

Die SP sagt zweimal Nein

KANTON red. Die SP des Kantons Zug hat ihre Parolen zu den nationalen Abstimmungen vom 8. März gefasst. Die Partei hat sich sowohl gegen die Familieninitiative der CVP wie auch gegen die Initiative der GLP «Energie- statt Mehrwertsteuer» ausgesprochen. Die Familieninitiative lehne man ab, weil Familien mit kleinerem Budget doppelt bestraft würden. Die Energiesteuerinitiative sei ein Blendwerk, weshalb man sie ablehne.

Vorstoss nachgereicht

Im Kantonsrat hat die Fraktion zur Familieninitiative der CVP noch eine Kleine Anfrage nachgereicht. Die Steuerbefreiung von Familienzulagen sei nur auf den ersten Blick familienfreundlich, argumentieren die Genossen. Die finanziellen Folgen seien dagegen gross, Bund und Kantone rechneten mit einer Milliarde Mindereinnahmen. Es sei davon auszugehen, dass derartige Steuerausfälle durch allgemeine Steuererhöhungen oder Leistungsabbau in anderen Bereichen kompensiert werden müssten. Die SP will nun von der Regierung wissen, wie sie sich grundsätzlich zur Initiative stellt und mit welchen finanziellen Auswirkungen sie rechnet. Die SP verlangt aber auch Antworten darauf, wie und wo die Steuerausfälle kompensiert werden.

Die Zukunft der Zuger Industrie

V-ZUG Das Unternehmen hat zu einem Gespräch zum hiesigen Industriestandort geladen. Das Thema hat seit dem Wegfall des Euro-Mindestkurses enorme Brisanz erhalten.

ERNST MEIER
ernst.meier@zugerzeitung.ch

Der Wirtschaftsstandort Zug gilt heute über die Landesgrenze hinaus als wichtiger Finanzplatz und Handelszentrum für die Rohstoffbranche. Dass in Zug trotz der rasanten Wandlung der letzten Jahre die Industrie weiterhin eine hohe Bedeutung hat, wird oftmals übersehen. Von den gegen 105 000 Arbeitsplätzen im Kanton sind 21 Prozent dem Industriesektor zuzuordnen (Landwirtschaft 1,8 Prozent, Dienstleistung 77,2 Prozent). Zu den bedeutendsten Industriefirmen gehören Siemens, Landis + Gyr sowie der Haushaltgerätehersteller V-Zug. Die drei Unternehmen beschäftigen auf dem Boden der Stadt Zug gegen 3000 Mitarbeiter, ein Grossteil davon ist in der Produktion tätig.

Trotz der sich ändernden Rahmenbedingungen in der globalisierten Weltwirtschaft halten die Zuger Unterneh-

men bis heute an ihren hiesigen Wurzeln fest. Siemens und V-Zug haben in den letzten Monaten ihr Bekenntnis zur Region bekräftigt: Beide investieren dreistellige Millionenbeträge in den Ausbau des hiesigen Produktionsstandortes.

Chancen für Reindustrialisierung

Wie entwickelt sich die industrielle Produktion im städtischen Raum? Und: Wie wegweisend kann diese für andere Industriestandorte in der Schweiz sein? Diesen Fragen widmet sich eine Gesprächsreihe. Initiiert wurde sie von der Metall-Zug-Gruppe, dem Verein Technologie Forum Zug sowie der Zuger Wirtschaftskammer. Am Dienstagabend kam es zur ersten Veranstaltung im Zugorama – auf dem Areal der V-Zug. «Mit Blick auf die Schweiz und Europa widmet sich der erste Abend der Zukunft der Industrie und insbesondere den Chancen für eine Reindustrialisierung», hiess es in der Einladung der Veranstalter. Gegen 200 Gäste, Vertreterinnen und Vertreter der hiesigen Wirtschaft und Politik, waren vor Ort.

«Bei der Planung des heutigen Abends konnten wir die aktuelle Brisanz unseres Themas noch nicht erahnen», sagte Jürg Werner, CEO von Metall Zug, zur Begrüssung. Am 15. Januar gab die Nationalbank den Euro-Mindestkurs auf. Über die Auswirkungen der Frankenstärke auf die Wirtschaft wird seither heftig debattiert. Das Thema stand denn auch im Zugorama im Zentrum der Diskussionen.

