

Bossard bleibt Hauptsponsor

ZUG red. Noch vor den Playoffs, die am Samstag beginnen, kann der EVZ einen Erfolg verkünden: Der Sportverein hat gestern bekannt gegeben, dass der Sponsoringvertrag mit Bossard um drei Saisons verlängert worden ist. Die Zuger Firma, die weltweit in der Verbindungstechnologie tätig ist, ist so genannter «Naming Right Partner» der Bossard-Arena, der Heimstätte des EVZ. Mit der Verlängerung des Partnerschaftsvertrags wird Bossard für mindestens drei weitere Saisons auch auf den Trikots der EVZ-Spieler präsent sein. Zudem nutzt Bossard weiterhin die Hospitality-Plattformen für Firmenanlässe.

«Bossard ist genau wie der EVZ ein wichtiger Wert für Zug», sagt Patrick Lengwiler, EVZ-CEO. «Die Weiterführung bedeutet für uns Stabilität und die Erhaltung einer wertvollen Partnerschaft.» Auch bei Bossard ist man über die Vertragsverlängerung glücklich. «Als Zuger Unternehmen und Namensgeber der Bossard-Arena wollen wir uns auch weiterhin beim Klub direkt engagieren», erklärt Beat Grob, CEO von Bossard Zentraleuropa. «Schliesslich nimmt der EVZ in Zug eine wichtige gesellschaftliche Rolle ein.»

Fischabfälle werden verbrannt

ZUG Berufsfischer dürfen Fischeingeweide nicht in Seen entsorgen. Neben einem ästhetischen sei das ein hygienisches Problem.

HARRY ZIEGLER
harry.ziegler@zugerzeitung.ch

Im Welschland ist es gang und gäbe, dass Berufsfischer Fischabfälle im See entsorgen. In der Westschweiz ist diese Praxis im Neuenburger-, Murten- und Genfersee üblich. Nun soll aber die Entsorgung von Fischabfällen in Schweizer Seen eingeschränkt werden. Eine entsprechende Änderung der «Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten» ist vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit in die Anhörung geschickt worden.

Die in der Westschweiz weit verbreitete Entsorgungspraxis kennt man in der Deutschschweiz kaum. Hier landen die Fischabfälle der Berufsfischer zum grössten Teil in der Verbrennungsanlage oder werden zu Schweine- oder Forel-

lenfutter verarbeitet. Die Schlachtabfälle der Fische werden somit im Kanton Zug via Kadaversammelstelle in die Verbrennungsanlagen gebracht, wie Peter Ulmann, Co-Amtsleiter des Amtes für Wald und Wild, erklärt. «Wenn nun ein Angelfischer auf seinem Boot einen einzelnen Fisch ausnimmt und diese Abfälle wieder in den See wirft, dann ist das unproblematisch», erklärt Ulmann. Problematisch wird es erst bei grösseren Mengen, etwa bei den Abfällen aus der Netzfischerei.

Unerwünschter Nebeneffekt

Fischabfälle, die im Wasser entsorgt werden, würden nicht immer gleich auf den Seegrund absinken, sondern können eine Zeit lang auf der Wasseroberfläche dümpeln. «Vor allem dann, wenn die Schwimmblase noch vorhanden ist», sagt Ulmann. Diese Abfälle locken Vogelarten wie den Milan oder die Möwen an. Gerade die letzteren sind unerwünscht. Die Möwe plündert nämlich die Nester anderer Vogelarten. Der Bundesrat übrigens hat 2012 in der Antwort auf eine Interpellation darauf hingewiesen, dass die Fischabfälle für verschiedene Vogelarten eine leicht zugängliche Nahrungsquelle seien. Es sei davon

auszugehen, dass die Vogelbestände rund um die Seen, in denen solche Abfälle entsorgt werden, künstlich erhöht

erhöhen, dass Fischparasiten verbreitet werden.

«Im Kanton Zug dürfen aus hygienischen und ästhetischen Gründen keine Fischabfälle aus der Netzfischerei in den Seen entsorgt werden», erklärt der Co-Amtsleiter. Im Winter möge das ja noch gehen. «Im Sommer wäre dies mehr als nur unappetitlich. Auch wegen des entstehenden Verwesungsgeruchs.»

