

Ein «Chriesi» kommt selten allein

Zuger Kirsch- Pirsch

Bahn-Infrastruktur
Operationen
am offenen Herzen

Andreas Meyer und Ulrich Gygi
Die Bahn-Chefs
im Doppel-Interview



Editorial



Liebe Leserin, lieber Leser

Spüren Sie ihn schon? Merken Sie wie er langsam erwacht? Der Frühling steht vor der Tür und lässt sie schon bald wieder erblühen – die wunderbaren Obsthaine im ganzen Land. Wir haben die anstehende Blütezeit zum Anlass genommen, das «Zuger Chriesiland» zu bereisen und dabei Menschen getroffen, welche in den Früchten ihrer Gärten ein Kulturgut erkennen und dieses entsprechend engagiert aufleben lassen (Erlebnis Schweiz, Seite 10).

Apropos Kulturgut: Die über Generationen gewachsene Schweizer Eisenbahn-Infrastruktur geriet wegen der ständig steigenden Netzauslastung der vergangenen Jahre immer mehr unter Druck. Damit die Substanz der 77 Milliarden Franken schweren SBB-Infrastruktur auch morgen noch genug solide ist, den scharf an der Kapazitätsgrenze fahrenden Verkehr zu schultern, sind jetzt besondere Anstrengungen nötig. Denn im intensivsten befahrenen Bahnnetz der Welt gleicht der Unterhalt laut Experten bereits heute «einer Operation am offenen Herzen» (Reportage, Seite 32).

Dass dies nur eine von vielen herkulischen Herausforderungen ist, die in nächster Zeit auf das Bahnland Schweiz zukommen, zeigt das ungeschminkte Gespräch mit SBB-Verwaltungsratspräsident Ulrich Gygi und Bahn-Chef Andreas Meyer (Interview, Seite 39).

Welchen Herausforderungen Sie auch gerade trotzen, verschlafen Sie uns das Frühlingserwachen nicht!

Simon B. Bühler, Chefredaktor

Zum Titelbild

Mit Selina Bucher (20) ist gut Kirschen essen. Als Serviceaushilfe in der Zuger Traditionskonfiserie Speck versteht die Studentin etwas von dieser Frucht. Ob sie diese nun als Füllung eines Berliners in Form von «Chriesi-Konfitüre» geniesst oder als Zuger Kirschtorte serviert: Die Kirsche ist in Zug omnipräsent. «via» präsentiert deshalb zum Auftakt der Blütenfahrten-Saison eine Reise rund ums «Chriesi». Mehr dazu lesen Sie ab Seite 10.



Titelbild: Philipp Rohrer



Erlebnis Schweiz Eine Reise rund um die Zuger Kirsche, deren touristischen Vermarktungswert man erst allmählich wiederentdeckt.

Inhalt

- 4 **Augenblick!** Die Schweiz im April, fotografiert von Andri Pol
- 6 **Magazin** Reisen mit Stil. Und weitere Themen, die bewegen
- 18 **Lokaltermin** Zu Besuch in Samuel Rachdis Fahrplancenter
- 24 **Outdoor** Architekturwandern in Vorarlberg
- 28 **Drei Tage in Nizza** «Elsass am Mittelmeer»
- 44 **Rätsel** Gewinnen Sie zwei Übernachtungen in Nizza im Wert von über CHF 900.–
- 46 **Marktplatz** 9-Uhr-Aktions-Tageskarte: Frühlingserwachen für Ausgeschlafene
- 48 **Agenda** Hier können Sie im Frühling was erleben
- 50 **Dialog** Sie haben das letzte Wort: die «via»-Leserseite



Reportage Warum der Unterhalt der Bahninfrastruktur immer intensiver wird und einer Operation am offenen Herzen gleicht.



Interview SBB-Verwaltungsratspräsident Ulrich Gygi und CEO Andreas Meyer über die Herausforderungen ungebremst wachsender Mobilität.



In voller Blüte

Kaum erwacht die Natur aus dem Winterschlaf, erblühen die Kirschbäume und verzaubern die Landschaft mit ihrer weissen Blütenpracht. Eine Reise ins Zugerland, das mit Leib und Seele an seinen «Chriesi» hängt.

