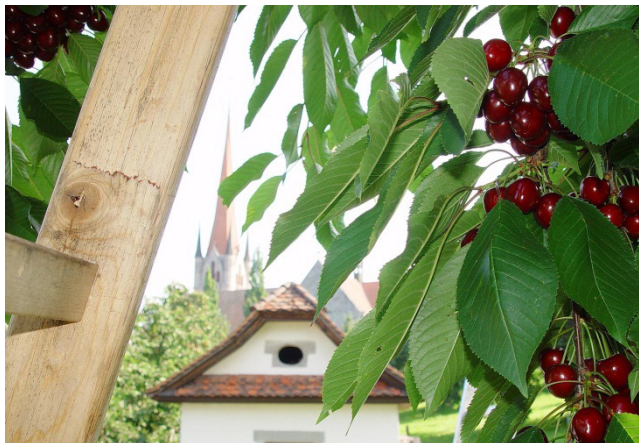


Kirschenanbau



Stadt Zug, Zurlaubenhof mit St. Michaelskirche, Juni 2009: Ausgereifte Tafelkirschen an einem Baum (© Ueli Kleeb, Zug / IG Zuger Chriesi)

Der Anbau von «Chriesi» (Kirschen) spielt im Kanton Zug seit langem eine wichtige Rolle: zunächst als landwirtschaftlicher Produktionsbereich von volkswirtschaftlichem Gewicht, im 20. Jahrhundert vor allem als identitätsstiftendes Merkmal einer sich rasant entwickelnden Region. Die frühesten Quellenbelege für vermutlich relativ ausgedehnte, hochstämmige Kirschenkulturen stammen aus dem 17. Jahrhundert. Im Jahr 1627 ist in der Stadt Zug ein «Chriesi»-Markt nachweisbar. Rezepte für die Verarbeitung von Kirschen zu Speisen und Getränken werden ab dem 18. Jahrhundert fassbar. Insbesondere das Brennen von Kirschen zu Schnaps hat hier eine lange Tradition. Die 1870 gegründete «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug» betrieb Ende des 19. Jahrhunderts eine sehr erfolgreiche, weltweite Vermarktung des Zuger Kirschs. Um 1915 erfand der in Zug tätige Konditor Heinrich Höhn die Zuger Kirschtorte. Heute stellen einige industrielle Destillereien und zahlreiche bäuerliche Brennereien in der Region pro Jahr mehr als 60'000 Liter Kirsch her, wovon alleine für die Zuger Kirschtorten rund 15'000 Liter benötigt werden. Aufgrund der starken Bautätigkeit und des generellen Rückgangs der Landwirtschaft verringerte sich der Kirschaumbestand im 20. Jahrhundert massiv. Eine Interessengemeinschaft gibt seit 2008 mit gezielten Anpflanzungen Gegensteuer. Von den über 400 Bauernbetrieben im Kanton bauen rund drei Viertel Kirschen an.

Verbreitung ZG

Bereiche Umgang mit der Natur
Traditionelles Handwerk

Version März 2024

Autor/Autorin Marius Risi

Lebendige Traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



Die Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz sensibilisiert für kulturelle Praktiken und deren Vermittlung. Ihre Grundlage ist das UNESCO-Übereinkommen zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes. Die Liste wird in Zusammenarbeit und mit Unterstützung der kantonalen Kulturstellen erstellt und geführt.

Ein Projekt von:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK

Der Anbau von «Chriesi» (Kirschen) spielt im Kanton Zug seit langem eine wichtige Rolle: zunächst als landwirtschaftlicher Produktionsbereich von volkswirtschaftlichem Gewicht, im 20. Jahrhundert dann vor allem als identitätsstiftendes Merkmal einer sich rasant entwickelnden Region. Die frühesten Quellenbelege für vermutlich relativ ausgedehnte, hochstämmige Kirschenkulturen stammen aus dem 17. Jahrhundert. Im Jahr 1627 ist in der Stadt Zug ein «Chriesi»-Markt nachweisbar. Rezepte für die Verarbeitung von Kirschen zu Speisen und Getränken werden ab dem 18. Jahrhundert fassbar. Insbesondere das Brennen von Kirschen zu Schnaps hat hier eine lange Tradition. Die 1870 gegründete «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug» betrieb Ende des 19. Jahrhunderts eine sehr erfolgreiche, weltweite Vermarktung des Zuger Kirschs. Um 1915 erfand der in Zug tätige Konditor Heinrich Höhn die Zuger Kirschtorte. Heute stellen einige industrielle Destillieren und zahlreiche bäuerliche Brennereien in der Region pro Jahr mehr als 60'000 Liter Kirsch her, wovon allein für die Zuger Kirschtorten rund 15'000 Liter benötigt werden. Aufgrund der starken Bautätigkeit und des generellen Rückgangs der Landwirtschaft verringerte sich der Kirschaumbestand im 20. Jahrhundert massiv. Eine Interessengemeinschaft gibt seit 2008 mit gezielten Anpflanzungen Gegensteuer. Von den über 400 Bauernbetrieben im Kanton bauen rund drei Viertel Kirschen an.

