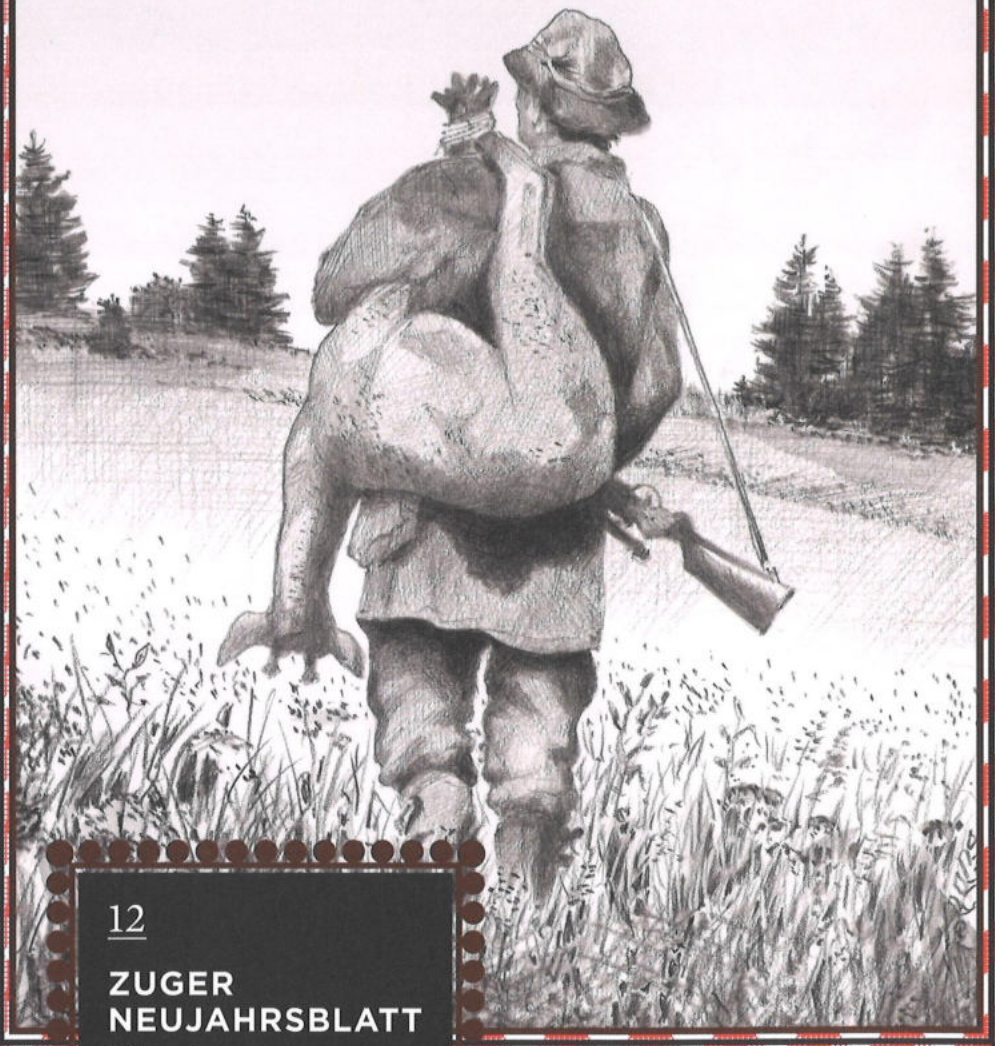
ZUG – EN GUETE



12

ZUGER
NEUJAHRSBLATT

Seit 1892

ZUG – EN GUETE

12

ZUGER
NEUJAHRSBLATT

Seit 1892

EDITORIAL

5

Christine Harte

EINKEHREN AUF DEM AUSFLUG

Stop for a bite to eat

12

Barbara Schmutz

MIT HITZE, RAUCH UND LEIDENSCHAFT

With heat, smoke and passion

34

Beat Holdener

ES MUSS NICHT IMMER KIRSCH SEIN

It can't always be Kirsch

46

Alex Kobel

OHNE APFELWÄHE GEHT NICHTS

Nothing goes without apple pie

68

FAITS DIVERS
GEMEINNÜTZIGE GESELLSCHAFT ZUG
SPONSOREN/IMPRESSUM

90

Thomas Brändle

FIGUGEGL MIT AL «DENTE» CAPONE

Figugegl with Al "Dente" Capone

6

Therese Marty

WIE KÖCHE KULINARISCH KOMPONIEREN

How chefs create culinary compositions

22

Paul Lipp

CARTE BLANCHE

Ohne Titel, 2 x 1.5 m, Öl auf Leinwand, 2011

42

Albert Müller

DAS GASTGEWERBE IM ALTEN ZUG

The hospitality industry in the Zug of old

58

Peter Ott

JAGD UND FISCHEREI IM KANTON ZUG – GESTERN, HEUTE, MORGEN

Hunting and fishing in Canton Zug – past, present and future

80

SUPPLEMENT

EDITORIAL *Text: Irène Castell-Bachmann*

Mit Freude präsentieren wir Ihnen das Zuger Neujahrsblatt 2012 (ZNB 2012) unter dem Titel «Zug – en Guete». Darin werden zwei wichtige und angenehme Elemente unseres täglichen Lebens thematisiert: das Essen und Trinken im Kanton Zug. Nahrungsmittel und Getränke werden aus unterschiedlichen Blickwinkeln beleuchtet. Die getroffene Auswahl gewährt Einblick in die kulinarische Vielfalt unseres Kantons. So erfahren Sie, geschätzte Leserinnen und Leser, wo ausserhalb der eigenen vier Wände und Restaurants im Zugerland auch noch gekocht und serviert wird – in den vielleicht etwas weniger bekannten Hof- und Besenbeizen. Aber auch etablierte und noch zu entdeckende Kochkünstlerinnen und Kochkünstler kommen zu Wort. Hatten Sie schon mal das Vergnügen, Moscht-Güggel nach Schwändiart oder Zander auf Rahmwirsing mit Saucisson und Miesmuscheln zu essen? Wohl kaum. Diese Rezepte wurden eigens für das ZNB 2012 kreiert. Auch ein literarisches «Amuse-Bouche» darf nicht fehlen.

Im Kanton Zug wird nicht nur gegessen, getrunken und serviert. Eine Vielzahl von Betrieben hier verarbeiten Lebensmittel weiter – das ZNB hat einige davon besucht. Im Text über das Gastgewerbe im alten Zug erfahren Sie, wo im Lauf der Jahrhunderte eingekehrt wurde. Auf keinen Fall fehlen dürfen die Zuger Kirschen in einem Beitrag, welcher Sie u. a. über Hochprozentiges, Weine, Biere und Neukreationen ins Bild setzt. Ebenso bekannt wie die Kirschen sind die in Zug hergestellten Küchenapparate. Erfahren Sie Näheres über deren Herstellung und warum die Apfelwähe dabei eine wichtige Rolle spielt. Schliesslich wird im vorliegenden ZNB die Bedeutung von Jagd und Fischerei im Wandel der Zeit beleuchtet.

Unsere Kommission hält im ZNB 2012 an dem im letzten Jahr erarbeiteten Neukonzept fest. Eine leichte Anpassung erfolgt insofern, als das Supplement von nun an themenbezogen eingesetzt wird.

Irène Castell-Bachmann
Präsidentin der Neujahrsblattkommission

FIGUGEGL MIT AL «DENTE» CAPONE *Text: Thomas Brändle*

Canale Palermo Culinaria ist mehr als Pizza backen, Pasta schlemmen und Wein verkosten. Der amerikanische Kultsender ist hartgesotten, abgebrüht und kocht alles und jeden weich. Enjoy your meal!

«Frühstück zwischen sieben und neun. Um zehn muss das Zimmer geräumt sein», krächzte der hässliche Gnom über den klebrigen Tresen der Rezeption hinweg, drückte mir den Zimmerschlüssel, eine Rolle staubiges Toilettenpapier und die arg lädierte Fernbedienung für die Glotze in die Hand und deutete mit seinem abgemagerten Zeigefinger zum Fahrstuhl: «12. Stock.» Ich war erleichtert, in New York City doch noch eine erschwingliche Bleibe gefunden zu haben, ohne dafür einen Kleinkredit aufnehmen zu müssen. Es war ja nur für eine Nacht. Morgen sollte ich heim in die Schweiz fliegen.

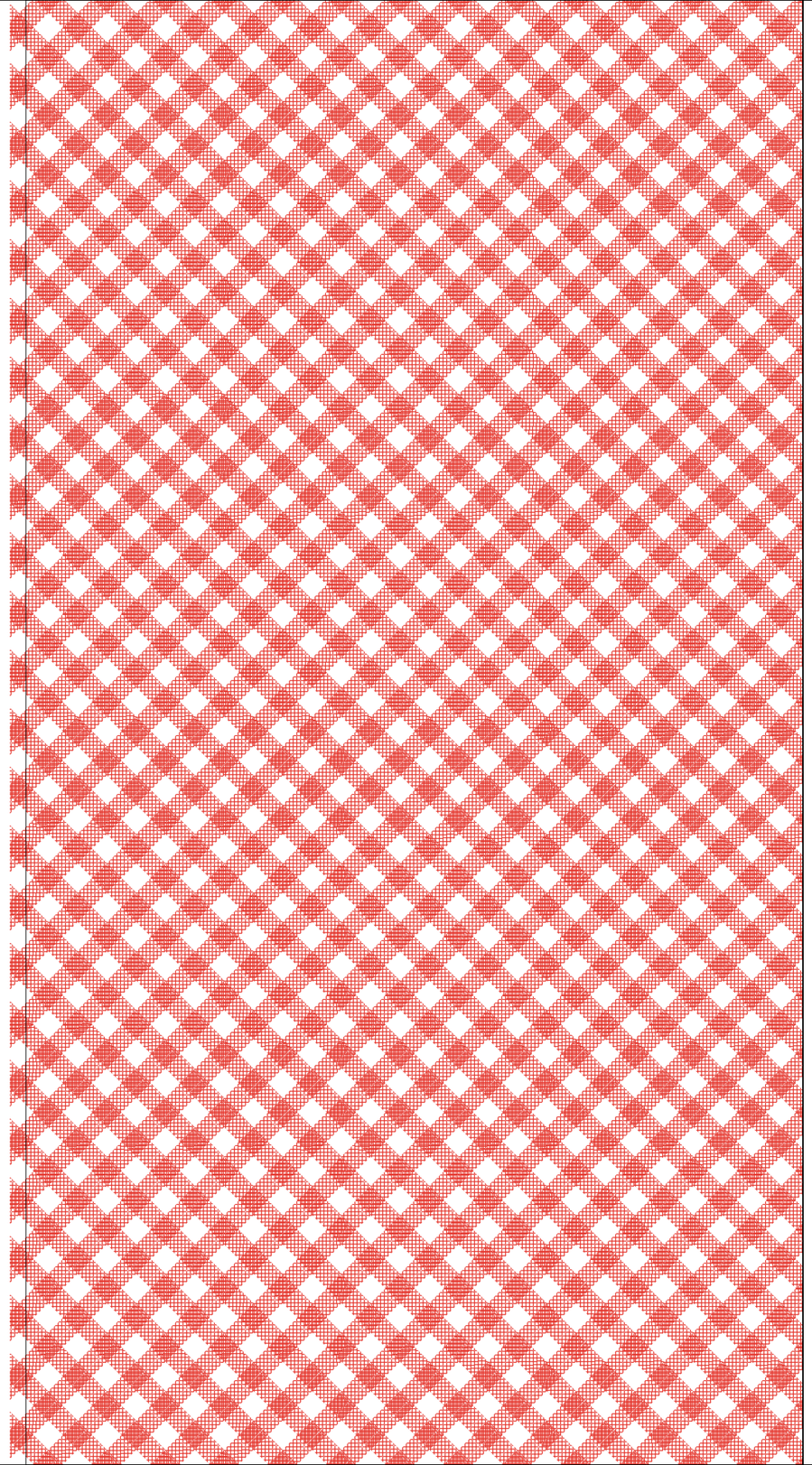
Ich stand eine Viertelstunde unter der Dusche, schwang mich anschliessend aufs Bett und zappte flink durchs amerikanische Fernsehangebot, wo es einfach für jede noch so exotische Zielgruppe einen eigenen Spartensender gab. Den Kanal mit den wiedergeborenen Elvissen kannte ich schon von meinem letzten Amerikaaufenthalt, die Fernsehprediger mit den zuverlässig präzis verfehlten Weltuntergangsprophezeiungen schienen eine nach wie vor ungebrochene Nachfrage zu befriedigen und auch der Sender «Literatur für Analphabeten», moderiert von Parisette Milton, war mir in zweifelhafter Erinnerung geblieben.

Dieses Mal blieb ich bei einer dieser Kochsendungen hängen, wie sie sich im globalen TV-Dschungel schon seit Längerem inflationär vermehrten. Alles schien sich neuerdings nur noch in der Küche abzuspielen. Küchen waren zu den Nabeln der Welt aufgestiegen. Selbst die regelmässig wiederkehrenden Nahostfriedensgespräche fanden inzwischen in der schnuckeligen Küche von Camp David statt. Israel versiebte die Vorspeise, die Palästinenser versalzten den Hauptgang und der US-Präsident liess dann einmal mehr den Pizzaservice kommen. Schnell hatte ich mir einen Überblick über das Sendekonzept verschafft.

If you flick through the varied TV schedule in the evening and at night, you cannot help but notice that nowadays every target audience is served, no matter how unusual. At this stage, reborn Elvis's have their own niche, as do atheist TV preachers or mathematicians with eating disorders. The literature club for the illiterate, for instance, presented by the unrivalled Parisette Milton, is almost as popular as the inflationary choice of spectacular cooking programmes. Today, everything actually seems to take place in the kitchen. Kitchens have been promoted to the centres of the universe. Even the regularly held Middle East peace talks now take place in the cute little kitchen at Camp David.

That legendary cooking programme on Canale Palermo Culinaria, however, is more than just a must for aficionados of Italian cuisine. The cult programme with its host Al "Dente" Capone is hardboiled and seasoned and has so far ground down every celebrity guest. The guests are usually celebrities from the glamorous world of organised crime – or at least related organisations. This time the President of the World Football Federation VIVA, Joseph Butler, will give away his mother's secret recipe. Enjoy your meal!

(Figugegl is an acronym for "Fondue Isch Guet Und Git E Gueti Luune", which means Fondue is tasty and puts you in good humour)



Eine rustikale Kochstube in sizilianischem Ambiente war die Bühne für den Gastgeber Al «Dente» Capone, einen angeblichen Enkel des legendären Chicagoer Paten. Beim geselligen Kochen gab's jeweils ein nettes Geplauder mit einem prominenten Gast aus der Welt des organisierten Verbrechens oder einem artverwandten Verband über Godfather und die Welt.

«Lange hatte er mich hingehalten. Ich freue mich sehr. Begrüssen Sie mit mir unseren heutigen Stargast Joseph Butler, den Sonnenkönig des Weltfussballverbandes VIVA!», brüllte der Gastgeber dem erwartungsvollen Studiopublikum freudig entgegen, das ihm begeistert mit frenetischem Applaus antwortete. Capone, ein charmanter, klein gewachsener Beau mit stark gegeltem, schwarzem Haar, in weite Flanellhose und massgeschneidertes Seidenhemd gekleidet, umarmte den pummeligen Herrn mit dem dünnen Haarkranz herzhaft und schmatzte ihm einen gehörigen Kuss auf die feiste Wange.

«Schön, dass du nun endlich meiner Einladung nachgekommen bist, Jo.» «Ich danke dir, Al. Ich freue mich hier zu sein.» «Was hast du uns mitgebracht? Was kochen wir beide heute Feines?» «Ein traditionelles Käsefondue, so wie es meine Grossmutter immer gemacht hat.» Tobender Applaus brandete durchs Studio. Nachdem der illustre Gast die einzelnen Zutaten auf dem Tisch ausgebreitet und originell vorgestellt hatte, begann Capone auf Anweisung den Knoblauch zu schälen, Butler mit einem Holzspatel in der Käsemischung zu stochern.

«Erstaunlich, wie du deinen Laden im Griff hast, Jo», lud der Gastgeber seinen Küchengast unvermittelt zu einem Gespräch über dessen Arbeit ein. «Man muss die Dinge mit Liebe tun, wenn sie gelingen sollen», parierte Butler mit telegenem Grinsen. «Ich habe ein gutes Team. Man muss die Menschen, mit denen man Grosses bewegen will, ab und zu auch loben, positiv motivieren.»

Ich griff nach meinen Käsecrackern, die ich aus dem Automaten im Flur mitgebracht hatte.

«Wer bekommt den Zuschlag für die nächste VIVA-Fussballweltmeisterschaft?», fragte Capone forsch. «Gibt es schon eine Tendenz?»

«Du meinst die im Jahr 2046, Al?» «Ist 2042 denn schon vergeben?» «Bald. Es kann sich nur noch um zehn bis zwölf Millionen handeln», entgegnete Butler knapp. «Wird es dann Fussbälle mit Computerchips und den Videobeweis zur Unterstützung des Schiedsrichters geben?» Butler verlangte etwas ungehalten nach den gehäuteten Knoblauchzehen. «Genau so musst du das Caquelon ausreiben, damit das Fondue gut kommt», wies er seinen Gehilfen an. «Videobeweis? Ich bitte dich. Wem nutzen schon Beweise? Wie kann man auf dieser Basis dann noch vernünftig verhandeln? Vielfältige Optionen beleben die Freude am Sport nachweislich.»

Ich biss mir auf die Zunge und prüfte das Haltbarkeitsdatum der Crackers. Sie wurden noch vor der letzten WM in Argentinien abgepackt.

«Jo, und wie war das jetzt genau mit diesem Schiedsrichter? Erzähl doch mal.» «Schiedsrichter? Was für ein Schiedsrichter?», erwiderte Butler unwirsch und rührte trotzdem behutsam den Weisswein in die Käsemischung. «Nicht zu viel auf einmal, ja. Du musst das sehr vorsichtig machen. Das ist übrigens ein Walliser Produkt, ein Chardonnay. Man könnte natürlich auch Apfelwein oder Schampus verwenden.» «Beim Final zwischen … Mexiko? … ach, du weisst schon … dessen Auto ausgebrannt ist», half Capone nach. «Ein bedauerlicher Unfall. Ganz dumme Sache. Ich vermute, ein fehlerhaftes Fabrikat. Die Zündung», stotterte Butler unkonzentriert, «der Pfeffer ist wichtig, frisch gemahlen muss er sein.»

Ich klaubte den Schokoriegel aus der Jackentasche, den ich noch am Flughafen gekauft hatte.

«Wie läuft das eigentlich jetzt mit den Fussballwetten? Das scheint etwas ausser Kontrolle geraten? Mein Cousin hat viel Geld verloren. La Famiglia hat keine Freude», hielt Capone das Gespräch in Gang. «Rühren. Ständig rühren. Am besten wie eine Acht. Eine runde, gleichmässige Bewegung. Bis es köchelt», gab Butler vor, zog Capone zum Herd, damit er sich nun darum kümmerte und wusch sich dann ausgiebig die Hände, während er mit grossen Augen ins Publikum blickte. «Das Käsefondue ist für meine Heimat wie die Pizza für

Italien oder der Burger für euch Amerikaner», betörte er die Studiozuschauer sympathieheischend. Stürmischer Applaus. «Cousin Giuseppe?», flüsterte er dem rührigen Capone zu. «Luigi», korrigierte Capone. «Cousin Luigi.» «Schon wieder der? Dumme Sache. Ärgerlich.»

Er, Joseph Butler, müsse dem Fussball noch eine ganze Weile erhalten bleiben. Der Fussball brauche jetzt Stabilität und Bewegung gleichermassen, keine Aufregungen, Streitereien oder Ähnliches, schmeichelte er in die Kameras. «Also kein Nachfolger in Sicht?», erkundigte sich Capone penetrant. «Rühren. Nicht vergessen zu rühren», betonte Butler, nahm Capone den Kochlöffel aus der Hand. «Es darf keinesfalls anbrennen.» Begeistertes Klatschen erfüllte den Raum.

«Wir führen Gespräche, machen Abklärungen. Loyalität ist wichtig. Fairplay. Ein Mann mit Referenzen, und einem veritablen Leistungsausweis. Solche Persönlichkeiten sind dünn gesät, mein lieber Al.» «Luigi wäre möglicherweise interessiert», warf Capone mit ironischem Unterton ein. «Gute Idee. Könnte man prüfen. Denken momentan eher an einen nordafrikanischen Diktator. Da sind jetzt einige frei geworden. Noch etwas Pfeffer?» Butler begann das Brot in Würfel zu schneiden, tunkte einen davon prüfend in die dampfende Käsesuppe. «Die mögen den Fussball. Das ist wichtig. Muskat?»

Der Schokoriegel roch eindeutig nach Schuhcreme. In der Minibar entdeckte ich gesalzene Erdnüsse. Leider tiefgefroren.

Ein Stapler rollte ins Studio. Auf der Rampe kauerte in einer Blechwanne ein dünner Hüne, gefesselt und mit breitem Klebeband über dem Mund. Butler leerte das Fondue in das Becken. Luigi glänzte der Angstschweiss auf der hohen Stirn. «Ohne Maizena wird das bombenhart, todsicher. Der kommt vor der WM 2046 nicht mehr an die Wasseroberfläche», beteuerte Butler. Grandioser Applaus.

«Schalten Sie nächste Woche wieder ein, wenn es heisst, ‹Kochen mit Al Dente Capone›. Unser Gast ist dann Kardinal Demetrio Calabrese», verabschiedete sich Capone bei den Zuschauern.

Im Handgepäck fand ich noch ein Hühnerfleischsandwich. Na also!

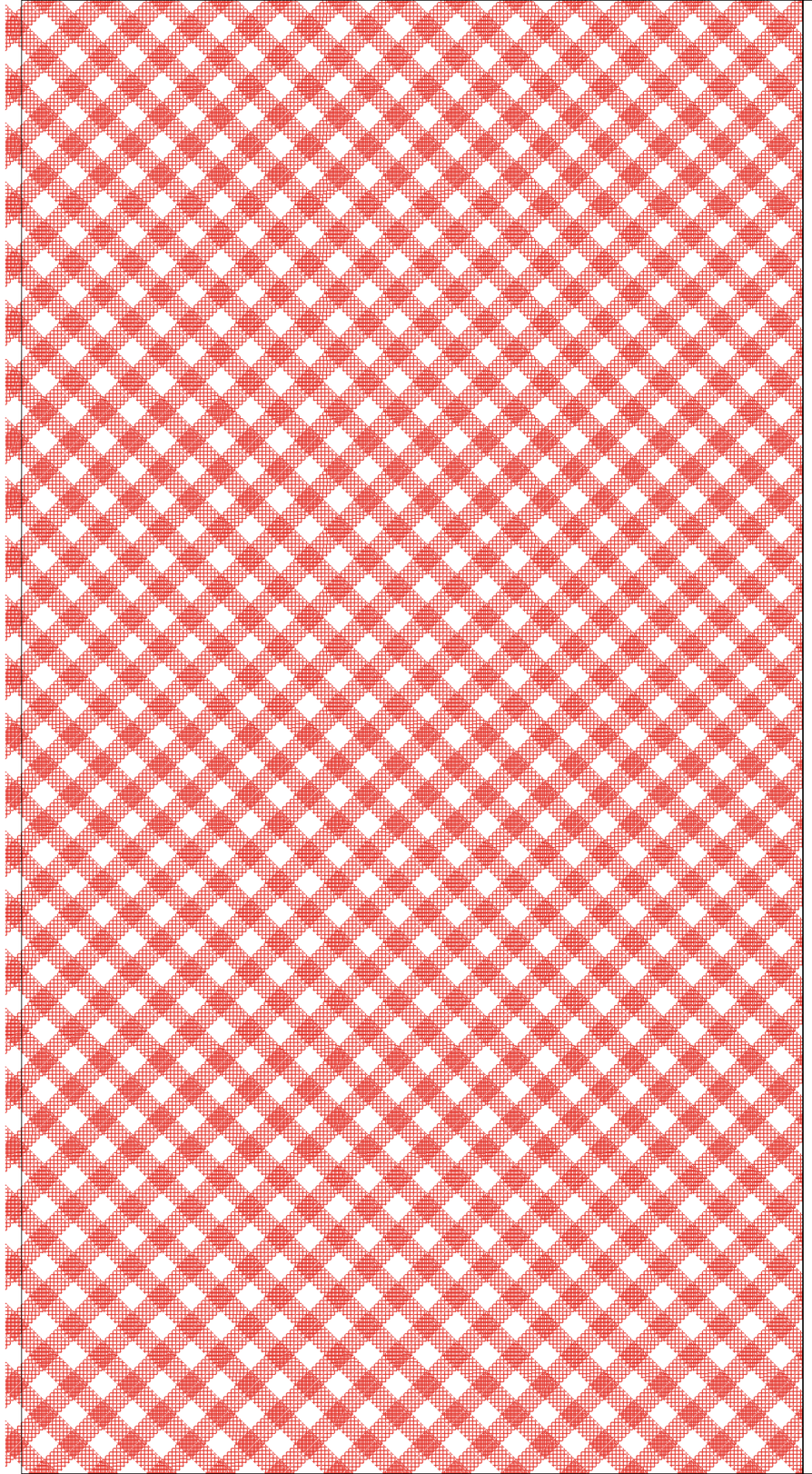
Text: Christine Harte / Foto: Lukas Hoffmann

EINKEHREN AUF DEM AUSFLUG

Wer wandern geht, packt sich ein Picknick in den Rucksack oder spekuliert darauf, sich irgendwo hinsetzen zu können, wo ihm etwas zu Trinken und etwas Einfaches zu Essen angeboten wird. Dieser Beitrag geht an diejenigen, die den Kanton Zug auch für seine tollen Wandermöglichkeiten lieben und in ihrer Freizeit Natur, Ruhe und Einfachheit suchen. Ihnen stellen wir Orte vor, wo die Rast in besonderem Mass zum Wandererlebnis beiträgt.

Canton Zug offers hiking enthusiasts many attractive trails. We asked ourselves how many restaurants might be found along these routes that provide what is appreciated most on a hike. We found places far from the hustle and bustle, in the middle of the countryside, places where there are only hiking trails, which means that they are accessible only on foot or by bicycle. Restaurants that exude simplicity and a lack of pretension: not overly professional, but run as a sideline, not perfect, at times improvised and with a limited range of food and drink.

We quickly said goodbye to our idealistic notion that only products from the farm would be on offer, as used to be the tradition in the past; the reality – severe economic restrictions as well as health and safety requirements – leaves very little room for this. Ultimately they were just restaurants with more limited opening hours than usual, for instance only on weekends and only during the hiking season. While the restaurants we chose to present here did not always meet all the criteria, they convinced us that overall they would make it particularly worth your while to stop for a bite to eat on your hike. The other restaurants which are also positioned very well for hiking tours in Canton Zug, are all marked on the map inserted in this year's Neujahrsblatt.



Im Kanton Zug gibt es für Wanderbegeisterte viele reizvolle Touren. Wir haben uns gefragt, was sich entlang dieser Routen an Lokalen findet, die das bieten, was beim Einkehren auf der Wanderung besonders geschätzt wird. Und wir haben Orte kennengelernt, die sich selbst Bezeichnungen geben wie Sommerwirtschaft, Wanderhütte, Bergwirtschaft, Alpwirtschaft, Gelegenheitswirtschaft, Besenbeiz oder auch Restaurant. Angesichts dieser Fülle war uns klar: Wir mussten uns beschränken, wenn wir am Ende eine übersichtliche anstelle einer endlosen Liste haben wollten. Das Rekognoszieren half, Auswahlkriterien zu formulieren. Doch zuallererst die wichtige Frage: Welche Qualitäten sind für Ausflügler entscheidend, wenn sie beschreiben, worauf sie beim Einkehren auf der Wanderung Wert legen? Wir kamen auf folgende Punkte:

Es sind Orte abseits von Lärm und Hektik, mitten in der Natur, dort, wo eben Wanderwege durchführen, sodass sie nur zu Fuss oder auf dem Bike erreichbar sind. Lokale, die Einfachheit und Natürlichkeit ausstrahlen: nicht hoch professionell, sondern nebenbei betrieben, unperfekt, zuweilen improvisiert und mit einem beschränkten Angebot an Getränken und Speisen. Unser in Anlehnung an den «Besenbeiz»-Gedanken gehegtes Ideal, dass nur Produkte aus dem eigenen, landwirtschaftlichen Betrieb aufgetischt werden, schrieben wir schnell in

«Kalte Getränke finden sich an der Aussenseite der Hütte in einem Kühlschrank, Pulverkaffee liegt im Wandschrank bereit.»

den Wind; die Realität – harte Marktbedingungen, Hygiene- und andere Auflagen – lässt dafür wenig Raum. Zu guter Letzt sind es Lokale mit beschränkteren Öffnungszeiten als normale Restaurants, die zum Beispiel nur am Wochenende und nur in der Wandersaison offen sind. Diejenigen Wirtschaften, die wir vorstellen, erfüllen zwar nicht immer alle Kriterien. Sie haben uns aber gesamthaft davon überzeugt, dass sie das Einkehren auf einer Wanderung zu einem besonderen Erlebnis machen. Alle anderen, für Wanderungen im Kanton Zug ebenfalls gut gelegene Lokale, sind auf der Karte, welche diesem Neujahrsblatt beiliegt, markiert.

DIE URCHIGSTEN

Oft sind jene Lokale die urchigsten, die mit einigen Beschwerlichkeiten zu kämpfen haben. Weil sie zum Beispiel besonders abgelegen sind, keinen oder nur Strom aus einem Generator und nur beschränkt Wasser zur Verfügung haben. Sie vermitteln dieses Originale, das uns das Gefühl gibt, einem Geheimtipp begegnet zu sein.

Alpwirtschaft Brandalp. Auf der bewaldeten Anhöhe zwischen Hürital und Ägerisee liegt eine Lichtung, die Brandhöchi, die als Sommerungsweide genutzt wird. Das Bauernhaus mit der Alpwirtschaft bezieht den Strom aus einem Generator und hat kein fliessendes Wasser. Albin Merz, der Wirt, erklärt, dass er für das Wochenende jeweils 150 Liter Wasser mitbringe – das müsse reichen und man verbrauche es mit Bedacht. Wenn es mal aus Eimern regnet, können die Gäste – viele von ihnen kennen sich ohnehin – in die zwei Stuben flüchten, dann wird's eng, aber gemütlich. Je nachdem, mit wie vielen Gästen das Wirtepaar rechnet, werden Festzelte aufgestellt – so zum Beispiel an der 1.-August-Feier oder am traditionellen «Musigabig».

Zuger Alpli. «Die Ägerer, in grosser Geldnot, baten die wohlhabenden Zuger um ein Darlehen», beginnt die Alpli-Sage, die vom Kampf um die saftige Weide am Rossberg handelt. Unterhalb des höchsten Zuger Berges, dem Wildspitz, auf eben jener Weide, liegt die Alpwirtschaft der Korporation Zug, die von Ueli und Edith Baumann-Zumbühl gepachtet und schon in der dritten Generation betrieben wird – auch Hasen, Schweine, Rinder, ein Esel und ein Schäferhund gehören dazu. Auf der einen Seite des Hauses viel aufgeschichtetes Holz, auf der andern aufgetürmte Getränkeharasse, die Flaschen zum Kühlen im Brunnen versenkt – was idyllisch wirkt, aber damit zu tun hat, dass die Wirtschaft ohne Strom auskommen muss. So geht es, wenn's eindunkelt, romantisch weiter mit Gaslicht draussen und in der Wirtshausstube, die rund 50 Gästen Platz bietet. In diesem Licht fragt sich wohl mancher Gast, was dran ist am Ende der Sage, wo es heisst: «In gewissen Nächten kann man den drei Mannen in ihren Amtstrachten noch heute begegnen und ihr fürchterliches Geheul hat schon manch einsamem Wanderer den Schweiss auf die Stirne getrieben.»

