

NACHRICHTEN

Mit 97 km/h in die Radarfalle

KRIENS red. In der Nacht auf Sonntag hat die Luzerner Polizei an der Ringstrasse in Kriens, wo Tempo 50 gilt, eine Geschwindigkeitskontrolle durchgeführt. Dabei wurden drei Autolenker mit Geschwindigkeiten von 97, 82 und 76 Kilometern pro Stunde gemessen. Die Fehlbaren werden an die zuständige Staatsanwaltschaft verzeigt, zusätzlich wird ein Administrativverfahren eingeleitet. Laut Polizeiangaben war jedes vierte der gemessenen Fahrzeuge zu schnell unterwegs.

Kantilehrer gewinnt Preis

LUZERN red. Der Balmer-Preis 2013 der Schweizerischen Chemischen Gesellschaft geht an **Thomas Berset**, Chemielehrer an der Kantonsschule Musegg Luzern. Es handelt sich laut einer Mitteilung um das erste Gymnasium im Kanton, das diese «Auszeichnung für hervorragenden innovativen Chemieunterricht» erhält. Der Preis wird Berset für sein Projekt «Chemie an der Primarschule» zugesprochen. Dabei führten Kantonschüler mit Primarschülern stufengerechte Experimente durch.



Mehr zum ausgezeichneten Projekt erfahren Sie unter www.luzernerzeitung.ch/bonus.

Neuer Anbau für Metzgerhalle

ROTHENBURG rk. Neben dem historischen Haus «Metzgerhalle» soll im nächsten Jahr ein Neubau entstehen. Das teilen die Cerutti Partner Architekten AG in Rothenburg mit. Konkret ist ein Mehrfamilienhaus als Anbau an die Metzgerhalle geplant. Die heutigen Anbauten an der Westseite des Gebäudes sollen zu diesem Zweck abgerissen werden. Die Metzgerhalle selber soll – entgegen unserer Berichterstattung vom vergangenen Freitag – in der heutigen Form erhalten werden. Geplant sind einzig einige Renovierungsarbeiten sowie der Ausbau des Dachstockes zu einer Wohnung. Die künftige Nutzung des übrigen Metzgerhallen-Gebäudes ist indes noch offen. Zurzeit ist der Gestaltungsplan für das Areal in Prüfung. Ein Bauprojekt soll nächstes Jahr folgen, der Baubeginn ist ebenfalls für 2013 vorgesehen.

Freier greifen Firmeneinhaber an

IBACH Um fehlbare Freier anzeigen zu können, hat Franz Gut zur Fotokamera gegriffen. Darauf wurden drei junge Männer gegen den 75-Jährigen ausfällig.

OLIVIA STEINER
olivia.steiner@luzernerzeitung.ch

«Was am letzten Samstag passiert ist, überschreitet das tolerierbare Mass!» Dies sagt Franz Gut, Inhaber der an der Reussgasse im Ibach domizilierten Transportus AG. Sein Firmenareal werde seit der Verlagerung des Strassenstrichs nach Ibach massiv in Anspruch genommen. Immer wieder würden Freier mit Prostituierten in ihren Autos auf dem Gelände parkieren. Dies, obwohl Gut ein richterliches Verbot erwirkt hat und das Parkieren somit ausdrücklich verboten ist. Teilweise würden auch Abfall und gebrauchte Kondome zurückgelassen. Dies ärgert Gut: «Es kann nicht sein, dass diese Männer ständig auf unserem Firmengelände parkieren und wir den zurückgelassenen Dreck einfach hinnehmen müssen.»