Anbau...

Wie in den meisten Ständen der Alten Eidgenossenschaft machte auch im vormodernen Zug die Viehwirtschaft (Herstellung von Milchprodukten, Rinderzucht) den bedeutendsten Wirtschaftszweig aus. Daneben existierte vor allem in den Gemeinden rund um den Zugersee ein intensiv betriebener Obstanbau, insbesondere von Birnen und Kirschen, aber auch von Äpfeln. Die Baarer Ebene galt sogar als eine der fruchtlichsten Gegenden der Schweiz. Im 18. und frühen 19. Jahrhundert hoben Besucher und Durchreisende in ihren Berichten immer wieder die ausserordentlich hohe Verbreitung der Obstbäume hervor. Sie würden, so heisst es da beispielsweise aus der Feder eines Agrarwissenschaftlers aus Deutschland, selbst in den Ackerfeldern so dicht stehen wie andernorts in den Obstgärten. Ihre Früchte fanden nur zum kleineren Teil als Tafelobst Verwendung. Die Birnen und Äpfel dörnte man häufig oder verarbeitete sie zu Most. Aus den Kirschen entstand Branntwein (Schnaps), der vorwiegend für den Export bestimmt war. Aus einer Handelsenquête der Jahre 1842/43 geht hervor, dass über neunzig Prozent des Zuger Kirschwassers auf Märkte ausserhalb des Kantons ausgeführt wurden.

Wie stark der Kirschenanbau ins lokale wirtschaftliche und gesellschaftliche Leben eingebunden war, zeigt die

Institution der «Chriesigloggä» (Kirschenglocke). Nebst den privaten Kulturen wuchsen auch auf den Allmenden der Stadt Zug zahlreiche Kirschbäume. Das Ernten ihrer Früchte zählte zu den Privilegien der Stadtbürger und unterlag einer Reglementierung durch den Rat, deren Einhaltung streng überwacht wurde. Vor allem war es strengstens verboten, die «Chriesi» zu pflücken, solange sie sich noch im Reifestadium befanden. Um dies zu verhindern, patrouillierten mehrere «Chriesiwächter» rund um die Uhr. Erst auf ein für alle gut hörbares Signal hin – das aus dem Turm der St. Michaelskirche ertörende Läuten der grössten Glocke zur Mittagszeit – war es erlaubt, mit Leitern, Rückenträggeln und Kratten zu den Bäumen auszurücken. Erstmals lässt sich dieses Prozedere in einem Ratsprotokoll von 1711 fassen. Analoge Verfahren zur Verteilung der Kirschen gab es auch in Oberägeri und Unterägeri, wie ein Schriftdokument des Jahres 1758 zeigt. Im Verlauf des 19. Jahrhunderts gab man die Pflege der Allmendbäume allmählich auf, zumal man einige Allmendgrundstücke der landwirtschaftlichen Nutzung überhaupt entzog. Damit war auch der «Chriesisturm», wie der auf Glockenzeichen bewilligte Erntebeginn in einem Zeitungsbericht von 1886 retrospektiv bezeichnet wurde, obsolet geworden.

... Abbau...

Einen starken Rückgang der Anbaufläche brachte die Siedlungsentwicklung im 20. Jahrhundert mit sich. Rund achtzig Prozent der gegenwärtigen Bausubstanz im Kanton entstand nach 1947. Die Bildung von Agglomerationen rund um die historischen Ortskerne griff weit in den Raum aus. Als Folge davon kam es zu einer Marginalisierung der Hochstämmen im Landschaftsbild. Dominierten auf Zeichnungen und Fotografien des 19. Jahrhunderts noch unzählige Obstbäume das Umland der Stadt, schwächte sich ihre visuelle Präsenz in der Nachbarschaft von Bürogebäuden, Industrieanlagen und Vorstadtsiedlungen stark ab. Aber auch in absoluten Zahlen verloren die Kirschbäume an Terrain: Zählte man auf dem Boden der Stadtgemeinde 1941 noch 4'123 Kirschbäume, sank ihre Anzahl bis 2001 auf 1'501 Stück. Analog dazu verlief die Entwicklung im ganzen Kanton. Hier reduzierte sich der Bestand um fast zwei Drittel auf 16'000 Bäume – von denen nur noch die Hälfte gepflegt und abgeerntet wurde.