Alpwirtschaft Ramenegg. «Er schaut mehr zu den Tieren und ich mehr zur Wirtschaft», lächelt Theres Heinzer, «und so machen wir's seit 27 Jahren –

Zuger Alpli
—
Hirschenbeizli

sieben Tage die Woche, von Anfang Mai bis Ende Oktober.» Nachdem sie den Gästen die währschaften Portionen mit Wurst-Käsesalat gebracht hat, setzt sie sich wieder mit an den langen Tisch in der Gaststube, neben Sepp Heinzer, der alles mit ruhigem Nicken bestätigt. Er kümmert sich um 45 Rinder, die aus Landwirtschaftsbetrieben der Gemeinde Sattel kommen, und um seine 15 Milchkühe. Im Sommer sind zudem vier Schweine auf der Ramenegg, die der Schwyzer Genosssame Sattel gehört, aber auf Zuger Boden liegt. Anfang September findet jeweils die beliebte «Metzgete» statt, doch auch sonst ist die Alpwirtschaft mit Blick auf Mythen, Urner Alpen, Säntis, Kurfirsten und Vrenelis Gärtli gut besucht, von Wanderern, Bikern und Jassern.

Wanderhütte Grümel. Das Lokal, das – etwa vom Kistenpass her – nur zu Fuss, mit dem Bike oder im Winter mit den Schneeschuhen zu erreichen ist, liegt am Panoramaweg über dem Ägerital. Gottfried und Josy Rogenmoser kümmern sich hier um die

«Ochsenmaul- und Siedfleischsalat, Schwartenmagen, Brustspitzli, Gnagi und Cordon bleu – alles vom Schwein, natürlich.»

Gäste, die kaum merken, dass weder Strom noch fliessendes Wasser vorhanden sind. Nebenbei helfen sie noch im landwirtschaftlichen Betrieb, den inzwischen der Junior führt, und unter anderem schottische Hochlandrinder züchtet. Tatkräftig unterstützt werden die beiden von Bruno Kaufmann, der als «Grilleur» agiert, und von Theres Hug, die serviert. Beim Duft der Grillwürste lässt sich draussen die herrliche Aussicht doppelt geniessen: auf den Ägerisee, auf Tödi, Fronalpstock, Mythen, Lidernen, Chaiserstock und Wildspitz. Wenn's kühler wird, bietet die gemütliche Stube rund 20 Gästen Platz.

Bruusthöchi. Die ebenfalls am Panoramaweg Ägerital liegende Bruusthöchi ist ein Selbstbedienungs-Beizli. Kalte Getränke finden sich an der Aussenseite der Hütte in einem Kühlschrank, Pulverkaffee liegt im Wandschrank bereit. Preisliste, Kässeli und Gästebuch sind gut sichtbar aufgehängt. Verblichene Fotos, Zertifikate, Zierteller, Geweih und Jagdtrophäe wie auch bunt zusammengewürfelte Kochutensilien zieren den Unterstand. Herd, Kühlschrank, Grill und WC-Häuschen muten noch abenteuerlicher an. Hat man sich an dem heiteren Sammelsurium satt gesehen, so kann man sich noch ausgiebiger an der wunderbaren Aussicht auf den Ägerisee freuen.

DIE SICH SELBST «BESENBEIZ» NENNEN

Es gibt zwar keine klare Definition oder eindeutigen Quellenhinweise zum Begriff «Besenbeiz», doch der Volksmund scheint zu wissen, wovon er spricht. Die meisten verbinden mit dem Begriff Folgendes: Die Besitzer, Familienmitglieder eines Landwirtschaftsbetriebs, führen nebenher und saisonal begrenzt eine einfache Wirtschaft, in der sie ihre Landwirtschaftsprodukte oder selbst hergestellten Waren anbieten. Bewirtet werden die Gäste im Freien, in einem offenen Schopf oder unter einem Vordach. Ein ausgesteckter Besen signalisiert: «Wir haben geöffnet!» – Wir trafen einige «Besenbeizen» an, die meisten von ihnen besitzen aber nur ein paar dieser Eigenschaften.

Bäsebeiz Wilbrunnen-Stübli. Hier steht der Besen draussen. Sepp und Trudy Arnold führen neben ihrer Bäsebeiz einen landwirtschaftlichen Betrieb. Dazu gehören auch ein Hühnerhof – der selbstgemachte Eierkirsch ist die Wilbrunnen-Stübli-Spezialität –, ein Spielplatz und neuerdings die «Bauernhof-Kinderspielgruppe». Für die Gäste, oft sind es Wandergruppen, aber auch die Stammtischjasser, ist der Name Bäsebeiz wohl so stimmig wegen der einfachen Karte: Es gibt Käse, Speck, Rauch-, Schweinswürstli und dazu heisse und kalte Getränke. Was braucht es mehr, direkt am Ägerisee und bei dieser Aussicht?

Besenbeiz Meisterswil. «Am 9. 9. 1999 um 9 Uhr morgens haben wir die Beiz mit neun Böllerschüssen eröffnet», erzählt Landwirt Franzsepp Odermatt. Mit einem Verkaufsraum mit Früchten aus dem eigenen Anbau fing alles an: Zwetschgen, Äpfel, Kirschen und eigener Süssmost – am beliebtesten ist der vergorene Most. Dann baute er nach und nach zur Besenbeiz aus, hat inzwischen einen Kühlschrank mit Getränken und Snacks, alles in Selbstbedienung. Sonntags ist «obligatorischer Jassabend», gespielt wird «Sidi Barani», «Bandouren» und «Viehhändler». Neben den Stammgästen kehren Wanderer ein. Und Velofahrer: die Beiz ist die einzige, die direkt an der «Willisauer Herz-Route 99» liegt. Die «Vollmond-Stubeten» und Brunchs für Wandergruppen hat er wieder aufgegeben, sein Obstanbau ist ihm

wichtiger. Grössere Gruppen oder solche, die etwas Warmes essen möchten, schickt «Franzsepp», wie ihn alle nennen, zur Limi-Hütte hinüber, die nur einen Katzensprung entfernt ist. «Und die machen es gleich und schicken mir auch Gäste rüber. Bei uns gibt es kein Konkurrenzdenken.»

Bäsebeiz Fürschwand. Auch hier ist der Besen ausgesteckt, neben einer Terrasse und dem liebevoll ausgeschmückten Schopf, wo man die aufgereihten Flaschen auf dem alten Buffett und das an den Wänden aufgehängte Bauernwerkzeug bestaunen kann. Nicht nur wegen der oft anzutreffenden Jassrunde hat die Fürschwand ihre gemütliche Ausstrahlung. Und auch wenn sie direkt an der Strasse von Ägeri über den Gubel nach Menzingen liegt, herrscht doch die Natur vor – und eine wunderbare Sicht auf den kleinen und grossen Mythen, das Schärhorn und den Mostelberg.

DIE ETWAS ANDEREN

Diese Lokale fallen durch eine Besonderheit auf, mit der sie sich von allen anderen abheben: mal ist es ihre Geschichte, mal ihre Philosophie oder auch ihr Verpflegungsangebot.

Bergwirtschaft Kistenpass. Hier hat der Name sowohl mit der Lage als auch mit der Geschichte zu tun: Seit den 1970er-Jahren wird der passähnliche Übergang von Oberägeri nach Menzingen auch «Chistenpass» genannt. Wohl rührt das daher, dass man früher von jenen, die einen über den Durst getrunken hatten, sagte, sie hätten «einen in der Kiste». Und das kam damals anscheinend vor. Heute lädt die Bergwirtschaft Wanderer wie Velo- oder Autofahrer zum kurzen Stopp oder zum Verweilen ein. Ein gedeckter Sitzplatz an sonniger Lage, mit langen Tischen vor dem Eingang ins gemütliche Lokal, verbreitet eine Stimmung, welche die Gäste gleich miteinander ins Gespräch kommen lässt. Und so freundlich wie man bewirtet wird, ist klar, dass das Lokal viele Stammgäste hat: «Am Wochenende kommen Einheimische wie Gäste aus dem Unterland», berichtet der hier seit 14 Jahren wirtende Paul Blumer, für den zur guten Bedienung eben auch ein freundlicher Schwatz gehört.

Hirschenbeizli. Die Route vom Zugerberg über Früebüehl nach Walchwil führt an einem überraschenden Ort vorbei. Auf einem Zwischenplateau des Walchwilerberges liegt das Hirschenbeizli von Viola Schmid und Marco Kunz, das zum Hirschenhof von Untersüren gehört. Die Wanderer können sich selber bedienen – es gibt Kaffee und viel selbst Produziertes, etwa Tee, Kräutersalz, Sirup und Würste. Sie können sich sogar im Pizzaofen mit dem selbst gemachten Teig und passenden Zutaten eine Pizza backen. Auf der Gartenterrasse wartet eine atemberaubende Aussicht auf Rigi, Pilatus, Rossberg, Wildspitz, Zuger- und Vierwaldstättersee. Oder man schaut sich alles rund um das Gebäude an, Damhirsche und Engadiner Schafe, Tipi-Zelte, mongolische Jurten, Schwitzhütten, Marterpfähle, Scheunen, Wagen für Familienferien, Künstlerateliers, ein Kräutergarten, ein Teich, der zu kleinen Bootsfahrten einlädt, ein anderer, der gerade für eine Forellenzucht vorbereitet wird. Alles ist bunt, vieles sonderbar anzuschauen und jeder Ort hat seinen Namen: Verwunschenes Plätzchen, Merlins Garten, Sternschnuppe, Rosenzimmer.

Limi-Hütte. Ein Schild mit aufgemalten Schweinen und dem Schriftzug «Limi-Hütte» leuchtet den Passanten gelb und blau entgegen. Franz und Barbara Limacher führen das einstige Heu- und Strohlager, das umgebaut und einfach eingerichtet heute bis zu 200 Personen Platz bietet. Es ist Teil des Hofes, auf dem sich auch eine Saumästerei befindet. Angefangen haben sie vor 15 Jahren ganz klein mit einer Besenbeiz und erweiterten die Speisekarte immer mehr. Auf dieser finden sich viele eigene Produkte, manche davon sind in der Schweizer Gastronomie selten geworden: Ochsenmaul- und Siedfleischsalat, Schwartenmagen, Brustspitzli, Gnagi und Cordon bleu – alles vom Schwein, natürlich. Barbara Limacher weiss um die Qualität ihres Angebotes: «Ob Fleisch gut schmeckt, hat viel damit zu tun, wie es gelagert wurde. Und darüber weiss der Metzger genau Bescheid. Mein Mann und mein Schwiegervater sind Metzger», fügt sie lächelnd hinzu.

DIE BESONDERS IDYLLISCHEN

Wortentsprechungen von «idyllisch» sind abgeschieden, beschaulich, ländlich, malerisch, romantisch, friedvoll, heimelig, lauschig, verträumt, behaglich. Die Stimmung, die von diesen Eigenschaften ausgeht, verbreiten die folgenden Wirtschaften ganz besonders.

Alpwirtschaft Schornenrain. Als junger Bursche machte Gery Steiner auf Rennvelotouren hier jeweils seinen «Boxenstopp». Damals sprach der Wirt, der gegen 70 zuging, vom Aufhören. Da er keinen

St. Jost
Schornenrain

Einkehren auf dem Ausflug

Fürschwand
—
Grümel

Nachfolger fand, gab er der Korporation Sattel kurzerhand Gerys Telefonnummer. Als Gery und Margrit Steiner am 10. April 1982 beim Hageggli abbogen und im tiefen Schnee den Schornenrain hoch fuhren, winkten sie schon fast ab. Doch nachdem sie mit den Korporationsvertretern gesprochen hatten, waren beide bereit, es zu versuchen. Üppige Geranien zieren die zierliche Hütte am Hang mit Blick auf den Sattel und das Hochstuckli, gleich nebenan steht eine bunte Gesellschaft von Zwergen und Waldtieren, überall sorgen Windräder für weitere Farbtupfer.

Alpwirtschaft Brunegg. «Gemütlichkeit, das schätzen die Gäste hier. Es kommen Wanderer, Velofahrer, Hündeler, Vereine, Seniorengruppen – und alle geniessen die Ruhe. Manchmal vergessen sie fast die Zeit, wenn sie hier unter dem Lindenbaum sitzen.» Mengia Enz freut sich, dass sich die Gäste wohlfühlen. Sie zeigt auf den Rohbau auf der anderen Strassenseite – dort entsteht die neue Brunegg, die am 1. April 2012 eröffnet werden soll. Der Zahn der Zeit hat am alten Gebäude genagt, die Räume sind zu klein, die sanitären Einrichtungen, die Küche veraltet. Die Korporation Zug, welcher der Betrieb gehört, hat sich für einen Neubau entschieden. «Es wird ein schöner Bau, mit viel Holz. Aber ob ich die alte Gemütlichkeit wieder hinbekomme, wird sich weisen.» Mengia und Pius Enz sind schon die fünfte Saison hier. Landwirtschaft haben sie immer betrieben. Zuvor in Nidwalden. Da war sie im Vorstand des Bäuerinnenverbandes. Und schon da hat sie sich stets für gute Produkte der Schweizer Landwirtschaft eingesetzt.

St. Jost. Ein kleines Holzhaus ist die Wirtschaft – es war bis 1873 noch das Bruderhaus eines Eremiten, brannte 2004 ab, wurde wieder aufgebaut und 2007 neu eröffnet. Daneben im gleichen Format eine Kapelle – sie ist dem heiligen Jost, dem Schutzpatron der Pilger, gewidmet. Ein schönes Paar. Und dazwischen ein Plätzchen mit ein paar Bänken und Tischen. Alles liebevoll geschmückt mit Lavendel-Töpfen, Holzfiguren, Schleifchen da und dort und Kerzen in der Kapelle. Auch die Gaststube hat diese Ausstrahlung, «aber an sich ist das St. Jost ein Schönwetterbetrieb, bei mir spielt sich alles draussen ab», sagt die Wirtin Marlen Müller-Keel. Die Stube wird vor allem für Feste genutzt. Taufen werden hier besonders gerne gefeiert – klar, bei diesem kurzen Weg von der Kirche zum Apéro und zum Essen. Daneben schätzen die Gäste – dank des Fahrverbots – die wunderbare Ruhe. Und, dass es «unkompliziert ist, wie in einer Familie. Ich stelle halt einfach die Schüsseln auf den Tisch.» Marlen Müller-Keel wirkt nun die fünfte Saison hier und sagt zu ihrer Motivation: «Ich habe meinen Beruf zum Hobby gemacht.»

KURZ ERKLÄRT – «BESENBEIZ»

Bei «Besenbeiz» denken die meisten an eine einfache Wirtschaft im Freien, die von den Besitzern eines landwirtschaftlichen Hofes im Nebenerwerb geführt wird, eigene Landwirtschaftsprodukte anbietet und ein saisonal begrenztes öffentliches Gastrecht hat. Manche erinnern sich auch, dass sich in Deutschland unter «Strausswirtschaften» und in Österreich unter «Heurigen» oder «Buschenschanken» ähnliche Lokale finden. Doch nach einer allgemein gültigen Definition sucht man vergeblich. Sicher ist soviel: Dank der gelockerten Gastwirtschaftsgesetze – die Bewirtungspflicht zu den normalen Öffnungszeiten ist seit 1996 aufgehoben – können auch einfache Betriebe wirten. Der Kanton Zug verlangt zur Führung eines Gastbetriebs keinen Fähigkeitsausweis.[1] *Auch wer sein Lokal «Besenbeiz» nennt, muss dieselben Auflagen erfüllen, welche die Lebensmittelkontrolle allen Betrieben auferlegt, die Esswaren an Konsumenten verkaufen.*[2] *Auch sonst unterliegen Besenbeizen den gleichen raumplanerischen, baurechtlichen und feuerpolizeilichen Bestimmungen wie normale Lokale.*

---

1 1885 wurde es den Kantonen überlassen, «auf dem Wege der Gesetzgebung die Ausübung des Wirtschaftsgewerbes und des Kleinhandels mit geistigen Getränken den durch das öffentl. Wohl geforderten Beschränkungen [zu] unterwerfen» (Art. 32^{quater} aBV). Die bis 1998 geltende Regelung (Art. 31ter, 32^{quater} aBV) war schrittweise (1885, 1908, 1930) zustande gekommen: Übereinstimmend hing in allen Kantonen das Führen von Gaststätten von der Erteilung von Wirtepatenten oder Bewilligungen (je nach Betriebsart) ab. Die BV von 1999 verzichtete dagegen auf Auflagen bezüglich des Gastgewerbes. Während bis 1998 sukzessive alle Kantone die sogenannte Bedürfnisklausel gemäss Art. 31ter aBV abgeschafft hatten, schritten nur die Kantone Glarus, Schwyz, Uri, Zürich, Graubünden, Zug und Solothurn zur weiteren gewerblichen Liberalisierung durch Verzicht auf das Wirtepatent. (Aus: Historisches Lexikon der Schweiz, Stichwort «Gasthäuser, Rechtliche Verhältnisse»)

2 Zug schuf als erster Kanton mit einer «Qualitätsbescheinigung für Hygiene» mehr Transparenz in der Lebensmittelkontrolle: 2009 erhielten rund 640 Zuger Betriebe – also alle, die Lebensmittel direkt an Kunden abgeben – von der Lebensmittelkontrolle (Amt für Verbraucherschutz, AVS) eine Bescheinigung, wie gut die Hygiene in ihrem Betrieb ist.

Text: Therese Marty / Foto: Alexandra Wey

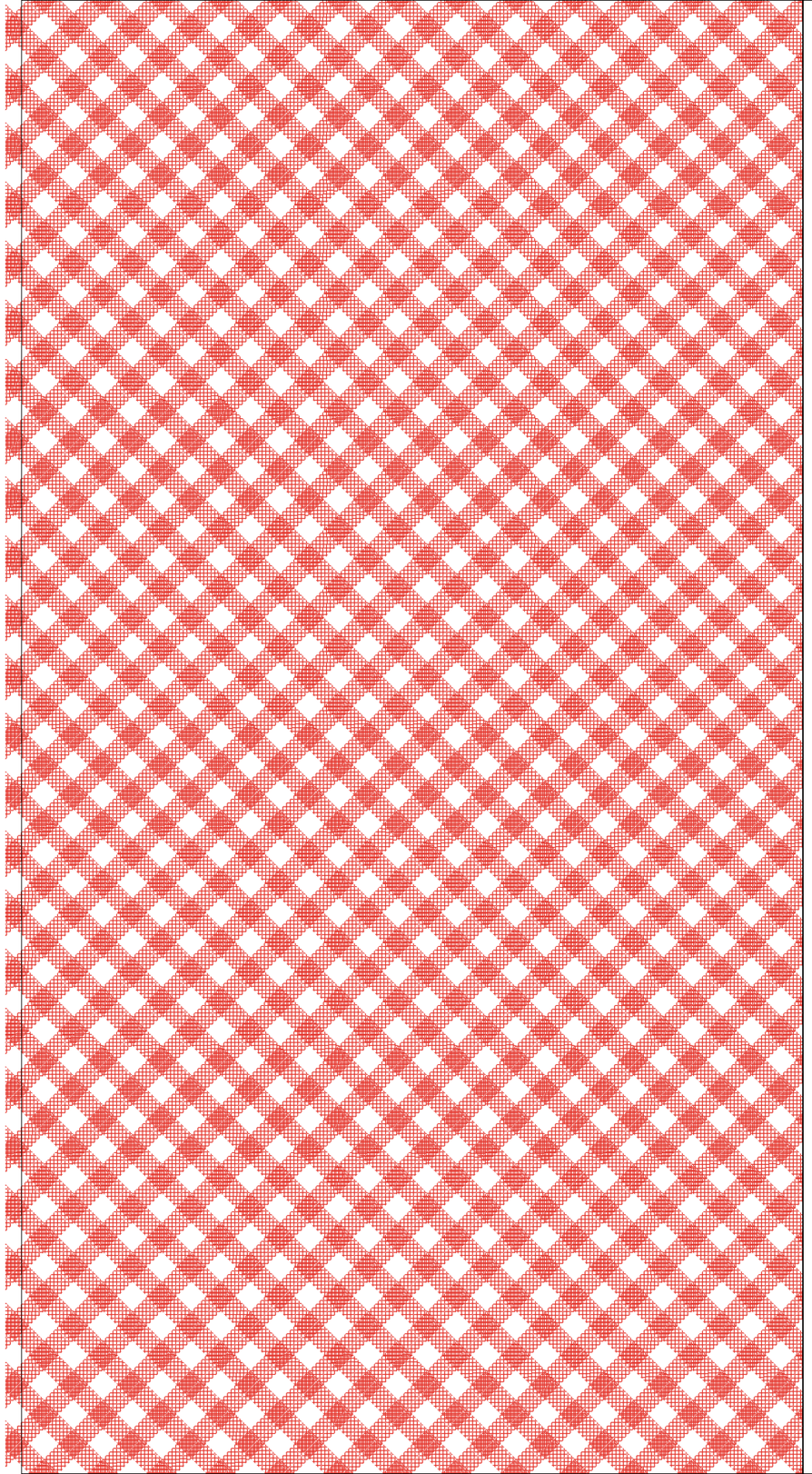
WIE KÖCHE KULINARISCH KOMPONIEREN

Wie gehen Köchinnen und Köche vor, wenn sie neue Gerichte kreieren – im Restaurant, in der Cateringküche, im Bauernhaushalt? Ein Blick in fünf Zuger Küchen zeigt: Ideen fliegen zu. Jederzeit und überall, in der Küche, in der Natur, unter der Dusche. Alle fünf erklären ihre Kreativität mit dem Respekt gegenüber der Natur und ihren Produkten, deren reine Fülle als Inspiration für immer neue Variationen dient. Sie verspüren sinnliche Freude an Düften, Farben, Konsistenzen. Essen selber gern gesund und gut. Und kochen mit Liebe, Lust und Leidenschaft.

Good cooking, composing creative recipes, making new variations and spoiling one's guests – a glimpse into five different kitchens in Zug shows the passion their chefs bring to their work, turning cooking into an art form and eating into a sensual experience. Self-taught or experienced professional, celebrity chef, farmer's wife or young talent, these creative cooking artists have one thing in common: the love for their profession and their regard for food. They usually cook without recipes, but with a lot of heart and passion, advocating freshness and quality. They know about the sensuality of fragrances, scents and aromas. They like it clean, clear and straightforward, without effects. And they also like to eat well and healthily.

They all have the same passion for playful experimentation with the produce and for constant innovation. They are inspired by the market or by the farmer's wife next door, by reading books on cooking, by travelling and by visiting good restaurants, while experimenting in the kitchen, while working on the farm. New ideas come to them in their spare time as well, while doing sports, in the mountains or in the shower after work.

The following pages will introduce you to five chefs from Zug and will show you their very different creations. Use their recipes, let them inspire you, enjoy – and then compose your own dish.



Frische, gesunde Lebensmittel sind wie klare Töne. Beide sind vollkommen und rein. Unentbehrlich und inspirierend für kreative Menschen, die daraus immer wieder neue Werke komponieren. Kleine, feine, wie auch aufwendige, komplizierte Kreationen; einfachen Liedern oder opulenten Opern gleich. Lustvoll gehen sie ans Werk, immer wieder, die passionierten Zauberer, die das Kochen zur Kunst und das Essen zum sinnlichen Genuss werden lassen. Die delikate Speisen komponieren, Gaumen verwöhnen und die Sinne verführen.

Sie sind selber stets mit allen Sinnen präsent, die Kreateure, die Einblicke in ihr kulinarisches Schaffen zugelassen haben: Helena Schlegel, als Autodidaktin erfolgreiche Catering-Unternehmerin. Peter Doswald, der bekannte Spitzenkoch aus Neuheim. Brigitte Iten-Besmer, die Bäuerin von der Unterägerer Schwändi. Andrew Clayton, der Küchenchef, der in Asien und den USA in guten Häusern gekocht hat. Und Marco Furrer, der talentierte Jungkoch mit Ambitionen.

So unterschiedlich Umfeld und Tätigkeit der fünf Köchinnen und Köche auch sind, vieles haben sie gemeinsam. Sie verstehen ihr Handwerk, kochen meist ohne Rezept, essen selber gern gut und gesund. Sie alle teilen die Leidenschaft fürs Kochen und die Passion, immer wieder Neues zu kreieren; sie halten ihre Fühler ausgestreckt, bereit für jegliche Inspiration. Und diese finden die Kochkünstler (fast) überall.

Zum Beispiel beim Besuch des Zürcher Engrosmarktes, morgens früh um vier, dort, wo täglich 800 Tonnen Frischprodukte verkauft werden. Beim Besuch der Bäuerin im Hofladen nebenan, wo taufrisches und fachkundig gelagertes Obst und Gemüse, wo Milch und Eier und Nüsse und Dörrobst in grosser Auswahl angeboten werden. Inspirierend wirken die Lektüre von Kochbüchern und Fachliteratur. Und gelegentliche Abstecher ins Ausland; nach Budapest etwa, wo die legendären Kaffeehäuser mit ihren Kuchen locken; ins Piemont mit seiner einzigartigen Ess- und Weinkultur und den vielen Märkten.

Neue Ideen fliegen auch fernab von Küche, Weinkeller und Lebensmittel zu, an freien Tagen beim Klettern in den Bergen und, nach Feierabend, zuhause unter der Dusche. Kulinarische Kreationen entstehen beim lustvollen Experimentieren am Herd, beim Jäten im Garten, während des Säens und Erntens auf dem Feld und immer dann, wenn verführerischer Kräuterduft – nach Minze und Melisse, nach Basilikum, Thymian, Liebstöckel oder Rosmarin – die Sinne weckt.

Schnörkellos. Sauber. Ehrlich. Saisonal und frisch. Diese Eigenschaften werden von den Kochkünstlern oft erwähnt, während sie über ihre Philosophie von guter Küche und über ihre Ansprüche an die Lebensmittel sprechen. Die Basis sind qualitativ einwandfreie Zutaten.

Lustvoll variieren, ungewohnte, auch mal unkonventionelle Kombinationen wagen, immer wieder überraschende Akzente setzen, Zeit und Herzblut investieren – Helena Schlegel, Peter Doswald, Brigitte Iten-Besmer, Andrew Clayton und Marco Furrer tun dies gern und oft. Für ihre Gäste und Kunden, für ihre Familien und Freunde – und auch für Sie, liebe Leserinnen und Leser: Speziell für das «Zuger Neujahrsblatt 2012» haben sie je ein Rezept kreiert. Einfache und anspruchsvolle Gerichte. Vegetarisches, Fisch, Geflügel, Fleisch. Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Geschmortes, Gedämpftes, Gesottenes, Gebackenes. Raffiniert gewürzt, akzentuiert, verfeinert. Jedes einzelne davon verspricht Lust beim Einkaufen der Zutaten, Freude während des Zubereitens am Herd und schliesslich ein köstliches, genussreiches Mahl.

Auf den folgenden Seiten lernen Sie die Kreateurinnen und Kreateure kennen. Lassen Sie sich von ihren Rezepten verführen. Wer weiss, vielleicht komponieren Sie danach Ihr eigenes Gericht.

ADRESSEN

Helena Schlegel. *Catering «essen fein gemacht», Klosterstrasse 4, 6300 Zug, Telefon 079 665 74 08*

Restaurant Falken. *Hinterburgstrasse 1, 6345 Neuheim, www.dine-falken.ch, Telefon 041 756 05 40*

the blinker. *Alte Steinhauserstrasse 15, 6330 Cham, www.the-blinker.biz, Telefon 041 784 40 90*

KOCHBUCH

Zuger-Chuchi Chriesibrägel. *Brigitte Iten-Besmer, Andreas Iten. 208 Seiten. Verlag: Zuger Bauernverband 2001. Erhältlich im Fachhandel.*

«ES KOCHT EINFACH MIT MIR» – HELENA SCHLEGEL, 47, CATERING, ZUG

«Essen fein gemacht» steht in gelben Lettern auf Helena Schlegels Dreirad-Piaggio, dessen feuerrote Farbe die Leidenschaft zu symbolisieren scheint, mit der sich die 47-jährige Zugerin dem Kochen und Kreieren verschrieben hat. «Authentisch und rein» sollen, wie sie sagt, ihre Speisen sein, «ohne Firlefanz, stets saisonal, möglichst regional und wenn möglich Bio.» Mit dieser Philosophie betreibt Helena Schlegel seit bald 12 Jahren ihren Cateringservice. Und der Erfolg gibt ihr Recht.

Der Job an der Bar im Kunsthaus Zug beziehungsweise die von der kreativen Küche begeisterten Gäste waren der Auslöser dafür, dass Helena Schlegel – gelernte Pflegefachfrau, 4-fache Mutter, Mitbegründerin des Oberwiler Mittagstisches und zusammen mit Ehemann Peter Hauswartin an der Tagesschule Zug – mit dem Catering begann. Und damit ihrer Passion, dem Kochen, eine neue Dimension verlieh.

«Ich bin eine leidenschaftliche Verfechterin der italienischen Küche», sagt sie, die sich bei Reisen, insbesondere ins Piemont, inspirieren lässt. «Auch die Schweiz», findet sie, «bietet einen reichen Fundus an Nahrungsmitteln, um gesund und gut zu kochen – in immer wieder neuen Variationen.» Anregungen für ihre Kreationen findet sie fast überall – beim Schmökern in Kochbüchern, bei einem Restaurantbesuch, während des Marktbummels oder beim Besuch des Hofladens nebenan.

Liebstöckel im Kartoffelsalat, Ingwer im Risotto, Koriander zum Kohlrabi: Helena Schlegel liebt es, Bewährtes neu zusammenzufügen. Selten nimmt sie ihre Küchenmaschine in Betrieb, viel lieber knetet und schnipselt und rührt sie von Hand. Um das Produkt zu spüren und mit allen Sinnen präsent zu sein, wenn aus einzelnen Rohzutaten sorgfältig komponierte Speisen entstehen. Stets von Grund auf selbst gemacht.

«Essen ist ein Stück Kultur, das es zu erhalten gilt.» Helena Schlegel trägt dazu bei, indem sie jeden Kunden persönlich und individuell berät. Exotisches lässt sie aus, sie orientiert sich an der Küche jener Regionen, die sie kennt. Standardmenüs gibt es nicht – sie berät ihre Kundschaft persönlich, lässt sich von ihrem Gespür und ihrer Erfahrung leiten, schreibt jede Offerte in schmucker Schrift von Hand. Und kreiert immer wieder neu. Wohl noch lange, denn: «Seit meiner Jugendzeit kocht es einfach mit mir.»

INGWER-RISOTTO MIT BUNTEM MANGOLD UND KNUSPRIG GEFÜLLTEN SALBEIBLÄTTERN

Für 8 Personen als Vorspeise oder für 4 Personen als Hauptgericht; Salbeiblätter einzeln: für 4 Personen zum Apéro.

Ingwer-Risotto

800 g farbiger Mangold
7 EL Olivenöl
6 fein gehackte Schalotten
70 g geschälter, fein geriebener Ingwer
350 g italienischer Risotto
125 ml trockener Weisswein
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 l heisse, selbstgemachte Gemüsebrühe oder Gemüsebouillon
2 dl geschlagener Rahm

→ Den Mangold dämpfen, gut abtropfen, Stiele fein und Blätter grob hacken. → Das Öl erhitzen, Schalotten und Ingwer andünsten. → Den Reis beigeben, mitdünsten, bis er mit Öl überzogen ist. → Mit dem Weisswein ablöschen, mit schwarzem Pfeffer würzen. → Die Gemüsebrühe unter häufigem Rühren nach und nach zum Reis geben. → Wenn dieser bissfest ist, den Mangold hinzufügen, bei geschlossenem Deckel und ausgeschalteter Herdplatte 1 Minute ruhen lassen. → Den Rahm darunterziehen.

Knusprig gefüllte Salbeiblätter

24 Salbeiblätter
150 g Ziegen-Frischkäse

Ausbackteig

100 g Mehl
¼ TL Salz
1 dl Apfelwein
2 grosse, frische Eigelbe
2 grosse, frische Eiweisse
Olivenöl zum Backen

→ Die Salbeiblätter waschen, trocknen, mit Ziegenfrischkäse bestreichen. → Mit zweitem Blatt bedecken und andrücken. → Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, den Apfelwein dazugiessen und glattrühren. → Die Eigelbe darunterrühren, zugedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. → Kurz vor dem Backen Eiweiss steif schlagen, unter den Teig ziehen. → Salbeiblätter durch den Teig ziehen, im erhitzten Öl beidseitig je 1 Minute goldgelb backen.

→ Den Risotto und die gefüllten Salbeiblätter auf Tellern anrichten, mit gebratenen Salbeiblättern dekorieren.

Helena Schlegel

Marco Furrer

«MIT CARAMEL LÄSST SICH SPIELEN» – MARCO FURRER, 19, RESTAURANT HIRSCHEN, OBERÄGERI

Schon während der Lehrzeit im Oberägerer «Hirschen» hat Marco Furrer selbstständig gekocht und dabei viel kreiert und ausprobiert. Der Jungkoch fand bestätigt, was er im gastronomisch geprägten Elternhaus mitbekommen hatte. «Beim Kochen sind die Möglichkeiten grenzenlos – da kann man sich entfalten und weiterentwickeln, ein Leben lang.» Er koche alles gern, Fleisch und Fisch, Gemüse und besonders Suppen. Doch seine wahre Leidenschaft ist süss: «Desserts sind das Beste!» Zum Essen und zum Zubereiten, denn «dabei kann ich kreativ sein wie nirgendwo sonst».

