

Kultur & Gesellschaft

Die Kirsche ist in aller Zuger Munde

Nicht der tiefe Steuerfuss, sondern das Herzstück der Zuger Natur soll künftig das Image des Kantons bestimmen: das Chriesi in all seinen Formen. Als Kirsch, Torte, Konfitüre - und neu in Würsten.

Von Erwin Haas, Zug

Der Zuger Metzger Marcel Rinderli treibt Rindfleisch und Eis durch den Wolf und macht Grundbrät. Im «Blitz», einer Drehtrommel mit pulsierenden Messern, kommen Halsspeck, Schweinefleisch und die geheime Gewürzmischung dazu - und fein gehackte getrocknete Kirschen. Eine Ladung reicht für 500 Würste. Die gewünschte Körnung überprüft Rinderli von Auge. Wenn die Mischung nach etwa sieben Runden stimmt, schöpft er die Masse in die Wurstmaschine, füllt Därme - und fertig ist die Kirschenwurst. Nur geräuchert muss sie jetzt noch werden, bevor sie für Fr. 2.70 über den Ladentisch geht.

Als Rinderli die neue Wurst in Varianten zum Sieden oder Grillieren vor einem Jahr erstmals anbot, rissen ihm die Kunden das Produkt aus der Hand. Er hat auf Anhieb 25 000 Stück abgesetzt - der letzte Schrei eines Chriesi-revivals, wie es sich der traditionelle Kirschtortenkanon wünscht.

Der Anbau lohnt sich kaum

Die besten Kirschen im Land, sagt der Zuger Volksmund, und ein einheimischer Sammler von Chriesibrägel-Rezepten sagt es auch, wachsen im Bisenschatten der Albis- und Höhronenkette im Zugerland. Und es versüsst sie der Föhn, der vom Gotthard her durch die Kirschbäume streicht. Gemessen an der ganzen Schweizer Ernte, trägt Zug in einem guten Jahr 200 bis 400 Tonnen Brennkirschen oder gegen zehn Prozent zur Landesproduktion bei.

Doch viele Bauern haben die Kirschen statt an ihre Ohren längst an den Nagel gehängt, denn der Anbau mit Hochstamm-Bäumen lohnt sich nicht mehr. Die weltweite Marktöffnung führte zu einem Preiszerfall. Für Brennkirschen erhielt ein Landwirt vor 30 Jahren 1.20 bis 1.80 Franken pro Kilo. Heute sind es noch 60 bis 75 Rappen. Lohnenswert ist nur noch der Anbau von Top-Tellenkirschen (mindestens 26 Millimeter Durchmesser, knackig, aromatisch) in Niederstammkulturen. Dafür erzielt ein Bauer 5 bis 6.50 Franken pro Kilo. Doch für die Pflanzung einer Hektare investiert er 120 000 Franken und braucht dann noch 1000 Stunden Erntezeit.

Die Folge der Liberalisierung des Brennkirschenhandels war, dass der Kanton Zug heute nur noch 16 000 Hochstamm-Kirschbäume zählt. 1950 waren es noch 40 000 gewesen, rund ein Zehntel davon in der Stadt. Ganz verloren ist die Sache aber noch nicht. Von den über 400 Bauernbetrieben im Kanton Zug haben 300 noch Hochstämme. Und jetzt werden sie von Chriesiliebhabern aus dem ganzen Kanton unterstützt.

Eine Stadt aus dem Häuschen

Der Niedergang der Zuger Kirschen-Tradition rief emsige Retter auf den Plan - mit Erfolg. Sie haben auch Metzger Rinderli dazu gebracht, die neue Wurst zu schaffen. Wenn im Mai die Bäume blühen, steigt das Zuger Erwartungsfieber jetzt wie vor 200 Jahren wieder an, und im Juni, wenn die Früchte prall und reif sind und der Chriesimarkt naht, ist die Stadt ganz aus dem Häuschen: Die Kirche wird nicht nur in allen Varianten gegessen, sondern mit allerhand Bräuchen wie der Kirschkernspuckmeister-schaft richtiggehend zelebriert.

Die Vereine zur Förderung des historischen Kulturguts sind in den letzten Jahren wie Pilze aus dem Boden geschossen. Sogar grenzüberschreitend, mit Bauern, Brennern, Konditoren, Bäckern auch aus Schwyz und Luzern. Eben hat sich auch in Ägeri ein neuer Verein zur Rettung der Kirsche konstituiert. Ideelle Marktführerin der Heimatfruchtschützer ist die Interessengemeinschaft IG Zuger Chriesi. Sie hat sich zum Ziel gesetzt, Zug mit 1000 Hochstammkirschbäumen zu bereichern. 250 davon sind mithilfe von Paten bereits gepflanzt und kommen in den Genuss von Unterstützungsgeldern: 15 Franken pro Jahr vom Bund, 20 zusätzlich vom Kanton.