... Wiederaufbau

Im Jahr 2008 kam der Prozess des stetigen Verlusts von Hochstamm-Kirschbäumen zu einem Ende. Aus einem zwei Jahre zuvor von offizieller Seite lancierten Stadtentwicklungsprojekt heraus entstand eine Bürgerinitiative, deren Aktivitäten ganz auf den Erhalt und die Förderung des lokalen «Chriesianbaus» abzielen.

Nachdem die Initianten im Sommer 2008 mit der Gründung der «Interessengemeinschaft Zuger Chriesi» die organisatorischen Voraussetzungen geschaffen hatten, starteten sie umgehend ihr Vorhaben, auf dem Territorium der Stadt Zug tausend neue Kirschbäume zu pflanzen. Bereits im November desselben Jahres kam der erste Setzling in den Boden. Seither ergab sich aus der intensiven Kooperation mit Bauern und Landbesitzern die Platzierung von Jungbäumen auf ausgesuchten Grünflächen oder entlang von Einfallstrassen. Der Aktionsradius reicht inzwischen auch in angrenzende Gebiete benachbarter Gemeinden. Ein wichtiger Baustein des erfolgreichen Wiederanbauprogramms besteht in einem Sponsoringsystem, das über den Verleih von Patenschaften persönliche Identifikation mit den neu gepflanzten Bäumen schafft. Die Interessengemeinschaft ist mittlerweile gesellschaftlich und politisch breit abgestützt. Sie umfasst über 1'000 Mitglieder, kann auf zahlreiche Gönner (Firmen wie Privatpersonen) zählen und steht unter dem Patronat sowohl von Stadt, Korporation und Kanton Zug, wie auch verschiedener Verbände und Zünfte. Das Ziel, tausend neue Kirschbäume zu pflanzen, wurde im Dezember 2018 erreicht.

2009 startete eine weitere Initiative, die sich den Aufbau der – bislang inexistenten – regionalen Zusammenarbeit auf die Fahne schrieb. Bauern, Gewerbetreibende, Behördenvertreter und Touristiker riefen in Küsnacht am Rigi (Kanton Schwyz) den Verein «Zuger & Rigi Chriesi» ins Leben, um in elf Zuger, neun Schwyzer und sieben Luzerner Gemeinden rund um die Rigi die Pflanzung von traditionellen Hochstämmern zu fördern und eine gemeinsame Vermarktung der diversen Kirschenprodukte zu betreiben. Bald ging aus dem Verein die «zuger-rigi-chriesi AG» mit eigener Geschäftsstelle in Rotkreuz (Kanton Zug) hervor. Sie realisierte ein professionell betreutes Regionalentwicklungsprojekt, aus dem heraus 2013 der Eintrag des «Zuger Kirschs» und des «Rigi Kirschs» ins internationale Register der geschützten Herkunftsbezeichnungen (Appellation d'Origine Protégée AOP) resultierte. Bereits 2008 war die Zuger Kirschtorte ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgenommen worden.

Kirsch, Torten, Würste

Schon im vormodernen Zeitalter waren unter den örtlichen Bauern Brennkessel zur Herstellung von Kirsch verbreitet. Im 19. Jahrhundert entstanden industrielle Produktionseinrichtungen und unter dem Namen «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug» auch eine Vermarktungsagentur, der es gelang, den Zuger Kirsch auf dem internationalen Markt als Luxusprodukt zu positionieren. So vermerkte ein Reiseführer für die Stadt und den Kanton aus dem Jahr 1885 dazu: «Das Zugerische Kirschwasser ist nicht nur an allen europäischen Höfen