Der 19-Jährige liebt Vanille. Schätzt die Zitrone. Schwärmt von Safran, Lavendel und Thymian. Erklärt, wie vielseitig sich Gewürze, Blüten und Kräuter verwenden lassen. Für eine Sauce, für ein Glacé … Wenn er von Panna Cotta spricht, scheint seine Stimme eine Spur samtener zu werden, und die Augen glänzen, als er eine besonders gelungene Sommerkreation beschreibt: Eine Quarkschnitte mit Sauerrahmglacé. «Das ist extrem fein und sieht super schön aus, zusammen mit grüner Minze, roten und blauen Beeren, einem farbigen Coulis und einer Dekoration dazu – vielleicht eine Cantucci-Tuille, es kann auch ein Caramelgitter sein». Caramel – bei dem Thema gerät das Kochtalent noch mehr ins Schwärmen: «Damit kann man richtig spielen, Fäden ziehen, Sterne gestalten, mit dem Schwingbesen rühren, bis eine Art Heu entsteht … – es lässt sich immer Neues erfinden, das macht Spass.» Inspiration findet er «beim Fantasieren». Oder auch, wenn er auswärts essen geht, beim Schmökern in Kochbüchern, beim Betrachten von Kochsendungen. Oft schaut er im Restaurant seiner Eltern vorbei. Fachsimpelt, klar, am liebsten mit der Dessertköchin – über Schokolade, Pralinés, Friandises.

Marco Furrer weiss, dass der Berufsalltag auch weniger süsse Seiten hat: «In der Küche ist es schon sehr hektisch, man hat lange Arbeitszeiten, muss permanent Vollgas geben, Druck aushalten, Ruhe bewahren.» Er kann das. Nun will er hinaus in die Welt. Erste Station ist ein Fünfsternehotel in St. Moritz. «Ich will dazulernen und immer besser werden.» Sein Ziel? «Später von meinen Eltern den ‹Lindenhof› in Unterägeri übernehmen und, wer weiss, dann auf höchstem Level Karriere machen.»

«CREMESCHNITTE» VON SAFRAN- UND VANILLE-PANNA COTTA MIT SCHOKOLIERTEM LAVENDELCARAMEL

4 – 6 Personen

Safran-Zitronen-Kekse

280 g Butter, sehr weich
350 g Mehl
80 g Puderzucker
40 g Cremepulver
15 g Vanillezucker
1 TL Backpulver
2 Zitronen (Raps, also abgeriebene Schale)
2 Messerspitzen Safran, gemahlen

→ Die Zutaten gut mischen, 4 mm dick auswallen, anschliessend rechteckige Stücke ausstechen (4 x 8 cm). → Bei 160 Grad 10 bis 12 Minuten backen. → Achtung: auf dem Blech auskühlen lassen, damit die Kekse nicht brechen.

Panna Cotta

5 dl Rahm
80 g Zucker
3 Blatt Gelatine
1 Vanillestengel
1 Zitrone (Raps)

→ Rahm, Zucker und Vanillestengel aufkochen. → Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dazurühren, Zitronenraps dazugeben, dann in der gewünschten Dicke ausgiessen. → Kühlen, bis die Masse fest ist. → Anschliessend in dieselbe Grösse wie die Kekse schneiden. → Tipp: Gefroren lässt sich die Panna Cotta besser schneiden.

Schokoliertes Lavendelcaramel

200 g Zucker
4 dl Milch
2 dl Glukosesirup
80 g Butter
250 g Couverture

→ Zucker, Milch und Glukosesirup aufkochen, bis 112 Grad erreicht sind. → Anschliessend Butter hinzufügen und die Masse weiterkochen lassen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. → Auf ein Blech streichen und auskühlen lassen. → Kleine Stücke schneiden. → Couverture in einem Wasserbad schmelzen, darauf achten, dass sie 30 Grad nicht übersteigt. → Kurz stehen lassen. → Caramelstücke hinzugeben und auf einem Blech ausstreichen. → Solange die Schokolade noch flüssig ist, mit caramelisiertem Lavendel bestreuen, etwas Salz darübergeben. → Erkalten lassen.

→ Die Hälfte der Kekse auf einen Teller geben, Panna Cotta sorgfältig darauf setzen, mit den übrigen Keksen bedecken. → Mit Caramelstücken garnieren und geniessen.

«WARUM NICHT? ES WIRD AUSPROBIERT!» – BRIGITTE ITEN-BESMER, 57, UNTERÄGERI

«Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht.» In der Schwändi in Unterägeri trifft dieses Sprichwort nicht zu. Im Gegenteil. Die Bäuerin Brigitte Iten, eine experimentierfreudige Köchin, betont: «Ich habe dankbare Kostgänger, die offen sind für meine Experimente.» Die Mahlzeiten der Hauswirtschaftslehrerin und Kochbuchautorin sind mit Liebe gekocht, stets schön angerichtet und garniert, denn: «Bei uns wird jede Mahlzeit zelebriert.»

Kochen – das beinhaltet Kreativität und Freude am Experimentieren. «Ich mag es, aus der grossen Vielfalt unserer eigenen Produkte immer wieder neue Variationen zu kreieren» sagt sie und hält fest: «Zu sagen, dass ich neue Rezepte erfinde, das wäre überheblich – ich kombiniere einfach neu.»

Inspirieren lässt sie sich jederzeit und überall: Von den eigenen Produkten – Geflügel und Fleisch, von Obst, Gemüse und den vielen Kräutern, die auf dem Hof wachsen. Von alten Rezepten, die sie verfeinert und variiert. Während ihrer Reisen, wo sie, wie sie sagt, «Rezeptspionage» betreibt. In einem Budapester Kaffeehaus haben ihr die riesigen Tortenstücke imponiert – zuhause kam dann ein Kuchen auf den Tisch, «nicht ganz so hoch wie der in Ungarn, dafür saftiger …». In Deutschland habe sie den Mohn entdeckt, «unglaublich, was sich damit machen lässt», schwärmt Brigitte Iten und fährt fort: «Ich mag es, auswärts exotische Gerichte zu probieren und sie dann zuhause so abzuändern, dass ich unsere eigenen Produkte verwenden kann.» So wird zum Beispiel die Ananas mal durch einen Golden Delicious-Apfel ersetzt, und der mit Pistazien gefüllte exquisite Weihnachtsstollen hat anstelle der kandierten Früchte Zwetschgen von der Schwändi drin – natürlich selber konserviert.

Einmachen, die eigenen Produkte konservieren – das sei etwas, das sie liebe und pflege. «Das kenne ich aus meiner Jugendzeit, und es gibt eigentlich nichts, was mir hier Grenzen setzt – abgesehen von gegebenen Regeln, die es beim Konservieren zu beachten gilt.» Grundsätzlich gibt es weder beim Kochen noch beim Konservieren irgendwelche Tabus: «Warum nicht?», das sage sie sich stets, wenn ihr eine Idee zufliegt. Es wird ausprobiert und dann entschieden, ob die neue Kreation gefällt und ins Repertoire aufgenommen wird. Schliesslich sitzen in der Schwändi kulinarisch versierte Kostgänger am Tisch.

MOSCHT-GÜGGEL NACH SCHWÄNDIART – COQ AU VIN DE POMMES «SCHWÄNDI»

4 Personen

Moscht-Güggel

1,5 kg Poulet-Oberschenkel
Gewürze nach Belieben (Salz, Pfeffer, Hausmischung etc.)
2 EL Mehl
Bratbutter
100 g Speckwürfeli
1 Tasse geschälte kleine Zwiebelchen
200 g kleine Champignons
4 enthäutete Tomaten, gewürfelt
3 – 4 EL Apfelschnaps (Calvados)
5 – 7 dl Apfelwein (Cidre)
1 – 2 Knoblauchzehen gepresst
Bratensauce oder Bouillon

→ Von den Poulet-Oberschenkeln die Haut abziehen, dann das Fleisch mit den Gewürzen einreiben und im Mehl wenden. → Bratbutter in einer Kasserolle zergehen lassen, Speckwürfeli anziehen, dann die Pouletschenkel anbraten. → Zwiebelchen und Champignons beigeben, mitdünsten. → Die Tomaten hinzufügen, mit dem Apfelschnaps flambieren. → Den Apfelwein und den Knoblauch zugeben, mit Bratensauce oder Bouillon vorsichtig abschmecken. → Knapp 40 Minuten abgedeckt weichdämpfen.

Tipp: Apfelwein, sogenannten Gärsaft, wählen. Diesen erhalten Sie beim Obstbauern.

Dazu passen: Breite Nudeln, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Polenta. Als Getränk Apfelwein wählen.

Brigitte Iten-Besmer

Peter Doswald

«DIE KUNST DES KOCHENS LIEGT IN DER ZEIT» – PETER DOSWALD, 38, RESTAURANT FALKEN, NEUHEIM

16 Gault-Millau-Punkte hat sich Peter Doswald erkocht. Unter seiner Regie ist aus dem Falken in Neuheim, wo einst seine Eltern gutbürgerliche Küche servierten, ein Gourmetrestaurant mit exklusivem Weinkeller geworden. Zusammen mit seiner Partnerin Claudia Oulouda zelebriert der 38-Jährige Gastfreundschaft auf höchstem Niveau und verwöhnt die Gäste mit laufend wechselnden Kreationen.

«Ich habe gelernt, klassisch zu kochen. Und verwende grundsätzlich nur, was ich kenne», sagt Doswald, dessen fein gekochte, in edlem Geschirr kunstvoll arrangierte Köstlichkeiten den Perfektionisten und Ästheten verraten. «Ein Lammrücken bleibt ein Lammrücken, ein Turbot bleibt ein Turbot, ich setze einfach neue Akzente – mit guten, saisonalen, frischen Produkten.» Vielfach müsse man nichts Neues erfinden, «eine Apfeltarte schmeckt nun mal am besten mit einer Kugel Vanilleglacé». Aber exakt zubereitet müsse es sein: «Knuspriger Teig, geschmackvoller Apfel, sämiges Glacé.»

Sauber. Schön. Frisch. Nichts Exotisches. Kein Firlefanz. Gut gekocht. Von A bis Z selbst zubereitet. Auf dieser Philosophie gründet Peter Doswalds Erfolgsrezept. Es sind die Fülle der Natur und die Reinheit ihrer Erzeugnisse, die ihn faszinieren und inspirieren; der Prozess, wie ein Käse entsteht, wie ein Wein zur edlen Reife gelangt. Seine Augen funkeln, wie er von der «unglaublichen Geschmacksbombe» erzählt, die er auf einem Piemonteser Markt entdeckt hat: «Eine Birne, die bereits im Juni reif ist …». Selbstverständlich wurden San-Giovanni-Birnen mitgebracht und eingemacht.

Erkunden, was der Markt hergibt, was sich im Garten des benachbarten Hafnerhofs anbietet. Aus frischen Produkten – dank Handwerk, Erfahrung und Talent – immer wieder neue, wunderbare Menüs zaubern … Peter Doswald ist überzeugt: «Die Kunst des Kochens liegt in der Zeit.» Zeit, die er aufwendet, um aus seinen Gerichten Gaumenfreuden zu machen. Er liebt die sinnlichen Düfte, die sich verbreiten, wenn während vieler Stunden ein Braten schmort, eine würzige Bouillon entsteht, eine Sauce an, wie er sagt, «Breite und Tiefe» gewinnt.

Bleibt die Frage, was er selbst am liebsten mag? «Ein Stück Brot, ein Mocken Käse, ein gutes Glas Wein – vielleicht noch mit einem Scheibchen Entenleber …»

ZANDER AUF RAHMWIRSING MIT SAUCISSON UND MIESMUSCHELN

4 Personen

Zander, Rahmwirsing, Saucisson und Miesmuscheln

1 Wirz gerüstet und weich blanchiert
1 Saucisson ca. 20 Minuten im Salzwasser gekocht (kann auch gut am Vortag gemacht werden)
2 EL Olivenöl
3 EL Eschalotten fein gehackt
2 Knoblauchzehen zerdrückt
3 dl Prosecco
5 Safranfäden
4 Tranchen Zander mit Haut à je 130 g
ca. 150 g Butter
30 Stück Bouchon-Muscheln gut gewaschen
2 dl Rahm

→ 1 Esslöffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Hälfte der Eschalotten andünsten. → Knoblauch und Muscheln dazugeben und mitdünsten, mit Prosecco ablöschen. → Zugedeckt 2 Minuten kochen lassen, absieben und den Fond auffangen. → Zander mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beidseits anbraten. → Fisch bei 80 Grad ca. 20 Minuten warm stellen. → Etwas Butter in der Pfanne erhitzen, übrige Eschalotten und Wirz anziehen, Rahm dazugiessen und mit Salz und Pfeffer würzen, auf kleiner Flamme ca. 3 bis 4 Minuten zugedeckt schmoren lassen. → Die vorgekochte Saucisson in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Wirz legen, weitere 4 Minuten schmoren lassen. → Den Muschelfond durch ein Tuch in einen Topf sieben und aufkochen. → Butter unter stetigem Rühren in kleinen Flocken darunter mischen, Safran zugeben. ***Wichtig:*** *die Sauce darf dabei nicht mehr kochen. → Sauce abschmecken und die Muscheln dazugeben.*

Tipp: Wenn die Sauce gerinnt, mit dem Stabmixer kurz aufmontieren.

→ Die Saucisson-Scheiben schälen, auf den Teller legen und mit dem Rahmwirz bedecken. → Zander zuoberst drauflegen und die Muschelsauce aussen herum verteilen.

Dazu passen Petersilienkartoffeln oder Kartoffelstock.

Andrew Clayton

«WICHTIG SIND KRÄUTER UND GEWÜRZE» – ANDREW CLAYTON, 40, «THE BLINKER», CHAM

Riyas Irmadona-Clayton und ihre Kinder Mutiara, 11, und Iman, 9, haben es gut: Zuhause steht ein Spitzenkoch am Herd, der seine Familie leidenschaftlich gern verwöhnt. Jeden Tag, wenn die Arbeit im Restaurant erledigt ist. «Kochen und Neues kreieren, das ist ein Teil von mir – da gibt es nie Pause», sagt Andrew Clayton, während er Block und Stift aus seiner Hosentasche kramt: Damit hält er seine Ideen fest, inspiriert von «all over the world». Sein Know-how holte sich der 40-Jährige in den USA, in Asien, in der Schweiz. Von Luzern kam er nach Cham, wo er im Szenelokal «the blinker» kulinarische Köstlichkeiten komponiert.

Kompositionen prägten bereits Andrews Jugendzeit in Cincinnati, Ohio. Schauplatz war jedoch nicht die Küche, sondern ein Musiksaal. Clayton spielte Posaune, Klassik und Jazz. Studierte am Konservatorium von Cincinnati mit dem Ziel, Berufsmusiker zu werden. Doch dann, während eines Sommerjobs in einem Restaurant in Boston, hiess es: Junge, du hast Talent. Andrew entschied: Ich werde Koch.

Mittlerweile braucht er seine Kochbücher kaum mehr. Liest ab und zu ein Fachmagazin. Die Ideen, sie kommen von allein. Oft dann, wenn er unter der Dusche steht. Oder im Restaurant den Frigo aufräumt. Klar, «trockene Perioden», wie er es nennt, gibt es auch: «Ich habe schon vierzehn Tage keine einzige Idee gehabt, dafür sprudelte es danach drei Wochen lang.»

Bei seinen Kreationen kennt er kaum Tabus, er nutzt seine Erfahrung und vertraut vor allem auf sein Gefühl. «Ich mache alles, querbeet, von einfach bis exklusiv.» So wird beispielsweise Hummer mit Jägerhörnli kombiniert und mit einer Sauerrahm-Tobikko-Sauce nappiert. Solches kommt bei den Gästen an. In der Küche wird meist ohne schriftliches Rezept gekocht: Chef Clayton kritzelt die Mise en place von Hand unter das jeweilige Menu auf der Speisekarte. Und vertraut dem Gespür seiner 12-köpfigen Küchenbrigade: «Ich achte darauf, wem ich was gebe, denn ich weiss, wer was gut kann.»

Gutes Essen müsse weder kompliziert noch teuer sein. Wichtig sind Zutaten, Kräuter und Gewürze. Und das Herz, denn: «Kochen ist Liebe und Leidenschaft.» Im Restaurant. Und daheim – auch da sitzen Gourmets am Tisch. Sagte doch unlängst Sohn Iman: «Da fehlt noch eine Prise Thymian!»

GESCHMORTE TEMPRANILLO-LAMMHAXEN MIT COUSCOUS

6 Personen

Geschmorte Tempranillo-Lammhaxen

6 Stk. Lammhaxen, Salz, Pfeffer
600 g Mirepoix (Karotten, Zwiebeln, Sellerie fein gewürfelt)
75 g Knoblauch, fein geschnitten
75 g Schalotten, fein geschnitten
60 g Tomatenpüree
je ¼ Bund Thymian und Majoran
2 Lorbeerblätter
½ Bund Rosmarin
1 dl Madeira und 5 dl Wasser
1 Flasche Tempranillo (Rotwein)
Kikkoman Sojasauce

→ Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, scharf anbraten, in einen Schmortopf geben. → Sämtliche Zutaten hinzufügen, ohne Deckel auf kleinem Feuer 3–4 Stunden schmoren, bis die Haxen weich sind, jedoch noch gut am Knochen haften. → Fond abgiessen, Haxen und Gemüse separat auskühlen lassen, alles vorzugsweise über Nacht in den Kühlschrank stellen. → Beim Fond das obenauf schwimmende Fett entfernen, dann die Flüssigkeit erwärmen und einreduzieren lassen. → Die Lammhaxen beigeben und ca. 30 Minuten mitkochen. → Mirepoix nach Belieben ganz oder püriert beigeben. → Nach Belieben mit Sojasauce abschmecken.

Couscous

50 g Couscous
0,5 dl Wasser
10 g Butter
0,5 dl Olivenöl
1 Prise Meersalz und wenig Pfeffer
5 g Soja hell
1 KL Limettensaft
1 EL Sesamöl
75 g Salatgurke, entkernt, gewürfelt
¼ Stk. Zitronengras, fein geschnitten
1 g Limettenblatt, Stiel entfernt, fein geschnitten
1 Stk. Peperoncino
10 g Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
wenig Peterli, gehackt

→ Alle Zutaten bis und mit Sesamöl zusammen aufkochen, dann abkühlen. → Die restlichen Zutaten beigeben und das Couscous einen Tag ziehen lassen. → In Pfanne, Steamer oder Mikrowelle aufwärmen.

→ Couscous in tiefe Teller geben, darauf Haxe mit dem Knochen nach oben anrichten, Jus am Rand verteilen. Mit weissem Sesam und frischen Kräutern garnieren.

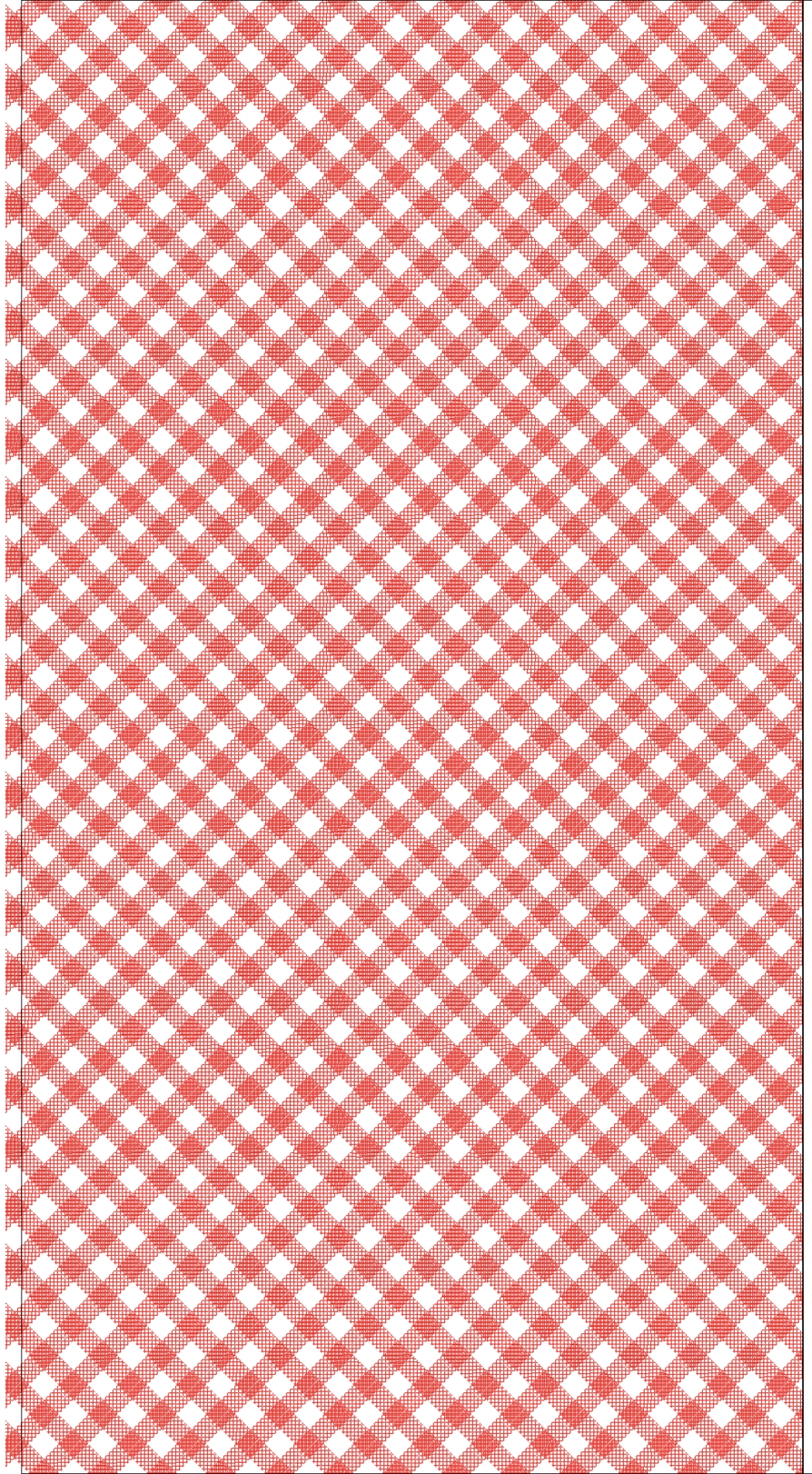
Text: Barbara Schmutz

MIT HITZE, RAUCH UND LEIDENSCHAFT

Man braucht keinen Schritt über die Kantonsgrenzen zu machen, um frisch ab Fabrik, frisch ab Hof oder frisch aus der Käserei all die Lebensmittel zu bekommen, nach denen es einem am meisten gelüstet: Fisch, Fleisch, Käse, Holzofenbrot, Früchte und Gemüse. Dazu Gewürze aus aller Welt und Bouillons, Suppen und Saucen. Im kleinsten Kanton der Schweiz gibt es eine grosse Palette an Betrieben, die Lebensmittel weiterverarbeiten. Das Zuger Neujahrsblatt hat sieben davon besucht.

One need not step outside the canton's borders to find all the food one's heart desires, fresh from the factory, fresh from the farm or fresh from the cheese dairy: fish, meat, cheese, fruit and vegetables, bread from a wood-fired oven. Furthermore spices from all over the world as well as broths, soups and sauces. The smallest canton in Switzerland contains a large range of enterprises that process foodstuffs. The Zuger Neujahrsblatt went to visit seven of them.

In the wood-fired ovens of the bakery Gourmetino different types of bread and biscuits are made using flour from the Gubel hill and Neuheim. Roger Staub, the owner of the salmon smokehouse Schäfli, produces delicious smoked salmon. In the cheese dairy Matten in Hünenberg, Kurt Schwyter makes AOC Sbrinz and also Camembert, a speciality from France. During the BSE crisis, the farming families Hotz and Steiner proved that they had the energy for innovation when they restructured their businesses and began to sell a variety of products, which are second to none, on their farms and on the local markets. A pinch of sensuality is on offer at the spice company J. C. Fridlin Gewürze AG in Hünenberg, where pepper, cinnamon, nutmeg, paprika and 156 other aromatic plants from all over the world are ground and mixed to form select spice blends. The company Oswald in Steinhausen started out with a business model which seems rather old-fashioned today, but still enjoys great success: the company uses mainly customer service representatives to sell its products.



Auf dem Berg, in Neuheim, steht eine Lachsmanufaktur, im Tal, in Zug, gibt es eine Holzofenbäckerei. Im Hünenberger Industriequartier Bösch ist eine Gewürzmühle domiziliert, beim Steinhauser Bahnhof der schweizweit grösste Direktvermarkter von Suppen, Saucen und Streuwürzen. In der Käserei Matten in Hünenberg wird Camembert produziert und auf den Höfen der Familien Hotz und Steiner kann man alles einkaufen, was es für einen abwechslungsreichen Menüplan braucht. Zu Besuch in fünf Betrieben und auf zwei Höfen, die Spezialitäten herstellen, die nicht in jedem Ladenregal stehen.

STEINER UND HOTZ – ZWEI BAUERNBETRIEBE BEWEISEN INNOVATIONSKRAFT

Als in den Neunzigerjahren BSE grassierte, der Rinderwahnsinn, wurde das Leben für Severin und Elisabeth schwierig. Die jungen Bauersleute, spezialisiert auf Fleisch- und Milchwirtschaft, hatten Ende der Achtzigerjahre für ihre Familie am Hang ob Baar ein neues Wohnhaus gebaut. Nun brachen die Fleischpreise ein, und die Hypotheken drückten. «Wir mussten etwas unternehmen», sagt Severin Steiner, «dafür sorgen, dass die Wertschöpfung wieder besser wird.» Und sie beschlossen, das Fleisch von ihren Rindern künftig selber zu verkaufen. 1996 fuhren sie mit einem ersten Tier ins Schlachthaus, transportierten das Fleisch wieder auf den Hof, verarbeiteten es im eigens dafür eingerichteten Raum zu Hackfleisch, Plätzli, Entrecôtes und anderem mehr. Sie luden zum Hofverkauf und boten ihre Spezialitäten in verkaufsfertig vakuumierten Portionen erst auf dem Wochenmarkt in Baar, später auch in Cham an. Mit Erfolg. Die Kundschaft, ob der alarmierenden Schlagzeilen, die es eine Zeitlang beinahe täglich zu lesen gab, verunsichert, wollte wissen, woher das Fleisch auf ihren Tellern kommt und was die Tiere, deren Filetstücke sie verspeisen, zu fressen bekommen haben. «Kein Kraftfutter», sagt Elisabeth Steiner, «nie, auch vor der BSE-Krise nicht.»

Heute ist aus dem Geschäftsmodell «Steiners Fleisch», das aus der Not geboren wurde, ein florierendes Familienunternehmen geworden. Einmal die Woche wird eines der Fleischrinder aus Mutter- und Ammenkuhhaltung geschlachtet. Aus seinem Fleisch macht die ganze Familie, die Eltern und der jüngste Sohn Stefan, der künftige Nachfolger im Deubühl, jeweils am Donnerstag allerlei Gluschtiges. Cipo-Burger, Fleischvögel, Hackbraten, Hamburger, Grilladen, Steaks, Cordon bleu und Wurstwaren. Ausser letzteren – diese fertigt ein Metzger – entsteht alles auf dem Buechehof, unter kundiger Anleitung der Hausherrin, einer gelernten Köchin.

Ein paar hundert Meter vom Steinerschen Anwesen entfernt, am Fuss der Baarburg, liegt der Hotzenhof, bewirtschaftet von Hermann und Bernadette Hotz und ihrem Sohn Philipp. 1994 kaufte das Paar den Eltern Hotz den Hof ab, ein Jahr später brach die BSE-Krise aus. Die Milchwirtschaft, die bisher auf dem Hotzenhof betrieben wurde, geriet zum Verlustgeschäft. 1999 erweiterte die Jungmannschaft die Obst- und Beerenkulturen, installierte im Parterre des Wohnhauses eine Gastroküche für die Verarbeitung all dessen, was ihr Hof hergibt, stellte Geschenkkörbe zusammen und lancierte Gäste-Events in der hofeigenen Schaubrennerei.

«Einen sehr hohen Betrag», sagt Hermann Hotz, hätten sie für die Umstrukturierung investiert. Ein Wagnis. Denn dass der Hofmärcht, wie ihr Laden heisst, dereinst zu einem KMU mit fünf Fest- und zehn Teilzeitangestellten werden und Kundschaft aus der ganzen Schweiz, aus Süddeutschland und dem Voralberg anlocken würde, konnten sie damals nicht wissen.

Konfitüren, Bärlauch- und Basilikumpaste, Tomatensugo, fünf verschiedene Sorten Sirup, Chriesimeringues, CherryBaar, ein Kirschenschaumwein, ChampBaar, ein Apfelschaumwein, Fruchtsäfte, Edelbrände und Liköre, alles produziert aus eigenen Obst und Beeren – die auch frisch gepflückt verkauft

«Die Kundschaft, ob der alarmierenden Schlagzeilen verunsichert, wollte wissen, woher das Fleisch auf ihren Tellern kommt.»

werden – Saisongemüse, Eier, Fleisch von den hofeigenen Hochlandrindern: Wer die Auslage im Hofmärcht betrachtet, ahnt, dass die Arbeitstage der Familie Hotz mitunter lange dauern können.

«Zehn bis zwölf Stunden sind's jeden Tag. Wenn wir Gäste bewirten, können es auch mal 19 Stunden werden», sagt Hermann Hotz und schaut dabei ganz fröhlich. Kein Wunder, mit ihrem Fleiss und ihren Ideen haben er und seine Frau ein blühendes Unternehmen geschaffen.

Steiners Fleisch. *Buechehof, Deubühl, Baar, Telefon/Fax 041 761 74 93. Die Steinerschen Fleischspezialitäten gibt es an den* ***Samstagmärkten in Baar und Cham*** *oder direkt ab* ***Hof****, jeweils freitags von 14–19.30 Uhr oder nach telefonischer Absprache.*

Hotzenhof. *Feines vom Hotzenhof bekommt man im Hofmärcht, Deinikon 9, Baar, auf dem* ***Wochenmarkt im Zuger Einkaufszentrum Herti****, auf dem* ***Samstagmarkt in Baar*** *und online unter* ***www.hofmaercht.ch****. Auf der Homepage gibts zusätzliche Informationen zu den Gäste-Events und der Farm-Safari.*

CAMEMBERT AUS HÜNENBERG

Das Radio spielt ein Stück von Status Quo in den geschäftigen Morgen hinein und Karl Schwyter entfährt ein unwilliges Brummen. Zwei Tage zuvor hatte der 42-jährige Schlaks einem Gespräch mit Jennifer

«Dass der Hofmärcht dereinst zu einem KMU mit fünf Fest- und zehn Teilzeitangestellten heranwachsen würde, konnten sie damals nicht wissen.»

Lopez zugehört. Die US-amerikanische Sängerin war Gast in Gottschalks Wetten-dass-Sommershow und erklärte vor laufenden Kameras, die britische Rockgruppe Status Quo, eine der erfolgreichsten Bands, sei ihr kein Begriff. Schwyter, Käser in Hünenberg, schüttelt den Kopf.

Die Musik, stündlich unterbrochen von Nachrichten, begleitet ihn bereits seit halb fünf Uhr morgens, als er in der Käserei Matten in Hünenberg das Licht angezündet, das Radio angedreht, 140 Liter Milch, angereichert mit gefriergetrockneten Milchsäurebakterien, in den kleinen Käsekessel geleert, die Milch auf 33 Grad erwärmt und mit Penicillium camemberti geimpft hat, dem weissen Edelschimmel, der den Käse nach fünf bis sechs Tagen mit einer weichen Pilzflora überziehen wird.

Er lässt die Mischung vorreifen und gibt dann Lab dazu, das die Milch zu einer gallertartigen Masse eindicken lässt. Diese zerschneidet er mit der Harfe zu einem groben Bruch und sorgt so dafür, dass die Molke aus der geronnenen Milch austreten kann. Je gröber der Bruch ist, desto weniger Molke fliesst ab und desto cremiger wird der Käse.