Die IG hat auch den mindestens 400 Jahre alten Brauch des Chriesimarkt auf dem Landsgemeindeplatz wiederbelebt. Die Bauern dürfen dort «madenfreie, trockene und den Qualitätsvorschriften entsprechende Ware» verkaufen. Der Markt soll so berühmt werden wie der Zibeleimarkt in Bern und ist auf gutem Weg



Profitiert vom Chriesiboom in der Stadt: Der Zuger Metzger Marcel Rinderli und seine Kirschenwurst. Foto: Sabina Bobst

dazu, denn mit ihrem Eifer hat die IG eine richtige Volksbewegung ausgelöst.

Zum Start der Saison Ende Juni, der vom Wetter und der Reife der Kirschen abhängt, läutet in Zug am Mittag wieder eine Viertelstunde lang die Chriesi- oder «Erlaubnisglocke» im Turm der Sankt-Michael-Kirche - im 17. Jahrhundert für die Bürger das ersehnte Zeichen, dass

der Stadtrat die Früchte der kommunalen Bäume auf der Allmend zum Pflücken freigegeben hatte. Worauf das Volk mit langen Leitern losrannte, um die trüchtigen Bäume zu erobern: Wer die Leiter als Erster an einen Stamm stellte, dem gehörten alle Kirschen dieses Baums. Diesen Brauch, den Chriesisturm, haben die Kirschenfreunde letz-

tes Jahr als Geschicklichkeitsspiel für fünf Mannschaften wieder eingeführt. Es ist - zum Gaudi der Zuschauer - gar nicht so einfach, mit acht Meter langen Leitern zu zweit und unfallfrei durch die engen Gassen der Zuger Altstadt zu rennen.

www.zugerchriesi.ch
www.zuger-rigi-chriesi.ch

Neues Image, das fruchtet

Das Chriesi als Sympathieträger

Weil die Kirschen röttere Wangen haben als die Zuger Steuerseker und ein besseres Image als anonyme Briefkastenfirmen, wachsen die Früchte jetzt mit dem ausdrücklichen Segen der Behörden: Der Regierungsrat hat sich zum neuen Legislaturziel gesetzt, die Zuger Kirschtorte als Kulturgut und «Lichtgestalt unter den Zuger Stereotypen» zu fördern. Diesen Sommer lässt er mit 69 000 Franken aus dem Lotteriefonds vier neue Autobahn-Touristiktafeln aufstellen, die mit dem Chriesi als Sympathieträger für den Kanton werben.

Er unterstützt die Bemühungen um eine Ursprungsbezeichnung AOC für Zuger und für Rigi-Kirsch. Und er bewilligte einen Projektbeitrag von 20 000 Franken, um das Gesuch des Obstbauvereins für die «Geschützte Geo-

grafische Angabe» (GGA) der Zuger Kirschtorte zu erarbeiten. Das kulinarische Wahrzeichen soll ein unverwechselbares Label erhalten und weltweit geschützt werden - auch wenn die Torten zum Leidwesen von Bauern und Brennern seit dem Fall der Alkoholschutz-zölle 1999 zu mehr als 70 Prozent mit billigem tschechischem, ungarischem oder deutschem Kirsch geimpft werden.

Seit Ende Mai geniesst die Zuger Kirschtorte jetzt sogar die Unterstützung einer Weltmacht: Der amerikanische Botschafter Donald Beyer sagte nach einer Besichtigung der Zuger Confitüre Speck und einer Degustation der Spezialität, er werde sich künftig auch als Botschafter der Kirschtorte engagieren. Sie hat jetzt einen eigenen Verein, die «Zuger Kirschtorten-Gesellschaft»

der Hersteller. Diese möchten ihren Umsatz, der jährlich 250 000 Torten mit 15 000 Liter Kirsch umfasst, gern noch ein bisschen steigern. Das Urrezept, 1917 vom Zuger Konditor Heinrich Höhn erfunden, sieht zwei Japanaise-Böden und dazwischen eine mit Kirsch getränkte Biskuitschicht vor. Damit die Torte nicht davonfließt, wird das Destillat als eingedickter Sirup beigegeben.