In ihrem Referat erklärte Marie-Gabrielle Ineichen-Fleisch vom Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco), wie man sich auf Stufe Bund der neuen Herausforderung stellt. Ein Konjunkturprogramm sei derzeit nicht das richtige Mittel, ist sie überzeugt. «Das würde die gut laufenden Sektoren der Schweizer Wirtschaft überhitzen», sagte sie.

Vielmehr setze man auf direkte Massnahmen wie der aktuell beschlossenen Zulassung von Kurzarbeitszeitschädigung. Weiter gehe es darum, die Rahmenbedingungen für die Unternehmen zu verbessern. Dazu brauche es ein Impulsprogramm für den Tourismus

und weitere Liberalisierungen (administrative Entlastung, Marktöffnungen, freier Handel etc.).

«Nicht alle werden überleben»

«Es hat sich seit dem 15. Januar nicht wirklich alles geändert. Die Rahmenbedingungen waren für uns immer schwierig», sagte an der anschließenden Podiumsdiskussion Dirk Hoffmann, CEO von V-Zug. Die Situation sei aber noch schwieriger geworden. Er befürchtet, dass einige Industriefirmen nicht bestehen können, sieht die Krise aber als Chance zur Verbesserung. «Wir müssen noch radikaler auf Innovation und unsere Nischen, wo wir zu den Besten zählen, setzen», sagte er. Stadtrat Karl Kobelt wies auf die Vorzüge hin, die Zug nach wie vor hat: «Tiefe Steuern, stabile Verhältnisse und gute Verkehrslage.» Swissem-Präsident Hans Hess betonte, wie wichtig es ist, dass alle nun am gleichen Strick ziehen, «die Industrie zusammen mit den Sozialpartnern». Dirk Hoffmann wies auf die Pläne seines Unternehmens hin, in Zug mit verdichtetem Bauen in die Entstehung eines Technologie-Zentrums zu investieren. «Die aktuelle Situation bekräftigt uns, schnell zu handeln.»



«Wir müssen noch radikaler auf Innovation setzen.»

DIRK HOFFMANN,
CEO V-ZUG

HINWEIS

Der nächste Gesprächsabend zum Thema «Zukunft der Stadt» ist am 10. März im Zugorama. Weitere Infos: www.technologycluster-zug.ch

Wer hat die Zuger Kirschtorte wirklich erfunden?

SERIE, TEIL 1 Zur Erfindungsgeschichte des Zuger Kirschgebäcks kursieren diverse, teilweise recht abenteuerliche Anekdoten. Experimentiert wurde in einer kleinen Backstube im Herzen des Neustadt-Quartiers. Mit Kirschwasser.

Der junge Konditor Heinrich Höhn (1889–1957) eröffnete 1913 zusammen mit seiner Frau ein Konditoreigeschäft an der Alpenstrasse 7, mitten im aufstrebenden Neustadt-Quartier. Höhn stammte ursprünglich aus dem benachbarten Hirzel im Kanton Zürich und wuchs in Herisau in Appenzell-Ausserrhododan auf. Seine Geschäfte liefen anfänglich nicht gut, und der Beginn des Ersten Weltkrieges stand kurz bevor. Höhn musste sich dringend etwas einfal-



lassen. Laut Nacherzählung soll der damalige Zuger Kirsch-Destillateur Johann Etter dem jungen Höhn geraten haben, doch einmal Kirsch statt Punsch in die englische Punschorte zu träufeln. Tatsächlich weist das damalige Punschgebäck bezüglich Struktur und Machart Ähnlichkeiten mit der späteren Kirschtorte auf. Auch die damalige Besitzerin des Ladenlokals, Damenschneiderin Emma Leibacher, soll Höhn geraten haben, dringend eine Zuger Spezialität zu fertigen. Höhns spätere Konkurrenten behaupteten, er hätte die Kirschtorte aus Holland importiert, andere sagten, er hätte sie in Italien entdeckt.