Ist der Camembert in die Plastikzylinder abgefüllt, die der Käser von einem Formenmacher hat anfertigen lassen, lässt er ihn vier bis fünf Stunden reifen, gibt ihn kurz ins Salzbad, schält ihn aus der Form, lässt ihn an der Luft trocknen und karrt ihn schliesslich in den Reiferaum. «Wer den Camembert gerne jung mag, kann ihn bereits nach zehn Tagen anschneiden», sagt Schwyter. «Richtig gut aber schmeckt er erst nach zwei bis drei Wochen.»

Der Fachmann mit einem Vierteljahrhundert Berufserfahrung ist seit Januar 2011 Pächter in der Matten. Täglich verarbeitet er rund 3800 Liter Milch. Im Käsereikeller reifen Sbrinz und mit Wychäs, Hünenberger, Bratchäs, Raclette und Camembert auch ein paar Spezialitäten. Ein rechter Brocken Arbeit. Gut, muss er sie nicht allein erledigen. Seine Schwester Priska, diplomierte Tierhomöopathin, packt mit an. Sie hilft beim Käsen, kümmert sich um die Administration, hält den Laden in Schuss und betreut die 500 Schweine, die im Gaden neben der Käserei gehalten werden – «als zweites Standbein, falls das Käsen nicht rentieren sollte», sagt Schwyter und trägt dabei ein schiefes Lächeln im Gesicht. Ein Familienbetrieb und ein gastfreundlicher dazu. Der Besuch, der dem Käser beim Hantieren zugeschaut hat, wird kurzerhand zum Zmorge eingeladen. Er bekommt frisches Brot aufgetischt, Anke, Konfi, Wychäs, Hünenberger und einen gut gereiften Camembert. Und als sich Merlin auf seinem Schoss niederlässt, der wohlgenährte Käsereikater, dünkt ihn, so gemütlich habe ein Tag schon lange nicht mehr begonnen.

Matten-Camembert. *Ihn gibts in der* ***Landi Hünenberg****, Chamerstrasse 46, in der Hünenberger* ***Gourmet-Metzgerei Limacher****, Chamerstrasse 11 und im* ***Käsereiladen*** *in der Matte 12. Öffnungszeiten: Mo bis Sa, 8–12 Uhr, Mo, Mi, Fr, 16–18 Uhr.*

FRIDLIN – GEWÜRZE AUS ZUG

Man stellt sich vor, wie man als Neuangestellter abends die Fridlin-Gewürzmühle verlassen würde: Mit einem Kopf, schwer von Gerüchen. Muskat, Pfeffer, Zimt, Nelken, Anis, Bockshornklee – das Aroma der Gewürze, die hier gebrochen, gemahlen und gesiebt werden, liegt schwer in der Luft.

Vier Stockwerke hoch ist das Mühlegebäude, das im Hünenberger Industriequartier Bösch domiziliert ist. Die Höhe hat ihren guten Grund: In der Gewürzmühle arbeitet man mit der Schwerkraft. Im obersten Stock werden die Gewürze in einen grossen Trichter geleert und im Stockwerk darunter ein erstes Mal gebrochen, von einem Rohr angesaugt, wieder nach oben befördert, dort auf die nächste Mühle geleitet, gemahlen, zwei Stockwerke tiefer erst gesiebt und dann einen weiteren Stock nach unten befördert, wo sie in grosse Papiersäcke abgepackt werden. Voilà, fertig. Die Gewürze aus aller Welt, manche zu einem staubfeinen Pulver zerrieben, werden an die weiterverarbeitende Industrie und an Metzgereien geliefert.

Das ist das eine Standbein der Firma. Das andere: Die J. Carl Fridlin Gewürze AG stellt Handelsmarken her, Gewürze und Gewürzmischungen für Detaillisten in der Schweiz – darunter auch die grösste, die sämtliche Gewürze, die in ihren Regalen stehen, in Hünenberg bezieht – und ist in diesem Bereich der absatzstärkste Gewürzhändler in der Schweiz.

Wie macht man eine Firma erfolgreich? «Indem man nur das verspricht, was man auch leisten kann», sagt Peter Fridlin. «Und mit guten Mitarbeitern». Der 45-Jährige ist Geschäftsführer in der siebten Generation. Zusammen mit seinem Bruder Iwan, zuständig

«Im Käsereikeller reifen Sbrinz und mit Wychäs, Hünenberger, Bratchäs, Raclette und Camembert auch ein paar Spezialitäten.»

für Technik und Produktion, konzentriert er sich darauf, das gute Know-how in Sachen Gewürze, das sich der Familienbetrieb in über 200 Jahren angeeignet hat, weiter zu perfektionieren. Mit Gewürzmischungen, die nicht in jedem Regal stehen, mit dem Aufspüren von neuen Trends, mit Bio-Produkten und mit Technologien, die dafür sorgen, dass der hohe Keimgehalt, den manche Gewürze haben, möglichst schonend reduziert werden kann.

Begonnen hat die Erfolgsgeschichte 1775, mitten in einer Epoche, die heute als Kolonialzeit gilt, als Johann Caspar Fridlin am Zuger Hirschenplatz ein Kolonialwarengeschäft gründet und mit Gewürzen und Schnupftabak zu handeln beginnt. Drei Generationen später, anfangs des 20. Jahrhunderts, übernimmt Johann Carl Fridlin das Unternehmen, das sich rund 60 Jahre zuvor am Letzibach niedergelassen hat, in dem Gebäude, das dem Zuger Kulturnetzwerk seit 2000 als Atelier-, Theater- und Konzerthaus dient, und spezialisiert sich einzig auf Gewürze. Heute, ein Jahrhundert später, umfasst der Fridlinsche Produktekatalog über 140 Gewürze und Kräuter. Klassiker wie Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, Oregano, Thymian und Majoran. Dazu Spezialitäten, wie Mönchs- und Kubebenpeffer, Galgant, Macis und Zimtblüte. Ohne sie würden unsere Menüs, Kuchen und Apérohappen deutlich fader schmecken.

Fridlin. *Gewürze aus dem Sortiment J. C. Fridlin 1775 gibt es im* ***Teashop Stutz*** *im Neudorfcenter in Cham.*

GOURMETINO – BROT AUS DEM HOLZOFEN

Wer bei Gourmetino einen Roggenrugel kauft, postet am besten gleich deren drei. Denn kaum hat man das eine Brot verspiesen, gelüstet es einen bereits wieder nach dem nächsten. Vorrätig ist das Gebäck aber längst nicht jedes Mal, wenn man sich wieder mit einem versorgen will, es geht weg wie warme Weggli.

Vor einem Vierteljahrhundert hat Albert Hartmann, der Inhaber des Ladens, im Metalli Eröffnung feiern können. Käse, Wein und Brot stand am Schaufenster geschrieben und der Duft, der aus dem Geschäft strömte, wenn sich die Schiebetüren öffneten, war unwiderstehlich. Es roch nach frisch gebackenem Brot, Brot aus dem Holzofen.

Das Feinkostgeschäft ist nicht mehr im Metalli domiziliert. Nach einem Rechtsstreit mit der Verwaltung musste er das Ladenlokal im Einkaufszentrum räumen. Ersatz dafür hat er an der Poststrasse gefunden. Die Gourmetino-Produkte, die dort angeboten werden, sind dieselben wie in den Anfängen: Brote, gebacken aus Dinkelmehl, Roggenschrot, Vollkornschrot, dunklem Ruchmehl, Graham und Emmer. 25 Sorten, acht davon in Bioqualität. Dazu gibts feine Törtchen, Butter- und Dinkelzöpfe und allerlei Bioguetzli.

Der Holzofen, gross wie ein Schrebergartenhaus, der einst im Metalli installiert war, und dessen Kamin über fünf Stockwerke führte – mitten durch die Büros, die über dem Ladengeschäft lagen – hat Hartmann an die Baarer Altgasse gezügelt, ins Gebäude der Panella AG, sein Unternehmen für Frischbackwaren, das Produkte herstellt für Detaillisten, Gastroketten und den Export in europäische Länder.

Im ersten Stock, in einer Ecke, abgesondert von all den Teigknet-, Blätterteigauswall-, Wurstweggen-, Toastbrotformer- und Chäschüechli-Füll-

maschinen, steht er nun, der wuchtige Apparat, und verströmt eine Wärme, die einem den Schweiss aus den Poren treibt. Im Morgengrauen jeweils wird er angefeuert, mit Hartholz vom Berg, 90 Ster pro Jahr. Wenig später zeigt die Temperaturmessanzeige über 300 Grad, «scharfe Hitze», wie Hartmann sagt. Durch Ritzen, die längs der massiven Platten verlaufen, auf denen die Brote gebacken werden, steigt sie in den Ofen auf und muss dort reifen, wie es im Bäckerjargon heisst. Auf sanftere 280 Grad abkühlen. Nun werden die Klappen an der Stirnseite geöffnet und die Brote in den heissen Schlund geschoben.

Die Holzofenecke ist das Refugium von drei Bäckern. In Handarbeit setzen sie Vorteige an, die sie einen bis sechs Tage gären lassen, um sie danach zusammen mit einem Frischteig zu Sauerteig- und Grahambroten, Roggenrugeln und Steckenbroten zu formen. Einzig fürs Kneten setzen sie auf die Hilfe einer Maschine.

Hartmann, Bäcker in der dritten Generation, hat sich mit Gourmetino einen Wunsch erfüllt, der immer sehnlicher wurde, je grösser sein Unternehmen, die Panella, heranwuchs: Er wollte im industriellen Backwarenbetrieb eine Nische schaffen. «Die einen nennen es Back to the Roots», sagt er. Er formuliert es bodenständiger: «Ich hatte Lust, wieder nach alter Väter Sitte Brot zu backen.»

Gourmetino. *Poststrasse 24, 6300 Zug; www.gourmetino.ch*

RAUCHLACHS AUS NEUHEIM

Lachsmanufaktur, ein chicer Begriff. Roger Staub, Inhaber der Lachsmanufaktur Schäfli in Neuheim, hat ihn nicht von ungefähr gewählt, «unsere Lachsräucherei wird in Handarbeit betrieben», sagt er. Der Kleinbetrieb, gegründet 2003, ist dem Restaurant Schäfli angegliedert, das Staubs Eltern gehört und in dem er als Küchenchef arbeitet.

Gelernt hat der 36-Jährige das Handwerk des Räucherns in Davos. Fünf Saisons lang arbeitete er als Koch in einem Viersternehotel, dessen Küchenchef einer nicht alltäglichen Leidenschaft frönte: Er räucherte selber Lachs, und der damalige Jungkoch half ihm dabei. Als er 2003 an den Herd des elterlichen Betriebs zurückkehrte, tat er es seinem einstigen Chef gleich. Er kaufte einen kleinen Räucherofen, stellte ihn in die «Schäfli»-Küche, und nach zahlreichen Versuchen konnte er der Familie und den Gästen einen Rauchlachs servieren, der allen wohl gefiel.

Wer mit seinem Betrieb Erfolg haben will, braucht ein Markenzeichen, das ihn von den anderen abhebt. Staub hat drei. Markenzeichen Nummer 1: Erstklassiger Lachs, atlantischer aus einer Biozucht in Schottland und pazifischer Wildlachs vom Kenai River in Alaska. Markenzeichen Nummer 2: Vor dem Räuchern wird der Fisch nicht gesalzen, sondern mariniert mit Orangen, Zitronen, Salz, Weisswein, Gewürzen und weiteren Zutaten, die an dieser Stelle nicht alle verraten werden sollen. Markenzeichen Nummer 3: In Neuheim wird kalt und heiss geräuchert. Für das erste Verfahren legt Staub den Fisch

«Das Aroma der Gewürze, die hier gebrochen, gemahlen und gesiebt werden, liegt schwer in der Luft.»

auf die Gitter des Räucherofens, mittlerweile ist es ein grosser, füttert den danebenstehenden kleinen Ofen, den er für die Rauchentwicklung braucht, mit fein gemahlenem, gereinigtem Buchenholz und feuert tüchtig ein. Der Rauch, der nun entsteht, wird mit einem Rohr in den grossen Ofen geführt und auf dem Weg dorthin auf rund 23 Grad abgekühlt. Zwei bis drei Tage, in heissen Sommern vier, bleibt der Fisch im Ofen, beduftet vom Rauch, der aus dem Rohr strömt. Beim zweiten Verfahren, der heissen Räucherung, wird der grosse Ofen auf 72 Grad erhitzt. Der Lachs wird nicht nur Rauch, sondern auch Hitze ausgesetzt, das Protein gerinnt, der Fisch beginnt zu garen. Zwei Stunden dauert diese Methode, mit der auch Forellen- und Felchenfilets geräuchert werden.

Vor acht Jahren, als der Schäfli-Küchenchef seinen ersten Räucherofen in Betrieb nahm, verkaufte er seine Spezialitäten einzig in Neuheim, im «Schäfli», in der Dorfmetzgerei und in der Bäckerei Staub, dem Betrieb seines Onkels. Mittlerweile verarbeitet er im Jahr rund drei Tonnen Lachs und beliefert Hotels, Restaurants und Delikatessengeschäfte. Mit wachsendem Erfolg.

Lachsmanufaktur. *Rauchlachs aus der Lachsmanufaktur gibts in Neuheim, Zug und Baar und im Onlineshop auf* ***www.lachsmanufaktur.ch****. Neuheim:* ***Restaurant Schäfli****, Dorfstrasse 3;* ***Bäckerei Staub****, Neuhofstrasse 2. Zug:* ***Aklin-Delikatessen****, Kolinplatz 10;* ***Bosshard Früchte und Gemüse****, Grabenstrasse 9. Baar:* ***Käppeli und Rogenmoser-Delikatessen****, Dorfstrasse 23.*

OSWALD – WÜRZE FÜR DIE KÜCHE

Oswald, in der Schweiz die Nummer 1 im Nahrungsmittel-Direktvertrieb, hat eine stattliche Zahl zu vermelden: täglich 2000 direkte Kundengespräche. Diesen Fundus verdankt das Unternehmen seinen Kundenberatern. Sie sind das Fundament der Firma. Das zeigt allein die Tatsache, dass von den 300 Mitarbeitenden 200 im Aussendienst unterwegs sind und Tag für Tag acht bis zehn Kundinnen besuchen. «Das ist einzigartig», sagt Hansruedi Ruf, vor wenigen Monaten noch Leiter Qualitätsmanagement, jetzt Pensionär, aber nach wie vor zu Diensten, wenn es darum geht, Besuchern das Unternehmen zu zeigen, für das er knapp 40 Jahre lang gearbeitet hat.

Die Kundenberater, lautet das Oswald'sche Credo, sind selbstständige Unternehmer. Ihre Waren bringen sie auf verschiedene Art an die Kundschaft. Manche konzentrieren sich auf die traditionellen Kundengespräche und die Präsentationen an Messen, andere halten ihre Produkte landauf landab an den Wochenmärkten feil und dann gibt es noch diejenigen, die im privaten Kreis zu Degustationspartys einladen.

Man bekommt allerlei zu hören, wenn man mit der Kundschaft auf dermassen vertrautem Fuss steht, weiss um ihre Vorlieben und Abneigungen und auch, um welches Produkt sie die Oswald-Palette gerne ergänzt hätte. Treffen mehrere übereinstimmende Wünsche nach ein- und demselben Produkt in der Marketingabteilung ein, wird das Für und Wider analysiert und diskutiert. Gewinnt das Für, stehen die Chancen gut, dass sich die beiden Chefköche am Firmensitz in Steinhausen daran machen, ein neues Produkt zu kreieren. Kürzlich etwa Currywürzmischungen in drei verschiedenen Varietäten.

Den Grundstein für das Unternehmen legte Meinrad Oswald. 1951, er war eben 20 geworden, kaufte der Jungspund, der bereits als Teenager eine Leidenschaft für Kaffee und Gewürze entwickelt hatte, eine kleine Kaffeerösterei und machte sich selbstständig. Den Kaffeehandel ergänzte er wenige Jahre später mit Gewürzmischungen und Bouillons, die er nach seinen Ideen von einem Koch kreieren liess.

«Heute produzieren wir 160 Produkte in 250 verschiedenen Gebindegrössen», erklärt Ruf dem Besuch. Bouillons, Suppen, Saucen, Würz- und Kräutermischungen, Müesli und Desserts, Eistee in fünf verschiedenen Aromen und Kaffee, Bohnen, Instantmischungen und Kapseln. Auch wenn es aussieht, als müsste für die Fertigung einer solchen Vielfalt eine ganze Armada an Leuten beschäftigt werden: In der Mischerei arbeiten lediglich vier Angestellte, der Lehrling inbegriffen. Sie bedienen die Mischmaschine, einen überdimensionierten Mixer, die unterschiedlichste Ingredienzen zusammen mit warmem Fett und Hefe zu einer geschmeidigen Paste rührt, sie befüllen und überwachen die Maschine, die aussieht wie ein Miniatur-U-Boot, und in der die Pulvermischungen gefertigt werden.

Durchschnittlich 2500 Pakete werden jeden Tag geschnürt, eine halbe Million im Jahr. Den Inhalt stellen die Angestellten der Spedition zusammen, in Handarbeit. «Man könnte diese Arbeitsschritte selbstverständlich automatisieren», sagt Ruf. «Mit Maschinen, die immens viel kosten. Wir haben uns dafür entschieden, dieses Geld in Arbeitsplätze zu investieren.» Klar, dass dieser Altruismus auch dem Unternehmen zugute kommt: Eine Maschine steht bei einem Defekt unter Umständen mehrere Stunden still. Ein Mensch hingegen kann, wenn's irgendwo klemmt, kurzfristig auch an einem anderen Posten eingesetzt werden. Flexibilität ist nebst Qualität und Innovationskraft eine wichtige Bedingung für eine Firma, die mit ihren Produkten derzeit rund eine Viertelmillion Privatkunden bei Laune hält.

Oswald. *Die Produkte kann man via Kundenberater kaufen, im* ***Fabrikladen*** *an der Hinterbergstrassse 30, Steinhausen, oder im Online-Shop* ***www.oswald.ch****. Auf der Homepage ist aufgeführt, welcher Kundenberater für welche Region zuständig ist.*

■■|■■ →

Carte Blanche – Paul Lipp. Das Zuger Neujahrsblatt bietet in jeder Ausgabe einer Kunstschaffenden oder einem Kunstschaffenden die Möglichkeit, vier Seiten zum Thema des Buches frei zu gestalten.

Die aktuelle Carte Blanche des Künstlers Paul Lipp zeigt seine Interpretation des Themas «Zug – en Guete». Ohne Titel, 2 x 1.5 m, Öl auf Leinwand, 2011

Text: Beat Holdener / Foto: Philippe Hubler

ES MUSS NICHT IMMER KIRSCH SEIN

Zug gilt noch immer als Chriesi-Kanton par exellence. In dessen Schatten haben in den letzten Jahren andere alkoholische Spezialitäten an Beliebtheit gewonnen. Einheimische Früchte – von erstklassigem Hochstammobst bis zu wilden Beeren – werden zu edlen Bränden oder aromatischen Likören veredelt. Sogar Whisky oder Rum hiesiger Provenienz fliesst aus den Brennkesseln. Die einheimischen Biere werden vielfältiger und beliebter. Auch der Weinbau erlebt eine Renaissance. Eine «liquide» Entdeckungsreise durch das Zugerland zu zufällig ausgewählten Spezialitäten zeigt eine verlockende Vielfalt.

Zug is known as the cherry canton of Switzerland, and Kirsch is its liquid trademark. However, other alcoholic specialities, which also conjure up images of home, have become more popular. Various local fruits – from the first-class fruit of cultivated standard trees to wild berries – are purified and distilled. Distilleries launch new spirits, made from single-variety or even toxic fruit, others focus on modern design. Only 47 % of approximately 49,000 litres of pure alcohol distilled in the canton in 2009/2010 were made from cherries.

Local beers are also growing in popularity and are becoming more varied. The brewery in Baar produced some 14,000 hectolitres of beer in 2010, approximately 50 % more than five years ago. Its latest product is an amber beer. The Kreuzmühle bakery in Unterägeri also brews its own beers. Wine growing is also experiencing something of a renaissance. Red and white grapes are being cultivated on a total of 1.7 hectares.

The variety of products also includes numerous fruit liqueurs – made from Asian pears or elderberries for example. Herbal liqueurs and lemon balm spirit from Zug convents, on the other hand, will soon be a thing of the past: the production is proving to be too arduous for the nuns.

Zug also has a speciality for those who wish to abstain from drinking alcohol: "Taitu", a bittersweet lemonade made from angostura bitters. This refreshing beverage was developed by trainees.

48 641 Liter reinen Alkohol registrierte die eidgenössische Alkoholverwaltung 2009/2010 aus dem Kanton Zug. Im Vergleich zu 2002/2003 reduzierte sich die produzierte Menge damit um rund einen Drittel, dies primär als Folge der Schliessung der alten Brennerei Landtwing in Hünenberg. Der Anteil von Kirsch-Bränden machte noch etwas weniger als die Hälfte davon aus und ist ebenfalls rückläufig.

Das Zuger Traditionsunternehmen Etter Söhne – wohl eine der bekanntesten Zuger Marken – hat 110 Jahre lang ausschliesslich Kirsch destilliert. Erst 1981, nach dem Umzug vom Stammhaus an der Baarerstrasse in die Kollermühle, landeten auch andere Früchte in den Brennkesseln. Heute umfasst das Sortiment über 30 Produkte, vom sortenreinen Obstbrand bis hin zum **Eau-de-vie Framboise**.

HÖHLENGEREIFTER SINGLE MALT

Das neuste Erzeugnis aus dem Hause Etter – der **Single Malt Whisky Johnett** – wirkt auf den ersten Blick exotisch für eine hiesige Brennerei und ist doch durch und durch regional produziert. Das verwendete Wasser fliesst aus der Kohlboden-Quelle im Lorzentobel, das Gerstenmalz für die Maische liefert die Brauerei Baar und sogar die Eichenfässer stammen aus der näheren Gegend. Zum Reifen wird der Whisky nach dem Brennen jahrelang im feuchten Klima der Baarer Höllgrotten gelagert. «Das wirkt sich auf den Geschmack aus», erklärt Hans Etter, der das Unternehmen in dritter Generation leitet, «und verringert den Reifeverlust durch Verdunstung im Fass.»

Ideen für einen Zuger Whisky gab es schon länger, aber erst seit 1999 erlauben die Schweizer Gesetze die Alkoholherstellung aus Getreide. Edi Bieri vom «Bauernhof» im Talacher hatte als erster in der Schweiz den sogenannten «Swissky» hergestellt. Davon hat sich die Etter AG inspirieren lassen. 20 Tonnen Gerstenmalz wurden für 5500 Flaschen des ersten Jahrgangs Johnett vergoren und gebrannt.

Hans Etter (anglifiziert) stand für den Namen Pate und dem Patron ist anzumerken, dass er sich ganz damit identifiziert. Begeistert schildert der Whisky-Liebhaber die Nervosität vor dem Probieren und die unzähligen Verkostungen, bis aus den 22 Barrique-Fässern für den ersten Jahrgang die richtige Abstimmung, der sogenannte Blend, gefunden und zusammengestellt war. «Der Johnett ist elegant und harmonisch», beschreibt Hans Etter das Geschmackserlebnis. «Ein Whisky, der auch für Frauen perfekt ist.» In Zukunft – so das Ziel – soll der Geniesser beim Namen Etter nicht mehr nur als erstes an Kirsch denken.

SCHWERARBEIT FÜR WENIGE FLASCHEN

Im Gegensatz zum Grossbetrieb im Industriegebiet ist die Destillerie Freudenberg am Zugerberghang ein Allein-Frau-Unternehmen. Griselda Keiser führt die langjährige Brenntradition ihres Vaters weiter. Ihren Kessel feuert sie noch mit Holz, die Früchte erntet sie auf dem eigenen Hof oder bezieht sie von Bauern aus der Umgebung. «Zu fairen Preisen», betont die Brennerin. Auch sie setzt neben dem bekannten Kirsch auf weitere hochwertige Destillate.

Als besondere Spezialität brennt sie **Quitten**, obwohl dies mit viel Arbeit verbunden ist. «Die Ernte der harten Früchte ist mühsam und anstrengend», sagt Griselda Keiser, «und die Gärung in der kalten Jahreszeit ohne Zusatzstoffe heikel.» Auch das Brennen an sich braucht viel Geduld und Aufmerksamkeit, weil der einzige Ofen dauernd überwacht werden muss. Unverkennbar dringt jedoch die Freude am Handwerk und die Faszination für den Brennprozess durch. Vom natürlichen Ausgangsprodukt bis zur liebevoll beschrifteten Flasche engagiert sich Griselda Keiser mit Leidenschaft für ihre Produkte.

TRADITION IN LUXURIÖSEM GEWAND

Philipp Freimann gehört ebenfalls zu den alteingesessenen Zuger Bauern. Auf seinem Hof in der Letzi betreibt er auf natürlicher Basis Viehwirtschaft. Einen Nebenverdienst erwirtschaftet er mit einem Brennhafen für das Obst seiner Hochstammbäume. Die Schnäpse werden vorwiegend in der Gaststube im «Freimann» ausgeschenkt, dem beliebten Restaurant, das der Familie gehört.

Seit dem letzten Jahr setzt Freimann auf einen neuen Verkaufskanal. Unter der Marke «Rothirsch x Philipp Freimann» können seine Destillate im gleichnamigen Online-Shop bestellt werden: luxuriös gestylt, in einer exklusiven Flasche mit modernem Design – zu einem beachtlichen Preis. «Dieser wird aber dem handgemachten Naturprodukt gerecht», so Freimann. Das Label setzt auf ausgewählte, lokal verankerte Qualitätsprodukte, die in der Massenproduktion untergehen, Geheimtipps sozusagen. In limitierter Menge (aktuell 30 Flaschen) wird auch

der **Rothirsch x Philipp Freimann Chrüter** angeboten. Die Kräutermischung, mit welcher der Birnentrösch aromatisiert wird, enthält unter anderem Wacholder, Anis, Fenchel, Orange, Kümmel, Süssholz und Koreander, die genaue Zusammensetzung bleibt geheim.

«Chrüter hat bei uns in der Innerschweiz eigentlich einen schlechten Ruf», sagt Philipp Freimann. «Er wird nur von wenigen Gästen getrunken und vor allem an der Fasnacht.» Dabei schmecke er ausgezeichnet als Digestiv oder zu Süssspeisen. Mit der modernen Verpackung hofft er, neue, auch urbane Konsumentinnen und Konsumenten zu gewinnen. Aber letztlich pflegt er mit der Brennerei vor allem ein Hobby und eine Tradition. Zentral ist die Freude am gesamten natürlichen Kreislauf. Das Fallobst kann genutzt werden, die Obstbäume geben den Mutterkühen auch Schatten und bereichern die Landschaft.

GENUSS AUS GIFTIGEN BEEREN

Ganz auf Innovation und aufs Experimentieren setzt Thomas Heiner in seiner Destillerie beim Brandenberg in Zug. Der gelernte Landwirt und Weintechnologe arbeitet hauptberuflich als Hauswart im Schulhaus Maria-Opferung, die Faszination seines früheren Metiers als Betriebsleiter einer Destillerie hat ihn jedoch nie ganz losgelassen. Seit 2006 hat er über 60 verschiedene Sorten ausprobiert, einen 90-prozentigen Rum aus Schweizer Zuckerrüben beispielsweise – denn «Obstbrände sind zu schade für Zigarrenraucher» – ebenso einen Absinth auf Kirschbasis, Brände mit Arvenholz oder von Bananen aus dem Tropenhaus Wolhusen.

Besonders gern pröbelt der gebürtige Deutsche mit wilden Früchten, die er zum grössten Teil in der Umgebung selber sammelt: Scheinquitte, rote Heckenkirsche oder Kirschlorbeer. Letzte ist unbehandelt eigentlich ungeniessbar, weil sie viel Blausäure enthält. Auch der **Vogelbeeren-Brand** – mit Beeren vom Gottschalkenberg – sorgt bei den Degustationen und Verkaufspartys à la Tupperware immer wieder für grosse Augen und überrascht mit seinem speziellen Gout. Natürlich destilliert Heiner auch die gewöhnlichen Früchte, dann aber meist spezielle Varietäten sortenrein. In einer eleganten orangen Verpackung finden die Destillate die Kundschaft in Spezialitätenläden und Gourmetrestaurants oder als «Absinth-Stängeli» in Confiserien.

«Ich freue mich immer wahnsinnig, vor dem Brennapparat zu stehen und mich von einem speziellen Aroma selber überraschen zu lassen», sagt Thomas Heiner zu seiner Motivation. Frustrierend sei es dagegen, wenn aus schönen Früchten kein überzeugendes Produkt gelinge. Bald wird die Brennerei den gewerblichen Status erhalten und Thomas Heiner kann neue Ideen verwirklichen. Besonders gern würde er sich an einen Enzian wagen.

VIELE HOBBY- UND KLEINPRODUZENTEN

Insgesamt haben letztes Jahr 500 Zugerinnen und Zuger Alkohol produziert. Kernobst ist nach den Kirschen der meistverwendete Rohstoff. Von Kennern besonders geschätzt werden sortenreine Destillate wie der **Gravensteiner Apfelbrand** von Hermann Röllin aus Notikon in der Gemeinde Baar.

«Chrüter wird nur von wenigen Gästen getrunken und vor allem an der Fasnacht.»

Zwetschgen und Pflaumen verlieren an Bedeutung. Einheimisches **Zwetschgen-Wasser** wie das von Nicole und Roland Iten vom Maisbühlhof in Unterägeri ist deshalb nicht mehr so häufig im Handel anzutreffen. Neben den Bauernhofbrennereien sind auch zahlreiche Freizeitproduzenten tätig, die ihre Gartenfrüchte von Lohnbrennereien verarbeiten lassen und zumeist selber geniessen.

GESCHMACKSBIERE LEGEN AN BELIEBTHEIT ZU

Ganz ausgeprägt zeigt sich der Trend zum Lokalen beim Bier. Die Brauerei Baar gehört zu den mittleren Betrieben in der Schweiz, die immer wieder mit Neuerungen aufwarten. So hat das «Bügel-Spez» in der grünen Flasche mit Bügelverschluss zu einem neuen Aufschwung verholfen. Neben den meistgetrunkenen Lagerbier und Pils wird an der Langgasse in Baar auch dunkles Bier gebraut und seit 2002 ein **Erdmandli-Amber**. Eingeführt wurde dieses aus Anlass des 140-Jahr-Jubiläums des Betriebs, damals genau 100 Jahre in Familienbesitz.

