



Michael von Grünigen war früher fit und erfolgreich (kleines Foto: mit Gold an der WM 1997), und er ist es heute immer noch.



WAS MACHT EIGENTLICH?

Mr. Riesenslalom

Michael von Grünigen Der Schönrieder Supertechniker ist dem Skisport weiterhin eng verbunden.

«Die Sonne scheint nicht immer, doch sie kommt immer wieder», steht auf der Homepage von Michael von Grünigen (50). Wie wahr! In seiner Karriere verdunkelte sich der Himmel nicht oft, und wenn doch, dauerte es nicht lange, bis er erneut im Sonnenlicht dastand. MvG, wie er im Ski-Zirkus genannt wurde, feierte im Riesenslalom von 1989 bis 2003 zwei Weltmeistertitel, 23 Weltcup-siege und er gewann viermal die Weltcupwertung. Eine Bilanz, die noch fantastischer erscheint, wenn man bedenkt, dass in seiner Ära Ski-Giganten wie Hermann Maier (46) oder Alberto Tomba (52) mitfuhren. Heute ist der beste Schweizer Riesenslalomfahrer aller Zeiten dem Skisport immer noch eng verbunden. «Ich bin soeben von einem FIS-Rennen in Adelboden zurück», sagt er am Telefon, «hier betreute ich für Fischer Sports einige Rennfahrer.» Für die Skifirma ist er auch

als Botschafter unterwegs und hilft in der Entwicklung mit. Sein zweites Standbein ist ein Fitnessgerät für Ganzkörpertraining, das er mitkonzipiert hat. Zudem lässt er sich für Skiausflüge buchen, nächstes Jahr ist er auch Teil einer Reise von edelline, die auf den Spuren von vier Ski-Klassikern wandelt. MvG wird in Alta Badia (I) vor Ort sein: «Meine Lieblingspiste neben dem Chuenisbärgli.» Beim Heimrennen in Adelboden siegte er einmal, 1996.

Wenn er nicht unterwegs ist, genießt er sein Familienleben zu Hause in Schönried BE; die drei Söhne sind mittlerweile volljährig. Noel (24), der Älteste, feierte letzten Dezember im Slalom von Levi (FI) sein Weltcup-Debüt. Auch auf seiner Homepage ist ein Motto zu finden: «Train with purpose, ride with passion.» (Trainiere gezielt, fahre mit Leidenschaft). Das hätte früher auch zu MvG gepasst. AWS

LESERBRIEFE

«Viel Zeit für Besinnlichkeit», Ausgabe 48

So gehts nicht!

Es ist ganz schön traurig, wenn Sie Ihre Leser dazu auffordern, anstatt etwas Schönes zum Weihnachtsfest zu kochen, eine fixfertige Platte zu bestellen. Ich jedenfalls würde mich nie trauen, meinen Liebsten an Weihnachten so etwas vorzusetzen. Da würde ich mich lieber krankmelden und Weihnachten ausfallen lassen oder gleich alle beim Türken ums Eck zu einem Döner einladen. Das ist dann auch kein Stress!

Vreni Sennhäuser, via E-Mail

«Sternstunden», Ausgabe 48

Es besteht noch Hoffnung

Als Bub habe ich immer gerne mit meinen selber geschnitzten Ritterfiguren gespielt. Das ist zwar schon bald 70 Jahre her, aber es freut mich, wenn ich auf dem Bild auf Seite 73 einen so grossen Buben mit Ritterfiguren spielen sehe. Dann lungert er wenigstens nicht auf der Strasse herum und nimmt womöglich Drogen.

Sepp Blumer, via E-Mail

«Rezept: Parmesan-Sternli», Ausgabe 47

Wie viel Parmesan?

Leider steht nicht, wie viel Parmesan in den Teig gegeben werden muss beziehungsweise wie viel übrig gelassen werden muss zum Bestreuen.

E. Dürr, via E-Mail

Frau Dürr hat recht, dass dies im Rezept nicht exakt erklärt wird. Nehmen Sie ca. 100 g Parmesan für den Teig. Die übrigen 30 g verwenden Sie zum Bestreuen.

Die Redaktion

✉ Schreiben Sie uns Ihre Meinung per Mail: coopzeitung@coop.ch

f facebook.com/coopzeitung