

ARP IT | ZUBEHÖR

statt 399.–
nur **269.–**

Portofrei geliefert! +
Gratis dazu!



Officejet Pro 8600 Plus
» Drucken, Kopieren, Scannen, Faxen
» Buy & Try: 30 Tage risikolos testen
» Inkl. gratis XL-Patrone schwarz
Art. 899917-40

Jetzt zugreifen – Angebot nur gültig bis 1.7.2012

➤ Auf über 440 m² in Rotkreuz:
IT und Zubehör zum Anfassen!

Öffnungszeiten ARP Shop Rotkreuz:
Montag bis Freitag 9:00 – 18:30 Uhr
Samstag 9:00 – 16:00 Uhr

Birkenstrasse 43b | 041 799 09 09 | www.arp.ch

Zuger Presse

51 470
Exemplare
- Beglaubigt! -
Auflagenstärkste
Wochenzeitung

Unabhängige Wochenzeitung für die Region Zug

CU @ AFTER WORK
JEDEM DO, 1700 – 1900 UHR
GRATIS TAPASBUFFET

2 Minuten vom Bahnhof Zug
Tel. +41 41 727 44 54 · www.cu-restaurant.ch

www.newgeneration.auto-kaiser.ch
Prospekte ab 15.06.2012




Warum auch Ständerat Peter Bieri über eine zweite Gotthardröhre nachdenkt. Seite 11

Kritik an neuen Fahrplänen

Das Amt für öffentlichen Verkehr prüft nun die Anliegen der Zuger zum Angebot von Bus und Bahn



Im Zuger Bus- und Bahnnetz soll sich einiges ändern. FOTO DF

MARTINA ANDERMATT
Fahrplanwechsel im Kanton Zug: Kaum sind die Anpassungen im Bus- und Bahnfahrplan für das kommende Fahrplanjahr, das am 9. Dezember beginnt, bekannt –, hagelt es Kritik aus der Bevölkerung. Und gar nicht wenig. «Wir haben mehrere hundert Stellungnahmen erhalten», so Hans-Kaspar Weber, Leiter des zuständigen Amtes für öffentlichen Verkehr. Und manche zu Recht: Den Allen-

windnern wurden, trotz massivem Ausbau der Linie 1 Richtung Ägerital, gar die bestehenden Kurse gestrichen. «Das ist eine Benachteiligung unseres wachsenden Dorfes, und das dürfen wir nicht akzeptieren», wehrt sich der Anwohner Max Brunner.

Beschwerdeführer bekommen Recht

Das Amt für ÖV reagierte indes umgehend und will nun das aktuelle Angebot für das Dorf möglichst beibehalten:

«Wir sind nicht vor Fehlern gefeit und sind froh, dass sich die Bevölkerung gewehrt hat», so Hans-Kaspar Weber. Daneben erhielt sein Amt vor allem viele Anfragen betreffend der Zusammenlegung der Linien 11 und 13 zwischen Herti-Quartier und Bahnhof sowie Wünsche zur S-Bahn-Haltestelle in Rotkreuz. Diese werden nun geprüft, auch mit den Gemeinden. Was sich im Kanton alles ändern soll, haben wir für Sie zusammengefasst.

KOMMENTAR, SEITE 3

Kommentar



Florian Hofer,
Chefredaktor «Zuger Presse»

Erfolgreiche Mitsprache der Bürger

Fast 23 Millionen Fahrgäste fuhren vergangenes Jahr mit den Zuger Bussen. Und jedes Jahr steigt die Zahl der transportierten Personen. Kein Wunder: In Zug leben immer mehr Leute, die Strassenverhältnisse sind deshalb vor allem im Berufsverkehr inzwischen teilweise prekär.

Da weichen viele auf den öffentlichen Verkehr aus. Und weil dort das Angebot Jahr für Jahr ausgebaut wird, werden konsequenterweise auch bislang eher schlechter erschlossene Ortschaften mit attraktiven Takten bedient. Das führt im Fahrplan 2013 zu massiven Verbesserungen, von denen viele Pendler profitieren werden.