«Bei einem Seminar im Allgäu über Biertrends, bei dem eigentlich ganz andere Geschmacksrichtungen vorgestellt wurden, bin ich auf das Amber

Himbeergeist aus Zug
Etter Eau-de-vie Framboise, 41 %
Etter Söhne AG
Chollerstrasse 4, 6300 Zug
Telefon 041 748 51 51
etter@etter-distillerie.ch

Single Malt Whisky aus Zug/Baar
Johnett Swiss Single Malt Whisky, 42 %
Etter Söhne AG
Chollerstrasse 4, 6300 Zug
Telefon 041 748 51 51
etter@etter-distillerie.ch

Quitten-Destillat vom Freudenberg, Zug
Keiser Quitten 2009, 41 %
Keiser Kirsch, Hafenbrennerei Freudenberg
Griselda Keiser
Gimenenweg 23, 6317 Oberwil
Telefon 079 747 32 05
griselda.keiser@zugerkirsch.ch

Chrüter-Schnaps aus Zug
Rothirsch x Philipp Freimann Chrüter, 42 %
Hof Freimann, Letzi 25, 6300 Zug
Telefon 079 467 16 35, freimannph@datazug.ch
Vertrieb: Rothirsch Switzerland
Eschenring 6, 6300 Zug
Telefon 041 743 18 56, shop@rothirsch.com

Vogelbeeren-Brand aus Zug
Heiner's Vogelbeere
Wildfruchtbrand, 40 %
Thomas und Cordula Heiner
Fuchsloch 18, 6317 Oberwil
Telefon 041 710 25 28
info@heiners-destillate.ch

Gravensteiner Apfelbrand aus Notikon/Baar
Zuger Apfelbrand Gravensteiner 2004, 41 %
Bauernhofbrennerei Röllin
Notikon 3, 6340 Baar
Telefon 041 761 11 59

Zwetschgen-Wasser aus Unterägeri
Zwetschgen, 40 %
Nicole und Roland Iten
Maisbühlhof, 6314 Unterägeri
Telefon 041 750 86 40

Amber-Bier aus Baar
Erdmandli, Zuger Amber-Bier, 5 %
Brauerei Baar AG
Langgasse 41, 6340 Baar
Telefon 041 761 12 08
info@brauereibaar.ch

Weizenbier aus Unterägeri
Kreuzmühlebräu, Weizenbier hell, 4,2 %
Bäckerei Kreuzmühle
Gustav Iten
Höfnerstrasse 14, 6314 Unterägeri
Telefon 041 750 11 19
info@kreuzmuehle.ch

Rotwein, Pinot Noir, AOC Zug aus Steinhausen
Steihuser Erli-Wy, Pinot Noir 2010,
AOC Zug, 13 %
Rebbaugenossenschaft Steinhausen
Bannstrasse 40a, 6312 Steinhausen
Telefon 041 741 32 21, info@erlireben.ch

Riesling x Sylvaner aus Hünenberg
Chäppely-Wy, Riesling x Sylvaner 2010,
AOC Zug, 12,5 %
Chäppeligenossenschaft
Holzhäusernstrasse 2, 6331 Hünenberg
Telefon 041 780 47 20

Marc aus Risch
Rischer Marc 2010, 41 %
Weinbau Risch GmbH
Alfred Knüsel
Breiten 2, 6343 Rotkreuz
Tel. 041 790 24 40, alfred.knuesel@bluewin.ch
www.weinbau-risch.ch

Schaumwein aus Walchwil
PrOtto, Vin mousseux, demi brut, 12 %
Familie Hürlimann-Boog
Hotel Aesch, 6318 Walchwil
Telefon 041 758 11 26
info@hotelaesch.ch

Apfelschaumwein mit Lindenblüten aus Neuheim
Lindenhügler, Pomme mousseux, 7,1 %
Georg und Silvia Keiser
Oberblachen, 6345 Neuheim
Telefon 041 755 07 77

Holunder-Likör aus Hagendorn
Holunder-Likör vom Bauernhof
Maria und Anton Bircher
Huob 1, 6332 Hagendorn
Telefon 041 780 79 07

Eiercognac aus Oberägeri
Eiercognac
Brigitte und Anton Henggeler-Andrey
Ober-Bornacher, 6315 Oberägeri
Telefon 041 750 19 39

Nashi-Likör aus Deinikon/Baar
Nashi-Likör, 20 %
Bernadette und Hermann Hotz-Mathis
Hof-Märcht, Deinikon 9, 6340 Baar
Telefon 041 766 16 00
info@hofmaercht.ch

Kräuter-Likör aus dem Kloster Gubel/Menzingen
Klosterliqueur
Kloster Maria Hilf
Gubel, 6313 Menzingen
Telefon 041 757 10 30

Es muss nicht immer Kirsch sein

Melissen-Geist aus dem Kloster Frauenthal/Hagendorn
Frauenthaler Melissen-Geist
Kloster Frauenthal
6332 Hagendorn
Telefon 041 780 10 55

Süss-saure Apéro-Limonade aus Zug
Taitu
Telefon 077 491 02 76
www.taitu.ch

Cassis-Likör vom Walchwilerberg
Cassis-Likör – die Frucht der weisen Frau
Hirschof, 6318 Walchwilerberg
Telefon 041 758 10 65
www.sueren.ch

Apfelschaumwein aus Cham
Eniker Apfelschaumwein, 7,5 %, demi sec
Familie Rüttimann
Hünenbergstrasse 76, 6330 Cham
Telefon 041 780 27 49
info@enikerhof.ch

Williams aus Rotkreuz
Williams
Peter Meier-Kurz
Obere Bachtalen 2, 6343 Rotkreuz
Telefon 041 790 54 47

gestossen», schmunzelt Junior-Chef Martin Uster. «Diese Biersorte kannte ich nicht, war aber von Anfang an davon begeistert.» Die Baarer liessen sich das Rezept geben und der Braumeister setzte im Gartenhäuschen einen Probesud von 20 Litern an. Auf Anhieb hat's geklappt. «Nicht klassisch, sondern eher trendig, leicht süsslich mit einer ausgeprägten Weizen- und Malznote», beschreibt Uster den Geschmack des bernsteinfarbenen Biers mit einem Alkoholgehalt von 5 Prozent. Vor allem bei jüngeren Männern findet das Getränk Gefallen.

Trotz positivem Echo bei Liebhabern verlief die Markteinführung am Anfang harzig. Inzwischen macht das Amber 4 Prozent der Gesamtmenge aus und leistet einen Beitrag zur Positionierung der Brauerei Baar. 2010 produziert sie insgesamt 13 500 Hektoliter. Das sind 50 Prozent mehr als im Jahr 2006. Damit nähert sich die Brauerei den Rekordzahlen Ende der sechziger Jahre. Auch die Zahl der

«Wir können uns durchaus mit den Weinen aus der Ostschweiz oder aus der Bündner Herrschaft messen.»

Mitarbeiter ist von 23 auf 28 gestiegen. «Wir merken, dass die Leute in unserem Bier Heimat spüren», erklärt der Bachelor of Brewery Management Martin Uster den Trend. Zum 150-jährigen Bestehen im Juni 2012 lanciert der Baarer Traditionsbetrieb wieder ein innovatives Jubiläumsprodukt.

BÄCKER ALS BRAUER

Seit elf Jahren wird im Café des Restaurants Kreuzmühle in Unterägeri das hauseigene Bier gezapft. Die Idee dazu hatte Bäckermeister Gustav Iten: «Auch das Brotbacken hat mit Hefe und Gärung zu tun, deshalb ist es gar nicht so abwegig, dass eine Bäckerei Bier produziert.» Inzwischen entstehen in den Gärtanks neben der Backstube jährlich 12 bis 13 Hektoliter **Kreuzmühle-Bräu**, ein Hefeweizen-Bier und ein Pilsner. «Alles von Hand», wie Gustav Iten betont, der auch dem Bierbrauerverband beigetreten ist. Das Bier sei «wenig behopft» und habe darum eine stärkere Malznote. Der milde Geschmack mundet offenbar auch Frauen und weist einen weiteren Vorteil auf: «Man hat nach dem Genuss weniger eine Bierfahne», so Gustav Iten. Wie ein industriell hergestelltes Bier von einer «richtigen» Brauerei wird das Kreuzmühle-Bräu in Glashumpen mit eigenem Logo auf eigenen Bierdeckeln aufgetischt. In der Bäckerei ist es auch für den Genuss zuhause erhältlich.

Mit viel Leidenschaft pröbeln auch zahlreiche Zuger Heimbrauer an ihrer persönlichen Gerstensaft-Marke und stellen bisweilen ein Bier auf Bestellung her. Dazu gehören Nino Steck und Benedikt Wittwer, die auch die Grundlage für den «Mülibach Bier-Brand» von Thomas Heiner geliefert haben.

GUTE TROPFEN AUS SONNIGEN LAGEN

Der Rebbau blieb zwar im ganzen Kanton vom 19. bis in die achtziger Jahre des 20. Jahrhunderts gänzlich eingestellt, trotzdem braucht sich der Zuger Wein heute nicht zu verstecken. Eingeläutet wurde die Renaissance vor rund 30 Jahren im milden Mikroklima von Walchwil. Inzwischen werden rote und weisse Trauben wieder in sämtlichen Talgemeinden – und sogar mitten in der Stadt Zug – auf insgesamt 18 000 Quadratmetern angebaut.

In Steinhausen betreibt die Rebbaugenossenschaft an schönster, gut geeigneter Lage im Erli ihren Weinberg mit 1150 Reben. 70 Prozent davon sind Blauburgunder-Stöcke vom Klon Mariafeld. Diese sind gemäss Betriebsleiter Eugen Lang wenig anfällig für Krankheiten und darum ideal für unsere Gegend. Pro Jahr können daraus bei Toni Ottinger in Kastanienbaum rund 800 Flaschen **Erli-Wy Pinot Noir AOC Zug** gekeltert werden. Die letzte Ernte fiel mit 90 Oechslegraden sehr erfreulich aus und lässt einen besonders guten Jahrgang 2011 erwarten. «Wir können uns durchaus mit den Weinen aus der Ostschweiz oder aus der Bündner Herrschaft messen», sagt Eugen Lang nicht ohne Stolz. Jedes Genossenschafts-Mitglied erhält drei Flaschen, die restlichen sind jeweils nach dem traditionellen Winzerfest auf dem Dorfplatz rasch abgesetzt. Einige Steinhauser Gasthäuser bieten den einheimischen Pinot Noir auf der Karte an, passend zu hellem Fleisch, Geflügel, Risotto und Käse.

Sogar auf der Gemeindekanzlei in Hünenberg können Weine erstanden werden, etwa der **Chäppeli-Wy Riesling x Sylvaner AOC**. Die gemeindeeigenen Trauben dafür wachsen am sonnigen Hang gegen das Reusstal unterhalb der historischen Weinrebenkappelle, gleich neben den Reben der Chäppeligenossenschaft. Pro Stunde Einsatz im Weinberg wird jedes

Genossenschaftsmitglied mit einer Flasche entschädigt. «Wir erleben es aber mehr als Fest und weniger als Arbeit», so Betriebsleiter Louis Suter. «Das Schöne daran ist das Gemeinschaftserlebnis und die gute Zusammenarbeit mit der Gemeinde.» Die Hünenberger Trauben werden bei Peter Schuler in Heidegg vinifiziert. Genossen werden können die Weine in lokalen Restaurants.

HOCHPROZENTIG ODER SPRITZIG

Nicht nur zum Keltern dient die Ausbeute der Zuger Weinlese, auch 400 Liter Hochprozentiges werden jährlich daraus gewonnen. Rund 40 Liter **Rischer Marc** stellt die Weinbau Risch GmbH her. Ihr Weinberg in der Breiten ist mit 6000 Quadratmetern einer der grössten im Kanton Zug. Er ist mit der weissen Sorte Solaris und der roten Léon Millot x Maréchal Foch bestockt, von Richard Knüsel nach den Richtlinien von Bio-Suisse gepflegt.

Ein Schaumwein nach traditioneller Champagnermethode, also in der Flasche gegärt, kommt aus dem Weingut Hotel Aesch in Walchwil, dem einzigen im Kanton Zug, wo selber gekeltert wird. **PrOtto** heisst der Schaumwein nach dem geistigen Vater und Winzer Otto Hürlimann. Ein zugerisches Mitbringsel, das unter anderem beim Info-Point von Zug Tourismus und im Hotel Aesch in Walchwil erhältlich ist.

Mehrere Zuger Obstbauern verarbeiten auch ihren Apfelmost zu Schaumwein, oder vornehmer gesagt Pomme mousseux. Die Familie Georg und Silvia Keiser-Rösli im Oberblachen in Neuheim mitten in der Moränenlandschaft hat daraus den «Moränenhügler» kreiert. Der Apfelschaumwein gärt wie ein Champanger in der Flasche und muss geschüttelt werden. Eine neue Variante, der **Lindenhügler**, ist zusätzlich mit Lindenblüten angesetzt. Linden sind nicht nur das Wappenzeichen von Neuheim, bei der Familie Keiser wurde traditionellerweise zur Geburt der Kinder jeweils ein Lindenbaum gepflanzt. Die davon geernteten, sonnengetrockneten Blüten verleihen dem Apfelschaumwein das typische Aroma. Gereicht wird er zum Dessert oder Apéro – oder er wird zu Neuheimer Truffes verarbeitet.

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Wer Wochenmärkte, Direktverkaufsstellen der Bauernhöfe oder Dorfläden durchforstet, entdeckt eine Vielfalt von Likören, meist in kleinen Mengen von Bäuerinnen hergestellt. Für ihren **Holunder-Likör** sammelt Maria Bircher-Rogger von der Buob in Hagendorn die Beeren in den umliegenden Wäldern. 10 Kilogramm reichen für rund acht Liter. Passanten, die das Verkaufsschild dafür an der Sinserstrasse entdecken, erstehen den süssen Trunk gerne als Geschenk. Ein anderer wichtiger Absatzkanal sind die Weihnachtsmärkte. Auch für Brigitte Henggeler-Andrey. Sie mischt im Ober-Bornacher in Oberägeri mit hofeigenen Erzeugnissen Eierlikör und **Eiercognac**.

In grösseren Mengen produziert der Hotzenhof in Deinikon. Der «Hof-Märcht» von Bernadette und Hermann Hotz bietet neben zahlreichen anderen Erzeugnissen neun Likör-Sorten von Erdbeer bis zu Quitten-Hagenbutten. Abgefüllt sind sie in unterschiedlich geformten Flaschen mit eigens entworfener Etikette. Eine aussergewöhnliche Baarer Spezialität ist der **Likör aus Nashi**, einer aus Asien stammenden süss-saftigen Dessertbirne, die bei Familie Hotz seit 1990 angepflanzt wird. Mit Herzblut und viel Engagement setzt sich Hermann Hotz für seine Produkte ein: «Es ist spannend, die eigens angebauten Früchte nochmals zu veredeln.»

DER GEIST DER KLOSTERFRAUEN

Während die Familie Hotz praktisch jedes Jahr ein neues Produkt auf den Markt bringt, verschwinden andere traditionelle Spezialitäten nach und nach. Der **Kräuter-Likör** des Klosters Maria Hilf auf dem Gubel in Menzingen – einer fürs Herz und einer für die Verdauung – wird nicht mehr angesetzt. Die Arbeit im Garten ist für die älter werdenden Nonnen zu anstrengend. Auch der **Melissen-Geist** des Klosters Frauenthal in Cham, der nicht nur den Schwestern einen himmlischen Schlaf bescherte, wird aus diesem Grund bald zur Neige gehen. Zum Bedauern der Verkäuferin im Klosterladen: «Wenn gebrannt wird, füllt sich jeweils das ganze Kloster mit den Düften der Kräuter und Blüten.»

Das Angebot mit alkoholischen Zuger Spezialitäten wird trotzdem immer grösser, neue Trends auf lokaler Ebene umgesetzt. Ein Tipp: Wer erfahren möchte, wie dies alles schmeckt, probiert am besten direkt bei den Produzenten. Die Ausgangsprodukte wachsen nämlich zumeist an den schönsten Ecken des Kantons. Die sonnigen Lagen, die idyllische Landschaft und die wundervollen Aussichten sind auch für Abstinente einen Besuch wert.

EINE GETRÄNKE-IDEE MACHT SCHULE

Unter den nicht-alkoholischen Getränkespezialitäten aus dem Kanton Zug sticht eine besonders hervor: Taitu, eine kohlesäurehaltige Limonade mit bitterer Angostura-Note. Das Produkt wurde im Rahmen eines Schulprojektes entwickelt und soll jetzt den Markt erobern.

«Wie gründe ich ein eigenes Unternehmen?» war im Schuljahr 2009/10 das Thema eines Freifachkurses am Gewerblich-industriellen Bildungszentrum GIBZ in Zug. Acht angehende Informatiker stürzten sich ins Abenteuer. Unter der Leitung von zwei Lehrern in allgemeinbildenden Fächern, Roland Frei und Andreja Torriani, stellten sie sich der Herausforderung nicht nur theoretisch, sondern setzten sie gleich praktisch um. Als Übungsobjekt hatten sie sich für einen Softdrink entschieden. Dieser sollte nach dem Vorbild einer Bitterlimonade gemixt sein, welche ein Dozent von einer Australienreise mitgebracht hatte. Der aussergewöhnliche Geschmack hatte die Schüler von Anfang an überzeugt: So etwas gab es auf dem Schweizer Markt noch nicht.

Wochenlang probierten die Schüler Mischungen von Limonade, Limettensaft, Zucker und Angostura, bis der überzeugendste Geschmack und die richtige Farbe gefunden waren. In intensiven Diskussionen einigten sie sich auf den Namen Taitu. Ein Kunstwort, das durch Schriftbild und den Klang überzeugt. Zusammen mit dem Grafiker Miles Peyer entwickelten sie Design, Logo und einen Werbeslogan für die bitter-süsse Limonade.

«Die Schwierigkeiten begannen, als es darum ging, einen Produzenten zu finden», erinnert sich Marketingchef Simon Kilchmann aus Cham. Nach langwieriger Suche erklärte sich schliesslich eine Mosterei in der Ostschweiz bereit, die ersten 3500 Drei-Deziliter-Flaschen Taitu zu produzieren. Etikettiert werden musste am Anfang von Hand, später wurde die Aufgabe an GGZ@Work übergeben, ein Projekt der Gemeinnützigen Gesellschaft Zug.

Vertriebsmöglichkeiten zu erschliessen erwies sich harziger als erhofft. Der relativ hohe Einstandspreis schreckte viele Restaurants ab, das Getränk auf die Karte zu nehmen. «In dieser Phase war es schwierig, fast ein Dutzend Leute für das Projekt unter einen Hut zu bringen», muss Simon Kilchmann eingestehen. Darum stiegen die Schüler sukzessive aus dem Projekt aus. Die Lehrer mussten beim Ausliefern oft selbst Hand anlegen. Besonders gross war die Flaute während der Lehrabschlussprüfung.

Heute sind noch drei Schüler an der Firma mitbeteiligt, mit wachsendem Ehrgeiz: «Jetzt wollen wir durchstarten», so Simon Kilchmann optimistisch. Weitere Flaschen werden abgefüllt. Neue Bars wie das Pier 41 oder innovative Beizen wie Monsieur Baguette konnten von Taitu überzeugt werden. «Ich nehme nur ins Sortiment, was mir schmeckt», sagt Baguette-Chef Walter Speck, «und Taitu schmeckt mir. Zudem finde ich das ganze Projekt spannend und sympathisch.»

Als Zielgruppe werden anspruchsvolle Leute angepeilt, die gern geniessen und sich entspannen möchten. «Taitu trinken soll den Leuten den Stress aus dem Alltag nehmen und das Gefühl vermitteln, alles hinter sich zu lassen im Stil von Ferien auf einer Insel», sagt Simon Kilchmann im Stil eines alten Werbeprofis. «In diesem Getränk steckt viel Herzblut, für mich ist es fast wie ein Kind geworden.» Auch wenn Taitu nicht zum erhofften Verkaufsrenner wird, die gewonnenen Erfahrungen waren für den 21-Jährigen auf jeden Fall den grossen Einsatz wert: «Es ist ein gutes Gefühl, ein eigenes Unternehmen zu haben.»

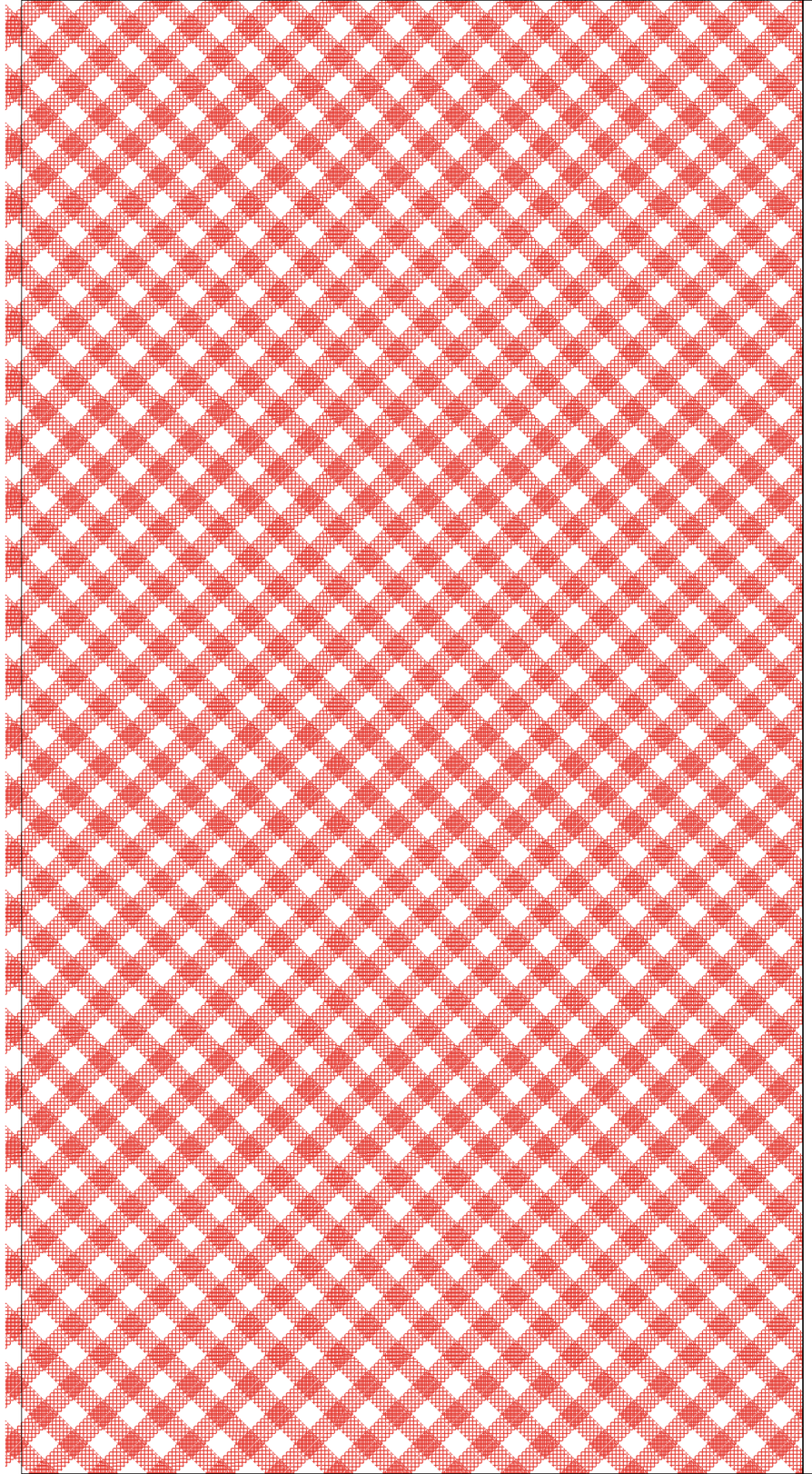
Text: Albert Müller

DAS GASTGEWERBE IM ALTEN ZUG

Das ehemals kleine Handwerker-, Gewerbe-, Handels- und Marktstädtchen Zug entwickelte sich vor allem in den letzten 60 Jahren zu einem national und international bedeutsamen Industrie- und Dienstleistungsstandort. Die Entwicklung vom Mittelalter bis zur Neuzeit lässt sich auch in der modernen Namensgebung von Gasthäusern in der inneren Altstadt von Zug nachvollziehen: Der «Hecht» mutierte zum Ristorante Liguria und San Marco, die bald nicht mehr existierende «Taube» zur Taberna la Paloma, zum Hotel «Löwen» gehört Domus und die «Fischerstube» heisst Golden Dragon China Restaurant.

The first taverns were set up in the Middle Ages in monasteries, hospices and later in houses within the walled towns. Hospitality and the protection of one's guests was one's noble duty and not primarily a source of income. The old town of Zug, which was inhabited by just under 500 people in 1435, had a Fischerstube [fisherman's inn] and a Bären [bear], where tradesmen, waggoners and sailors met and drank. Other establishments known from the period between 1480 and 1560 were: Hecht, Löwen, Taube, Widder, Hirschen, Ochsen, Linde, Krone and Schwert. After the expansion of the town in the late 16th century, approximately eleven guesthouses existed in the old town. Despite an increase in both population numbers and trade and commercial activities, no more than fourteen guesthouses existed in Zug around 1770: the new taverns were called "Zum goldenen Adler", "Zum Sternen" and "Zum Schiff". It was not until after the French Revolution that the number of guesthouses increased; however, some of the 26 taverns listed in 1819 were actually situated outside the walls of the town as typical farmers' inns.

The evolvement into modern times is clearly reflected in the new names of the guesthouses in the old town of Zug: the "Hecht" [pike] changed into the Ristorante Liguria and San Marco, the "Taube" [dove] became the Taberna la Paloma, the restaurant of the Hotel "Löwen" [lion] is now called Domus and the "Fischerstube" [fisherman's inn] is now the Golden Dragon China Restaurant.



Im Zugerland wohnten und werkten unsere Vorfahren, die alemannischen Bauern, in Einzelhöfen, die wir heute noch – natürlich in anderer Gebäude- und Stallform – in den typisch alemannischen Streusiedlungen am Berg, im Ägerital und von der Lorze bis zum Rufibach sehen. In dieser Zeit und bis zum Bau des Kyburger Städtchens Zug zu Beginn des 13. Jahrhunderts dürfte es weder Bauernwirtshäuser noch Buschenschenken gegeben haben. Noch gab es keine Reisenden, sodass Bedürfnis und Nachfrage fehlten.

AUFKOMMEN DES GASTGEWERBES

Im Früh- und Hochmittelalter boten Klöster und Hospitäler sowie Hospize Pilgern wohlwollende Gastlichkeit mit Verpflegung und Unterkunft. Gastfreundlichkeit war vornehme Pflicht und nicht in erster Linie Verdienstquelle. Bis ins 13. Jahrhundert sollen wenige Leute, vor allem Herrscher und Adelige, viel gereist sein und in den Burgen Unterkunft gefunden haben. Vom 13. Jahrhundert an, zur Zeit der Städtegründungen, waren es dann die Kauf- und Handelsleute, die durch die Lande zogen. In dieser Zeit dürften die ersten kommerziellen Gastwirts- und Schildgasthäuser durch Wirte betrieben worden sein.

RELIGIÖSE UND WELTLICHE WIRTSHAUSNAMEN UND -SCHILDER

Erst mit dem Bau befestigter, ummauerter Städte und dem damit verbundenen Aufkommen des landübergreifenden Handels begann der Warenverkehr. Den Kaufleuten wurde optisch und zugleich Mut und Vertrauen schenkend ein Zeichen gegeben, dass sie an dieser Stätte gastlich aufgenommen und bewirtet werden. Die Wirtshausnamen und die entsprechenden Schilder deuteten dies zuerst noch auf religiöse Art an: Das Kreuz, die Taube (Symbol des Heiligen Geistes), die Krone, der Engel, die drei Könige, der Schlüssel (Symbol des Apostels Petrus), das Schwert (von Apostel Paulus), der Adler (zuerst noch als Symbol des Evangelisten Johannes und später dann als Symbol der Macht: der Reichsadler).

Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung, der durch Handel und Güterverkehr einsetzte, änderten auch die Symbole, die nun mehr den örtlichen Verhältnissen angepasst oder aus der Tierwelt ausgewählt wurden: Fischerstube, zum Hecht, Ochsen, Hirschen, Schwanen, Rössli, Löwen, Bären, Widder, Taube. Alle diese «tierischen» Wirtshausnamen wurden schon in früher Zeit in der Zuger Altstadt verwendet. In der Innerschweiz kamen dann im 19. Jahrhundert typische historische Namen und Schilder dazu, wie z. B. Tell, Winkelried, Weisses Kreuz oder zu den drei Eidgenossen.

DIE ERSTEN ZUGER WIRTE

Als Wirt musste man zumindest über eine grössere Stube oder ein eigenes Haus verfügen, daher wohl der Name Wirtshaus. Der Wirt übernahm gegenüber dem Gast in seinem Gasthaus eine Schutzpflicht. Meist gehörte der Wirt der gehobenen Bürgerklasse an oder, in den Städten, sogar dem Patriziat. Interessant erscheint die Tatsache, dass Wirte häufig in politische Ämter gewählt wurden und oft beim Abschluss von Verträgen als Zeugen auftraten; sie konnten also lesen und schreiben. Wirte, die beim Rat um ein entsprechendes Wirtshausschild nachsuchten, bekamen dieses geschenkt, denn dadurch wurde der jeweilge Standort bekannter.

Im Jahr 1304 wurde eine Kaufurkunde in Sarnen vom «Landenberg, der Wirt und ander erber Leute» besiegelt. Der wohl älteste Namenseintrag eines Wirtes in unserer Region steht in einer Urkunde vom 20. Februar 1319: Im nahen Maschwanden wurde eine Kaufurkunde von vierzehn Zeugen besiegelt, darunter ein «Walter, der Wirt von Zuge». Im Zuger Urkundenbuch[1] finden sich weitere Eintragungen, so u. a.: 1393 Johans Zenagel, Wirt. 1426 verweigerte «die wirtij ze Buochennass» die Vogtsteuer. 1436 Hans Seiler, der Wirt, Burger in Zug. 1501 siegelt ein «Wirt by Sant Wolfgang».

DIE ÄLTESTEN WIRTSHÄUSER

Vor der Französischen Revolution 1798 kannte man zwei Arten von Gasthäusern: Die Tavernen sowie die Schenken, oft auch Pinten genannt. Die Taverne – Taberna bei den Römern – war eine Herberge, eine Gastwirtschaft, in der man warme Speisen erhielt und auch übernachten konnte. Schenken oder Pinten wurden in Bauernhäusern eingerichtet und als solche mit einem «Tanngrotzen», einer kleinen, buschigen Tanne, gekennzeichnet; in diesen Bauern- oder Buschenschenken durfte nur Eigengewächs angeboten werden.

---

1 Urkundenbuch von Stadt und Amt Zug vom Eintritt in den Bund bis zum Ausgang des Mittelalters, 1352–1528. Band 1–2, Zug 1952–1964.

Die wohl früheste Erwähnung eines Gasthauses im Zugerland datiert aus dem Jahr 1276: Im «vrowon gasthus»[2], also im Gasthaus der Frauen vom Kloster Frauental, das 1231 gegründet wurde, konnte man gastliche Aufnahme finden.

Im mittelalterlichen Städtchen Zug wohnten bis zum Untergang der untersten Altstadt-Gasse im Jahr 1435 nicht mehr als 500 Einwohner, zumeist Handwerker, Kauf-, Fuhr- und Schiffsleute sowie Fischer. Der Markt- und Warenumschlagplatz brachte eine spezifisch arbeitsteilige Wirtschaft; verschiedene handwerkliche und gewerbliche Berufsgattungen fanden hier Arbeit und Verdienst. 1359 erhielt Zug zudem das Sustfahrrecht und damit die kaiserliche Erlaubnis, für den Warentransport auf dem Zugersee zuständig und berechtigt zu sein. Dieses Recht gab dem städtischen Handwerkerstand Auftrieb und den Krämern und Kaufleuten sicheren Verdienst.

Das mittelalterliche Zug entwickelte sich als typisches Handwerker-, Gewerbe-, Handels- und Marktstädtchen: Fischer, Wirte, Bäcker, Metzger, Gerber, Schuhmacher, Sattler, Weber, Schneider, Tuchscherer, Färber, Drechsler, Schlosser, Küfer und Schmiede waren die frühen und unentbehrlichen Handwerker – und wo Handwerker tätig sind, da gibt es Trinkstuben! Aus dem 15. und 16. Jahrhundert sind als älteste Wirtshäuser[3] bekannt: **1.** Die um 1480 im Besitz eines Hans Graf bezeugte Fischerstube in der Altstadt. **2.** Der Bären in der Altstadt, der um 1494 als «Gesellenstube» erwähnt wird und sich dort befand, wo das Haus Schwanen (früher ein Gasthaus) steht. **3.** Zwischen 1480 und 1560 sind belegt: Hecht (1524, seit 1597 als Taverne bezeugt), Löwen (1524, zeitweise «Zum Schmutz» genannt), Taube, Widder, Hirschen (1530), Ochsen (1543/1544), Linde (1555), Krone (1556) an der Neugasse, Schwert an der Kirchenstrasse (dort steht heute noch über der Tür: «Zum alten Schwert».

So dürften nach Abschluss der Stadterweiterung in der inneren und äusseren Altstadt etwa 11 Wirtshäuser bestanden haben.