700 Tonnen Abfälle

Gemäss Untersuchungen aus dem Jahr 2010 – neuere Zahlen gibt es nicht – fallen bei der schweizerischen Berufsfischerei jährlich etwa 700 Tonnen Schlachtabfälle von Fischen sowie rund 200 Tonnen nicht verzehrte Weissfische an. Weissfische werden übrigens in der Deutschschweiz auch häufiger verspiessen als in der Romandie, wo dies eher verpönt ist, wie die Nachrichtenagentur SDA meldet. Grundsätzlich dürfen die Fischabfälle in den Westschweizer Gewässern nur in jenem See entsorgt werden, in dem die Fische auch tatsächlich gefangen wurden. Schlachtabfälle von importierten Fischen dürfen nicht im See entsorgt werden.



«Wenn ein Angelfischer einen einzelnen Fisch ausnimmt und die Abfälle in den See wirft, dann ist das unproblematisch.»

PETER ULMANN,
AMT FÜR WALD UND WILD

werden. Das Entsorgen von Fischabfällen in Seen könnte gemäss Bundesamt für Umwelt (Bafu) aber auch das Risiko

Die Neustadt als Epizentrum der Zuger Kirschtorte

SERIE, TEIL 2 Das Kirschwasser aus der Zuger Neustadt wurde vor 150 Jahren weltbekannt. Eigentlich logisch, dass ein Konditor im neuen Stadtquartier beim Bahnhof Zug auf die Idee kam, Kirsch zu verwenden.

Kirsch wurde in der Region Zug und Rigi nachweislich schon vor 400 Jahren gebrannt. Es wird erzählt, dass das Zuger Chriesiwasser bereits im 18. Jahrhundert bei der feinen Pariser Gesellschaft äusserst beliebt gewesen sein soll. Die Gebiete rund um den Zugersee waren im 18. und 19. Jahrhundert bekannt für ihre Kirschbaum-Wälder, auf der Zuger Allmend standen Hunderte von Chriesibäumen, die als Gemeingut allen gehörten. Gleichzeitig mit der einsetzenden Industrialisierung steigerte sich um 1850 auch die Produktion des Zuger Kirschwassers. Und mit der Eröffnung der neuen Eisenbahnstrecken und des ersten Zuger Bahnhofs 1864 erfuhr der Kirsch-Export einen markanten Aufschwung. Es war eine Zeit des Aufbruchs und der Neugründungen.

Berühmte Destillieren waren im Neustadt-Quartier nahe des Zuger Bahnhofs angesiedelt. An der Alpenstrasse 1 produzierte die Brennerei und Mosterei «Weiss zum Erlenbach» seit Mitte des 19. Jahrhunderts Zuger Kirsch. An der Poststrasse 23 destillierte die Brennerei «Paul Etter» von 1891 bis 1926, bevor sie an die Baarstrasse 37 umzog und dort bis 1980 tätig war. An der Vorstadt befand sich von 1855 bis 1902 die Kirschwasser-Destillerie «Joseph Schmidt», an der nahen Gartenstrasse 2 war die Brennerei «Carl Landtwing» von 1902 bis 1956 domiziliert.

Kirsch für Kuba

Am wichtigsten für die frühe Verbreitung und den internationalen Ruf des Zuger Kirschs war jedoch die Zentrale der «Kirschwassergesellschaft in Zug», die von 1872 bis 1911 an der Bundesstrasse 15 neben der späteren protestantischen Kirche in der Neustadt angesiedelt war. 1870 hatten sich 116 Kirschbrenner und Chriesibauren aus dem ganzen Kanton zur neuen Gruppierung zusammengeschlossen, um die Qualität des Kirschwassers zu steigern, Fälschungen zu verhindern und den weltweiten Export zu fördern. Zu diesem Zweck unterhielt die genossenschaftliche Vereinigung um 1900 über 20 Depots und Agenturen in Europa, Russland, Kleinasien, Nord- und Südamerika sowie in der Karibik. Auch auf Kuba wurde Zuger Kirsch getrunken. Die grossen, dampfbetriebenen Destillationsapparate bestellte

die Aktiengesellschaft bei Siemens in Stuttgart. Zum unabhängigen Kontroll-experten bestimmte man den Kantonschullehrer Friedrich Mühlberg, den späteren Chemielehrer von Albert Einstein.

