

Die hat Sti(e)



Die Kirsche ist ein so wichtiger Teil der Zuger Kultur, dass es nicht nur verschiedene Traditionen dazu gibt, sondern auch ein Buch wie eine Bibel und eine Interessengemeinschaft, die eben diese Hochstamm-Kirschbäume wieder fördern will.

Zug steht bereits seit Jahrhunderten im Bann des Chriesis. Schon zur Zeit der Römer assen die Menschen in der Region Kirschen. Die ältesten Kirschsteine, die bei Ausgrabungen im zugerischen Hagendorn gefunden wurden, stammen aus den Jahren 170 bis 270 nach Christus. Bis heute spielt die Steinfrucht eine wichtige Rolle für den Kanton Zug. Wieso aber ist das Chriesi ausgerechnet in Zug so heimisch geworden? «Einerseits ist es das milde, feuchte Klima und andererseits die Höhenlage: Kirschbäume fühlen sich so zwischen 600 und 1000 Meter Höhe am wohlsten», erklärt Gabriel Galliker-Etter, Geschäftsführer und Inhaber der Etter Söhne AG. Der kalkreiche Boden, den man hier findet, begünstigt das Kirschbaumwachstum ausserdem ebenso wie die Hänge mit Süd- und Westausrichtung.

So konnte Zug also zum Chriesiland werden – und ist es heute wieder mehr denn je. Dank der Initiative der Interessengemeinschaft Zuger Chriesi. Doch wie kam es dazu, dass es die IG Zuger Chriesi überhaupt brauchte? Eine Interessengemeinschaft war die Bevölkerung von Zug nämlich schon lange. «Schon im 17. Jahrhundert waren die Kirschbäume, die auf den Allmenden wuchsen, Allgemeingut. In diesem Zusammenhang stehen auch die Traditionen rund um das Chriesi, die sich in Zug entwickelt haben», erzählt Ueli Kleeb, der zusammen mit Caroline Lötscher die Kirschen-Bibel «Chriesi» herausgegeben hat (siehe Box). Damit die Ernte der gemeinsamen Früchte fair ablaufen können, habe im 18. Jahrhundert

«Es ist heuer genau 400 Jahre her, dass der Kirsch zum ersten Mal in Zuger Unterlagen erwähnt wurde.»



Gabriel Galliker-Etter, Geschäftsführer und Inhaber der Etter Söhne AG, verarbeitet jährlich zwischen 10 und 350 Tonnen Kirschen.

die Obrigkeit die sogenannte «Chriesigloggä» eine Viertelstunde lang läuten lassen, sobald die Kirschen reif waren. Dies setzte den Zuger «Chriesisturm» in Gang. Dazu hatten die Menschen ihre Leitern bereitgestellt und liefen sofort los Richtung Allmend, um möglichst viele der Kirschen zu ergattern.

Wenn die Kirschen vom Baum gepflückt werden, gilt es, besonders vorsichtig zu sein. Je nach Sorte und Verwendungszweck werden sie maschinell oder von Hand geerntet. Dabei dürfen die Früchte nicht beschädigt werden. «Erstmal geerntet, verderben Kirschen sehr schnell. Während also die Tafelkirschen mit ihrem saftigen, knackigen Fruchtfleisch rasch gegessen werden müssen, können Chriesi eingemacht oder zu Kirsch gebrannt werden. Je nach Verwendungsart werden andere Sorten benützt. Laut Schätzungen werden in der Region Zug-Rigi bis zu 1000 Tonnen sogenannte Brennkirschen produziert, aus denen etwa 50000 Liter Kirsch mit 100 Volumenprozent gebrannt werden», erläutert Josef Huwyler, Leiter der Geschäftsstelle der IG Zuger Chriesi.

Doch der Kirsch ist schon lange in Zug zuhause. «Es ist heuer genau 400 Jahre her, dass der Kirsch zum ersten Mal in Zuger Unterlagen erwähnt wurde. Es wurde nämlich eine Verwarnung erteilt, weil die Kirsche als Grundnahrungsmittel galt und es damals nicht erlaubt war, die Kirsche

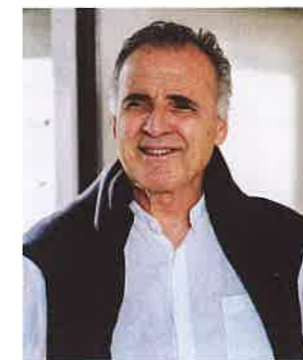


In diesem Jahr ist die Kirschbaumblüte schon vorbei. Nächsten Frühling können Sie unter der Nummer 041 511 75 00 beim Chriesitelefon von Zug Tourismus erfahren, ob und wo die Zuger Chriesiblauescht schon begonnen hat.

zu destillieren», erzählt Gabriel Galliker-Etter. Das sei analog der Regelung gewesen, dass bis 1999 in der Schweiz aus Getreide kein Alkohol hergestellt werden durfte. Doch die Chriesi werden nicht nur zu Kirsch verarbeitet. So gibt es beispielsweise seit 2009 die von Marcel Rinderli entwickelte Zuger Chriesiwurst mit gedörrten Kirschen. Oder nicht zu vergessen natürlich die Zuger Kirschtorte, die im Jahr 1915 von Konditor Heinrich Höhn erfunden wurde.