Flink klettern Andreas, Sarah und Erika auf langen Holzleitern in den Chriesibaum und bringen sich für den Fotografen in Pose. So nebenher füllen sie ihre «Chratzen» – und stecken sich ab und zu ein Chriesi in den Mund. «Nicht alle essen, die ihr gesammelt habt», sagt Papi Franz Muff mit einem Schmunzeln. Auch wenn gerade kein Fotograf dabei ist: Die Chriesiernte ist immer ein Ereignis für die ganze Familie. «Die Erntezeit ist je-

des Jahr eine Riesenfreude, das ist für uns wie Ferien», erklärt Bauer Muff.

Mitten in Zug liegt es versteckt, das Kleinod der Familie Muff: Der Zurlaubenhof mit seinen denkmalgeschützten Gebäuden aus dem 18. Jahrhundert und dem wunderschönen Garten mit 100 Chriesibäumen. Dank dem Engagement der IG Chriesi sind jetzt sogar noch ein paar Hochstämme mehr dazugekommen. Die Interessengemeinschaft will dem

Wie Ferien: Familie Muff freut sich jedes Jahr auf die gemeinsame Chriesiernte.





Sarah Muff wägt die frisch geernteten Chriesi sorgfältig Kilogramm für Kilogramm ab.



Schwinden der Kirschbäume mit der Aktion «1000 Chriesibäume für Zug» Einhalt gebieten. Während in der Gemeinde Zug nämlich Ende der 1920er-Jahre noch über 4200 Chriesibäume gezählt wurden, waren es 70 Jahre später gerade noch 1500. Die IG will auch dafür sorgen, dass wieder mehr der schweizweit über 500 verschiedenen Chriesisorten angepflanzt werden. Auf dem Zurlaubenhof hängen momentan 13 verschiedene Chriesisorten an den Bäumen, darunter auch einige alte, und immer wieder kommen neue dazu. «Jede Sorte hat ihre eigenen Qualitäten. Die einen sind besonders süss, die anderen sind besonders lange haltbar, manche geben besonders guten Kirsch, manche besonders feine Konfitüre», erklärt Muff.

Der Zurlaubenhof ist ein gemischter Betrieb mit verschiedenen Früchten und Gemüse, Schafen, Kühen, Hühnern und Hasen. Die Chriesi sind ein wichtiger Posten: In guten Jahren, wenn es schön warm ist und nicht zu viel regnet, werden bei Muffs etwa 3000 Kilogramm Kirschen geerntet. «Allein könnte ich das nicht, da bin ich auf die Hilfe der Familie angewiesen», erklärt Muff. Nicht nur die Familie inklusive Tanten unterstützt ihn bei der Chriesiernte: Auch Landdienst-Praktikan-

ten kommen zum Einsatz und sogar internationale Helfer, wie zum Beispiel eine Studentin aus Island. Vor allem an den Vormittagen wird dann gepflückt, was das Zeug hält. Die Chriesi werden ab Hof verkauft oder «kommen ins Fass», wie Muff sagt.

Einmal hätte sogar schon jemand bei ihm Kirschen gekauft, um sie nach Südafrika mitzunehmen, erzählt Muff mit Stolz: «Der Zurlaubenhof hat eben einen guten Namen für Chriesi.»

Wurst am Laufmeter

Seit Neustem ist den Zugern ihr Chriesi buchstäblich wurst. Der Zuger Metzger Marcel Rinderli, bekannt und beliebt für seine diversen Wurstkreationen, produziert seit einem Jahr auch feine Chriesiwürste: Bratwurstgrosse dunkelrote zum Grillieren, etwas kleinere hellrote zum Sieden. Die Idee für das neue Produkt kam von den Verantwortlichen der IG Zuger Chriesi. Sie gingen auf Rinderli zu und wollten wissen, ob er eine Chriesiwurst kreieren könne. «Ich war von der Idee begeistert, verlangte aber eine Woche Zeit zum tüfteln und für einen Probelauf», erinnert sich der Zuger Metzger. Schnell fand er heraus, dass sich frische Kirschen nicht eignen, weil

sie dabei zu Mus werden und, wie der Profi sagt, «kein schönes Schnittbild» ergeben. Mit getrockneten Kirschen sah die Wurst nicht nur besser aus: «Ich bin so unabhängig von der Jahreszeit, denn dank den getrockneten Kirschen bleibt die Produktion flexibel und ist nicht saisonbedingt.»