geschätzt, sondern geht auch in die fernsten Weltteile und darf nirgends fehlen, wo der duftende Mokka in chinesischen Schalen aufgetischt wird.» Auf der Basis dieses bereits renommierten Exportprodukts entstand folglich die Kreation der Zuger Kirschtorte, die ihrerseits Karriere in den in- und ausländischen Comestibles-Geschäften machte. Es folgten die Kirschstängeli – mit Kirsch gefüllte Schokoladenstäbchen – die um die Mitte des 20. Jahrhunderts von der Zuger Confiserie Speck entwickelt wurden. In jüngster Zeit sorgte die «Chriesiwurst» für kulinarisches Aufsehen. Auf Anregung der «IG Zuger Chriesi» entwickelte der Zuger Metzger Marcel Rinderli 2009 eine Grill- und eine Siedwurst, deren Brät jeweils mit getrockneten Kirschenstücken angereichert ist. Bereits im ersten Produktionsjahr setzte er 25'000 Stück davon ab, heute sind es jährlich 30'000 Stück. Zwischen 2011 und 2013 kamen mit einer Schokoladenkreation, einem Bier und einem Joghurt weitere neu entwickelte Kirschenspezialitäten erfolgreich auf den Markt. Ein Online-Shop der «zuger-rigi-chriesi AG» vermarktet seither erfolgreich immer neue Kirschenkreationen.

Kirschen auf der Autobahn

Ein wichtiger Antrieb für die Realisierung der Zuger Anpflanzungsprogramme lag von Anfang an im verbreiteten Wunsch nach einer Imagekorrektur. In der allgemeinen öffentlichen Wahrnehmung steht der kleinste Vollkanton im zweifelhaften Ruf, ein «Steuerparadies», ein Hort der Briefkastenfirmen und ein Hafen für die (Neu-)Reichen zu sein – bei gleichzeitig verbreiteter Unkenntnis der sozialen, kulturellen und historischen Strukturen im Kanton. Unter dieser Prämisse lässt sich das Engagement der «Chriesi»-Aktivisten und ihrer zahlreichen Gönner und Förderer (auch) als Versuch verstehen, eine andere, traditionsverhaftete Seite Zugs ins allgemeine Bewusstsein zu bringen. Als eigentliches Sinnbild für dieses Bestreben können die grossformatigen Tafeln entlang der Autobahn gelten, die auf Initiative der IG und mit tatkräftiger Unterstützung der Regierung 2010 montiert worden sind. Sie erzählen den unzähligen Durchreisenden wie den Einheimischen mit den Mitteln der grafischen Sprache die Geschichte des traditionellen Kirschenanbaus und labeln eine ganze Region erfolgreich (wieder) zum «Chriesiland». Eher gegen innen gerichtet – in der Form eines generationenübergreifenden und identitätsstiftenden Events – ist das moderne Revival der vormodernen Brauchpraxis des «Chriesisturms», den die IG 2009 erstmals ausrichtete und seither, jeweils am Tag des Chriesimärts um Mitte Juni, jährlich durchführt.

Vielerlei Chriesiländer

Der Kirschenanbau nahm und nimmt im Kanton Zug einen ausserordentlich hohen gesellschaftlichen Stellenwert ein: zunächst während Jahrhunderten als Voraussetzung für einen blühenden Exporthandel, dann als Grundlage für die Herstellung von qualitativollen kulinarischen Spezialitäten und neuerdings als Faktor im Identitätsmanagement einer ganzen Region.

Dennoch kann der Kanton Zug kein Exklusivrecht auf seinen Status als «Chriesiland» beanspruchen. Auch in verschiedenen anderen Kantonen werden Kirschen im grossen Stil angebaut. Auf's ganze Land gesehen zeigen sich zwei grössere Cluster: das eine liegt im Nordwesten, in den Kantonen Basel-Landschaft und Aargau (total 24'000 Aren), das andere befindet sich im Zentrum und erstreckt sich über die Kantone Zug, Schwyz und Luzern (total 6'000 Aren). Dazu kommen einzelne Kantone mit grösseren Anbauflächen wie Bern oder der Thurgau. Die gesamtschweizerische Jahresproduktion beläuft sich auf 3'100 Tonnen Tafel-, Brenn-, und Konservenkirschen.

Weiterführende Informationen

Ueli Kleeb, Caroline Lötcher (Ed.): Chriesi. Kirschenkultur rund um Zugersee und Rigi. Steinhausen, 2017

[Interessengemeinschaft Zuger Chriesi](#)

[Verein Aegeri Chriesi](#)

[zuger-rigi-chriesi](#)

[Kirschstrasse Schweiz](#)

[Zuger Kirschtorten Gesellschaft](#)

[Kirschtorte als kulinarisches Erbe](#)

Kontakt

[Geschäftsstelle IG Zuger Chriesi](#)