

NACHRICHTEN

Anpassungen im Schiffsverkehr

KANTON red. Der Regierungsrat befürwortet die Sicherheitsanpassungen im Schiffsverkehr. Das teilt er in einem Schreiben mit. Die Teilrevision des Bundesgesetzes über die Binnenschifffahrt sehe vor, neue oder umgebaute Fahrgastschiffe erst dann zuzulassen, wenn ihre Sicherheit nachgewiesen ist. Wie im Strassenverkehr soll zudem auch im Schiffsverkehr eine Atemalkoholprobe eingeführt werden. Der Regierungsrat begrüsst diese Sicherheitsvorkehrungen, wie er dem Bund in seiner Vernehmlassungsantwort mitteilt. Um den Vollzug für die Kantone zu vereinfachen, beantragt der Regierungsrat allerdings, ein zentrales Register über die Schiffe, deren Halterinnen und Halter, Administrativmassnahmen und Fahrberechtigungen zu schaffen.

CVP ortet ein Führungsproblem

DENKMALSCHUTZ Die Regierung blockt die Kritik am Amt für Denkmalpflege und Archäologie ab. Das kommt bei der CVP, FDP und SVP nicht gut an.



«Renditedenken kann nicht Mass aller Dinge sein.»

ANDREAS HÜRLIMANN, AGF-KANTONSRAT, STEINHAUSEN

Thiemo Hächler (CVP, Oberägeri), Daniel Abt (FDP, Baar) und Manuel Brandenburg (SVP, Zug) verlangen in einer Motion, dass künftig die Unterschutzstellung eines Objekts gegen den Willen der Eigentümerschaft nicht mehr möglich ist. Die Regierung lehnt dies in ihrem Antrag ab (wir haben berichtet).

Das kommt bei den Fraktionen genau so schlecht an wie die Feststellung, gewisse Forderungen der drei Politiker

seien nicht motionsfähig. Entschieden wird heute im Kantonsrat.

Die FDP-Fraktion stellt fest, die Regierung wolle dem schon länger postulierten Anliegen nach mehr Kundenzufriedenheit und vor allem mehr Rechtssicherheit offensichtlich nicht ernsthaft nachkommen. «Ihre Antworten sind ein Lippenbekenntnis.» Unter-

stützungen gegen den Willen des Eigentümers dürfen laut FDP höchstens «die Ultimo-Ratio-Lösung» sein. Auch die CVP ist von den Antworten und Anträgen der Regierung alles andere als erfreut. «Wir sind nicht gegen Denkmalschutz», sagt Fraktionschef Andreas Hausheer (Steinhausen), aber offensichtlich existiere in der zuständigen Direktion ein Führungsproblem. Dies glaubt auch die SVP. Jedenfalls will sie alles dafür tun, dass die beiden Motionen erheblich erklärt werden. Irritiert ist die Fraktion, dass die Regierung respektive die Direktion des Innern bei der Beantwortung der Vorstösse auf einzelne Begehren nicht eingehen.

möglich sein soll, auch nichts Positives abgewinnen. Idealerweise erfolge die Unterschutzstellung von Bauten einvernehmlich, «im schlechtesten Fall muss der Kanton die Möglichkeit haben, dies gegen den Willen der Eigentümer zu tun». Baudenkmäler würden viel zur Identitätsbildung der Bevölkerung mit der Heimat beitragen. AGF-Kantonsrat Andreas Hürlimann: «Wir sind stolz auf Bauten wie den Zytturm oder die Burg, welche nur dank dem Engagement der Zuger Denkmalpflege vor dem Abriss gerettet werden konnten.» Seiner Meinung nach wäre es schlecht um die Kultur bestellt, «wenn nur noch das Renditedenken das Mass aller Dinge ist».

Unterstützung nur von Links

Die SP und die Alternative-die Grünen stärken der Regierung grundsätzlich den Rücken. Sie können der Forderung der drei Motionäre, dass künftig die Unterschutzstellung eines Objekts gegen den Willen der Eigentümerschaft nicht mehr

Ob die Regierung allerdings lediglich mit Hilfe der Linken mit ihren Argumenten im Parlament durchdringen wird, scheint mehr als fraglich. Zumal auch die FDP festhält: «Die jetzige Praxis des Denkmalschutzes bedarf einer Justierung. Dafür braucht es die Vollerheblicherklärung beider Motionen.»

Die Zuger Kirschtorte wird zum Schweizer Kulturgut

SERIE, TEIL 6 Die Kirschtorten sind heute Zugs Aushängeschild. Und die Zuger Konditoreien Grossabnehmer des Kirschwassers. Eine wichtige Voraussetzung für den Erhalt der Kirschbäume rund um den Zugersee.

Ein bemerkenswerten Auftritt hatte der Kanton mit der Zuger Kirschtorte an der Schweizerischen Landesausstellung «Expo.64» in Lausanne. Der Baarer Grafiker Geny Hotz hatte ein Umzugskonzept entworfen, bei dem das Zugerland in Form von fahrbaren, thematischen Bildskulpturen vorgestellt wurde. Die Zuger Konditoren Jacques Treichler, Albert Meier, Oswald Lüönd, Kurt Keiser, Karl Speck, Isidor Stierli und Max Wüthrich nahmen am «Concours Culinaire» teil. Die Kollektivarbeit mit der Kirschtorte wurde mit einer Goldmedaille belohnt.