250 000 Torten

Aus heutiger Sicht erscheint es logisch, dass eine mit Kirschwasser getränkte Torte im bahnhofsnahen Neustadt-Quartier erfunden wurde. Aktuell werden im Kanton Zug über 250 000 Kirschtorten hergestellt und dafür rund 15 000 Liter Zuger Kirsch (100 Vol.-Prozent) verwendet. Meier, Treichler, Strickler und Speck, die vier grössten Kirschtorten-Hersteller, die schweizweit etwa 85 Prozent dieser Zuger Spezialität herstellen, haben ihren Stammsitz oder ihr Ladenlokal heute noch in der Zuger Neustadt. So ist das Stadtviertel rund um den Bahnhof Zug nicht nur die Heimat des weltbekannten Zuger Kirschwassers, sondern auch das eigentliche Epizentrum der Zuger Kirschtorte.

Übrigens ...

Aber nicht nur das Neustadt-Quartier war damals eine Hochburg der Zuger Kirschkultur. Auch mitten in der Zuger Altstadt waren im 19. Jahrhundert berühmte Kirschbrenner tätig, so ab 1830 die Gebrüder Bossard im Haus «Zum Schwanen» in der Unteraltstadt, ab 1851 Wyss in der «Münz» an der Zeughausgasse und Speck-Stadler an der Ägeristrasse sowie ab 1883 Keiser beim Knopfliturm. Die Gemeinde Meningen verfügte 1932 über 95 Brennerien, Baar hatte 83 und Oberägeri 78. Ausserhalb des Kantons waren Arth, Steinen, Küsnacht, Schwyz und Weggis eigentliche Kirschen-Hochburgen. In Küsnacht zählte man 154 Brennapparate, in Schwyz 116 und in Weggis deren 90.

UELI KLEEB
redaktion@zugerzeitung.ch

Lesen Sie in der nächsten Serie, wie das wiederentdeckte Originalrezept der Zuger Kirschtorte lautet. Und was die Unterschiede zur heutigen Torte sind.

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.

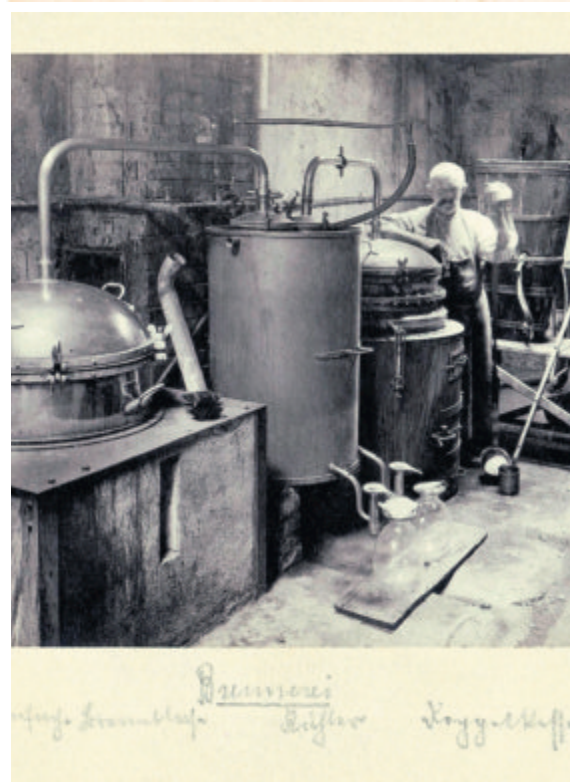


Bild oben: Visitenkarte der 1870 im Zuger Neustadt-Quartier gegründeten und damals auf der ganzen Welt bekannten «Kirschwassergesellschaft in Zug».

Bild unten links: Traditionelle Kirschbrennerei beim Knopfliturm im Zuger Dorf-Quartier, nach 1918. So wurde mitten in der Stadt Zug Kirschwasser destilliert.

Bild unten rechts: Aufstrebendes Neustadt-Quartier, Ecke Alpenstrasse/Gotthardstrasse mit zweitem Zuger Bahnhof und neuen Gewerbe- und Hotelbauten, nach 1935.