Die grösste Herausforderung war für Rinderli aber nicht das Aussehen, sondern der richtige Geschmack. «Ich wollte ein eher rustikales und pikantes Produkt, um die Süssigkeit leicht zu dämmen», betont er. Aus einem Probelauf wurden schliesslich drei. In den ersten zwei Runden waren die gut 20 Testesser noch nicht vollends begeistert. Beim dritten Versuch gingen dann die Daumen hoch. «Bei der letzten Variante habe ich ein bestimmtes Gewürz verwendet, von dem ich zuerst nicht sicher war, ob es schmecken würde», schmunzelt der Erfinder. «Aber genau dieses Gewürz ist es, das die Chriesiwurst abrundet.» Worum es sich handelt, behält der Meister natürlich für sich. Aber seither fahren nicht nur der Metzger und seine Testesser auf die beiden Wurstkreationen ab. Die erste Ladung, die Rinderli für den Starttag der Zuger Chriesisaison am 22. Juni produzierte, war im Nu verkauft. «700 Würste waren an einem Tag weg», erzählt der Metzger. So ging es sechs Wochen lang weiter: «Wir produzierten jeden Tag 800 Würste, am Abend waren sie jeweils ausverkauft.» Danach senkte Rinderli die Produktion bis Ende September, wenn auch nur leicht. Dies so durchzuziehen sei nur möglich gewesen, weil die ganze Familie und alle Mitarbeitenden an einem Strick zogen. «Wir hatten eine gnadenlose Saison, aber es war den Aufwand wert», betont Rinderli. Seit Oktober liefert der Zuger Fleischspezialist nur noch auf

