

Kirschen

Wie Zug die Chriesi feiert

In Zug spricht man überhaupt nicht immer nur über Geld und Steuern. Nein, es gibt in dieser Region nämlich auch eine reiche Kirschenkultur. Das ist wertvoller, finden Kinder wie die 13-jährige Anna.

TEXT: BETTINA ULLMANN
FOTOS: FERDINANDO GODENZI
STYLING: MARIANNE ETTLIN

Mein Göttikind Anna aus Zug ist eine kleine Schriftstellerin. Sie ist 13 Jahre alt und schreibt so lebendige Geschichten, dass sie schon mehrmals einen Preis für den schönsten Aufsatz ihrer Schule gewonnen hat. Eine Geschichte trägt den Titel: **«Der schönste Tag in meinem Leben»:** «Ich weiss, dass unser Kanton Zug oft für negative Schlagzeilen in den Zeitungen sorgt. Warum das so ist, habe ich nicht genau verstanden. «Es geht um Geld», sagt mein Vater. ▶▶



Ein «Leiterlspiel» der besonderen Art: der Chriesiturm von Zug.

essen & trinken news

Aprikosen Feines aus dem Wallis



97 Prozent der Schweizer Aprikosenanbauflächen liegen im Wallis, vor allem an der linksufrigen Talflanke des Mittelwallis. Dank der verschiedenen Sorten dauert die Ernte fast drei Monate. Bei Coop finden Sie zurzeit die Sorte Orange Red, sie ist wunderbar süss und eignet sich bestens für den Sofortgenuss, frische Früchtewähen, Chutneys und Konfi.

Steinobst Frisch und fertig

Diese Früchte von Betty Bossi sind fertig gerüstet und bereits in mundgerechte Stückchen geschnitten. Aprikosen aus der Schweiz sowie Pflaumen und Nektarinen bieten einen frischen, unkomplizierten Beitrag zu einer gesunden 5-am-Tag-Ernährung. Fr. 3.95 (150 g) in grösseren Verkaufsstellen.



►► Aber alle Probleme, die mit Geld zu tun haben, kämen sowieso für alle Menschen viel zu früh, deswegen müsse er mir das jetzt nicht erklären. Mein Papi hat immer gute Laune, er fügt augenzwinkernd hinzu: «Und Zug hat noch viel mehr zu bieten als Briefkästen». Das muss ein Witz für Erwachsene sein, denn was ist daran so komisch?

Zu meiner Geburt hatte er mir einen Kirschbaum geschenkt. Wir haben ihn auf das Hofgelände eines befreundeten Bauern gepflanzt. Mein Baum ist ein Hochstammbaum und hat einen Namen. Er heisst «Chrieseli» und ist schon so gross wie er und ich alt sind: 13 Meter. Aber er soll einmal 20 Meter hoch werden.

Der allerschönste Tag in meinem Leben kommt jedes Jahr ungefähr Ende Juni. Aber eigentlich beginnt er schon weit im Voraus im Frühling, wenn Chrieseli und alle anderen Obstbäume in der schönen Hügellandschaft um unseren Zuger See herum in voller Blüte stehen.

Wenn ungefähr Ende Juni die Kirschen reif sind, ist es so weit: Der Chriesisturm findet statt. Dann veranstaltet meine Stadt ein Riesenfest, viele Gäste kommen auch von weit her zu uns nach Zug, es gibt einen Chriesimärt mit so vielen verschiedenen Kirschensorten, dass ich sie gar nicht mehr zählen kann. Ausserdem viele feine Sachen zum Essen, und davon ist das meiste mit unseren Kirschen gemacht. Papa freut sich über das Bier und den Kirsch, Mama und Oma über die Zuger Kirschtorte, ein Metzger

hier macht sogar eine Wurst mit getrockneten Kirschen. Und weil die so fein ist, stand er auch schon oft in der Zeitung mit seiner Chriesiwurst.

Wenn ich gross bin, werde ich Bäckerin und will die beste aller Torten, die Zuger Kirschtorte, backen. Die Torte ist weltberühmt und wurde von dem Bäcker Heinrich Höhn 1915 erfunden. Neulich hat unsere Torte sogar dem Papst gut geschmeckt!

Von so einem tollen KirsCHFest wie dem «Chriesisturm» können die Baselbieter übrigens nur träumen! Zum Start läutet die riesige Glocke der St. Michaelskirche ganze 15 Minuten lang ohrenbetäubend laut. Das Glockengeläut macht nicht nur uns Kinder ganz aufgeregt, sondern die Erwachsenen ebenso. Wenn die Glocke losgeht, stehen wir schon längst mit unseren langen Leitern parat. Kinder und Erwachsene dürfen in 2er-Teams und getrennten Gruppen um die Wette durch die Zuger Altstadt rennen. Das ist eine unbeschreibliche Gaudi, da beginnt sogar meine Omi zu kreischen! Sie steht am Strassenrand, feuert uns an und wedelt mit einem Fähnchen. Es geht nicht nur darum, wer am schnellsten läuft, das wä-

re ja puppenleicht. Nein, wir müssen beim Rennen auch noch eine meterlange Leiter heil um alle Ecken bringen und sollten dabei keine Autos beschädigen. Eine Hand muss immer an der Leiter bleiben. Die Leiter für die Kinder ist 4 Meter und für die Erwachsenen mehr als doppelt so lang. Erst nach dem Chriesisturm beginnt die Kirschenernte im Zugerland. Am Abend wird gefeiert bis alle vor Müdigkeit ins Bett fallen – Kinder und Erwachsene.» ■



Nach altem Zuger Rezept gebacken: der «Türkenbund von Kirschen», ein Kirschenauflauf mit Hartweizengriess. Rezept unter: www.coopzeitung.ch/chriesichueche

Bühne frei: Auftritt der Kirschen



Der Zuger Chriesisturm hat in diesem Jahr am 1. Juli 2013 stattgefunden. Aber der Chriesimärt (Mo– Fr, 15–18 Uhr) dauert noch bis Ende Juli und am 6. Juli 2013 ist in Zug der berühmte «Zuger Chriesitag». Alles rund um die reichhaltige Kirschenkultur in Zug finden Sie auf der Website:

link www.zugerchriesi.ch

ANZEIGE

NIX WIE WEG.

Auswahl aus rund 10 Millionen Angebote täglich:

Abu Dhabi Fr. 1.099.-

7 Tage Al Raha Beach Hotel, Luxusklasse, Doppelzimmer, Halbpension. Inklusive Flug am 16.07. ab Zürich.

Dubai Fr. 1.169.-

7 Tage Iberotel Miramar Al Aqah Beach, Luxusklasse, Superiorzimmer, Halbpension. Inklusive Flug am 17.07. ab Zürich.

Kreta Fr. 799.-

7 Tage Hotel Golden Beach, Gehobene Kategorie, Doppelzimmer, Halbpension. Inklusive Flug am 05.07. ab Zürich.

Hurghada Fr. 549.-

7 Tage Hotel Mövenpick Resort, Luxusklasse, Meerblickzimmer, Halbpension. Inklusive Flug am 04.07. ab Friedrichshafen.

Mallorca Fr. 666.-

7 Tage Hotel Ipanema Park & Beach, Mittelklasse, Doppelzimmer, Halbpension. Inklusive Flug am 10.07. ab Basel.

ALLES ENDPREISE: Keine Zuschläge & Buchungsgebühren! Solange Vorrat reicht. Preise pro Person.

L'TUR 15x in der Schweiz. Auch in Ihrer Nähe.

Tel. 00800/21212100 gebührenfrei

www.ltur.ch