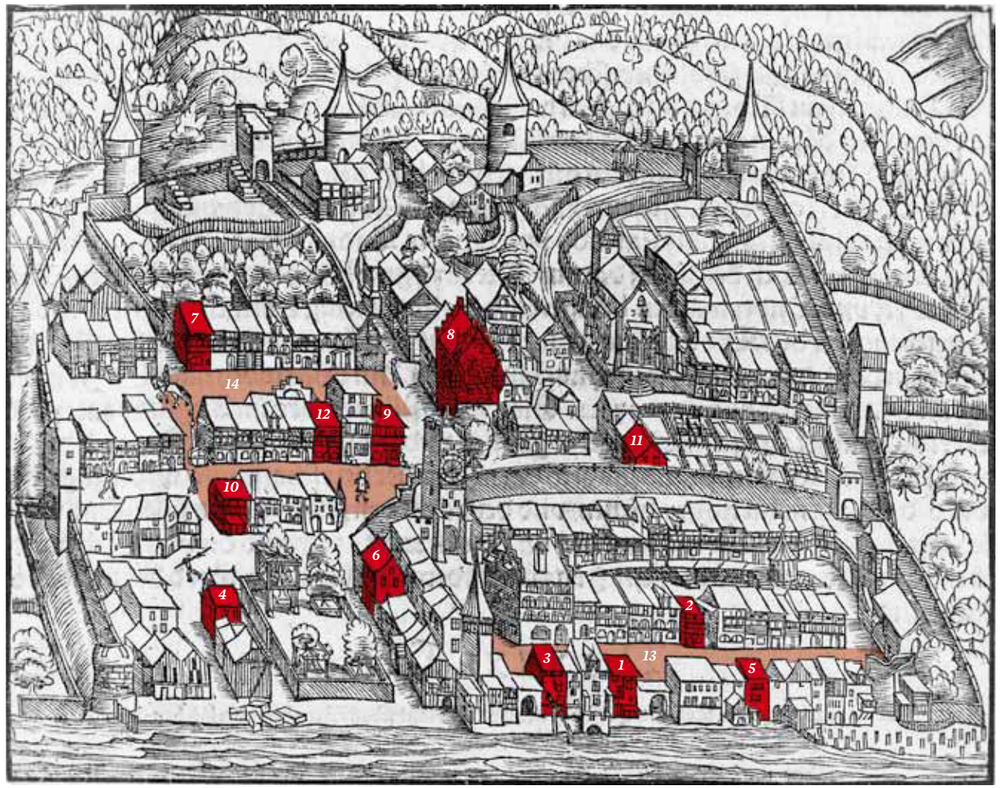
Wie dieses Städtchen Zug um die Mitte des 16. Jahrhunderts ausgesehen hat, das illustriert ein Holzschnitt in der Chronik des Johannes Stumpf von 1547. Markant erscheinen die Türme und die Stadtmauer, der Schanzgraben, der Zytturm, die Kirche St. Oswald von 1481, das 1511 erbaute Spital (heute Burgbachschulhaus und Theater im Burgbachkeller) sowie der um 1543/1544 erbaute Ochsen mit den Zinnen und den beiden Erkern.[4] Der Ochsen verfügte auch über Stallungen zur Unterbringung der Pferde.

Zwar weniger markant, aber damals nicht weniger bekannt war der Hirschen, der von 1546 bis zu Anfang des 18. Jahrhunderts auch als Zunftherberge der Schneider und Tuchscherer gedient haben soll. Beim Geissweid-Brand vom 19. Februar 1795 brannte der Hirschen vollständig ab; aber schon im Jahr darauf wurde ein Neubau errichtet, der als «weitaus der grösste und schönste Gasthof der Schweiz» gerühmt wurde.[5] Zwischen Ochsen und Hirschen spielten sich im 19. Jahrhundert verschiedentlich «politische Geplänkel» ab! Hier ein Müsterchen: Ein führender Berner Radikaler, der am Freischarenzug gegen die Innerschweizer teilgenommen hatte, schrieb am 9. April 1845 nach Bern: «Nachts gegen zehn Uhr traf ich in Zug ein. Im Gasthof zum Ochsen, wo ich die untere Volksklasse antraf, wurden unter allgemeinem Hallo die Siegesbülletins von Luzern verlesen. Ich fiel bald auf, man sah mich verdächtig an, und ohne mich lange zu besinnen, begab ich mich deshalb von hier weg und in den Gasthof zum Hirschen, wo sich eine Gesellschaft gebildeter Leute befand,

«Schenken oder Pinten wurden in Bauernhäusern eingerichtet und als solche mit einem ‹Tanngrotzen›, einer kleinen, buschigen Tanne, gekennzeichnet.»

---

2 Zuger Ortsnamen, von Beat Dittli, Zug 2007, Band 2, S. 176.
3 Zuger Neujahrsblatt 1890: A. Weber, Alte Häuser und Geschlechter in Zug. Zuger Kalender 1908, S. 3–33: A. Weber, Zur Wirtschaftsgeschichte früherer Zeit im Zugerland. Häuserkatalog: Alte Häuser und ihre Besitzer in Zug, von Viktor Luthiger. Separatabdruck aus dem Zuger Kalender (1936–51), einsehbar in: Stadt- und Kantonsbibliothek Zug. Wirtshäuser in Stadt und Amt Zug: Vermehrung und Verbreitung der Tavernen von 1200–1700 im Gebiet des heutigen Kantons Zug. Seminararbeit von Gerhard Matter, 1978. Die Bauernhäuser der Kantone Schwyz und Zug, von Benno Furrer, Band 21: Die Bauernhäuser der Schweiz, hrsg. von der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde, Basel 1994, S. 373 f.
4 Der Ochsen in Zug. 75 Jahre im Besitz der Familie Hegglin. Kalt-Zehnder-Druck, Zug 1997.
5 Der Gasthof zum Hirschen in Zug, von Andreas Aschwanden, in: Zuger Nachrichten vom 9. 3. 1895 und 21. 2. 1911.



Die Lage einiger Gasthäuser im mittelalterlichen Städtchen Zug (z. B. Ochsen, Hecht, Löwen, Krone und Hirschen) kann auf dem Holzschnitt in der Chronik (1547) von Johannes Stumpf ziemlich genau angegeben werden; bei andern lässt sich die Lage der aus der Vogelperspektive gezeichneten Häuser bzw. Gasthäuser nur andeuten:

***1** Fischerstube (damaliger Standort in der Altstadt Untergasse ungewiss) — **2** Bären — **3** Hecht — **4** Löwen — **5** Taube — **6** Widder — **7** Hirschen — **8** Ochsen — **9** Linde — **10** Krone — **11** Schwert — **12** Adler — **13** Sonne (damaliger Standort in der Altstadt Untergasse ungewiss) — **14** Rössli (damaliger Standort am Weinmarkt ungewiss)*

Aus: Bildarchiv Kantonale Denkmalpflege, Holzschnitt, Erstdruck in der Chronik von Johannes Stumpf, 1. Auflage, Zürich 1547

1
2

3
4

Wirtshausschilder

1 *Fischerstube – Golden Dragon China Restaurant*
2 *Taube – Taberna la Paloma*
3 *Hecht – Ristorante Liguria und San Marco*
4 *Frohsinn*

die allgemeine Theilname für die liberale Sache bezeigten und das Misslingen der Freischaaren innig bedauerten».[6]

Mit Beginn des 17. Jahrhunderts nahm die Bautätigkeit noch stärker zu und die Einwohnerzahl des Städtchens stieg von rund 1200 Ende des 16. Jahrhunderts auf ca. 1800 Einwohner Ende des 17. Jahrhunderts; im Jahr 1799 zählte das Städtchen Zug 2403 Einwohner. Aufgrund der Zunahme der Bevölkerung sowie der Handels- und Gewerbetätigkeit im aufstrebenden Marktstädtchen am Zugersee müsste man annehmen, dass auch die Anzahl Wirtshäuser stark zugenommen haben dürfte. Dies scheint jedoch nicht

«In einem Trinkmandat verbot der Stadtrat das übermässige Zutrinken.»

der Fall gewesen zu sein. Denn eine zuverlässige Quelle mit der Erfassung der Wirtshäuser und Wirte um 1770 im «Landtwing»-Plan der Stadt Zug von 1770/71[7] deutet nur auf einen bescheidenen Zuwachs gegenüber den bekannten elf Wirtshäusern hin. In den Nachbarschaften Altstadt-Untergasse und -Obergasse, Fischmarkt und Graben, Linden, Weinmarkt, Schweinmarkt, St.-Oswalds-Gasse und Dorf werden dreizehn bzw. vierzehn Wirte erwähnt. Bei den Angaben zu den Gasthäusern fehlen die Fischerstube und der Bären; dafür kommen die Sonne in der Altstadt-Untergasse und das Rössli am Weinmarkt neu hinzu. Befand sich allenfalls die Fischerstube am Fischmarkt, wo gemäss «Landtwing»-Plan das Haus 20 – ohne Angabe eines Wirtshausnamens – einer «Wirtin Utigerin» gehörte?

Im Jahr 1752 wurde ein Tavernenrecht «Zum goldenen Adler» (Weinmarkt, heute Neugasse) erteilt; der Wirt «fallierte»! Im Jahr 1789 soll in der Taverne «zum Sternen» in der Altstadt-Obergasse gewirtet worden sein; seit 1840 wird die Wirtschaft «zum Schiff» bezeugt. Mit dem Besitzerwechsel eines Wirtshauses änderte oft auch der Wirtshausname oder es kam vor, dass ein neuer Hausbesitzer für eine gewisse Zeit eine Trinkstube einrichtete und diese dann wieder schloss. So soll im Jahr 1830 Spengler Melchior Spillmann an der Grabenstrasse ein Haus (vgl. Anm. 3: Häuserkatalog) gekauft und darin eine Trinkstube eingerichtet haben und zwar in der Absicht, dass mindestens drei Gäste kommen würden, um mit ihm zu jassen. Die unerwartet vielen Gäste regten ihn aber derart auf, dass er nach einer Woche zu wirten aufhörte.

ZUNAHME DER ANZAHL WIRTSHÄUSER NACH 1798

Aus einer Handschrift vom 28. August 1819 mit der Auflistung von Wirtspatenten kann entnommen werden, dass damals 26 Wirtschaften in der Stadt Zug vorhanden waren. Diese Zunahme von Wirtshäusern kann damit erklärt werden, dass ausserhalb der ummauerten Stadt Gaststuben in Bauernhäusern eingerichtet worden sind. Ein Bauer konnte ohne Bewilligung des Rates eine Schenke oder Pinte einrichten; er durfte aber nur Produkte aus seinem Bauernbetrieb anbieten.

Im Jahr 1842 soll es im Gebiet Letzi/Lorzen acht Bauernschenken gegeben haben, von denen aber mehr als die Hälfte in kurzer Zeit wieder eingegangen ist. Die Zeit überdauert haben die Gaststube im 1557 erbauten Bauernhaus Freimann, die Kollermühle, das «vorstädtische» Bad-Restaurant Spillmann (bis 1887) und die Wirtschaft von Xaver Brandenberg beim Schutzengel. Im Oberleh gab es um 1833 eine Gaststube «zur rothen Laube» und zwar im 1581 datierten Haus, das später «Rosenberg» genannt wurde. Seit 1821 diente das Gasthaus Pfauen an der Kirchenstrasse (gegenüber «zum alten Schwert») vorwiegend als Zunfthaus und für Fastnachtsanlässe.

Mit dem Start des Raddampfers Rigi (1852) und dem Bau des ersten Zuger Bahnhofs (1864) westlich des «Dreiangels» (heute im Bereich Coop-City), sowie der Eröffnung des öffentlichen Verkehrs mit Orion-Bussen (1896) begann in Stadt und Kanton Zug der Tourismus und damit verbunden auch eine Zunahme von Gast- und Kurhäusern, so u. a. Felsenegg und Schönfels (1868) auf dem Zugerberg, Guggital (1862) und Waldheim (1898).

1869 fand in der Stadt Zug das eidgenössische Schützenfest in dem damals noch nicht überbauten Gebiet zwischen «Dreiangel»/Bundesplatz und heutigem Neustadt-Schulhaus statt. Interessant erscheint nun die Aufzählung der Gasthöfe im Situationsplan für die auswärtigen Schützen mit den altbekannten Wirtshausnamen: Hirschen, Ochsen, Löwen, Krone, Hecht, Pfauen, Taube, Sternen, Fischerstube, Widder, Schiff sowie neue Gasthöfe wie Bellevue (heute Verwaltungsgebäude am Postplatz), Celtenhof (Vorstadt/1887 im See versunken), Falken (beim ehemaligen Baarertor), Seefeld (beim ehemaligen Bürgerspital), Hotel Bahnhof, Bad-Restaurant Spillmann (1887 im See versunken) und Tivoli (an der Artherstrasse).

Zug wurde noch um 1800 recht mittelalterlich erlebt und war vor 1852 im internationalen Tourismus wenig bekannt. Der deutsche Reiseschriftsteller J. G. Ebel hält in seiner «Anleitung, auf die nützlichste und genussvollste Art, die Schweiz zu bereisen» (Zürich 1809) seinen Eindruck von Zug so fest (Bd. 4, S. 299): «Zug, die Stadt am Fusse des fruchtbaren, 912 Fuss hohen Zuger-Bergs … äusserst angenehm. Wirtshäuser: Hirsch und Ochs … Oberhalb der Stadt am Zuger-Berg sind Sennhütten, wo aber nur Butter und magerer Käse bereitet wird.» Und treffend auch für unsere Zeit seine Feststellung: «In der Schweiz sind fast alle Lebensbedürfnisse theurer als in den meisten Provinzen Deutschlands.»

VERBINDLICHKEITEN IM ALTEN GASTGEWERBE

Bis 1798 lagen allfällige Regelungen für das Gastgewerbe in der Autonomie der Gemeinde. Im Zuger Stadt- und Amtbuch (1431/32) steht eine obrigkeitliche Bestimmung, wonach derjenige, der jemanden verwundet, diesen mit Arzt- und Wirtekosten zu entschädigen habe. Verurteilte erhielten als Zusatzstrafe oft ein Wirtshausverbot. In einem Trinkmandat (1514/17) verbot der Stadtrat das übermässige Zutrinken: «Ouch, wer der were, der trunke, das es überlüffe», der musste eine Busse bezahlen und eine Nacht im Turm verbringen! Im Jahr 1653 erliess die Stadt Zug verbindliche Preislimiten, die den Gewinn der Wirte für Mahlzeiten und Wein festlegten: «Den Wirten wird taxiert, wieviel sie auf eine Person an Gastereyen und Hochzeiten fordern dürfen.» Zudem durften damals keine Gäste angeworben werden. Gäste, die fluchten und Gott lästerten oder während der Fastenzeit Karten spielten, mussten dem Rat angezeigt werden. Der Wein wurde vom Ohmgelder nach seinem Wert geschätzt und mit einer Gebühr belegt. In der «Sinnerhütte» (Eichstätte) wurden Fässer und Masse nach ihrer Eichung überprüft.

Mit der Helvetik (1798–1803) begann die Gesetzesflut. Am 4. April 1800 wurde das erste kantonale Gesetz «für die Polizei der Wirts- und Schenkhäuser» erlassen, wobei in § 8 festgehalten wurde, dass «jeder Gastgeber, sei es in Städten oder auf dem Lande, gehalten ist, ein Buch zu führen, worin er alle Tage diejenigen aufzeichnet, welche bei ihm übernachten. Diese Anzeige soll den Namen, Vornamen, den Stand und den gewöhnlichen Wohnort dieser Person enthalten.» Seit 1805 gab es die sog. Schwarze Tafel, ein im Wirtshaus angebrachtes Täfelchen, auf dem alle Personen namentlich aufgezeichnet wurden, die gemäss Strafurteil kein Wirts- oder Schenkhaus besuchen durften. Das erste eigentliche Wirtschaftsgesetz für den Kanton Zug datiert vom 11. Dezember 1882. Der Gesetzgeber unterschied zwischen zwei Arten von Wirtschaften: Tavernenwirtschaften und Kuranstalten sowie Speisewirtschaften und er versuchte, die Anzahl der Gasthäuser und Schenken nach der Zahl der Bevölkerung festzulegen, zuerst auf 150 Einwohner eine Wirtschaft, ab 1920 auf 300 Einwohner eine Wirtschaft. Das Gesetz über das Gastgewerbe vom 27. Oktober 1960 zählt schon zehn Patent-Kategorien auf!

VON DER FISCHERSTUBE ZUM CHINA RESTAURANT

Das ehemals kleine Handwerker-, Gewerbe-, Handels- und Marktstädtchen Zug entwickelte sich vor allem in den letzten 60 Jahren zu einem national und international wirtschaftlich bedeutsamen Industrie- und Dienstleistungsstandort. Die weltwirtschaftlichen Verflechtungen, die multikulturellen Bezüge, der hohe Dienstleistungsgrad der Mitarbeitenden in allen Betrieben und die Qualität der Produkte zeichnen den Wirtschaftsstandort Zug aus. Bei all dieser wirtschaftlichen Entwicklung und den damit verbundenen modernen Veränderungen darf aber das Geschichtsbewusstsein nicht verloren gehen. Eine verständnisvolle Wahrnehmung von Geschichte und Gegenwart lässt die Internationalität des Wirtschaftsstandortes Zug sogar in der modernen Namensgebung von Gasthäusern in der inneren Altstadt besser verstehen: Der Hecht mutierte zum Ristorante Liguria und San Marco, die Taube zur Taberna la Paloma; zum Hotel Löwen gehört Domus und die Fischerstube heisst Golden Dragon China Restaurant.

---

6 Zug im jungen Bundesstaat, von Albert Müller, in: Der Geschichtsfreund, Band 133, 1980, S. 151. Der «führende Berner Radikale» war kein Geringerer als der spätere Stände- und Nationalrat, Bundesrichter und Bundesrat Jakob Stämpfli (1820–1879).

7 TUGIUM 2/1986, S. 117 ff., hrsg. vom Regierungsrat des Kantons Zug. Die vollständige Legende zum Landtwing-Plan der Stadt Zug von 1770/71 von Peter Hoppe.

Text: Alex Kobel / Foto: Philippe Hubler

OHNE APFEL-WÄHE GEHT NICHTS

Kochen leicht gemacht – wer sich bei den Küchengeräteherstellern umschaut, merkt schnell einmal, dass es kaum am Backofen liegt, wenn der Boden einer Wähe pampig wird. Immer mehr Funktionen werden elektronisch gesteuert, so dass eigentlich nichts mehr schief gehen sollte. Ein Besuch bei der V-Zug zeigt, dass es ein langer Weg ist, bis ein Gerät in der heimischen Küche montiert werden kann.

"Führend in Küche und Waschraum" [Leading in the kitchen and in the laundry room] is the slogan on the blue tarpaulin on the trucks that distribute the products of V-Zug all over the country. V-Zug AG, as it should really be called, is the leading manufacturer of household appliances on the Swiss market. Since almost every second household in Switzerland has an appliance from Zug, there is no need to introduce the "V-Zug" brand – it is a household name. V-Zug constantly strives to keep it that way. With a workforce of more than 1200 it is one of the larger employers on site and with its newly opened logistics centre "ZUGgate" it has made a widely visible commitment to Zug as a production site, which cannot be taken for granted nowadays.

Away from the shiny façades, Alex Kobel was shown what is needed before an oven can be transported throughout the land on one of the trucks with the blue tarpaulin. He saw how the raw material found its way into the production plant via the company's own railway tracks, how many hands and a number of machines turned it into an end product ready for sale, how research and development were conducted – and how the apple pie had its moment in the limelight. He was impressed.

Es sind drei Gebäude, die das Bild der V-Zug AG nach aussen tragen, spiegeln wäre fast der bessere Ausdruck. Das *Zugorama* als Präsentierteller der Endprodukte, Schulungszentrum und Personalrestaurant in einem, das Empfangsgebäude mit dem auffälligen Rundbau als Abschluss und das neue Logistik-Center, das alleine seiner Dimensionen wegen nicht zu übersehen ist.

Hinter all diesem Glanz steckt, wie hinter der polierten Front eines Backofens eben auch, viel Arbeit, Technik und Entwicklung. Wer täglich am Herd steht, um sich und der Familie pünktlich eine warme Mahlzeit auf den Tisch zu stellen, der, meistens aber die, tut dies routiniert und ohne Gedanken an die Technik dahinter. Das Wasser muss kochen, ob über dem Feuer, der klassischen runden Gusskochplatte, dem Strahlheizkörper- oder dem Induktionskochfeld. Und das Glaskeramikkochfeld? Catrina Niklaus, die als Lebensmittelingenieurin im Bereich Anwendungstechnik Küche tätig ist, weist mich darauf hin, dass die oberste Schicht des Kochfeldes aus Glaskeramik besteht, unabhängig davon, ob darunter ein Heizkörper strahlt oder eine Spule ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugt. Sie führt mich ins Labor der Anwendungstechnik Küche, das sich im östlichen Bereich des Firmengeländes befindet. Wir queren eine Halle, ein Geruch nach Metall hängt im Raum, und betreten nach wenigen Schritten das «Testgelände» für die Backöfen der V-Zug. Wer sich jetzt Räumlichkeiten wie die «Labors» der Formel-1-Rennställe vorstellt, wird wohl enttäuscht sein, wer aber mit Forschung und Entwicklung auch den Gedanken an Daniel Düsentrieb verbindet, wird feststellen, dass die Realität nahe an diesem Bild dran ist.

EINE FRAUENGRUPPE, EINE MÄNNERGRUPPE UND KILOWEISE ÄPFEL

Der Raum ist nicht sonderlich gross und erinnert an eine Schulküche. Unschwer ist eine Zweiteilung zu erkennen. Auf der einen Seite die Technik, auf der anderen die Anwendung. Hier Unmengen von elektronischen Kleinteilen, dort kiloweise Äpfel. Der Zufall will es – und es sei wirklich reiner Zufall, wird mir versichert – dass es im Bereich Anwendungstechnik eine «Frauengruppe» und eine «Männergruppe» gibt. Und es ist wohl kaum nötig an dieser Stelle zu erwähnen, welche Gruppe sich mit dem Schälen der Äpfel beschäftigt. Bis Ende 2011 wird aber eine Durchmischung stattgefunden haben, wodurch die klassische Rollenverteilung Geschichte wird. Hier werden also die Backöfen, in all ihren Varianten, auf Herz und Nieren getestet, so dass sie dann, wenn sie in die Küchenkombination eingebaut wurden, auch tadellose Arbeit leisten. Es sind unzählige Öfen, die da in Holzprovisorien auf Rollelementen herumstehen, alle an Computer angeschlossen, die Kurven aufzeichnen, Temperaturen registrieren und alle möglichen Daten erfassen, welche die Sonden abzugeben vermögen. Gemessen wird am offenen und geschlossenen Ofen, in der Ofenmitte und an der Rückwand, mit und ohne Heissluft, auf einem Blech oder auch auf zweien.

Die Öfen und Steamer, das merkt man hier schnell, sind die Meisterwerke aus der Produktion der V-Zug Küchengeräte. Das hat seinen Grund darin, dass diese Geräte hier entwickelt und produziert werden, was bei den Kochfeldern nicht im gleichen Masse der Fall ist. Diese werden zwar mitentwickelt und auch eingehend getestet, die Produktion findet aber bei einem österreichischen Partner statt – man spricht von einer verlängerten Werkbank. Bei den Backöfen hingegen, da steckt von A bis Z Zug drin, nicht nur geografisch. Wer die Produktepalette im Katalog oder eins zu eins im *Zugorama* unter die Lupe nimmt, wird feststellen, dass hier permanent weiterentwickelt wird. Alle paar Jahre sollte ein Innovationsschub spür- und sichtbar werden. Was das bedeutet, erklärt mir Beat Erni, Abteilungsleiter Konstruktion Küche, ein Maschineningenieur, der unumwunden zugibt, dass er eher am gekochten Endprodukt als am aktiven Zubereitungsprozess interessiert ist. Alle vier Jahre sollte ein innovatives Projekt die Produktepalette bereichern, wobei der Druck der Schnelllebigkeit auch hier zu spüren ist – heute schreit der Markt im Rhythmus von zwei Jahren nach Neuheiten. Wenn man aber bedenkt, dass alleine die Herstellung der Werkzeuge, die es braucht, um aus einem gewalzten Blech einen Backofen zu stanzen, pressen und lasern, vier bis sechs Monate in Anspruch nimmt, dann ist unschwer zu erkennen, dass Qualität ihre Zeit braucht. Aufgrund einer längerfristigen Planung, die das Produkteportfolio definiert, wird entschieden, wann welches Produkt marktreif sein soll.

Innovation kann Zufall sein, ein Geistesblitz, kann aber auch auf der langjährigen Erfahrung aus dem Gastronomiebereich fussen. Lange bevor die ersten Mikrowellen die Normalverbraucherküche

bereicherten, standen solche Geräte bei Profis in den Grossküchen, lieferten unter Dauereinsatz Hinweise für die Serienproduktion. Vor zwanzig Jahren war es der Microbraun-Ofen – die Mikrowelle, die bräunen kann – der technisch eine neue Richtung vorgab und unter anderem das sogenannte Zartgaren ermöglichte. In den letzten zehn Jahren belieferte die V-Zug mit schöner Regelmässigkeit den Endverbrauchermarkt mit Neuheiten: 2001 war es der Combi-Steam SL, 2005 folgte mit Zug-Home die Einbindung von Küche und Waschraum ins heimische Netzwerk, 2007 war Gourmet-Dämpfen das Mass aller Dinge, 2009 wurden die Öfen mit Garautomatik ausgestattet, 2010 hatte der Combi-Steam XSL seinen grossen Auftritt. Es ist also auch 2012 mit einer kleinen «Revolution» in der Küche zu rechnen.

DER LANGE WEG ZUR «REVOLUTION» IN DER NORMKÜCHE

Damit «Revolutionen» überhaupt stattfinden können, wird in der Projektvorbereitungsphase definiert, was das Gerät denn überhaupt können soll. Da können Rückmeldungen aus der Alltagsküche durchaus wichtig sein. Was erfahren die Kundenberaterin oder der Monteur, wenn sie in einer Kundenküche stehen? Oft zeigen sich Stärken und Schwächen erst im täglichen Gebrauch, und die gesammelten Anregungen von der «Front» bilden mit die Ausgangslage für Neues aus Zug.

Ein Kernteam aus Fachleuten der Bereiche Marketing, Anwendungstechnik, Kundendienst, Steuerungs- und Messtechnik, Verkauf, Einkauf, Fertigungsplanung, Konstruktion sowie Qualitätsüberwachung erstellt zuerst eine Wunschliste. Diese mutiert dann im Laufe der Diskussionen und Abwägungen zu einem Lastenheft, das an einer Konstruktionskonferenz abgesegnet wird und festlegt, wie es mit einem Produkt weitergeht. Damit beginnt die Innovationsphase, in der Lösungen gesucht werden für die Anforderungen, die noch nicht im Detail klar sind. In dieser Phase wird auch oft die Zusammenarbeit mit den Hochschulen gesucht, um an ideale Problemlösungen heranzukommen. Eine Lösung muss so in die Produktion einfliessen, dass für den Kunden die Anwendung simpel und der Erfolg garantiert ist. Denn, und da werden Sie sich wahrscheinlich auch wiedererkennen, wer liest schon gerne die Gebrauchsanweisung für den Backofen, den Herd oder was auch immer. Die Mehrheit der Kunden will möglichst wenig Zeit mit möglichst wenig Ärger in der Küche verbringen – da hat sich der Markt zu fügen.

Am Ende der Innovationsphase steht das Pflichtenheft bereit, das die Ausgangslage für die Entwicklungsphase bildet. Auf Grund der bekannten Anforderungen werden Funktionsmodelle hergestellt; der Ausdruck «gebastelt» sei hier erlaubt, weil in dieser kreativen Phase zum Teil aus bestehenden Elementen der Produktion neue Formen definiert werden. Ist das Funktionsmodell einmal gereift, beginnt die Konstruktionsphase. Es werden Detailzeichnungen angefertigt und mit einem noch geringen Aufwand an Werkzeugen werden Prototypen konstruiert, die den Weg in die Qualifikation gehen. Ist die Hürde der Qualifikation geschafft, also alles funktionstüchtig, so wie es angedacht wurde, geht eine sogenannte Nullserie in Produktion. «Und ab jetzt wird es richtig teuer», meint Beat Erni. Was bis anhin geschah, generierte natürlich auch schon Kosten, doch für die Nullserie werden die Werkzeuge hergestellt, die dann in den Produktionshallen dafür sorgen werden, dass am Ende des Prozesses alle Einzelteile passgenau ineinandergreifen und vom Monteur in die 55 cm oder 60 cm breite Lücke der Küchenzeile eingelassen werden können.

In der Küchenbauszene werden zwei Normen gehandelt: das Schweizer Mass-System SMS und seit 1995 die Europäische Norm EN 1116. Die CH-Norm beruht auf den Massen 55-60-90. Diese Zahlen definieren die Elementbreite, die Arbeitstiefe und die Arbeitshöhe. Die Höheneinteilung basiert auf dem

«Heute schreit der Markt im Rhythmus von zwei Jahren nach Neuheiten.»

Sechstel, so dass man von 6/6-Geräten spricht, wenn diese ein Grundelement ganz in Beschlag nehmen, oder von 3/6-Geräten, die platzsparend verbaut werden können, aber auch die Möglichkeit bieten, verschiedene Gerätetypen in einer Küche zu vereinen. Die CH-Norm, die ihre Premiere an der EXPO64 in Lausanne feierte, hat sich bis heute gehalten.

In einem Land der Mieter lassen sich damit «kleinere» Küchen planen, wodurch eine bessere Raumausnutzung gewährleistet wird. Da die beiden

Ohne Apfelwähe geht nichts

Normen nur die Breite unterschiedlich definieren, ist der effektive Raumgewinn im Garraum eines Ofens minimal. Ein sogenanntes 60er-Gerät bietet schlussendlich nur etwa einen Zentimeter mehr nutzbare Arbeitsbreite; man hat in Zug die kompakte Bauweise zur Perfektion getrieben. Daher ist es auch verständlich, dass Hersteller, die ihre Modelle in beiden Normreihen anbieten, nur die Fronten ändern, das Innenleben aber auf der kleineren Norm aufbauen. Es lohnt sich nicht, zweigleisig zu entwickeln. Und so kommt es, wie ich auf dem Rundgang durch die grosse Montagehalle erfahre, dass gewisse Mitbewerber aus dem Ausland ihre Öfen nach CH-Norm bei der V-Zug bauen lassen.

KOMMUNIKATION MIT DEM BACKOFEN – DAS ZUG-AUGE MACHTS MÖGLICH

Mit der Nullserie fallen Kosten an, die schnell einmal im Sechsnullen-Bereich landen. Am Schluss ist diese Serie aus eigenen Werkzeugen gefertigt und produzierbar. In einer solchen Serie können gegen 400 Geräte seriennahe am Band gefertigt werden. Diese werden an Ausstellungen gezeigt, dienen als Fotoobjekte für Werbematerialien und werden an ausgesuchte Testpersonen geliefert, welche die Appa-

«Die CH-Norm, die ihre Premiere an der EXPO64 in Lausanne feierte, hat sich bis heute gehalten.»

rate im Alltag testen. Und natürlich werden von allen Typen ein paar Probanden in die Anwendungstechnik geliefert, wo die Männer und Frauen in ihren Gruppen die Qualität bis ins letzte Detail prüfen. Jetzt werden nochmals alle technischen Normen geprüft, der Energieverbrauch, heute ein wichtiges Verkaufsargument, wird gemessen und auch scheinbare Nebensächlichkeiten werden nicht vergessen: Was passiert, wenn ich um 23.59 Uhr noch eine Programmierung eingebe? Wer selbst schon einmal mit den Tücken der modernen Elektronik gekämpft hat weiss, dass es viele Fehlerquellen gibt.

Auffallend ist, dass die Geräte mit einem «Auge» ausgerüstet sind, das die Verbindung zu den Computern herstellt. Besitzerinnen und Besitzer von V-Zug-Geräten werden dies eventuell beim Monteurbesuch auch schon bemerkt haben. Das Gerät kommuniziert über dieses «Auge» mit der Aussenwelt. Es lassen sich Daten auslesen, die über die bisherige Nutzung des Gerätes Auskunft geben. Keine Angst, niemand wird erfahren, dass Sie nicht kochen können; aber die Gebrauchsstunden eines Küchengerätes können bei einer allfälligen Fehlerbehebung durchaus nützlich sein. Diese Interaktivität ermöglicht es auch, neu entwickelte Software problemlos auf ein Gerät zu übertragen. So kann die Anwendungstechnik zum Teil direkt Korrekturen vornehmen. Sollten die Änderungen komplexer werden, so sind die Wege kurz.

Eine Etage über der Anwendungstechnik brüten die Steuerungstechniker über Schaltungen. Es geht hier nicht nur um on-off. So ein Zartgarprogramm verlangt viel Fingerspitzengefühl, das sind komplexe Abläufe, die in einem Ofen stattfinden. Einerseits muss der Garraum beobachtet werden, anderseits liefert auch das Gargut Indikatoren. Es ist nicht einfach, die jahrzehntelange Erfahrung der gewieften Köchin auf eine kleine Platine zu pressen. Die Bedienkonzepte, die in der Anwendungstechnik entwickelt werden, müssen also hier ihre Umsetzung finden. Was früher ein leuchtender Knopf war, ist heute eine digitale Anzeige.