Interessant an dieser Entwicklung ist, dass man mitreden kann. So ist auch der kurzfristige Aufstand im Dorf Allenwinden zu Stande gekommen, und das hat wiederum zu einer schnellen Reaktion der Behörden geführt. Wenn Bürgern so zugehört wird, wird der Nahverkehr bald noch attraktiver werden.

florian.hofer@zugerpresse.ch

Chriesi Ernte hat begonnen

In Zug hat die fünfte Jahreszeit begonnen: Die der Chriesi-Ernte.

Und weil die Kirschen-ernte den Zugern nicht ausreicht, wird rund um die kleinen roten Früchte kräftig gefeiert. Am Sonntag, 24. Juni, geht es los mit dem Zentralschweizer Chriesifäsch, das heuer in Cham auf dem Schluechthof stattfindet. Kirscheinspucken und haufenweise Degus-

tationen warten auf die Besucher. In Zug selbst dreht sich dann am Montag, 25. Juli, alles um die Zuger Nationalfrucht.

Punkt 12 Uhr läutet die Chriesigloggä von St. Michael. Dann startet ein lustiger Wettlauf durch die Stadt, genannt Chriesisturm. Ab dem Nachmittag haben die Bauern das Sagen. Am Landsgemeindeplatz kann man zahlreiche Kirschenarten probieren und kaufen. (FH) SEITE 9



FOTO DANIEL FRISCHHERZ

Wie Kunststudenten Zug sehen

«Fokus Zug» heisst eine Kunstschau, die von 20 Absolventen der Hochschule Luzern in der Stadt Zug aufgebaut worden ist. Wie hier am Hafen sind charakteristische Orte künstlerisch interpretiert worden. Seite 15

Zug Baarerstrasse wird saniert

Die Baarerstrasse in Zug, eine der Hauptverkehrsadern der Stadt, wird umfassend saniert. Die ersten Arbeiten haben bereits begonnen. Mit grösseren Verkehrsbehinderungen ist den ganzen Sommer über zu rechnen. An einigen Tagen wird es sogar Vollsperrungen geben. (FH) SEITE 5

Inhalt

Forum, Impressum	2
Thema der Woche	3
Leserbriefe	4
Gemeinden	5, 6, 7
Region	9, 12, 13
Marktplatz	10
Interview der Woche	11
Freizeit	15
Letzte	16

Anzeige



Mit der Familientageskarte fahren Ihre eigenen Kinder bis 16 Jahre bei uns gratis!



041 818 08 08 www.stoos.ch

Mehr Zuger Nachrichten gibt es mit einem Abonnement der Tageszeitung.

www.zugerzeitung.ch/abo oder Telefon 041 429 53 53

NEUE
ZUGER ZEITUNG

Das Kompetenzzentrum für Ihre Mobilität



AMAG RETAIL Zug
Alte Steinhäuserstrasse 1 - 15 Cham
041 748 57 57
www.zug.amag.ch





Lecker: Isabelle Djordjevic aus Zug beim Geniessen der Kirschen aus Zuger Gärten.

FOTOS DANIEL FRISCHHERZ



Aus Chriesi lassen sich wie hier auch feinste Naschereien zubereiten.



Glace aus Chriesi hat Verkäuferin Nina Nebroj von der Confiserie Speck im Angebot.

Jetzt sind die Zuger Kirschen reif

Mit einer Reihe von Festen und Attraktionen startet der Chriesi-Kanton in seine wichtigste Jahreszeit

FLORIAN HOFER

Die ersten Bauern verkaufen sie schon. Jetzt dauert es nur noch wenige Tage, dann sind die Zuger Kirschen wieder in aller Munde.

Der offizielle Start der Zuger Chriesisaison 2012 fällt dieses Jahr auf den Montag, 25. Juni, wenn um 12 Uhr die Chriesigloggä der Kirche St. Michael läutet und in der Altstadt das vierte Chriesisturmrennen ausgetragen wird. Erstmals mit von der Partie ist ein Frauenteam, als Gastteam rennen die zwei Zuger Baudirektoren. Den Kindersturm bestreiten fünf Teams der 3./4. Klasse Oberwil.