Ruf nach mehr Polizeipräsenz

Doch nun sei das Mass endgültig voll. Passiert ist Folgendes: Der 75-Jährige kontrollierte am vergangenen Samstag um 22.45 Uhr sein Firmengelände. Gemäss Gut hielten sich mehrere Freier mit ihren Autos dort auf. Er fotografierte die Autos, um die Fehlbaren bei der Staatsanwaltschaft verzeigen zu können. Darauf seien drei Freier im Alter von 18 bis 25 Jahren ausgestiegen und hätten ihn dazu aufgefordert, die Bilder zu löschen. «Obwohl sie mich massiv bedrohten, habe ich dies natürlich nicht



Franz Gut am Ort des Geschehens auf seinem Firmenareal.
Bild Yves Portmann

gemacht. Dann kamen sie plötzlich auf mich los.» Er habe gerade noch in sein Auto flüchten können. Allerdings habe einer der Männer die Fahrertüre von Guts Auto mit Gewalt geöffnet und dabei die Türfalle abgerissen. Ein zweiter habe mit seinen Schuhen in die Beifahrerseite getreten und Blechschaden angerichtet. «Ich konnte die Türe zum Glück wieder schliessen und wegfahren. So blieb ich unverletzt», so Gut. Er habe umgehend die Polizei gerufen. «Doch bis diese hier war, waren die Freier natürlich bereits verschwunden.»

Inzwischen ist das Firmengelände der Transportus AG mit Videokameras ausgestattet. «Da die Kameras aber nicht das ganze Areal erfassen, werde ich weiterhin fehlbare fotografieren und verzeigen», gibt sich Gut kampfbereit. Dennoch verlangt er nun nach mehr Polizeipräsenz. «Aber die Stadt will den

«Es kann nicht sein, dass diese Männer ständig auf unserem Firmengelände parkieren.»

FRANZ GUT,
INHABER TRANSPORTUS AG

Strassenstrich hier, deshalb kommt die Polizei auch nicht häufiger», ärgert sich der Firmeneinhaber.

Ermittlungen laufen

Urs Wigger, Mediensprecher der Luzerner Polizei, bestätigt, dass die Polizei am Samstagabend vor Ort war und Gut eine Anzeige wegen Hausfriedensbruch und Sachbeschädigung eingereicht habe. «Die Ermittlungen gegen die Täter laufen nun», so Wigger. Gemäss Simon Kopp, Mediensprecher der Staatsanwaltschaft Luzern, wurde in diesem Jahr an der Reussgasse erst eine Anzeige wegen Verstoß gegen ein amtliches Parkverbot bearbeitet. Maurice Illi, Sicherheitsmanager der Stadt Luzern, sagt: «Wir bedauern den Zwischenfall sehr und verurteilen das unverfrorene Vorgehen der Täter.» Illi bestätigt, dass die Freier regelmässig private Grundstücke aufsuchen. «Daher stehen wir in regelmässigem Austausch mit den Grundstückseigentümern und Mietern und versuchen, diese zu unterstützen.»

Stadt setzt auf Kameras

Als Massnahme hätten die betroffenen Firmen in den letzten Wochen auf ihren Arealen Videokameras installiert. «Nun muss sich zeigen, ob die abschreckende Wirkung eintritt. Davon gehe ich aber aus, denn so werden die Autonummern erfasst, und die Freier können angezeigt werden», so Illi. Weitere Massnahmen seien zurzeit nicht geplant. «Die bisherigen Massnahmen wie Reinigung, die Installation eines WCs und die hohe Polizeipräsenz funktionieren.» Nach wie vor sei die Stadt von der Verlagerung des Strassenstrichs überzeugt. «Natürlich ist es für die betroffenen Firmen im Ibach unangenehm. Aber es ist nach wie vor besser, als wenn der Strassenstrich inmitten eines Wohnquartiers oder nahe eines Schulhauses liegt, wie dies vorher der Fall war», so Illi.

«Ich will eine andere Seite des Irans zeigen»

KRIENS Vier Wochen reiste Gabi Kopp durch den Iran. Aus 80 Kochrezepten und vielen bewegenden Begegnungen macht sie nun ein Buch.