Wurden die ersten Anzeigen noch in den vier Landessprachen plus Englisch programmiert, so müssen die Informationen heute in 14 Sprachen übersetzt werden. Und weil sich darunter auch Hebräisch befindet, lässt sich die Anzeige auch von rechts nach links steuern. Die Sprachenvielfalt verdeutlicht die Exportstrategie der V-Zug: Von Zug aus in die weite Welt. Doch zurück in die kleine Welt der Anwendungstechnik, wo nebst all den technischen Checks auch die Kernkompetenzen der Öfen einer sehr genauen Prüfung unterzogen werden. Denn bei all der Technik darf nicht vergessen werden, dass die Geräte eigentlich nur einen Zweck haben: Das Essen perfekt gekocht warm auf den Tisch zu bringen. Und so kommt die Apfelwähe zu ihrem grossen Auftritt, sie wird zum Mass aller Öfen.

AN DER APFELWÄHE KOMMT IN ZUG KEIN OFEN VORBEI

Wenn ein Ofen eine Wähe in Perfektion backen kann, so wird er auch alles andere zur Zufriedenheit erledigen. Die Wähe hat in der Schweiz viele Anhänger, gehört sozusagen ins Inventar der Nationalgerichte. Daneben hortet sie viel Feuchtigkeit, was

Ohne Apfelwähe geht nichts

den Backprozess nicht einfach macht. Und, viele wissen das aus eigener Erfahrung, den Boden in einer optimalen Festigkeit zu backen, ist hohe Schule. So werden in der Anwendungstechnik bei der V-Zug jährlich hunderte Bleche Apfelwähe zubereitet, alle genau nach der gleichen Rezeptur. Immer sind es Golden Delicious, immer kommen sie vom Grossverteiler, in dem wir alle auch einkaufen. Die Äpfel

«Wenn ein Ofen eine Wähe in Perfektion backen kann, so wird er auch alles andere zur Zufriedenheit erledigen.»

werden auf eine Apfelschälmaschine gesteckt und nach ein paar Kurbelumdrehungen lassen sie sich perfekt geschält von einem Apfelschnitzer in gleich grosse Schnitze teilen. Ausgelegt werden sie auf einen vorgewallten Fertigteig. Den Guss liefert ein Beutel aus Dr. Oetkers Imperium. Hier gilt, die Testwähe soll sich möglichst wenig von der Alltagswähe unterscheiden.

Getestet wird ein Blech alleine bei Ober- und Unterhitze, ein Blech bei Heissluft und zwei Bleche bei Heissluft. Das ganze Programm wird auf mehreren identischen Typen gefahren; so kommt einiges zusammen an Wähen. Die fertigen Produkte werden nach dem Auskühlen genau analysiert: Wie steht es um die Hauptfarbe? In welchem Verhältnis stehen helle und dunkle Bereiche? Hat es Risse im Guss? Was für einen Eindruck in Sachen Farbe und Festigkeit hinterlässt der Boden? Wie gross ist der Gewichtsverlust? Das Ganze wird auch fotografisch festgehalten. Und zu guter Letzt wird an der immer gleichen Stelle eine kleine Kostprobe genommen. Analysiert wird immer im Team, in wechselnder Besetzung, damit die Resultate möglichst objektiv bleiben. Diese menschlichen Faktoren liefern dann mit den technischen zusammen ein bewertbares Bild der Leistung eines Ofens und bilden die Grundlage für das Feintuning an der Nullserie.

Natürlich wird nicht nur mit der Wähe experimentiert. Es gibt auch die Small Cakes, ein fester Wert in der internationalen Testszene, deren Farbe computergesteuert bestimmt wird. Bei der V-Zug hat sich das Mailänderli als Alternative zu den Small Cakes etabliert; auch an ihm lässt sich die gleichmässige Wärmeverteilung eines Ofens sehr schön untersuchen. Und vielleicht ist Ihnen an Weihnachten aufgefallen, dass die Mailänderli gerne einen etwas gebräunten Boden bekommen – genau, die Wähe ist eben das Mass aller Öfen und verlangt etwas mehr Unterhitze. Für die Beobachtung der Bräunung werden auch regelmässig Kartoffelgratins in den Ofen geschoben. Schinkengipfeli geben Einsicht in den Umgang mit Tiefkühlprodukten, ein Cake muss schön aufgehen, eine Kruste bilden und innen weich bleiben; die Wähe mit Tiefkühlaprikosen darf nicht pfluderig werden ob all der Feuchtigkeit, und beim Dämpfen sollte der Broccoli seine Farbe nicht verlieren.

Jede kochtechnische Herausforderung findet in der Anwendungstechnik ihr ausgeklügeltes Testverfahren. Und es gibt einige Herausforderungen, die uns den Alltag in der Küche erleichtern sollten. Ich denke da an die Garautomatik, bei der nur noch die Lebensmittelgruppe eingegeben wird und der gewünschte Bräunungsgrad – den Rest besorgt das Gerät mittels eines komplexen Erkennungsprogramms selbst und steuert die Elektronik so, dass am Schluss das perfekte Gericht aus dem Ofen geholt werden kann.

Den Stand der aktuellen Technik bildet das Gourmet-Dämpfen, das zum Beispiel mit dem Modell Combi-Steam XSL möglich wird. Im Rezeptbuch werden nur noch die einzelnen Komponenten genannt, Zeitangaben und andere technische Details sind für den Anwender nicht mehr von Bedeutung. Die Steuerung des Garprozesses wird vollständig vom Gerät übernommen, sobald ich die entsprechende

«Und so kommt die Apfelwähe zu ihrem grossen Auftritt, sie wird zum Mass aller Öfen.»

Rezeptnummer angewählt habe. Im Handumdrehen gelingen Rezepte, als hätten sie Tanja Grandits, Andreas Caminada, Philippe Rochat oder Stefan Meier gekocht. Den Auftritt der neusten Kochgerätegeneration begleitet eine Werbekampagne mit den genannten Spitzenkräften der Schweizer Kochszene unter dem Motto kulinarische Erlebniswelt «Lifestyle by ZUG». Kochen, geschätzte Hausfrauen, ist keine leidige Alltagspflicht, nein, kochen ist ein multisensorisches Erlebnis.

Ohne Apfelwähe geht nichts

«ZUGGATE» – EINE EDLE HÜLLE FÜR 20 000 PALETTS

Doch bevor ein Backofen Ihren Alltag revolutioniert, muss die Nullserie zur Serienreife gedeihen. Alle möglichen und unmöglichen Testabläufe müssen überstanden, alle technischen Normen eingehalten sein und die Wähenböden müssen die richtige Festigkeit erreicht haben, damit das Gerät in Serie gehen kann. In der grossen Montagehalle werden die Bänder noch optimiert, so dass der Zusammenbau der Einzelteile reibungslos funktioniert. Diese Einzelteile werden in der Regel als tonnenschwere Stahlrollen

«Mit der Nullserie fallen Kosten an, die schnell einmal im Sechsnullen-Bereich landen.»

auf Eisenbahnwagen angeliefert, gezogen von der werkseigenen Lokomotive. Auf modernen Maschinen werden dann die Bleche geformt, gepresst, gestanzt oder gelasert, bis eben die Einzelteile in die Montage weitergereicht werden können, exakt aufeinander abgestimmt.

Eine besondere Behandlung erfährt dabei der Backraum, der emailliert wird. Dies geschieht bei 830 Grad, die dabei entstehende Abwärme dient der Beheizung der Montagehalle. In früheren Jahren liefen die Anlagen Tag und Nacht, auch an Wochenenden, wenn nicht gearbeitet wurde. Heute werden die Öfen am Wochenende runtergefahren. Die leistungsfähigen Maschinen, die in der Halle ihren Dienst tun, sind schnell wieder auf Betriebstemperatur, so dass sich der Unterbruch lohnt. Herr Amrein, der mich durch das Gelände führt, meint, man könne nicht nur immer mit energieeffizienten Küchengeräten werben, ohne sich selbst auch um Energieeffizienz zu bemühen. Die Photovoltaikanlage am neuen Logistik-Center unterstreicht diese Aussage. Doch noch sind die Öfen nicht lagerfähig. Die emaillierten Backräume wandern langsam durch die Montagestrassen. Sie werden mit anderen Werkstücken verbunden, Isoliermaterial wird appliziert, Elektronikkomponenten integriert, Zubehör montiert und irgendeinmal kommt das finalisierte Gerät um irgendeine Ecke. Kaum ist es fertig, wird es bereits wieder getestet, jedes Gerät wird auf sämtliche Funktionen hin überprüft. Sogar die pyrolytische Selbstreinigung erfolgt, obwohl der Ofen noch blitzblank ist. Wenn jetzt nicht noch ein besonderer Kundenwunsch ansteht, der hier vor Ort erfüllt werden könnte, wird der Apparat verpackt – möglichst mit Holz und Karton, auch hier spielt die Ökologie. Der letzte hausinterne Weg führt ins Hochregallager, diese Kathedrale der Logistik.

20 000 bestückte Paletts könnten hier gelagert werden. Das Gebäude, in das auch das alte Lager integriert wurde, ist 185 Meter lang, 35 Meter hoch und ebenso breit. Es steht auf 404 Pfählen, die in den Boden gerammt wurden, um dem Grundwasser zu trotzen. Die Systematik im Lager ist für einen Laien kaum nachvollziehbar. Doch alles scheint reibungslos abzulaufen. Wie von Geisterhand geführt werden Paletts von Kränen abgeholt und scheinbar schwerelos durch den Raum geschleust, auf Bänder befördert und von Liften ins Beladezentrum geführt. Dort stehen sie genau so in Reih und Glied vor der Verladerampe, wie sie dann auch im Lastwagen in der richtigen Reihenfolge stehen, damit sie der Chauffeur auf seiner Tour durch die Schweiz ohne mühselige Sortierarbeit bei den Kunden ausladen kann.

Ein paar Glanzstücke aus der Produktion treten nur eine kurze Reise an, queren dabei die Geleise, auf denen ihre Ursprungswerkstoffe den Weg aufs Firmengelände finden, und werden im *Zugorama* auf den Präsentierteller gestellt. Dort buhlen sie um die Gunst der Kundinnen und Kunden, bis sie von noch schöneren, glänzenderen, multifunktionaleren oder zarter garenden Meisterwerken der Technik verdrängt werden, mit denen wir dann noch viel einfacher viel besser kochen werden – vielleicht.

Ohne Apfelwähe geht nichts

Text: Peter Ott / Illustration: Piet Peyer

JAGD UND FISCHEREI IM KANTON ZUG – GESTERN, HEUTE, MORGEN

Welche Bedeutung die Fischerei für den Zugersee bereits in ältester Zeit hatte, zeigt allein schon der Name. Er ist auf das althochdeutsche Wort Zug[1] in der Bedeutung «Fischzug, Fischenze» (zum Verb ziohan, «ziehen») zurückzuführen. Dagegen war die Jagd im Kanton Zug seit jeher von geringer Bedeutung. In der Gegenwart sind nicht mehr Beute und finanzielle Erträge für den Staat die Hauptsache. Die Erhaltung der Artenvielfalt und der Ausgleich der Einzelinteressen (Jagd, Fischerei, Forst- und Landwirtschaft, Naturschutz usw.) sind wichtiger geworden.

Hunting has never been a very important pastime in Canton Zug. While certain regulations regarding the season, methods and devices were already in place from an early stage, the shooting of game was generally unrestricted. Taxes were charged for the first time during the Helvetic Republic in 1801 and cost between 16 and 24 Francs,[2] counting among the so-called "luxury taxes". Hares, foxes and wild ducks were the main prey. Today, booty and revenue for the state are no longer the main considerations. The preservation of biodiversity and the balancing of different vested interests (hunting, fishing, forestry and agriculture, nature preservation etc.) have become more important.

Fishing played a much bigger role than hunting. How important fishing was on Lake Zug from very early on is attested to by its name alone. It can be traced back to the Old High German word Zug in the term "Fischzug, Fischenze" [fish haul, fish leasehold] (from the verb ziohan "to draw, to haul") used to denote a certain area close to the shore of the lake and the right to catch fish in this area. The name was later transferred to the shore itself and subsequently the settlement located there. The earliest evidence of this settlement dates back to 1092.[1] In the 19th century the fish stocks became endangered, partly due to overfishing and partly because of industrial growth and the release of wastewater into the lake. Thanks to water protection measures, fish hatcheries and strict state regulations, there is once again hope for the future.

GESTERN

In älterer Zeit war die Jagd frei und unterlag keinen personellen Einschränkungen. Dies änderte sich seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts. So wurde im Steuergesetz von 1842 die Jagdberechtigung von einem Patent abhängig gemacht, dies als eine fiskalische Massnahme.[3] 1863 wurden z. B. 87 Patente ausgestellt, die je 10 Franken kosteten.[4]

Einschränkungen gab es aber seit jeher bei den Jagdzeiten. 1681 verfügte der Rat: «Es lassend mein gn. hn. von statt und ambth verbieten, daß niemand fürderhin kein kleine vögel noch klein gwildt biß auff Jacobi (25. Juli), rebhüener auf Verenae (1. September), das hochgwildt auff St. Gallen tag (16. Oktober) jagen, fangen oder schießen thüe, und daß bey 20 g(ulden) buoß.» Diese Vorschrift wurde bis 1770 regelmässig wiederholt.[5] Auch Jagdhunde scheinen zeitweise unerwünscht gewesen zu sein, forderte der Rat doch 1729, «daß man alle solche jaghünd bey hauß und heimat einbeschlossen und angebunden halten solle, widrigen fahls erlaubt seye, solche dem jagen nachsetzende hünd niderzuschießen.»[6]

Jagen ennet der Kantonsgrenze. Seit dem 16. Jahrhundert beklagte sich der Zürcher Rat immer wieder, dass Zuger verbotenerweise im Sihlwald jagten. Die Zuger Regierung antwortete dann jeweils, man habe die eigenen Leute gewarnt.[7] 1760 schrieb man z. B. nach Zürich, man habe vernommen, daß einige Zuger «muthwilliger weiß und besonder annoch an h. festtägen sich erfrechen, auff eüwerer (zürcherischen) bottmäßigkeit und wildbann in dem Sihlwald und dorthiger enden herumb zu jagen und dann hoch- und anderes gwild niederzuschießen.» Man entschuldigte sich förmlich und versprach, ein Mandat dagegen publizieren zu lassen.[8] Die jagdlichen Verhältnisse waren auch in späterer Zeit nicht besonders erfreulich. 1864 schreibt B. Staub in seinen historischen, biografischen und statistischen Notizen: «Von Hochwild zeigen sich seit vielen Jahren kaum mehr einzelne Spuren. Die Jagd auf Hasen, Füchse, Haselhühner, Birk- und Auerhähne, Schnepfen, Wildenten etc. ist je nach den Jahrgängen von verschiedener Ergiebigkeit, im Ganzen von Jahr zu Jahr geringer.»[9]

Streit wegen Fischenzen. Im Unterschied zur Jagd, die auf dem ganzen Kantonsgebiet ausgeübt werden konnte, gehörten Fliessgewässer und mehr oder weniger ufernahe Teilabschnitte im See als sogenannte «Fischenzen» zu den Rechten des Grundherrn und konnten gekauft, verkauft, verpachtet oder auch verpfändet werden. So verpfändete Herzog Leopold von Österreich bereits 1316 dem Ritter Heinrich vom Stein für 30 Mark Silber «ze Zuge in dem ampt 800 balchen vür 8 stucke geltes, 5000 röteli vur 10 stucke geltes und in dem ampt ze Egre 400 roten für 10 stucke geltes ...»[10] Fischenzen führten immer wieder zu Auseinandersetzungen zwischen einzelnen Grundherren. Der Rat von Zug hatte z. B. 1472 Streitigkeiten zwischen dem Kloster Muri und dem Junker Kaspar von Hertenstein im Ennetsee zu schlichten und bestimmte, «das nu hinnenthin zuo ewigen zitten entdewedrer teyl uff des andern teyl sew sol me garn ziechen noch vischen ... Es söllent ouch damit ir beyder teylen lechenlüt, so je die selben sew von innen ze lechen hant, jeklicher uf sinen lechen garn ziechen und vischen und uff des andren teyl kein recht me haben ...»[11]

Vereinzelt sind auch Bestimmungen über Mindestmasse bekannt. Im Fischrodel der Obermühle in Baar steht 1487: «... sol der visch zum kleinsten unnd kürtzisten sin zwüschent dem houpt unnd dem schwantz ein guoten mannen schuoch ongfarlich.» Um welche Fischart es sich dabei gehandelt hat, ist leider aus den Quellen nicht ersichtlich.[12] Vor harten Strafen schreckte man nicht zurück. Ägeri bestimmte in den Talstatuten von 1705: «Soll kein hinderseß gewaldt haben, anderst zu fischen alß mit der angell bei 20 g buoß. Und wan ein hinderseß die fisch außtreibt, soll er mit weib und kind aus dem land geschickt werden, und so ein thalmann die fisch außtreibt, soll er ein jahr von der thal(ge)rechtigkeit sein.»[13]

---

1 B. Dittli, Zuger Ortsnamen. Lexikon der Siedlungs-, Flur- und Gewässernamen im Kanton Zug. Lokalisierung, Deutung. Geschichten. Band 5, S. 308 ff., Zug 2007.
2 Vgl. dazu: Zuger Nachrichten Nr. 105 (21. Sept. 1901). B. Staub, Der Kanton Zug. Historische, geographische und statistische Notizen. S. 31 ff., Zug 1864.
3 E. Zumbach, in: Historisch-biographisches Lexikon der Schweiz. Band 7, S. 748 f., Neuenburg 1934.
4 S. Anm. 2.
5 Die Rechtsquellen des Kantons Zug (ZGRq.). Erster Band. Grund- und Territorialherren. Stadt und Amt. Bearbeitet von Eugen Gruber. S. 488, Aarau 1971.
6 ZGRq. 1, S. 488.
7 ZGRq. 1, S. 487.
8 ZGRq. 1, S. 489.
9 B. Staub, S. 32. S. Anm. 2.
10 ZGRq. 1, S. 131 f.
11 ZGRq. 1, S. 141.
12 ZGRq. 1, S. 94
13 ZGRq. 2 (Stadt Zug und ihre Vogteien. Äußeres Amt), S. 945.

Desolate Zustände. Trotz aller Vorschriften und Verbote scheinen die Verhältnisse gegen Ende des 19. Jahrhunderts desolat gewesen zu sein. Frevel, unerlaubte Fanggeräte, Übernutzung und Gewässerverschmutzung setzten dem Fischbestand zu. Im ersten Protokollbuch des Zuger Fischereivereins wird denn auch wortreich geklagt: «Nicht nur haben zahlreiche Fabriketablissemente verschiedenartiger Gattung an den Ufern der Lorze und zwar von ihrem Austritt aus dem Ägerisee bis da, wo sie sich mit der Reuss vereinigt, den Fischstand in einem bedenklichen Maßstabe beschränkt und vermindert, sondern es haben auch im See die Fischer durch die neuesten Geräthe wie Zuggarne, engere Netzmaschen usw. das Ihrige zur Verminderung des Fischbestandes beigetragen … Durch die nach und nach immer eingeschränktere Maschenweite werden namentlich beim Röthelfang selbst ganz junge Fische weggefangen und durch die theuren Preise der Fische während der Fremdensaison verschont der Fischer nicht einmal den kleinsten im ‹Bären› oder Netz eingefangenen Fisch, und wenn er nur die Länge eines Fingers hätte.

«Offenbar war die Erlegung eines seltenen Wildes (Gemse) oder eines ‹Schadtiers› (Fischotter, Steinadler) immer wieder eine Zeitungsmeldung wert.»

… Wohl macht der Staat gute Mine, durch Gesetze und Verordnungen den Übelständen zu begegnen; seine Polizeiorgane sind aber ohnmächtig … Wo kein Kläger ist, da braucht es auch keinen Richter, ja, es kann vorkommen und ist schon vorgekommen, dass der Kläger mit seiner Klage gar nicht aufkommen konnte oder der Privatrache überantwortet wurde.»[14]

HEUTE

Die jagdliche Neuzeit beginnt in der Schweiz mit dem ersten Bundesgesetz über Jagd und Vogelschutz von 1875.[15] Eidgenössisch galten nun sehr kurze Jagdzeiten für Hochwild, der Schutz von Mutter- und Jungtieren und die Einrichtung von Jagdbannbezirken. Gemsen und Rehe waren zu diesem Zeitpunkt nur noch in Restbeständen anzutreffen, Hirsch und Steinbock ausgerottet. Es ging in erster Linie darum, Nutzwildbestände zu erhalten und auch zu vermehren, dies nur schon aus finanziellen Überlegungen (Patentgebühren, Jagdpachtzinsen). Artenschutz spielte noch keine Rolle; das Grossraubwild (Bär, Wolf, Luchs) und sogenannte «schädliche» Tierarten (Fischotter, Adler, Bartgeier, Graureiher usw.) blieben weiterhin jagdbar. Teilweise wurden sogar Abschussprämien bezahlt. Überschriften, wie sie gegen Ende des 19. Jahrhunderts aus dem «Zuger Volksblatt» oder der «Neuen Zuger Zeitung» belegt sind, zeigen, dass dies auch im Kanton Zug nicht anders war. Es wird da etwa über den Fang von Fischottern, den Abschuss eines Steinadlers, den Fang eines Auerhahns oder die Erlegung eines Gemsbocks auf der Rappenfluh berichtet.[16] Offenbar war die Erlegung eines seltenen Wildes (Gemse) oder eines «Schadtiers» (Fischotter, Steinadler) immer wieder eine Zeitungsmeldung wert.

Kampf gegen die Wilderei und das Revierjagdsystem. In jener Zeit begann auch die Jägerschaft in verschiedenen Teilen unseres Landes sich in Vereinen und Verbänden zusammenzuschliessen. So entstand 1920 der «Zuger Kantonale Patentjägerverein».[17] Seine Hauptziele waren anfänglich ein geschlossenes Auftreten gegenüber den Behörden (vor allem, wenn diese die Patentgebühren erhöhen wollten) und die Bekämpfung der Wilderei. Die Notzeiten während und kurz nach dem Ersten Weltkrieg führten nämlich zu einer zusätzlichen Bedrohung des ohnehin schon geringen Wildbestandes durch intensiven Jagdfrevel, wobei schon damals festgestellt werden konnte, dass die Wilderer selten aus Jägerkreisen kamen. Teilweise war die Wilderei in einzelnen Familien gar notorisch.

---

14 P. Ott, 100 Jahre Zuger Fischereiverein 1888–1988, S. 6 f., Zug 1988.
15 Vgl. dazu u. a. Zuger Nachrichten, Nr. 109, 21. Sept. 1901. S. auch Anm. 16.
16 Ich danke herzlich Frau M. Zobrist von der Stadt- und Kantonsbibliothek Zug für ihre Mithilfe bei der Suche nach einschlägigen Zeitungsartikeln. S. so u. a. zum Fischotterfang Neue Zuger Zeitung Nr. 96 (1. Dez. 1875) und Nr. 87 (1. Nov. 1876), zum Abschuss eines Steinadlers Zuger Volksblatt Nr. 96 (30. Nov. 1896), zum Fang eines Auerhahns Zuger Volksblatt Nr. 44 (14. April 1892) oder zum Abschuss eines Gemsbocks Neue Zuger Zeitung Nr. 86 (28. Okt. 1885).
17 S. zum folgenden Abschnitt die Jubiläumsschrift des Zuger Kantonalen Patentjägervereins (ZKPJV) 1920–1995, Zug 1995; darin besonders die Beiträge von J. Eder: Die jagdliche Gesetzgebung unseres Kantons (S. 17–28) und Der dauernde Kampf um das Patent- oder Reviersystem (S. 29–61), A. Stössel jun.: Jung-Jägerausbildung und Jagdprüfung (S. 105–111); H. Wild: Jagdliches Brauchtum (S. 123–131); A. Frei: Die Entwicklung des Wildbestandes im Kanton Zug (S. 81–91).

Der Verein hatte sich auch immer wieder mit dem Versuch von Regierung und Kantonsrat, das Revierjagdsystem einzuführen, zu beschäftigen. Die Befürworter versprachen sich davon eine Anhebung des Wildbestandes und «eine grosse, neue Einnahme». Massgeblich waren also nicht naturschützerische, sondern fiskalische Überlegungen. 1913, 1934, 1942 und letztmals 1954 kam es so zu entsprechenden Volksabstimmungen, bei denen die Befürworter der Revierjagd jeweils sehr deutlich unterlagen. Heute ist der Streit «Patent- oder Revierjagd» kein Thema mehr und die teilweise sehr gehässigen Auseinandersetzungen, die auch innerhalb des Vereins zu Unruhen führten, sind vergessen.

Erhalt der Artenvielfalt. Weitere Tätigkeiten, die sich beim Patentjägerverein im Lauf der Zeit herausgebildet haben, sind u. a. alljährliche Wildzählungen, die Winterfütterung oder seit 1973 die Durchführung von Kursen zur Vorbereitung auf die kantonale Jägerprüfung, die der Regierungsrat 1958 beschlossen hatte. Hinzu kommt die Pflege des jagdlichen Brauchtums. So entstand ein Bläserkorps, das bei seinen öffentlichen Auftritten die Bevölkerung immer wieder anspricht.

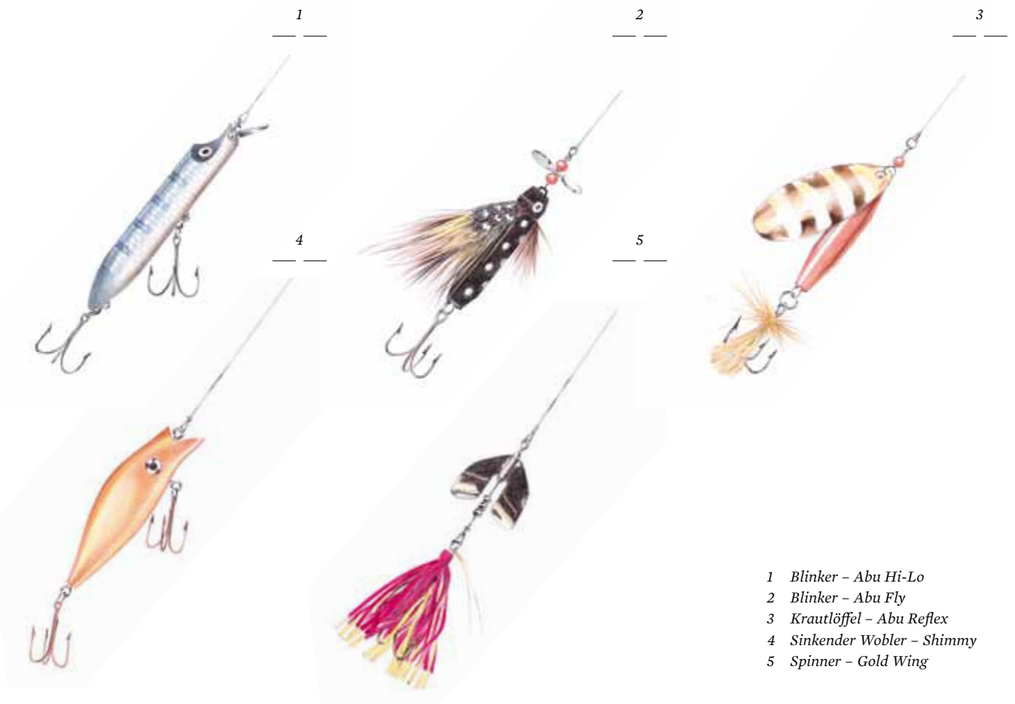
Wo steht die Jagd heute? Neue Bundesgesetze und in der Folge davon die Anpassung der kantonalen Jagdgesetze, das letzte datiert von 1990, führten allmählich weg vom reinen Beuteerwerbsdenken. Verschiedene Wildarten wurden unter Schutz gestellt, so schon 1943 das Rebhuhn oder später Fischotter, Graureiher, Uhu und die Greifvögel. 1949 wurden zudem die Rauhfusshühner (Auer-, Birk- und Haselhühner) geschützt. Weiter ist die Jagd auf den Feldhasen, dessen Bestand sich in alarmierender Weise vermindert hatte, seit 1993 auf Antrag der Jägerschaft eingestellt worden. Heute steht die Erhaltung von Natur und Umwelt oder ganz allgemein die Artenvielfalt im Vordergrund. Die Jägerschaft hat dazu Wesentliches beigetragen.

Millionen von Fischeiern ausgebrütet. Die Anfänge des Zuger Fischereimuseums gehen auf das Jahr 1892 zurück.[18] Die Stadt bot die Räumlichkeiten ob der Brutanstalt zur Benutzung an. In den Folgejahren wurde die Sammlung mit viel Einsatz laufend ausgebaut. Kämpfen musste man für die Erhaltung der 1883 gegründeten Fischbrutanstalt, die der Stadtrat ursprünglich eingehen lassen wollte, da ja in Walchwil eine zweite Anstalt eingerichtet worden sei. Glücklicherweise kam es nicht dazu. Der Fischereiverein betrieb die Anstalt während langer Zeit auf eigene Rechnung und konnte dabei auf die Unterstützung der Behörden zählen. Der Kanton sprach regelmässig Beiträge zum Ankauf von Forelleneiern und der Stadtrat stellte die Räumlichkeiten für Museum und Brutanstalt Jahr und Jahr unentgeltlich zur Verfügung, während die Wasserwerke Zug das Wasser stark verbilligt lieferten.

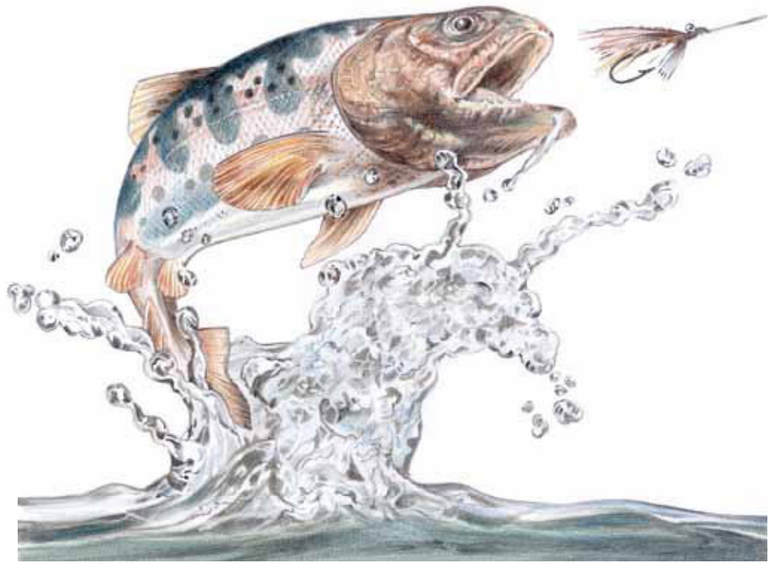
Eine gründliche Erneuerung der Brutanlagen fand 1942 statt. Damals wurde eine Seewasserpumpanlage eingerichtet. Mit einem Elektromotor wurde das Seewasser gefördert und auf die zwölf Bruttröge verteilt. 1943/44 wurden z. B. 780 500 Felcheneier, 48 000 Forelleneier aus dem Sihlsee, 50 000 Bachforelleneier, 48 000 Seeforelleneier und 50 000 Röteleier aus dem Luganersee eingeliefert. Den Hauptteil aber machten die Hechteier aus, nämlich über 6 Millionen Stück. Immerhin konnten damals 4 420 000 Jungfische dem Zugersee übergeben werden. Mit Aufzuchtteichen, die der Verein ebenfalls einrichtete, hatte man weniger Glück. Hochwasser, defekte Teiche und Diebstähle verursachten ständig hohe Kosten, so dass die Teiche nach einiger Zeit aufgegeben wurden. Trotzdem wagte man einen neuen Versuch. 1948 wurde auf der Hertiallmend ein Sömmerlingsteich für Hechte eingerichtet, wobei die Korporation Zug das Land zur Verfügung stellte. 1966 endete diese Phase, da die Unterhaltskosten zu gross wurden und die Zahl der eingesetzten Jungfische nicht den Vorstellungen entsprach.