Die Kirschtortenproduktion in Zug wurde unterdessen weiter ausgebaut und rationalisiert. 1967 eröffnete Treichler an der Poststrasse 22 eine vollautomatische Bäckerei mit einem Durchlaufofen zur industriellen Herstellung von Japonaisböden und Biskuits. Die Maschine machte die Produktion von 1000 Japonaisböden pro Tag möglich. Im Keller baute Treichler zudem einen Vorrattank mit 7000 Litern Kirsch ein. Das Kirschwasser kam von verschiedenen Chriesibauern aus der Zugerseeregion sowie von grösseren Brennereien in Zug, Arth, Schwyz und Küsnacht.

Luftpost nach Japan

Die Nachfrage nahm von Jahr zu Jahr zu. Der Zuger Konditor Oswald Lüönd an der Zeughausgasse 15 musste in den 1970er-Jahren über die Festtage Hilfskräfte anstellen und versandte seine Kirschtorten per Luftpost bis nach Japan. Sein Kollege Albert Meier von der Alpenstrasse 14 verkaufte über die Festtage rund 10 000 Kirschtorten, was damals einen Sechstel seiner gesamten Jahresproduktion darstellte. Auch er stellte zusätzliche Gehilfen ein und verschickte seine Torten bis nach Amerika, Kanada oder Südafrika. Auch Kurt Keiser von der gleichnamigen Konditorei an der Neugasse 13 verkaufte grosse Mengen an Kirschtorten. Bis 1982 hatten alle damals bestehenden Stadtzuger Konditoreien die Kirschtorte in ihr Sortiment aufgenommen. Von allen Spezialitäten verkaufte sich das Zuger Kirschegebäck mit Abstand am besten.

Kulinarikerbe und Kirschbäume

2008 wurde die Zuger Kirschtorte offiziell ins Inventar «Kulinarisches Erbe der Schweiz» aufgenommen. Zwei Jahre später fand die Gründung der «Zuger Kirschtorten-Gesellschaft», der Zusammenschluss aller Kirschtorten-Produzenten im Kanton, statt. Der Verein hat das Ziel, die Kirschtorte als wichtiges historisches Kulturgut zu bewahren und das Image des Kantons Zug zu fördern. 2011 wurde der Kirschenanbau im Kanton Zug im Rahmen der Unesco-Kon-

vention zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes offiziell in der Liste «Lebendigen Traditionen der Schweiz» vermerkt. Und seit 2013 sind der Zuger Kirsch und der Rigi-Kirsch durch die Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) geschützt. Im gleichen Jahr eröffnete Treichler das «Zuger Kirschtorten-Museum»,

das die Erfindungsgeschichte der Kirschtorte mit über 200 historischen Dokumenten, Bildern und Exponaten zeigt. Vorgestellt wurde auch eine repräsentative Kirschkollektion mit 77 verschiedenen, teilweise seltenen Kirschwassern aus der Region Zug-Rigi. 2015 trat schliesslich die seit langem angestrebte Ursprungsbezeichnung für die Zuger Kirschtorte in Kraft. Der Antrag ins Register der IGP (Indiction Géographique Protégée) bedeutet, dass die Torte nur noch innerhalb des Kantons Zug hergestellt werden und ausschliesslich Zuger Kirsch AOP oder Rigi-Kirsch AOP enthalten darf. Die Bemühungen der zwölf aktiven Kirschtorten-Produzenten dienen nicht nur der Verkaufsförderung, sondern tragen dazu bei, dass die landschaftstypischen Hochstamm-Kirschbäume rund um den Zugersee erhalten bleiben. In einem Zentiliter Zuger Kirschs (40 Volumenprozent) stecken ungefähr 28 Brennkirschen, in einer mittleren Kirschtorte befinden sich also rund 280 Kirschen in flüssiger Form!

Übrigens ...

Alteingesessene Zuger Familien beziehen ihre Kirschtorten traditionell bei ihrem auserwählten Lieblingshersteller. Innerhalb der Familien besteht oft Uneinigkeit, welcher Konditor die beste Zuger Kirschtorte herstelle. Der «Zuger Kirschtorten-Graben» geht oft quer durch die Familie. So auch in der Familie des Autors. Während seine Eltern ihre Kirschtorten immer bei Strickler eingekauft hatten, bevorzugte der Sohn zuerst die Torten von Meier, weil diese schön feucht waren. Nach einigen Kirschtorten-Blindtests im Freundeskreis kauft er nun vermehrt bei Treichler ein. Seine letzte Zuger Kirschtorte hat der Autor kürzlich in der Confiserie Speck genossen, übrigens zusammen mit dem Chefredaktor dieser Zeitung.

UELI KLEEB
redaktion@zugerzeitung.ch

Mit diesem Beitrag ist die sechsteilige Serie zum 100-Jahr-Jubiläum der Zuger Kirschtorte abgeschlossen.

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: Die Zuger Kirschtorten-Hersteller Treichler, Meier, Lüönd, Keiser, Speck, Stierli und Wüthrich bei ihrem gemeinsamen Auftritt am «Concours Culinaire» der Schweizerischen Landesausstellung Expo '64 in Lausanne. Die Kollektivarbeit mit der Zuger Kirschtorte wurde mit einer Goldmedaille belohnt.

Bild unten links: Blick in die 1967 eröffnete vollautomatische Bäckerei von Treichler an der Poststrasse 22 mit einem Durchlaufofen zur industriellen Herstellung von Japonaisböden und Biskuits, den beiden Hauptbestandteilen der Kirschtorte.

Bild unten rechts: 2008 wurde die Zuger Kirschtorte offiziell ins Inventar «Kulinarisches Erbe der Schweiz» aufgenommen, 2015 trat schliesslich die seit langem angestrebte Ursprungsbezeichnung IGP (Indiction Géographique Protégée) in Kraft. Zukünftig kann die IGP Zuger Kirschtorte nur noch im Kanton Zug hergestellt werden und darf nur noch AOP Zuger Kirsch oder AOP Rigi-Kirsch enthalten.