800 Chriesiwürste pro Tag: Marcel Rinderlis neue Spezialität ging weg wie warme Weggli.

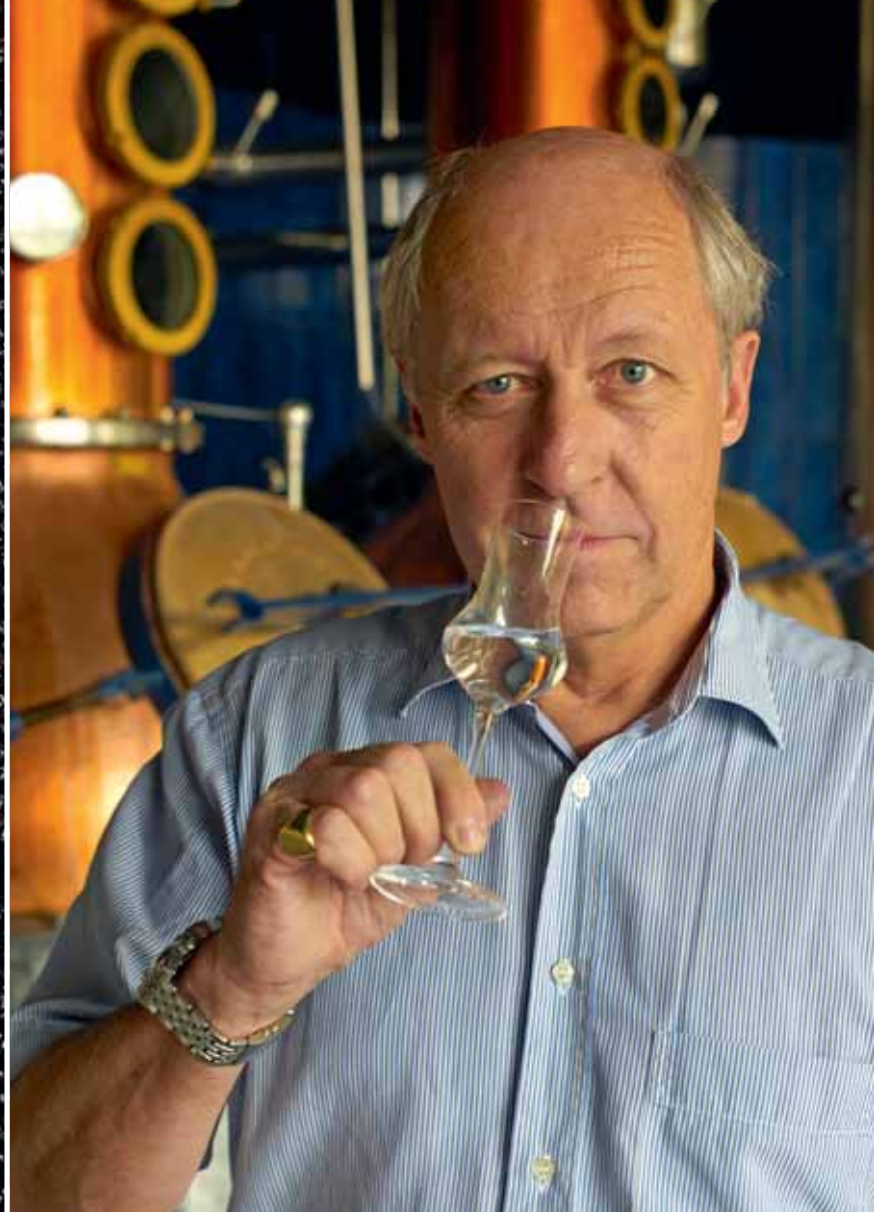


Bestellung für grössere Anlässe. Ab Mai geht es aber wieder richtig los. Anfragen von Kunden, die es kaum erwarten können, die Würste wieder im Laden oder auch online (unter www.zugerchriesiwurst.ch) kaufen zu können, hat er jedenfalls schon genügend.

Kein Kirsch wie der andere

Ganz im Gegensatz zur noch blutjungen Chriesiwurst blickt ein anderes Zuger Chriesi-produkt auf eine 140-jährige Tradition zurück und ist längstens weltberühmt: der Kirsch der Firma Etter. «Wir sind immer noch ein unabhängiger Familienbetrieb», betont Inhaber Hans Etter stolz. Und diese Tradition verpflichtet: Dass er für seinen Kirsch nur Zuger Chriesi verwendet, ist Ehrensache. Die Produktion mit ausländischen Früchten zu erweitern, kommt nicht in Frage, auch nicht in Jahren mit magerer Chriesiernte. Abhängig zu sein von der Natur, das gehört für den Zuger einfach dazu. «Ab Januar schliesse ich das Chriesi ins Abendgebet mit ein», erzählt Etter. Überhaupt sei der Kirsch ein sehr anspruchsvolles Fruchtdestillat, ja, eigentlich das anspruchsvollste von allen. Jede einzelne Kirschenart – und in Zug gibt es 200 verschiedene – habe eine ganz eigene Geschmacksvielfalt. «Kein Kirsch ist deshalb wie der andere» erklärt Etter. Dieser Vielfalt seien sich die meisten Konsumenten nicht bewusst, dabei sei es mit dem Kirsch genauso wie mit dem Whisky: «Man sollte nicht nur einen zu Hause haben.»

Die Brennsaison fängt jeweils im September an und dauert bis April. Vorher gärt die Chriesi-Maische in grossen Alubehältern bei einer Temperatur von 16° C. Rund 14 Kilogramm Kirschen kommen auf einen Liter



Hans Etter degustiert das fruchtige Destillat: Kirsch aus dem Hause Etter ist durch und durch ein Zuger Produkt.

Kirsch. Nach dem Brennen muss der Kirsch reifen. «Erst die Lagerung sorgt für die richtige Geschmacksharmonie», erklärt der Chef. Die besonders edlen Brände reifen in Barrique-Fässern oder in den traditionellen 50-Liter-Korbflaschen. Gewisse dieser Korbflaschen liegen Hans Etter besonders am Herzen: «Es gibt noch einige vom Jahrgang 1949, meinem Geburtsjahr.»

In Flaschen abgefüllt werden die einzelnen Kirschdestillate erst, wenn die Familienmitglieder die Produkte freigeben. Das ist erst nach mehreren Degustationen der Fall. Bevor der Kirsch nicht hundertprozentig überzeugt, muss er weiterreifen. Das letzte Wort haben hier übrigens die Frauen im Haus. Und zwar Etters Gattin sowie die Tochter, die in naher Zukunft das Unternehmen weiterführen wird. «Frauen haben viel feinere Geschmacksnerven. Was uns Männern schmeckt, schmeckt

ihnen noch lange nicht», erklärt der Kirschproduzent und fügt lächelnd hinzu: «Wenn Sie mich also nach unserem Erfolgsrezept fragen, sage ich, es sind meine Frauen.»

Wertvoller Gaumenzauber

Kirsch kann man trinken – oder auch essen. Zum Beispiel in Form einer Zuger Kirschtorte. Genauso wie der Kirsch selber hat auch die Torte eine Tradition, die weit zurückreicht. Vor rund 100 Jahren vom Konditormeister Heiri Höhn an der Alpenstrasse 7 in Zug kreiert, gehört sie heute zum absoluten Muss jeder Zuger Konditorei. So auch in der berühmten Zuger Confiserie Speck, die bereits in vierter Generation von den Geschwistern Peter und Walter Speck geführt wird.