«Die Kirschbäume wurden im Laufe der Zeit immer mehr reglementiert, auch weil die Kirschen ein wichtiges Nahrungsmittel waren», so Ueli Kleeb. So habe es Gesetze zum Verkauf der Kirschen, aber natürlich etwa auch zum Kirschbrennen oder zum Ausgraben oder Fällen der Bäume gegeben, denn das Holz sei als Brenn- oder Baumaterial beliebt gewesen.

Mit neuen Erkenntnissen in der Botanik und Unterstützung von naturforschenden Gesellschaften begannen die Landwirte schon im 18. Jahrhundert, den Anbau von Obstbäumen zu optimieren. Später, als die Region erstmals zur Tourismusdestination wurde, haben Reisende in ihren Berichten von den Obstbaumgärten geschwärmt. «1929 zählte man erstmals in der Schweiz die Obstbäume und kam auf über 1.3 Millionen Kirschbäume, mit mehreren grösseren Kirschgebieten, wie unter anderem der Region rund um den Zuger- und Vierwaldstättersee», weiss Josef Huwyler. Bereits im Jahr davor wurde dem Chriesi an der ersten Zuger Kirschenausstellung gehuldigt. Die Bedürfnisse der Menschen veränderten



Josef Huwyler leitet die Geschäftsstelle der IG Zuger Chriesi.

sich aber mit der Zeit. In der «Chriesi-Bibel» ist zu lesen, dass sie ab Ende der 1930er-Jahre immer mehr Tafelkirschen nachfragten, weshalb viele Bauernbetriebe von der Brenn- zur Tafelkirsche wechselten. «Am Zuger Kirschenmarkt verkauften die Produzenten pro Jahr an die 10 Tonnen Tafelkirschen. Bis ins Jahr 1951 wuchs der Kirschbaumbestand im Kanton Zug auf über 44000 Bäume an – eine Zunahme von 30 Prozent seit der ersten Zählung», erklärt Ueli Kleeb.

«Wie auch in anderen Bereichen der Landwirtschaft veränderte sich der Anbau von Kirschbäumen in der Folge drastisch. Um zu rationalisieren, sollte mechanisiert und Produktionsflächen sollten konzentriert werden. Dies habe zum Rückgang der Anzahl der Bauernhöfe und zur Entwicklung weg von den Hochstamm-Kirschbäumen hin zu den Niederstamm-Bäumen geführt. Die hochstämmigen Bäume galten als aufwendiger. So wurden allein im Kanton Zug von 1951 bis 1974 über 30000 Hochstamm-Bäume gefällt.

Mit dem stetigen Rückgang von Kirschbäumen konfrontiert, gründeten Heiri Scherer und Ueli Kleeb 2008 die IG Chriesi. Ziel war es, die

Zuger Kirschenkultur zu fördern und auf dem Boden der Stadt Zug innert zehn Jahren 1000 neue Hochstamm-Kirschbäume zu pflanzen. «Mithilfe von Baumgöttis haben wir unser Ziel erreicht. Zudem gelang es uns, die Chriesigloggä – nach fast 200 Jahren – läuten zu lassen und den Chriesisturm wieder zu veranstalten», so der Geschäftsstellenleiter. Inzwischen ist der Anbau der Kirschen im Kanton Zug sogar von der UNESCO als lebendige Tradition geschützt. Zudem trug die IG dazu bei, dass beim Zuger und Rigi Kirsch sowie bei der Kirschtorte die AOP/GUB- beziehungsweise die IGP/GGA-Schutzmarke eingeführt wurde.

«Damit der Kirsch also Zuger Kirsch genannt werden darf, müssen die Chiesi aus einem bestimmten Perimeter rund um Zug stammen», sagt Gabriel Galliker-Etter sichtlich stolz. Das stärkte auch die Landwirtschaft in der Region. So würde die Etter Söhne AG zwischen 10 und 350 Tonnen Kirschen von 75 Bauern abnehmen – je nach Wetter und Ernteertrag. «Für 7 dl Kirsch benötigen wir 8 bis 15 Kilo Kirschen», verrät der Geschäftsführer. Dabei seien die Landwirte oft schon über die dritte Generation mit seinem Unternehmen verbunden. Gabriel Galliker-Etter benötigt für seinen Kirsch Brennkirschen: «Diese sind kleiner als Tafelkirschen und verfügen über einen sehr hohen Zuckergehalt, der für den Gärungsprozess wichtig ist. Sie sind also süsser und lösen sich vom Baum, wenn dieser geschüttelt wird.»



Zuger Chriesisturm



Andri Pol

Die Zuger Chriesiwurst wurde von Marcel und Erika Rinderli von der damaligen Metzgerei Rinderli entwickelt. Die Wurst übertraf alle Erwartungen und verkaufte sich bis zu 32 000 Mal jährlich. Nachdem die Metzgerei geschlossen wurde, ging das Rezept an die Metzgerei Roggenmoser über.

Gegründet wurde das Unternehmen 1870 und liegt heute bereits in der Hand der vierten Generation. Seit 1981 hat die Familie die Produktion auf andere Fruchtarten ausgeweitet. Inzwischen hat die Firma auch Whisky, Rum und Gin auf den Markt gebracht. Dass es schon früh gelungen ist, den Kirsch international zu vermarkten, habe mit kleinen Zufällen zu tun gehabt. «Geholfen hat sicher auch, dass der Neffe von Firmengründer Paul Etter, Philipp Etter, der erste Zuger Bundesrat der Schweiz war. Er hat mitgeholfen, den Kirsch populär zu machen», erzählt der Kirschproduzent. Noch heute sei die internationale Distribution des Kirchs eine Herausforderung. «Das hochprozentige Getränk gilt in einigen Ländern als Gefahrgut und wir müssen kreative Wege finden. Nach Australien exportieren wir über den Schweizerischen Jodlerklub in Sydney», verrät Gabriel Galliker-Etter lachend.



Zuger Chriesi Zug

Während die IG Zuger Chiesi einige Erfolge erzielen konnte, setzt der Kirsche heute unter anderem das immer wärmer werdende Klima zu. Zudem befällt seit 2011 die Kirschessigfliege die Bäume. «Sie legen Eier in die Früchte, die daraufhin einen Essiggeschmack erhalten und verderben. Die ganze Ernte wird

i DIE KIRSCH



Schon im Lied «Chom mier wei go Chrieseli gönne» wird es deutlich: Es gibt rote, schwarze und gelbe Kirschen. In der Schweiz kennen wir zwischen 350 und 400 verschiedene Kirschensorten. Dabei wird vor allem zwischen süssen und sauren Kirschen unterschieden. Die Steinfrucht enthält Nährstoffe wie Kalzium, Antioxidantien und Vitamin C. Da Kirschen nicht nachreifen, empfiehlt es sich, sie schon voll reif zu kaufen. Wer sie nicht sogleich essen möchte, kann sie, am besten mit dem Stiel, einfrieren.



Zuger Chriesi Zug

Der nächste Chriesisturm findet am 22. Juni 2026 statt. Die Festwirtschaft öffnet um 11 Uhr, um die Kirschen gerannt wird um 12 Uhr.

Der Zuger Chriesimarkt wurde 1627 zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Damit ist er wahrscheinlich der älteste Kirschenmarkt der Schweiz. Er findet jedes Jahr, je nach Kirschenreife zwischen Juni und Juli, auf dem Landsgemeindeplatz statt.

i BUCH «CHRIESI»

Das Buch «Chiesi – Kirschenkultur rund um Zugersee und Rigi» von Ueli Kleeb und Caroline Löttscher behandelt auf 600 Seiten 600 Jahre Kirschentradition. Dabei arbeiten sie nicht nur die Gesellschafts-, Wirtschafts- und Kulinarikgeschichte der Steinfrucht auf, sondern verleihen dieser mit verschiedenen Portraits auch ein Gesicht und zeigen damit die Bandbreite an Menschen, die mit der Kirsche zu tun haben. Im Buch finden sich zudem Chroniken von verschiedenen Kirschdestillieren, tolle Bilder und vieles mehr.

«Chiesi» hat die Swiss Print Award Auszeichnung 2019 Gold in der Kategorie Books gewonnen.

Buchbestellung: www.chiesi.ch

Wo nicht anders vermerkt stammen alle Bilder aus dem Buch Chiesi und werden mit der freundlichen Erlaubnis von Ueli Kleeb, Caroline Löttscher, Zuger Chiesi Zug und Andri Pol abgedruckt.

unbrauchbar», erklärt Josef Huwyler. Die Pestizide, die wirken würden, seien in der Schweiz nicht erlaubt. Aber auch wenn die Klimaerwärmung den Chiesi-Enthusiasten in Bezug auf die Kirschbäume Sorgen für die Zukunft macht, so hat die Kirsche auch ihre nachhaltigen Seiten: «Aus 300 Tonnen Kirschen gewinnen wir ungefähr 80 Tonnen Kirschsteine. Diese werden wieder zum Heizen und Brennen verwendet», freut sich Gabriel Galliker-Etter.



75 Bauernbetriebe liefern Etter Söhne AG die Chiesi für die Kirschproduktion. Um den Kirsch Zuger Kirsch nennen zu dürfen, muss das Steinobst aus einem bestimmten Umkreis rund um Zug stammen.