Wie einst im 18. Jahrhundert, als die «Erlaubnisglocke» die Einwohner daran erinner-

te, dass nun die volkseigenen Kirschen auf der Zuger Allmend gepflückt werden dürfen, signalisiert der von der IG Zuger Chriesi vor vier Jahren lancierte Chriesisturm den offiziellen Auftakt zur lokalen Kirschesaison. Der Lauf mit 8 Meter langen Leitern startet um 12 Uhr bei der Liebfrauenkapelle, vorgängig um 11.45 Uhr findet die offizielle Begrüssung statt und die Teams werden vorgestellt. Ab 12.30 Uhr ist dann die Festwirtschaft auf dem Landsgemeindeplatz mit Chriesiwurst, Chriesibier und anderen Spezialitäten geöffnet.

Der eigentliche Zuger Chriesimarkt ist dann von 15 bis 18 Uhr jeweils von Montag bis Freitag bis Ende Juli geöffnet. Von Chriesibäuerinnen und

Märtfahrern aus dem ganzen Kanton Zug werden frische Tafelkirschen und viele andere, köstliche Chriesiprodukte sowie zahlreiche Chriesisouvenirs angeboten.

**Zuger Chriesitag:
Samstag, 7. Juli**

Der Zuger Chriesitag findet am Samstag, 7. Juli, von 7.30 bis 15 Uhr auf dem Landsgemeindeplatz statt. Nebst den Marktspezialitäten gibt es weitere Attraktionen wie die Zuger Meisterschaft im Kirschensteinspucken, Chriesidegustationen, Kirschdegustation, Streichelzoo, Musik (Oberwiler Dorfmusik, Örgelfrauen Inner- schweiz, Alphornfreunde Luzern) und eine von Freiwilligen geführte Festwirtschaft. Vor

dem Zuger Chriesistartschuss auf dem Landsgemeindeplatz steigt schon am Sonntag, 24. Juni, in Cham das Zentralschweizer Chriesifäsch. Nach dem Kanton Schwyz findet das 15. Zentralschweizer Chriesifäsch turnusgemäss wieder im Kanton Zug statt. Organisator ist die Arbeitsgemeinschaft Zentralschweizer Obstproduzenten (AZO) in Zusammenarbeit mit dem Zuger Obstbauverein. Gastgeber ist diesmal die Familie Sibylle und René Hartmann, Schluechthof, Cham. Der Hof des Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrums befindet sich oberhalb der Papierfabrik Cham. Die Wegleitung ist markiert. Für einmal dreht sich auf dem Schluechthof daher alles um die äusserst beliebte, saftigste und knackigste aller einheimischen Sommerfrüchte.

Der Anbau dieser wärmeliebenden Frucht hat im Kanton Zug, insbesondere aber auch im Ennetsee, grosse Tradition.

Das Kirschensteinspucken als besondere Attraktion

So gut organisiert wie andere Volkssportarten sind die Kirschensteinspucker in der Schweiz noch nicht. Dieser alte und äusserst beliebte Wettkampf wurde in den letzten Jahren an den Chriesifächten aber wieder neu ins Leben gerufen.

Die offizielle Zentralschweizer Meisterschaft, ausgetragen am Chriesitag, in verschiedenen Kategorien, soll nun auch im Herzen der Schweiz dieser speziellen Sportart den nöti-

gen Aufschwung verleihen. Es werden Weiten von über 15 Metern erwartet. Der Schweizer Rekord beträgt über 25 Meter! Zudem wird auch dieses Jahr ein Kirschensteinspucken mit prominenten Vertretern aus Politik, Kultur und Sport ausgetragen.

Eine Kirschdegustation wird den Chriesifäsch-Besuchern den Kirsch mit Sicherheit neu erleben lassen. Zudem darf die Sortenvielfalt in der Zentralschweiz schlicht als sensationell bezeichnet werden. 260 Sorten sind nachgewiesen. Es handelt sich teilweise um gelbe, gestreifte, äusserst robuste, sehr aromatische oder leicht schüttelbare Sorten.