Für die Kirschtorte wird ein besonders starker Kirsch verwendet, damit das Aroma richtig zur Geltung kommt. Er wird aber nicht



Rezept

Selber machen

Für die IG Chriesi hat das Küchenteam vom Hotel Ochsen in Zug einen Chriesi-Viergänger auf die Teller gezaubert. «via» verrät Patron Matthias Hegglin sein Rezept für gratinierten Ziegenkäse mit Balsamico-Chriesi:

- 4 Taler Ziegenfrischkäse à 60 g
- 40 g Honig
- 40 g Pinienkerne
- 200 g entsteinte Kirschen
- 1 EL brauner Zucker
- 3 EL alter Balsamicoessig
- 20 g Butter
- saisonaler Salat mit Essig-Olivenöl-Salatsauce

Braunen Zucker in einer Pfanne schmelzen, ohne dass der Zucker karamelisiert. Kirschen hinzufügen und zwei Minuten mitdünsten. Mit Balsamico ablöschen und Sauce einkochen, bis sie sämig ist. Danach vom Herd nehmen und Sauce mit Butter aufschlagen. Ziegenfrischkäse mit Honig bedecken und mit Pinienkernen bestreuen. Im Ofen fünf Minuten bei 180°C erhitzen. Salat schön anrichten, Balsamico-Kirschen verteilen und den Ziegenkäse dazugeben. En Guete!

| www.ochsen-zug.ch

Chriesi

Die Stadtzuger Bräuche rund ums Chriesi gehören zu den ältesten der Schweiz. Um das Zuger Chriesi zu fördern und die Bräuche wiederzubeleben, wurde die IG Zuger Chriesi gegründet. Im Herbst 2009 folgte die Erweiterung durch den Verein «Zuger & Rigi Chriesi» mit dem Ziel, Zuger Kirschprodukte zu schützen und zu kennzeichnen. Auch in diesem Jahr stehen diverse Anlässe rund ums Chriesi in der Agenda. Im Zentrum steht der «Zuger Chriesimärt»: Er findet je nach Kirschenreife Ende Juni/Anfang Juli während drei bis vier Wochen von Montag bis Freitag, von 15 bis 18 Uhr, auf dem Landsgemeindeplatz statt. Der Beginn der Zuger Chriesisaison wird am Starttag um 12 Uhr durch die «Zuger Chriesigloggä» angekündigt und mit dem «Zuger Chriesisturm» in Form eines Leiterrennens durch die Altstadt eröffnet.

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



Ein feines Stück Heimat, das geschützt werden soll: die Zuger Kirschtorte von Peter Speck.

pur, sondern als eingekochter Sirup verarbeitet. «Sonst würde er einfach durch den Tortenboden sickern», erklärt Konditorchef Peter Speck.

Für die Zuger Kirschtorte verwendet Speck soweit möglich einheimische Rohstoffe. Die Eier zum Beispiel kommen von Zuger Hühnern, «die zudem mit altem Brot unserer Bäckerei gefüttert werden», lacht der Confiseur. Dass auch der Kirsch aus Zug stammt, versteht sich von selbst. Je nach Produkt – Kirschtorte, Kirschstängeli oder Kirschpralinés – kommt ein anderer Kirschbrenner zum Zug. Denn nicht jeder Kirsch harmoniert optimal mit jeder Kreation.

Die Erhaltung der Zuger Tradition liegt Peter Speck, dessen Familie seit 1498 in Zug eingebürgert ist, sehr am Herzen. Deshalb engagiert er sich auch in der IG Chriesi. «Die Kirsche ist ein wertvoller und feiner Gaumen-

zauber, der stark zum wirtschaftlichen Erfolg unseres Kantons beigetragen hat», betont Peter Speck. «Und auch optisch wäre der Zugerberg ohne Chriesi nicht mehr der Zugerberg», schwärmt er. Ein feines Stück Zug ist für ihn natürlich auch die Kirschtorte, die er schützen lassen will (siehe Kasten). Speck setzt sich gemeinsam mit anderen Confiseuren, Bäckern und Konditoren im Kanton Zug für die Beantragung des Labels GGA (Geschützte Geografische Angabe) für die Torte ein. Das Label stellt sicher, dass die Torte im Kanton Zug hergestellt wird und der verwendete Kirsch ausschliesslich aus dem Zugerland kommt. «Kirschtorten gibt es überall», sagt Speck. «Aber eine echte Zuger Kirschtorte ist etwas Besonderes. Da ist das Herzstück von Zug drin, unser Chriesi.»

Text: Daliah Kremer und Daniela Hefti

Fotos: Gerry Amstutz