Vier Vereine schliessen sich zusammen. Im Lauf der Zeit wuchs die Einsicht, dass die Fischereivereine erheblich an Einfluss gewinnen könnten, wenn sie sich zu einem Kantonalverband zusammenschlössen. 1980 schlossen sich so der Zuger Kantonale Fischereiverein, die Sportfischervereinigung Ägerisee, der Sportfischerverein Cham und der Angelsportfischerverein Zug zum Zuger Kantonalen Fischereiverband zusammen, womit der Zeitpunkt gekommen war, das Wort «kantonal» beim Zuger Fischereiverein zu streichen, der nun unter dem neuen Namen existiert. Mit vereinten Kräften wurde noch im gleichen Jahr ein Hechtaufzuchtteich im Lättich eingerichtet. So konnten z. B. 1983 14 000 gestreckte Junghechte und 1984 deren 9000 (schlechtes Wetter) abgefischt werden. Der Verband übernahm

18 Vgl. zu den folgenden Abschnitten: P. Ott, 100 Jahre Zuger Fischereiverein 1888–1988, Zug 1988.



1 *Blinker – Abu Hi-Lo*
2 *Blinker – Abu Fly*
3 *Krautlöffel – Abu Reflex*
4 *Sinkender Wobler – Shimmy*
5 *Spinner – Gold Wing*



aber auch andere Aufgaben. Er führte Knotenkurse, Zapfenfischer- und Fliegenfischerkurse durch, Filetierkurse mit zeitweise über 150 Teilnehmern und Jungfischerkurse, die für die Zukunft Anlass zu berechtigten Hoffnungen geben. Heute verfügt die Stadt Zug nach langen und dornenvollen Bestrebungen über ein modernes Fischereimuseum am alten Standort, das auf reges Interesse der Bevölkerung stösst und zu den städtischen Attraktionen gehört.[19]

Während in den ersten Bundesgesetzen über die Fischerei von 1875 und 1888 die Fischereipolizei im Vordergrund stand, ist beim erst viel später beschlossenen dritten Bundesgesetz (1973) eine Verschiebung des Schwerpunkts zu beobachten, indem man nun Gewicht auf die Nachhaltigkeit des Ertrags und auf

«Teilweise war die Wilderei in einzelnen Familien gar notorisch.»

die für den Konsum wertvollen Fischarten legte. Beim vierten Bundesgesetz von 1991, das noch heute gilt, verhält es sich ähnlich wie bei den neusten jagdlichen Vorschriften. Wichtig ist nun die Wiederherstellung der Artenvielfalt. Fische, Krebse und Fischnährtiere werden in ihrer Bedeutung erkannt und mit geeigneten Massnahmen gefördert.[20]

MORGEN

Im Jahr 2000 lebten in der Schweiz rund 150 000 Rehe, mehr als 100 000 Gemsen, rund 16 000 Steinböcke und zwischen 30 000 und 40 000 Stück Rotwild.[21] Vergleicht man damit die Verhältnisse in der Mitte des 19. Jahrhunderts, als Steinbock und Rothirsch in der Schweiz ausgerottet waren, Rehe im Mittelland kaum mehr vorkamen und auch die Gemsbestände immer geringer wurden, dann ist diese Entwicklung erstaunlich. Zu erklären ist sie damit, dass ungefähr gleichzeitig mit dem ersten eidgenössischen Jagdgesetz auch ein Forstgesetz erlassen wurde, das die Wälder generell schützte, den früher üblichen Raubbau stoppte und somit dem Wild Lebensraum bot. Hinzu kam die Einrichtung zahlreicher Jagdbannbezirke durch den Bund, die allmähliche Verschärfung der Jagdvorschriften und – nicht nur bei den Jägern, sondern bei weiten Kreisen der Bevölkerung – eine Änderung im Umweltbewusstsein, die im Tier nicht primär Beute, sondern Teil einer Lebensgemeinschaft sieht, auf deren Erhaltung wir angewiesen sind, wenn wir nicht unsere eigenen Lebensgrundlagen auf Dauer zerstören wollen.

Heftige Diskussionen halten an. Heute leben im Kanton Zug zwischen 1000 und 1100 Rehe, von denen im Jahr 2010 431 Stück erlegt wurden und 163 Tiere Unfällen zum Opfer fielen. Dass der Rehbestand damit der Ausrottung entgegenginge, ist nicht zu befürchten, da man erfahrungsgemäss mit einer Reproduktionsrate von rund 50 % rechnet. Wildtiere sind heute Teil der Kulturlandschaft und auch im Siedlungsgebiet anzutreffen, wie z. B. Reh, Fuchs oder Marder.

Inskünftig werden verschiedene Interessen wie Jagd und Fischerei, Land- und Forstwirtschaft, Naturschutz usw. gegeneinander abzuwägen sein. Schäden durch Wildtiere müssen in einem erträglichen Rahmen gehalten und die Artenvielfalt erhalten und gefördert werden. Damit ist auch das Problem des Grossraubwilds (Bär, Wolf und Luchs) angesprochen, von denen der Luchs sich bereits einigermassen angesiedelt hat, Wölfe sporadisch vorkommen und mit der Wiedereinwanderung des Bären gerechnet wird. Sollen diese Arten mit ihrem Beutebedarf bei der Regulierung des Wildbestandes inskünftig eine Rolle spielen, oder bleibt diese Aufgabe ausschliesslich dem Menschen überlassen? Heftige Diskussionen unter den verschiedenen Interessengruppen werden schon seit längerer Zeit geführt und wohl noch lange anhalten.[22]

Stark schwankende Fangerträge. Bei der Fischerei sind die Fangergebnisse aus älterer Zeit, sofern sie überhaupt überliefert sind, nur schwer mit denen in der Gegenwart zu vergleichen. So sollen um 1860 im Zugersee (zugerischer Teil) jeweils rund 15 Tonnen Fische aller Art gefangen worden sein, im Ägerisee 1,5 Tonnen.[23] Ob dabei alle Fänge erfasst werden konnten, ist sehr zu bezweifeln. 2010 wurden im zugerischen Teil des Zugersees rund 45 Tonnen Fische gefangen, im Ägerisee 9 Tonnen. Die Erträge schwanken von Jahr zu Jahr. In der Periode von 1961–2010 war 2008 das ertragschwächste Jahr mit rund 39 Tonnen, während im Jahr 1979 nicht weniger als 279 Tonnen gefangen werden konnten. Die Netzfischerei macht dabei rund 80 % aller Fänge aus, womit für den Gesamtertrag die Berufsfischerei massgeblich ist. Wie sich hier die Erträge weiter entwickeln, ist schwer vorauszusagen, zumal die Berufsfischer in die Jahre kommen. Von der guten alten Zeit zu sprechen, dürfte auf Grund des vorliegenden Zahlenmaterials jedenfalls auf Wunschdenken beruhen. Zudem haben sich die Fangmethoden geändert. Die Netze sind heute aus wesentlich feinerem Material, ein Fischstechen mit sogenannten Gehren (eine Art Speer) in der Lorze wird nicht mehr ausgeübt, Bären (Reusen) sind nur noch unter bestimmten Bedingungen zugelassen, Angel mit Widerhaken verboten. Zudem sind Schonzeiten eingeführt und Mindestmasse vorgeschrieben worden und die Fischereiaufsicht wurde verbessert.

Seit einigen Jahren gibt es nun sogar eine sogenannte Sachkunde-Nachweispflicht, womit nur noch zur Fischerei zugelassen wird, wer eine entsprechende Theorieprüfung bestanden hat. Diese Prüfung ist seit dem 1. Januar 2009 schweizweit obligatorisch.[24] Hinzu kommen seit einigen Jahren nicht nur am Zuger- und Ägerisee, sondern in der ganzen Schweiz immer wieder Jungfischerkurse, in denen der Nachwuchs schon im Schulalter auf eine korrekte Ausübung der Fischerei vorbereitet wird.

Seewasser zu sauber? Man hat schon früh den Rückgang der Fangerträge beklagt. Um 1860 wurde festgestellt, dass in der Lorze kaum noch 10 Zentner Forellen gefangen wurden, während es früher nicht weniger als 40 Zentner gewesen seien. Man schrieb dies den am Fluss liegenden Fabriken zu, die ihre Abwässer nach Belieben in die Lorze einleiteten.[25] Die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts hat hier mit im Laufe der Zeit flächendeckenden Kläranlagen und Ringleitungen in den Seen und Fliessgewässern wesentliche Verbesserungen bei der Wasserqualität gebracht. Sauberes Wasser führt nun aber nach Meinung der Fischer dazu, dass weniger Nährstoffe für die Fische vorhanden sind, was zu einem langsameren Wachstum und damit zu geringeren Erträgen führen soll.

Die natürliche Fortpflanzung der Fische im freien Gewässer ist für die Erhaltung der Bestände und durch die Nutzung durch den Menschen schon lange nicht mehr ausreichend.[26] Daher entstanden im 19. Jahrhundert die ersten Fischbrutanstalten, in denen Fischeier künstlich besamt und die Fische nach dem Schlüpfen an geeigneten Stellen ausgesetzt wurden. 1880 gab es in der Schweiz bereits 25 derartige Einrichtungen, 1932 sogar 259, die von den Kantonen und auch von Fischereivereinen betrieben wurden. Am meisten werden hier Felchen und Hechte in den Seen und Forellen und auch Äschen in den Fliessgewässern gefördert. 1996 wurden so in der Schweiz 25 Millionen Brutfische und 25 Millionen mehrmonatige Fischchen ausgesetzt. Wie sich Fische und Fischerei in der Zukunft entwickeln werden, ist ungewiss. Fördermassnahmen (Förderung der Artenvielfalt, Renaturierung von Gewässern usw.) sind auch inskünftig unverzichtbar.

Im Kanton Zug ist das Amt für Fischerei und Jagd für die erwähnten Bereiche zuständig. Es soll 2012 mit dem Kantonsforstamt unter dem neuen Namen «Amt für Wald und Wild» zusammengelegt werden. Der Name ist zugleich Programm. Für Jagd und Fischerei, Forstwesen und viele andere Interessenten aus Landwirtschaft, Naturschutz usw., kurzum für jedermann, der sich für die Natur interessiert, wird dieses Amt der Ansprechpartner sein.[27]

REZEPT

Zum Schluss sei an dieser Stelle ein altes Rezept abgedruckt. Es stammt von einer der Urgrossmütter des Verfassers, von Anna Stadler-Christen, die vor 1914 zusammen mit ihrem Mann Fritz Stadler das Hotel Zugerhof an der Alpenstrasse geführt hat, dort wo heute ein Pub ist.

PIKANTE RÖTELSAUCE

(2 Portionen)

«Ein wenig Pfeffer in einem Pfännchen heiss machen. → 1 ½ Löffel Weisswein, → ½ Löffel Zitronensaft. → Nach und nach unter ständigem Rühren 100 g Butter beigeben. → 2 schwache Kaffeelöffel Wocester. → Wenn die Rötel angerichtet sind, das Grüne (Petersilie, 1 Schalotte und 1 Haselnuss Majoran) herrichten und heiss über die Rötel verteilen. Das Grün muss fein gehackt sein.»

---

19 a. a. O., S. 57 ff.
20 W. Geiger, in: Historisches Lexikon der Schweiz. Band 4, S. 540 f., Basel 2005.
21 Vgl. dazu: H.-J. Blankenhorn in: Historisches Lexikon der Schweiz. Band 6, S. 738 f., Basel 2007.
22 Ich danke Dr. Peter Ulmann, Leiter des kantonalen Amtes für Fischerei und Jagd, für zahlreiche Informationen und Anregungen, die in diesen Abschnitt eingeflossen sind.
23 B. Staub, S. 31 f. s. Anm. 2.
24 Lt. Auskunft von Dr. Peter Ulmann, der mir den Bericht des Amtes für Fischerei und Jagd für das Jahr 2010 zur Verfügung stellte.
25 B. Staub, S. 32. S. Anm. 2.
26 Vgl. zu diesem Abschnitt: W. Geiger in: Historisches Lexikon der Schweiz. Band 4, S. 540 f., Basel 2005.
27 Freundlicher Hinweis von Dr. Peter Ulmann.

FAITS DIVERS

AUTORINNEN UND AUTOREN

Irène Castell-Bachmann. Präsidentin der Neujahrsblattkommission und Vorstandsmitglied der Gemeinnützigen Gesellschaft Zug.

→ *Editorial – Seite 5*

Thomas Brändle. geboren 1969, auf die Welt gekommen 2005, lebt und arbeitet am und schwimmt im Ägerisee, Kanton Zug/Schweiz. Er verbrachte zu viel Zeit in Backstuben, auf Flughäfen, mit den falschen Frauen und wurde gegen seinen Willen acht Jahre im Parlament des Kantons Zug festgehalten. Brändle schreibt satirische Kurzgeschichten, Romane, Kolumnen, Theaterstücke, Leser- und Liebesbriefe, am liebsten aber Rechnungen. Mit seinem wirklich sehr eigenen Blick auf die Menschen sieht er nur das Groteske und Absurde des jeweiligen Augenblicks, sagt der Therapeut, der ihn seit Jahrzehnten erfolglos behandelt. Im Herbst 2010 erschien im Wolfbach Verlag Zürich mit «Präsenz markieren» sein fünftes Buch. Aufmerksamkeit im In- und Ausland erregte sein ebenfalls bei Wolfbach erschienener Kriminalroman «Das Geheimnis von Montreux», der durch die jüngsten Entwicklungen in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft zur Realsatire avancierte. (www.thomas-braendle.ch)

→ *Figugegl mit Al «Dente» Capone – Seite 6*

Christine Harte. Dr. phil., 48, von Hamburg, ist in Langnau am Albis aufgewachsen, lebt und arbeitet in Zug und bietet unter dem Namen «Harte Worte» redaktionelle Unterstützung, Beratung und Trainings in schriftlicher und mündlicher Kommunikation an. Ein Lehrauftrag in Kommunikation führt sie regelmässig nach Bern an die Fachhochschule für Wirtschaft und Verwaltung. Nach ihrem Studium der Germanistik, Publizistik und Kirchengeschichte an der Universität Zürich war sie 15 Jahre in der Unternehmenskommunikation international ausgerichteter Grossfirmen tätig, bevor sie ihre eigene Firma gründete. (www.harteworte.ch)

→ *Einkehren auf dem Ausflug – Seite 12*

Therese Marty-Heynen. 58, ist in Zug geboren und hat die Kantonsschule Zug mit dem Handelsdiplom abgeschlossen. Nach kaufmännischer und Familien-Tätigkeit gelang ihr der Quereinstieg in den Journalismus. Zehn Jahre war sie freie Mitarbeiterin der Zuger Nachrichten, vier Jahre Redaktorin bei der Zuger Presse und später bei Annabelle. Nach einem Wechsel in die Unternehmenskommunikation und einer Weiterbildung in psychologischer Gesprächsführung ist sie seit 2009 selbstständige Journalistin und Kommunikationsberaterin in Zug. (www.thematext.ch)

→ *Wie Köche kulinarisch komponieren – Seite 22*

Barbara Schmutz. 48, arbeitet als freischaffende Journalistin und Produzentin für Zeitschriften wie annabelle, Bilanz FIRST, NZZ Folio, Schweizer Familie, Sonntagszeitung und für verschiedene Agenturen. Sie hat für das Schweizer Fernsehen einen Dokumentarfilm zum Attentat von Zug gedreht, für die Schwingergemeinde ein Buch geschrieben und ist Trägerin des BZ-Preises für Lokaljournalismus. Sie schreibt über Politik und Gesellschaft, Wohnen und Essen, macht Reisereportagen und Porträts. Barbara Schmutz lebt in Steinhausen. (www.barbaraschmutz.ch)

→ *Mit Hitze, Rauch und Leidenschaft – Seite 34*

Paul Lipp. 34, Künstler in den Bereichen Malerei und Installation. Studium der bildenden Kunst an der Hochschule für Gestaltung und Kunst Luzern. Paul Lipp lebt und arbeitet in Luzern. Ausstellungen in der Schweiz, Lichtenstein, Deutschland und Holland. Als Künstlerduo Lipp & Leuthold vorwiegend Installationen und unterwegs mit dem Projekt FastKunst. Seit 2006 Pensum als Ausstellungsgestalter im Museum Burg Zug. (www.plipp.ch)

→ *Carte Blanche – Seite 42*

Beat Holdener. 51, Journalist, lebt in Zug, pendelt öfters nach Berlin. Als bunter Alt-Parlamentarier beobachtet er interessiert Zuger Politik und Kultur. Erste journalistische Erfahrungen bei den Zuger Nachrichten, später Badener Tagblatt, Radio 24, Cash, dazwischen Abstecher in die Unternehmenskommunikation. Heute vorwiegend für den Schweizerischen Chorverband und in der Kulturszene tätig. Als Jugendlicher in der Zuger Kadettenmusik und im Sportverein erstmals mit Alkohol in Kontakt gekommen, seine Lieblingsgetränke sind trotzdem Fruchtsäfte und Früchtetees. (beat.holdener@bluewin.ch)

→ *Es muss nicht immer Kirsch sein – Seite 46*

Albert Müller. Dr. phil., von Gersau, lebt seit 1959 in Zug, war Lehrer am Kollegium St. Michael, am Lehrerinnenseminar in Menzingen, Prorektor und Lehrer für Geschichte, Staats- und Medienkunde an der Kantonsschule Zug, von 1981–1998 Stadtschreiber von Zug; Verfasser zahlreicher Schriften und Werke, u. a. über Gersau, Walchwil, Zug, die Bäckerzunft und die Liebfrauenschwestern. (a.mueller@datazug.ch)

→ *Das Gastgewerbe im alten Zug – Seite 58*

Alex Kobel. 50, ist Germanist und unterrichtet Deutsch und Geschichte am Gewerblich-industriellen Bildungszentrum GIBZ in Zug. Er lebt mit seiner Familie in Oberwil. Er kühlt, kocht, backt, spült, wäscht und trocknet mit Geräten aus Zug. (alex.kobel@bluewin.ch)

→ *Ohne Apfelwähe geht nichts – Seite 68*

Peter Ott. 69, Dr. phil., Germanist und Historiker, promovierte mit einer Arbeit zum Thema «Zur Sprache der Jäger in der deutschen Schweiz. Ein Beitrag zur Terminologie der Sondersprachen». 1991–2005 war er Chefredaktor am Schweizerdeutschen Wörterbuch (Idiotikon) in Zürich; u. a. Mitglied der Bibliothekskommission und des schweizerischen Dudenausschusses. Peter Ott lebt in Zug. (peter_ott@bluemail.ch)

→ *Jagd und Fischerei im Kanton Zug – gestern, heute, morgen – Seite 80*

ÜBERSETZUNGEN

Sandy Hämmerle.
(haemmerle@prehistrans.com)

→ *Abstracts*

ILLUSTRATION

Piet Peyer. 78, ist Designer und Illustrator in Zug. Er arbeitet vornehmlich für Industrie und Naturwissenschaft (Perspektiven-, Explosions- und Phantomzeichnungen, Zeichnungen für die Naturwissenschaft und den Modellbau).

→ *Umschlag*
→ *Jagd und Fischerei im Kanton Zug – gestern, heute, morgen – Seite 84, 87*

FOTOGRAFIE

Lukas Hoffmann. 30, studierte an der Ecole des Beaux-Arts in Paris. Seine Fotografien entstanden unter anderem in Paris, Antwerpen, Zug und Berlin. 2011 erscheint im Verlag der Ecole des Beaux-Arts Paris seine erste Monographie «Vingt-six photographies». Heute lebt und arbeitet er in Berlin. (mail@lukashoffmann.net)

→ *Einkehren auf dem Ausflug – Seite 16, 19, 20*

Philippe Hubler. Er ist freischaffender Fotograf mit Atelier im Bösch in Hünenberg. (info@philippehubler.ch)

→ *Es muss nicht immer Kirsch sein – Seite 51–54*
→ *Ohne Apfelwähe geht nichts – Seite 73, 75, 77, 79*

GEMEINNÜTZIGE GESELLSCHAFT ZUG

«Zuger Neujahrsblatt» – Spiegel der Region. Das «Zuger Neujahrsblatt» erscheint jährlich. Es gibt einen faszinierenden Einblick in das Alltagsleben sowie in die kulturelle, historische und wirtschaftliche Entwicklung der Region.

Im Zentrum jeder Ausgabe steht jeweils ein Themenschwerpunkt. Ausgewiesene Autorinnen und Autoren beleuchten die Hintergründe zu aktuellen Themen, Geschichten und Ereignissen, welche die Menschen im Kanton Zug heute beschäftigen. Das Zuger Neujahrsblatt ist auf diese Weise zeitgemäss, ohne den Schlagzeilen oder dem sich schnell wandelnden Zeitgeist hinterher zu rennen. Die Beiträge regen an: zum Weiterdenken, zum Diskutieren, zum Umsetzen. Im Geist der Aufklärung des 18. Jahrhunderts von Karl Kaspar Kolin gegründet, wird das Jahrbuch seit 1892 von der Gemeinnützigen Gesellschaft des Kantons Zug herausgegeben.

Die Gemeinnützige Gesellschaft Zug – ein wichtiges Sozialwerk. Die GGZ ist nicht nur die Herausgeberin des Zuger Neujahrsblattes. Das bedeutende Zuger Sozialwerk trägt heute die Verantwortung für insgesamt 15 Institutionen, die in den Bereichen Gesundheit, Soziales, Bildung, Jugend und Kultur wichtige Arbeit leisten. Uneigennützig soll den Menschen auf der Schattenseite des Lebens geholfen werden.

Die GGZ ist in der Region Zug gut verwurzelt und geniesst die Unterstützung des Kantons und der Gemeinden. Sie ist privatrechtlich organisiert und unabhängig. Rund 360 Mitarbeitende sind in den Institutionen tätig, 50 Ehrenamtliche im Vorstand und in den Kommissionen. Die GGZ führt eine eigene Geschäftsstelle in Cham. Folgende Institutionen gehören zur GGZ:

GESUNDHEIT

Seit 1912. Klinik Adelheid. Die Klinik Adelheid in Unterägeri ist die Rehabilitations- und Nachbehandlungsklinik für den Kanton Zug. Das Leistungsangebot umfasst die stationäre Behandlung von Erkrankungen des Bewegungsapparates, Erkrankungen des Nervensystems sowie Erkrankungen im Bereich Innere Medizin und Weiterbehandlungen nach Operationen. Patientenzuweisungen erfolgen vorwiegend aus dem Kanton Zug.

Seit 1985. «Sennhütte». Die «Sennhütte» – Fachinstitution für Suchttherapie – am Hang des Zugerbergs ist die einzige stationäre Institution für Drogenabhängige im Kanton Zug. Die Sennhütte bietet in einem abstinenten Rahmen Platz für zehn suchtmittelabhängige Frauen und Männer.

SOZIALES

Seit 1994. GGZ@Work. Die GGZ@Work-Institutionen führen im Auftrag von Gemeinden und Kanton arbeitsmarktliche Massnahmen für stellenlose Menschen durch. Gemeindliche SozialhilfeempfängerInnen, AsylbewerberInnen und anerkannte Flüchtlinge sowie weitere von Arbeitslosigkeit betroffene Personengruppen finden in den GGZ@Work-Betrieben einen Arbeitsplatz und fachliche Förderung, berufliche Abklärung und Beratung sowie temporäre Arbeitseinsätze bei Firmen, Privaten und Institutionen.

Arbeits- und Förderplätze: In den Betrieben *GGZ@Work-Recycling*, *Bauteilladen*, *Büroservice*, *Werkstatt*, *Gastschiff Yellow* mit *Mittagsbeiz*, *Podium 41* und über das Einzelstellen-Netz stehen rund 120 Arbeitsplätze zur Verfügung.

Abklärung und Coaching: Bei *GGZ@Work-Berufsintegration* werden jährlich im Durchschnitt 250 Klienten beraten. Vermittlung: Über 80 000 temporäre Arbeitsstunden jährlich vermittelt die *Jobbörse*. Seit 2009 gehört auch das *Podium 41*, ein soziokultureller und gastronomischer Treffpunkt für Menschen aus allen Ländern, unabhängig von Ethnie, Religion oder sozialer Herkunft zu den GGZ-Institutionen.

BILDUNG

Seit 1969. Freizeitanlage Loreto und Volkshochschule Zug. Sprachen lernen, sich gestalterisch betätigen, Vorträge erleben. Oder in den Werkstätten Metall, Holz, Glas, Keramik und andere Werkstoffe bearbeiten. Das ist nur ein kleiner Teil des laufend wechselnden Angebots der Freizeitanlage Loreto und der Volkshochschule Zug, das jährlich von mehr als 5000 Personen genutzt wird. Sieben festangestellte Mitarbeitende und über 90 Kursleiterinnen und Kursleiter bieten den engagierten Rahmen für lustvolle und kreative Freizeitgestaltung.

Seit 1938. Internat/Tagesschule Horbach. Internat und Tagesschule Horbach sind ein Lern- und Lebensort für Kinder und Jugendliche, die speziell gefördert werden sollen: Kinder mit einem Aufmerksamkeitsdefizit oder mit Teil-Leistungsschwächen, Lernstörungen und Verhaltensauffälligkeiten werden professionell betreut und gefördert. Die Institution führt seit 1938 zum einen auf dem Zugerberg eine Schule für 21 Primarschüler. Die Natur rund um diesen Standort ist einzigartig: Wald und Wiesen prägen das Erscheinungsbild und tragen zu einer einmaligen Atmosphäre bei. Der zweite Standort befindet sich in der Stadt Zug direkt am See. Die dort geführte Sekundarstufe 1 bietet Platz für maximal 24 Schüler. An beiden Standorten wird ein Internat für intern wohnende Schüler sowie eine Tagesschule für externe Schüler angeboten.

JUGEND

Seit 2002. Jugendprojekte. Der *Ferienpass*, 1980 gegründet, bildet seit 2002 die Hauptaktivität der GGZ-Jugendprojekte. Der Anlass findet jeweils in den ersten drei Schulferienwochen im Sommer statt. Rund 850 Primarschülerinnen und Primarschüler aus allen sozialen Schichten beteiligen sich an den verschiedenen Freizeitaktivitäten. Drehscheibe des GGZ-Ferienpasses ist der Burgbachsaal. Gut 250 ehrenamtlich tätige Begleitpersonen und 170 engagierte Veranstalter sorgen dafür, dass den Kindern ein sicherer und spannender Ferien(s)pass ermöglicht wird.

Seit 1934. Kinderspielplatz Schnäggeloch. Der Kinderspielplatz Schnäggeloch im Loreto-Quartier, 1934 als Geschenk für die Stadt Zug erstellt, wird noch heute von der GGZ unterhalten.

KULTUR

Seit 1892. Zuger Neujahrsblatt.
Das Neujahrsblatt vermittelt als kulturelles und historisches Jahrbuch der Region Zug einen Einblick in Alltag, Geschichte, Kunst, Geistes- und Naturwissenschaften und beleuchtet auch wirtschaftliche Aspekte.

Seit 1988. Fonds für kulturelle Beiträge. Der Fonds für gemeinnützige Schwerpunktförderung ist aus einem Legat von Dr. Andreas C. Brunner an die Gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Zug errichtet worden. Aus dem Fonds können Beiträge an im Kanton Zug domizilierte oder tätige Institutionen und natürliche Personen für besonders förderungswürdige, gemeinnützige Projekte vergeben werden. Im Fokus stehen soziale und kulturelle Projekte, die im Sinne einer Schwerpunktförderung dringend und notwendig sind.

KONTAKT

Gemeinnützige Gesellschaft Zug,
Geschäftsstelle
Hinterbergstrasse 17, 6330 Cham
Telefon +41 41 748 22 33
Fax +41 41 748 22 34
sekretariat@ggz.ch, www.ggz.ch
Spendenkonto PC 80-1201-6

SPONSOREN / IMPRESSUM

SPONSOREN

Die Gemeinnützige Gesellschaft Zug dankt den folgenden Behörden sowie den Gönnerinnen und Gönnern herzlich für die Unterstützung des Zuger Neujahrsblattes 2012:

Kanton Zug
Stadt Zug
Einwohnergemeinde Baar
Einwohnergemeinde Risch
Einwohnergemeinde Steinhausen
Glencore International AG, Baar
V-Zug AG
Korporation Zug
Elisabeth Kalt-Zehnder, Zug
Kalt-Zehnder-Druck AG, Zug

Sponsoring Supplement
Bank Julius Bär, Zug
Schweizerischer Obstverband, Zug
Verein Industriepfad Lorze
Zug Tourismus

IMPRESSUM

Herausgeberin
Gemeinnützige Gesellschaft Zug

Neujahrsblattkommission
Irène Castell-Bachmann (Präsidentin)
Peter Brändli
René Dändliker
Dieter Müller
Christian Raschle
Sabine Sauter
Martino Stierli

Redaktion
Dieter Müller
Nestro AG, Lüssiweg 43, 6300 Zug
www.nestro.ch

Gestaltung
Peyer & Zorzenone
Dammstrasse 18, 6300 Zug
www.peyerzorzenone.ch

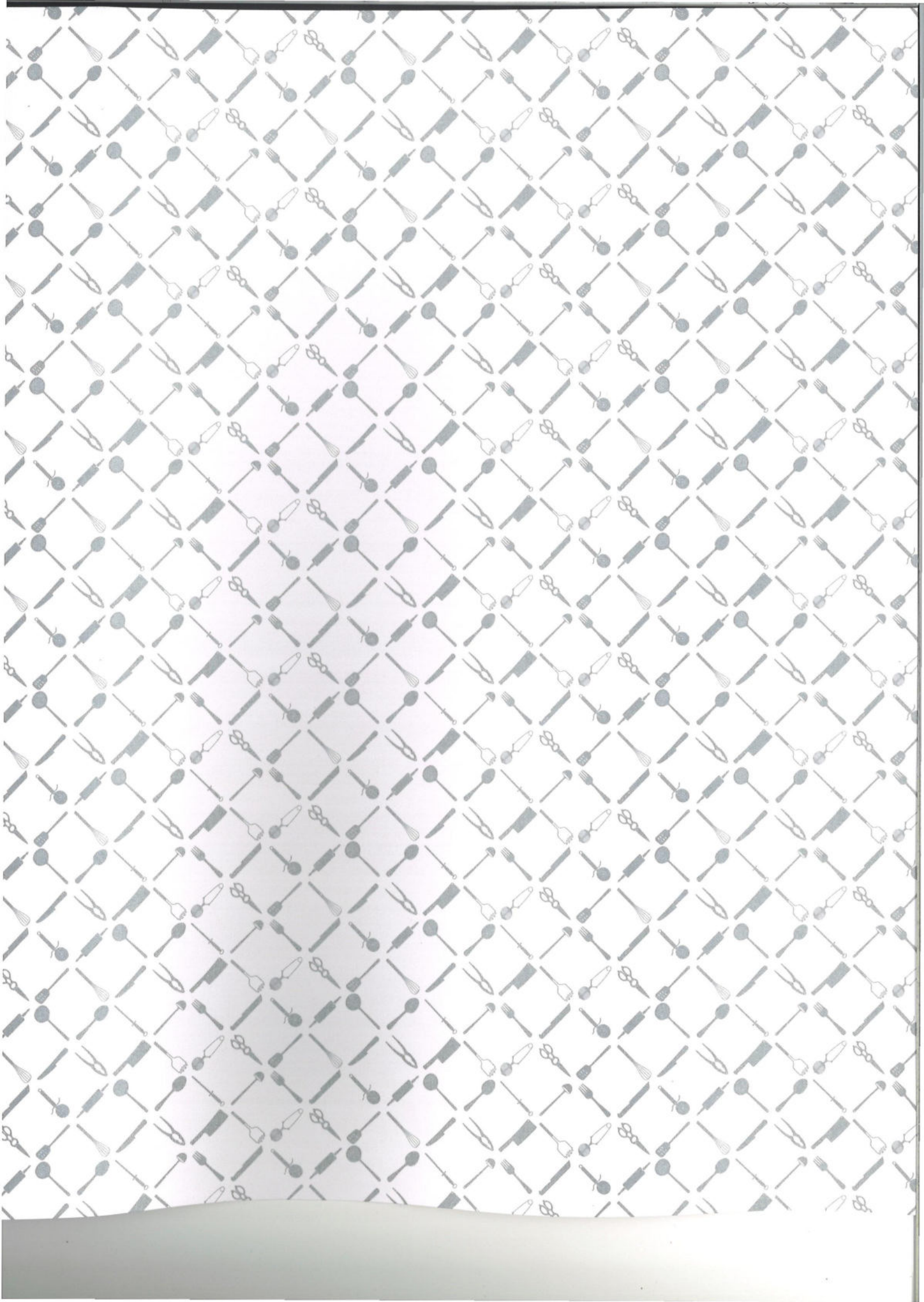
Druck
Kalt-Zehnder-Druck AG
Grienbachstrasse 11, 6300 Zug
www.kalt.ch

Korrektorat
Ueli Berger, Kalt-Zehnder-Druck AG

Auflage
1500 Exemplare

Erscheinungsweise
Einmal jährlich im November

Copyright
2011 © bei den Autoren, Fotografen und Illustratoren

ISBN
978-3-85761-303

www.zugerneujahrsblatt.ch