Weitere Informationen rund um die feinen Chriesi unter: www.zugchriesi.ch

UMFRAGE

In welcher Form haben Sie die Chriesi schon probiert?

Silvia Sadok, Rentnerin, Steinhausen



Chriesiwähe, Kirschblüten und Kirsch

«Ich backe für mein Leben gerne Chriesiwähe. Ebenfalls gerne mag ich die Kirschblüten, Schnaps aus Kirschen und selbstverständlich auch die Zuger Kirschtorte. Andere Dinge habe ich noch nicht ausgetestet. Die Vielfalt an sich gefällt mir, doch sollten wir uns auf die fruchtigen Varianten beschränken. Produkte wie eine Chriesiwurst stelle ich mir nicht gerade schmackhaft vor.»

Liliana Frei, Kindergärtnerin, Küssnacht



Ich probiere gerne neue Dinge aus

«In meiner Kindheit habe ich des Öfteren selber auf dem Bauernhof Kirschen abgelesen. Von Produkten wie Chriesiteigwaren oder Ähnlichem habe ich allerdings bisher noch nie gehört. Ich finde die Idee aber wirklich gut. Der Markt schreit nach Originalitäten. Gesunde, aus Früchten hergestellte Produkte unterstütze ich gerne. Und schliesslich sollte man jeden Tag etwas Neues ausprobieren.»

Fritz Leuenberger, Rentner, Oberwil



Bündner Röteli nach Zuger Art

«Die Zuger Kirschtorte mag ich besonders gerne. Bekannt ist mir des Weiteren die Chriesiwurst. Das typische Kirscharoma verleiht dem Fleisch eine besondere Note. Vom Bier mit Kirschen habe ich bisher noch nicht gekostet. Ich kann mir auch nicht vorstellen, wie das schmeckt. Bald einmal möchte ich selber Bündner Röteli herstellen. Denn dieser Schnaps aus Kirschen zählt zu meinen absoluten Favoriten.»

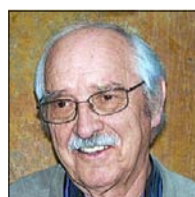
Joanna Gray, Lehrerin, Baar



Vielfältiges Sortiment an Produkten

«Ich habe schon viel von solchen Produkten gehört. Von Kirschtorte über Kirschblüten bis zum originalen Zuger Kirsch – der Vielfalt scheint keine Grenzen gesetzt zu sein. Doch ich bevorzuge immer die frischen Früchte. Diese sind nicht durch künstliche Geschmacksverstärker verunstaltet und verlieren ihren fruchtigen Geschmack nicht schnell. Es geht doch nichts über echte Zuger Kirschen.»

Paul Hungerbühler, Rentner, Zug



Bräggel aus Kirschen zum Kaffee

«Zu einem guten Kaffee darf ein Chriesibräggel nicht fehlen. Ab und zu ein Stück Kirschtorte kann sicherlich nicht schaden. Die Chriesiwurst habe ich auch schon getestet. Doch begeistert war ich davon nicht. Das Aroma ist sehr gewöhnungsbedürftig. Fleisch sollte Fleisch bleiben und nicht seinen ursprünglichen Geschmack verlieren. Gegen weitere Variationen habe ich nichts einzuwenden.»

Oliver Rüttimann, Auto-mechaniker, Sins



Frische Chriesi sind am Besten

«Von Produkten wie Kirschteigwaren habe ich noch nie etwas gehört. Ich bin der Meinung, dass die echten Chriesi nicht zu ersetzen sind. Kirschen passen doch auch nicht zu Pasta oder Fleisch. Daher würde ich solche Dinge wohl kaum ausprobieren. Selbstgemachte Konfitüre aus Kirschen jedoch koste ich jederzeit gerne. Da behalten die Chriesi auch auf sicher ihre Würze.» (LS)