Auf dem Tisch stehen Schälchen mit geröstetem Reis und Linsen, cremigen Datteln aus Bam, getrockneten Zitronen, Safranzuckerkrustallen und eingelegten Nüssen. In der Luft hängt ein feiner Sandelholz-Duft. Wir sind im Wohnzimmer von Gabi Kopp (54) in Kriens, einer selbstständigen Illustratorin und Cartoonistin sowie leidenschaftlichen Köchin. «Was an typischen Beilagen noch fehlt, sind Früchte, frische Kräuter mit Frühlingszwiebeln, Fladenbrot, Pickles und die Joghurtseife Mast-o-Khiar», sagt Kopp. Dazu noch ein Reis mit Safrankruste – und wir hätten ein perfektes Arrangement aus der traditionellen persischen Küche, an die Kopp während einer Reise 2007 ihr Herz verlor. «Als Erstes sind es die sinnlichen Düfte», begründet Kopp ihre Begeisterung. Bis im Herbst 2013 will sie ein Buch über diese Küche mit Rezepten, Zeichnungen sowie Porträts der Köche und typischen Lokale machen.

Gastfreundlich und interessiert

Gerade wieder, im September und Oktober, reiste Kopp auf der Suche nach Kochrezepten nach Shiraz, Isfahan und Teheran. «Fast täglich stand ich in einer anderen Küche und durfte iranischen Frauen beim Kochen zuschauen», erzählt Kopp. Dabei zeichnete sie nicht nur rund 80 Kochrezepte akribisch mit Fotos und Stift auf, sondern führte Interviews mit den Köchen. Kopp: «Die Iraner sind vorsichtig im Kontakt mit Personen, die sie nicht kennen.» Zu stark sei die Repression der Regierung. Dass sie den Zugang zu den iranischen Familien erhielt, war nur dank der in der Schweiz lebenden Iranerin Iran Riahi und ihren iranischen Freundinnen möglich. Sie und eine Freundin aus Teheran begleiteten Kopp als Dolmetscherinnen. «Sobald die Betroffenen erfuhren, dass ich Recherchen für ein Kochbuch ma-



Reich an verschiedenen Farben und Formen: Gabi Kopp präsentiert in ihrer Küche eine Auswahl iranischer Gerichte.
Bild Dominik Wunderli

Mast-o-Khiar

REZEPT Mast-o-Khiar (Joghurt mit Gurke und Rosinen) für 4 bis 6 Personen. Zubereitung: 15 Minuten.
• **Zutaten:** 800 ml Naturjoghurt. 4 kleine Gurken (geschält, gerieben oder fein gewürfelt). 1 bis 2 Frühlingszwiebeln (fein geschnitten). Je 2 EL frische Minze, Dill, Estragon, Basilikum (gehackt) oder je ½ TL getrocknete Kräuter. 50 g Walnüsse (gehackt). 40 g Rosinen. Salz und Pfeffer nach Geschmack.
• **Deko:** 1 TL getrocknete Minze. 1 EL geriebene oder gewürfelte Gurken. ½ TL Rosenblätter, gerieben.
Alle Zutaten ohne Rosinen in einer Schüssel mischen. Rosinen kurz vor dem Servieren hineinmischen. Mit getrockneter Minze, Gurken, Fladenbrotstückchen und Rosenblättern garnieren. Mast-o-Khiar ist ein Dip, der viele persische Gerichte begleitet. Er kann auch nur mit getrockneter Minze gemacht werden.

che, wick die Vorsicht einer grossen Freundlichkeit und einem regen Interesse», so Kopp.

Von Haus aus kochbegeistert

Seit Jahren verdient sich Gabi Kopp ihr Brot als Illustratorin und Cartoonistin. Kochen ist ihr Hobby. 1982 bis 1986 war sie Köchin im Restaurant Widder. «Meine Begeisterung fürs Kochen kommt von Haus aus», so Kopp. Ihre Mutter sei eine sehr gute Köchin gewesen und habe sehr vielfältig gekocht. Gabi Kopp hat schon einmal ein Kochbuch verfasst: «Das Istanbul-Kochbuch» liegt in der vierten Auflage vor. «Auch im neuen Buch will ich Illustrationen und Geschichten der Menschen mit den Rezepten kombinieren», sagt sie. «Damit kann ich meine Leidenschaften, das Kochen und das Zeichnen, vereinen.»

