nicht bereit sind, ein mittleres Vermögen dafür auszugeben», erklärt OK-Präsident Roman Bonvicini seine Motivation.

Wichtig ist ihm auch, dass die Club-

mitglieder des EC Rapperswil-Jona in einer Show mitwirken können, bei der auch die absolute Welt-Elite mit dabei ist. «Was gibt es Schöneres für Kinder, als einmal im Leben zusammen mit ihrem grossen Idol auf der Bühne oder besser gesagt auf dem Eis zu stehen?», schmunzelt Bonvicini.

Traumbesetzung

Damit der Traum für «seine» Nachwuchs-Talente in Erfüllung geht, scheut der Organisator keine Kosten und Mühen. Mit dem zweifachen Weltmeister Stéphane Lambiel konnte Bonvicini wiederum den absoluten Publikumsliebbling verpflichten. Wenn der charismatische Walliser seine Pirouetten auf dem Eis dreht, schlagen alle Mädchen- und Frauenherzen höher. Auch der Franzose Florent Amodio, Europameister von 2011, wird das Publikum in der Diners Club Arena garantiert begeistern. «Besonders stolz bin ich auch darauf, dass wir mit Adelina Sotnikowa die Olympiasiegerin von 2014 für unsere Show verpflichten konnten», freut sich Roman Bonvicini.

Mit den Deutschen Meistern im Paarlaufen, Maylin und Daniel Wende, und den Eisakrobaten Oleksandr Lyubchenko und Jean-Denis Sanchis ist die Starbesetzung für die Eislauf-Show komplett. Das Publikum darf sich also auf hochkarätige Darbietungen freuen.

Michèle Fasler

Tickets gewinnen!

Heute beginnt der Vorverkauf für «Fascination on Ice» vom Sonntag, 15. Februar 2015. Die ON verlosen heute Donnerstag 3 x 2 Eintrittskarten. Rufen Sie um 17 Uhr an unter 055 220 81 16. Viel Glück!

www.starticket.ch



Die Paarläufer aus Deutschland, Maylin und Daniel Wende, sind bereits zum dritten Mal bei Fascination on Ice mit dabei.

DIE FLEISCHPROFIS VON PFÄFFIKON

Sie kamen Betrüger auf die Schliche



Haben den Braten schon vor über einem Jahr gerochen: OBS-Chefköchin Andrea Schnellmann (rechts) und ihre Stellvertreterin Ana Vucas kontrollieren jede Fleischlieferung ganz genau.

Foto: Adrian Huber

Die Fleischbetrüger von Carna Grischa haben Restaurants, Kantinen und Schulen beschissen. Auch die Pfäffiker Obersee Bilingual School zogen sie über den Tisch. Doch die Chefköchin deckte den Lug auf.

Unzählige Restaurants mit Rang und Namen sind unter den Opfern der Fleischbetrüger von Carna Grischa. So etwa auch die renommierte Stadtzürcher «Kronenhalle». Sie alle bemerkten nicht, dass ihnen Carna Grischa falsch deklariertes Fleisch unterjubelte: Fleisch aus Ungarn statt der Schweiz, Pferd statt Rind und aufgetautes statt Frischfleisch, wie der «Sonntagsblick» enthüllte.

Auch vielen Restaurants am Obersee tischten die Betrüger Schummelfleisch auf. Besonders kaltschnäuzig

gingen sie bei der Obersee Bilingual School (OBS) vor, indem sie nicht nur ausländisches Fleisch «einbürgerten», sondern sich noch eine andere Dreistigkeit erlaubten. Doch sie hatten die Rechnung ohne Chefköchin Andrea Schnellmann gemacht.

Täter gingen unverfroren vor Schnellmann hatte bei der Bündner Firma monatlich 20 bis 25 Kilo Fleisch bestellt. Ausschliesslich Schweizer Herkunft bester Qualität.

«Wir prüfen immer, ob das Fleisch frisch ist, dessen Konsistenz und messen die Temperatur», erklärt die Siebnerin. Obwohl sie darauf pochte, ausschliesslich erste Qualität zu erhalten, sei das Fleisch teils durchzogen, sehnig und nicht mehr frisch gewesen. «Zwar war es oft gut», so Schnellmann, «aber bei der Qualität gehen wir keine Kom-

promisse ein.» Es kam vor, dass Lieferungen abweisen und den Menuplan kurzfristig ändern musste, was die Qualität nicht genüge. Die Herkunft von Fleisch zu überprüfen, hingegen schlicht unmöglich, Schnellmann.

Dass sie den Fleischbetrüger trotzdem auf die Schliche kam, hat einen anderen Grund. Einen, der zeitweise unverfroren und dilettantisch. Ein Betrüger aus dem Bündnerland vorging: Die OBS-Chefköchin bemerkte, dass geliefertes Fleisch in der Metzgerei noch gefroren war. «Obwohl wir immer Frischfleisch bestellten», Schnellmann. Da dies gleich mehrmals vorkam, wechselte sie vor über einem Jahr den Lieferanten. Seither gibt es bei der OBS Fleisch von der Traditionsmetzgerei Mérat.

Adrian Huber

Zeit für Weihnachtsgeschenke...

Feiertag, 8. Dezember
offen 9⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr

