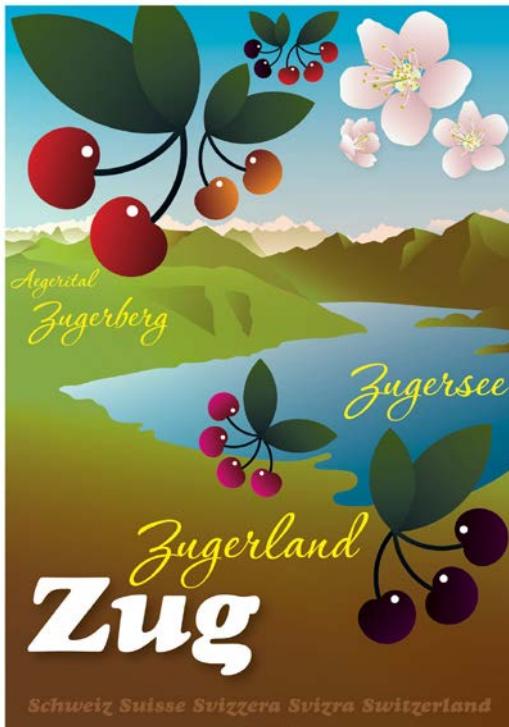


«Zuger Chriesi»: alte Tradition in voller Blüte

Seit Jahrhunderten werden Kirschen im Kanton Zug geerntet und verarbeitet. Nachdem die geschichtsträchtige Tradition immer mehr in Vergessenheit geraten ist, lässt sich nun ein Boom der Zuger Kirschen und ihrer Kultur beobachten.



IG ZUGER CHRIESI © Ueli Kleeb

Jahrhundertealte Tradition

Historische Berichte überliefern den Zuger Kirschenmarkt auf dem Landsgemeindeplatz bereits für das Jahr 1627. Ebenfalls ins 17. Jahrhundert zurück geht wahrscheinlich der "Chriesisturm", der jeweils die Kirschenernte eröffnete: Wenn die Kirschen für reif befunden wurden, läutete die Kirchenglocke bei St. Michael und starteten so einen Wettstreit. Bewaffnet mit Leitern und Körben rannten die Wetteifernden durch die ganze Stadt in die Zuger Allmend wo die Kirschbäume standen, die allen Stadtzuger Bürgerinnen und Bürgern gehörten.

Viel Wasser ist seit den Anfängen der Zuger Kirschengeschichte die Lorze hinuntergeflossen, die Kirschen, einst stolze Zuger Tradition, gerieten fast in Vergessenheit. Insbesondere aus wirtschaftlichen Überlegungen wurde viele Bäume nicht mehr gepflegt und auch im kulturellen Leben erhielten Kirschen kaum noch Beachtung. So hatte sich seit 1960 die Zahl der Kirschbäume von rund 4000 auf nur noch 1500 reduziert.

Kirschen verbinden

Nicht alle sahen dem Schwinden der Kirschbäume und dem Niedergang der Kirschenkultur tapferlos zu. 2006 lancierten die beiden Zuger "Chriesiaktivisten" Ueli Kleeb und Heiri Scherer die Idee der 1000 Kirschbäume für Zug. Kurze Zeit später entstand aus dieser Idee die Interessengemeinschaft "Zuger Chriesi", die grossen Rückhalt von Wirtschaft, Staat und Bevölkerung geniesst.

Förderung erlebt die Kirsche auch über die Kantonsgrenzen hinaus. Im Jahr 2009 riefen die Kantone Zug, Schwyz und Luzern den Verein "Zuger & Rigi Chriesi" ins Leben. Ziel des Vereins ist es, lokale Produzentinnen und Produzenten zum Anbau und zur Pflege hochwertiger

Hochstammkirschbäume zu motivieren. Kirschen sollen zu Qualitätsprodukten verarbeitet und gemeinsam vermarktet werden

Kirschen - mehr als Tafelobst

Die vielfältigen Anstrengungen zur Förderung der Kirschen zeigen Wirkung. Eine ganze Palette an Produkten wird feilgeboten. Nebst den ebenso bekannten wie beliebten Tafelkirschen gehen beispielsweise "Zuger Chriesiwürste" und "Zuger Chriesibier", aber auch der weltbekannte Zuger Kirsch und natürlich die berühmte Zuger Kirschtorte über den Ladentisch und erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

Kirschen als Kulturgut wiederentdeckt

Mit dem beschriebenen, wirtschaftlichen Aufschwung erlebt auch die Kirschenkultur einen Zweiten Frühling. Der "Zuger Chriesisturm" wird seit einigen Jahren wieder durchgeführt. Die Teilnehmenden von jung bis alt absolvieren dabei einen tückischen Parcours durch die Zuger Altstadt. Auch der "Zuger Chriesimärt" darf sich über reissenden Absatz freuen. Und schliesslich ist auch der "Zuger Chriesitag" als Publikumsmagnet zu nennen.



IG ZUGER CHRIESI © Ueli Kleeb

Das Zuger Chriesi, eine alte Tradition in voller Blüte; Eine Bereicherung nicht nur für das kulturelle, sondern auch für das wirtschaftliche Leben in und um Zug.

Weitere Informationen: www.zugerchriesi.ch

Bilder: IG ZUGER CHRIESI © Ueli Kleeb