Die Kirsche an sich ist allerdings ohnehin eine Einwanderin, ursprünglich vom Schwarzen Meer und eingeführt von den Römern. Allein in der Zentralschweiz gibt es laut dem Zuger Obstbau-leiter und IG-Präsidenten Louis Suter 300 Sorten und sowohl im Kirsch als auch in Torten und Würsten entsprechende viele Geschmacksvariationen.
Erwin Haas

Weintipp

Mit der Natur statt mit Kilowatt arbeiten

Der Rhonegletscher stellt heute eine Karikatur seiner selbst dar, kaum zu glauben, dass er die Rebhänge am Neuenburgersee geformt hat. Doch die Stöcke treiben dort ihre Wurzeln tief in Moränenschotter, der auf dem Kalkfelsen des Jurasüdfusses Halt gefunden hat.

Beim Weinbau spielen die Bodenverhältnisse immer eine wichtige Rolle, auch wenn der Einfluss von Chemie und Maschinen enorm gestiegen ist und dem «Wine Maker» erlaubt, den Charakter der Weine nach seinen Wünschen zu formen. Es braucht eine gute Ausbildung, eine klare Vorstellung und eine sichere Hand. Und immer mehr Barriques.

In diesem Umfeld fallen Jean-Denis und Christine Perrochet auf wie Menschen, die im falschen Moment aus der Zeitmaschine gehüpft sind. Sie pflegen in Auvernier am Neuenburgersee einen anachronistischen Stil, sie keltern Weine, die es eigentlich nicht mehr gibt. Perrochet weiss, was er tut. Sein Önologiestudium im Burgund hat ihn bestärkt, auf Natur und Natürlichkeit zu setzen.

In Perrochets Keller steht kein Edelstahl-tank, zeigt kein Zeiger den Stand der Thermoregulierung an. Hier sieht alles so aus, als befände man sich im Jahr 1827, als die Winzerdynastie Perrochet La Maison Carrée kaufte. Das imposante Haus steht im historischen Städtchen Auvernier, weder in gekünstelter Pose noch in falscher Bescheidenheit - sondern so selbstverständlich wie der Wein, der in zum Teil hundertjährigen Eichen-fässern gedeiht.

Perrochet arbeitet mit vier Rebsorten: Pinot noir, Chasselas, Pinot gris und Chardonnay. Sein Ziel sind Weine, die möglichst viel Terroir aufnehmen. Deshalb richtet sich die Pflege der Reben nach den Eigenschaften der Böden, der

Paul Imhof

schreibt im Wechsel mit Paul Schwander über Wein und Winzer und stellt interessante Tropfen vor.



Mikroorganismen, der Ausrichtung des Geländes. Sieht man im Keller das alte, hölzerne Pressoir, wähnt man sich in einem Museum. Das Resultat freilich ist das Gegenteil: Die Säfte aus der Presse gären in den Fässern mit den Hefen, die an den Trauben haften, und am Ende erhält Perrochet Weine von solcher Mineralität und Frische, die andere, in modernem Stil «gemachte», alt aussehen lassen.

Neben Chasselas und Pinot noir ist L'Éil de Perdrix charakteristisch für Neuenburger Weine, ein Rosé aus Pinot noir. Die Beeren dieser Rebsorte haben zwar äusserlich eine dunkelblaue Farbe, der Saft indes weiss. Lässt man die zerquetschten Trauben vor dem Abpressen lange auf der Maische liegen, geben die Schalen nach zwei bis drei Wochen Farbe, Gerbstoffe und Aromen ab: Der Wein wird rot. Lässt man den Saft nur kurze Zeit auf der Maische, so zwei bis drei Tage, wird er rosa, und man erhält Éil de Perdrix. Verzichtet man aufs Maischen und presst die Trauben sofort ab, sprudelt goldgelber Saft aus dem Pressoir: Perdrix blanche.

Diesen Most lässt Perrochet im Eichenfass, «vase» genannt, mit den wilden Hefen vergären, welche die Trauben selber mitgebracht haben. Die Gärung hört auf, wenn der Zucker aufgebraucht ist, der dem Pilz als Nahrung dient. Die Hefepartikel sinken ab und bilden auf dem Boden ein Depot, das der Winzer von Zeit zu Zeit aufrührt, damit die Hefen den Wein mit weiteren Aromen bereichern. So reift der Wein auf natürliche Art bis zur Abfüllung. Er schmeckt sehr mineralisch, hat eine kräftige, aber angenehme Säure und lässt sich, so Jean-Denis Perrochet, «zehn Jahre lagern».

Perdrix blanche 2007

14 Fr.; La Maison Carrée, Grand-Rue 33, 2012 Auvernier, Tel. 032 731 21 06; www.lamaisoncarrée.ch