Tüfteln in der Backstube

Am besten belegt ist jedoch die Anekdote, wonach Heiri Höhn die Kirschtorte auf Anregung von Anna Stadler-Christen, Wirtin vom benachbarten Hotel Zugerhof, und Carl Förly-Doswald, Stadtrat und Hotelier vom «Central», erfunden hat. Die beiden Gastronomen seien mit der ausdrücklichen Bitte an Konditor Höhn herangetreten, er solle für ihre zahlungskräftige Kundschaft ein feines Dessert mit Kirsch kreieren. So kam es, dass sie bei Höhn in der Backstube sassen und diverse Prototypen der Kirschtorte verkosteten, bis die Kreation endlich perfekt war. Bereits am 23. Dezember 1915 publizierte Höhn in den «Zuger Nachrichten» ein Inserat, in welchem er sein neues Produkt als «Zuger-Kirschtorten, Spezialität» anpries. Bis 1921 wurde die Erfindung weiterentwickelt und verfeinert. Höhn liess sich durch die leichte Verfügbarkeit an hervorragenden Kirschwassern in der Stadt Zug inspirieren.

Zürcher Kirschtorte?

Und dann gibt es noch die Geschichte einer «Kirschwasser Torte» aus den

Küchen-Protokollen des Zürcher Bürgermeisters und Landammanns Hans von Reinhard aus dem Jahr 1819. Darin ist vermerkt, dass den 34 geladenen Gästen in Zürich «bey anlass der Reformations Feyer» nebst anderen Dessertspeisen auch eine «Kirschwasser Torte» aufgetischt wurde. Der Kirsch war schon damals ein beliebtes Destillat, um Nachspeisen zu aromatisieren. Das Zürcher Kirschgebäck besass indes kaum eine Ähnlichkeit mit der Raffinesse der späteren Zuger Kirschtorte. Denn Höhns Verdienst war es, die Torte so zu strukturieren, damit das Biscuit mit Buttercrème versiegelt und mit Japonaisboden ergänzt werden konnte, um das Auslaufen des Kirschsirups zu verhindern.

Übrigens ...

Auch die «Schwarzwälder Kirschtorte» feiert heuer ihr 100-Jahr-Jubiläum. 1915 soll die mit Kirsch aromatisierte Rahmtorte von Konditor Josef Keller in Bad Godesberg bei Bonn (D) erfunden worden sein, bevor er sein Rezept an August Schäfer im schwarzwälderischen Triberg (D) weitergab. Auch bei der Schwarzwäldertorte gibt es Mitstreiter, die andere behaupten. So sei die berühmte Torte 1930 in Tübingen erfunden und 1934 erstmals erwähnt worden. Damals wurde das Gebäck vor allem in Berlin sowie in deutschen, österreichischen und schweizerischen Grossstädten verkauft. Die «Schwarzwälder Kirschtorte» ist heute die bekannteste und beliebteste Torte Deutschlands und weltweit gefragt. Im Schwarzwald gibt es ein wiederkehrendes Festival, bei dem Amateure und Profis mit selbst gemachten Kirschtorten kulinarisch gegeneinander antreten.

UELI KLEEB
redaktion@zugerzeitung.ch

Lesen Sie im nächsten Teil der Serie, wie der Zuger Kirsch aus dem Neustadt-Quartier weltbekannt wurde. Und warum das Stadtviertel zum Epizentrum der Zuger Kirschtorte geworden ist.

Zusammen mit einem Team von Historikern hat der Zuger Ueli Kleeb die Kirschenkultur in der Region Zug-Rigi erforscht und seit 2007 ein umfangreiches Archiv angelegt. Ende Jahr erscheint das Buch dazu. Viele der erwähnten Exponate sind im «Zuger Kirschtorten Museum» bei Treichler ausgestellt.



Bild oben: Heiri Höhn mit seiner Frau Hanna und Angestellten vor seinem ersten Geschäft an der Alpenstrasse 7 in Zug, 1913/14 (heute Coiffeur Voser).

Bild unten links: Am 23. Dezember 1915 preist Höhn seine Kirschtorte erstmals in den «Zuger Nachrichten» als Spezialität an.

Bild unten rechts: Im «Feuerhorn» von 1936 wird Heiri Höhn karikiert.