

Öffentliches Aikido-Training in Mollis

Am kommenden Samstag, 7. Februar, öffnet Aikido Glarus Nord seine Türen für die Bevölkerung und veranstaltet ab 15 Uhr ein öffentliches Training.

eing. Interessierte sind herzlich zum Mitmachen eingeladen, eine Voranmeldung ist nicht nötig. Benötigt werden nur Trainerhosen und ein T-Shirt. Selbstverständlich darf auch jederzeit ein reguläres Training am Mittwochabend besucht werden.

Training zweimal wöchentlich

Die Velos im Schaufenster an der Zinggenstrasse 2 in Mollis sind unübersehbar. Wer einen Blick durch die Scheibe wirft, sieht am Boden des ehemaligen Verkaufsraums von Ciclosport grüne Matten ausgelegt, viele Spiegel an der Wand, Holzschwert- und -stöcke oder ein grosses Pergament mit japanischer Aufschrift. Jeweils montags (auf Anmeldung) und mittwochs ab 19 Uhr feilen hier seit etwas mehr als einem Jahr die Mitglieder von Aikido Glarus Nord im Dojo, dem Trainingszentrum, an ihrer Technik, Beweglichkeit und Geschicklichkeit. Seit ein paar Monaten werden am Mittwoch ab 18 Uhr

auch Kinder unterrichtet.

In den beiden Trainings, in denen abwechselungsweise mit Waffen aus Holz oder mit den oben genannten Techniken gearbeitet wird, geben die motivierten Aikidokas ihr Wissen untereinander weiter.

Leiter des Dojos ist der lokal verwurzelte Hansjörg Weber. Der Träger des zweiten Dan

praktiziert seit bald 13 Jahren Aikido und hat in dieser Zeit immer wieder in Japan, dem Ursprungsland der Kampfkunst, sein Wissen vertieft. Aktuell trainieren zwischen fünf und acht Aikidokas regelmässig, im Kindertraining ist jeweils eine gleiche Anzahl Junioren anwesend. Die Gruppe trifft sich aber nicht nur im Dojo, sondern auch ausserhalb zu gemeinsamen Aktivitäten.

Aikido Glarus Nord. Tag der offenen Tür am Samstag, 7. Februar, ab 15 Uhr an der Zinggenstrasse 2 in Mollis. www.aikido-glarus.ch

*Aikido ist kein Kampfsport, sondern eine japanische Kampfkunst, die keine Wettkampfform (in Form von Turnieren usw.) kennt.
Bild zVg*



Ein echter Siegertyp

Frederik Jud aus Niederurnen ist der erste Finalist bei den Jungen Wilden.

eing. Der 29-jährige Sous Chef aus dem Spital Lachen, Frederik Jud, konnte sich als einziger Schweizer für die Vorrunde für den trendigsten Kochwettbewerb Europas qualifizieren. Er setzte sich mit seinen drei fulminanten Gerichten souverän gegen seine beiden Mitstreiter durch.

2325 Köche unter 30 Jahren haben sich be-

worben, neun haben es in die Vorrunden geschafft, und seit 26. Januar ist Frederik Jud dem begehrtesten Titel der jungen europäischen Kochelite ein Stück näher. Der gebürtige Schweizer trat zum vierten Mal beim wildesten Kochwettbewerb an und nutzte seine letzte Chance. Bei der ersten von drei Vorausscheidungen gab der 29-Jährige alles und konnte sich mit seinem Menü deutlich gegenüber seinen Mitstreitern Tony Oehm (Hotel «Ritter Durbach», Durbach/Deutschland) und Christoph Brandstätter (Gourmetrestaurant «Freller's», Enns/Österreich) durchsetzen.

Dessert gab den Ausschlag

58 Punkte Vorsprung vor seinem Kontrahenten Christoph Brandstätter (AT) erkochte sich Frederik Jud im Laufe des Tages und löste mit seiner innovativen, überzeugenden Handwerkskunst das erste Finalticket für die Jungen Wilden 2015. «Geschmacklich war er der Stärkste», zeigte sich Andreas Senn begeistert von der handwerklichen Perfektion des 29-Jährigen. Besonders viel Applaus von der Jury erntete er für seine Nachspeise. Einig war sich die Jury darin, dass das Des-

sert des Schweizer ausschlaggebend für den Sieg in der Vorausscheidung war.

So geht es weiter

Es braucht noch zwei weitere Vorausscheidungen in Berlin und Wien, bis der grosse Showdown der Jungen Wilden 2015 endgültig feststeht. Der Sieger aus den drei Finalisten wird am 16. März im Zuge der Gastro Premium Night auf Karlheinz Hausers Süllberg in Hamburg gekürt.



*Frederik Juds Dessert gab den Ausschlag für den Sieg in der Vorentscheidung.
Bild zVg*

WER SIND DIE JUNGEN WILDEN?

Die Jungen Wilden sind engagierte Köche, die mit Leidenschaft und Spass am Kochen dazu bereit sind, Regeln zu brechen und alles dem besten Geschmack unterzuordnen. Bereits zum 11. Mal präsentiert das internationale Gastronomiefachmagazin «Rolling Pin» die Jungen Wilden. Bei dem trendigsten Kochwettbewerb Europas wird engagierten und hochtalentierten Köchen unter 30 die Plattform geboten, sich einer Starjury in Form der Kochelite Österreichs und Deutschlands zu stellen. Um Kreativität messbar zu machen, müssen die Kandidaten ein dreigängiges Menü aus einem vorgegebenen Warenkorb kreieren.