BASIL BÖHNI
basil.boehni@luzernerzeitung.ch

HINWEIS

► Mehr Informationen unter www.gabikopp.ch. «Das Istanbul-Kochbuch» ist beim Jacoby & Stuart Verlag erschienen (30 Franken). ◀

NEUE LUZERNER ZEITUNG
IMPRESSUM
Herausgeberin: Neue Luzerner Zeitung AG, Maihofstrasse 76, Luzern. Verleger Erwin Bachmann, Präsident des Verwaltungsrates, E-Mail: leitung@lzmedien.ch
Verlag: Jürg Weber, Geschäfts- und Verlagsleiter; Ueli Kaltenrieder, Lesermarkt; Bruno Hegglin, Werbemarkt; Edi Lindegger, Anzeigenmarkt.
Ombudsmann: Andreas Z'Graggen, andreas.zgraggen@luzernerzeitung.ch
Redaktionsleitung Neue Luzerner Zeitung und Regionalausgaben: Chefredaktor: Thomas Bornhauser (TfB); Stv. Chefredaktor: Jérôme Martinu (gem. Leiter regionale Ressorts); Dominik Buhler (bu, Leiter Zentralschweiz am Sonntag); Gruppe Gesellschaft und Kultur: Arno Renggli (are); Sport: Andreas Ineichen (ain); Leiter Gestaltung, Bild und Illustration: Loris Succo (ls); Visueller Blattmacher: Sven Gallinelli (sg); Reporterpool: Benno Mattli (bem); Leiterin überregionale Ressorts: Nelly Keune (ny, Leiterin Markt/Wirtschaft); Online: Robert Bachmann (bac).
Dienstscheff: Nathalie Ehrenzweig (nez).
Ressortleiter: Politik: Jan Flückiger (ff); Stadt Luzern/Region Luzern: Stefan Roschi a.i. (str); Kanton Luzern: Lukas Nussbaumer (nus); Zentralschweiz: Cyril Aregger (ca); Sportjournal: René Leupi (le); Piazza: Hans Graber (hag); Dossier: Flurina Valsecchi (flu); Services/Apero: Natalie Ehrenzweig (nez); Foto/Bild: Lene Horn (LH).
Adresse und Telefonnummern:
Maihofstrasse 76, Postfach, 6002 Luzern.
Redaktion: Telefon 041 429 51 51, Fax 041 429 51 81, E-Mail: redaktion@luzernerzeitung.ch
Abonnemente und Zustelldienst: Telefon 041 429 53 53, Fax 429 53 83, E-Mail: abo@lzmedien.ch
Billettvorverkauf: Tel. 0900 000 299 (60 Rp./Min.).
Anzeigen: Publicitas AG, LZ Corner, Pilatusstrasse 12, 6003 Luzern, Telefon 041 227 56 56, Fax 041 227 56 57, Inserate online aufgeben: www.publicitas.ch Postadresse: Publicitas AG, Maihofstrasse 76, 6002 Luzern.
Technischer Kundendienst Anzeigen: Telefon 041 227 56 56. Für Todesanzeigen an Sonn- und Feiertagen (bis 16 Uhr): E-Mail: insetra@lzmedien.ch oder Fax 041 429 51 46.
Auflage: 118 924 Exemplare (Wemf-beglaubigte Gesamtauflage).
Abonnementspreis: 12 Monate Fr. 416.–/6 Monate Fr. 216.– (inkl. 2,5% MWST).
Technische Herstellung: Neue Luzerner Zeitung AG, Maihofstr. 76, Postfach, 6002 Luzern, Tel. 041 429 52 52, Fax 041 429 52 89.
Die irgendetwas geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Anzeigen oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.