

DIE LETZTE



Wirtschaft

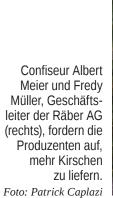
Für die Zuger Kirschtorte zählt jedes Chriesi

Die Küssnachter Räber AG, der Zuger Kirschtortenhersteller Albert Meier und das Label Hochstamm Suisse rufen regionale Kirschenproduzenten dazu auf, noch mehr Chriesi zu liefern. Es steht einiges auf dem Spiel.

Von Patrick Caplazi

Hiesige Verarbeiter erhalten zu wenig Kirschen aus der Region. «Hochstamm-Brennchriesi, die hier wachsen, sollen auch hier verarbeitet werden», sagte Fredy Müller, Geschäftsführer der Räber AG, bei einem Infoanlass für Bauern. Die hiesigen Brennereien und Kirschtortenhersteller sind darauf angewiesen, genug Kirschen aus der Region verarbeiten zu können.

Ein Zuger Kirsch oder eine Zuger Kirschtorte muss aus Chriesi der Region hergestellt werden. Das Gebiet, aus welchem die Chriesi kommen dürfen, wird mittels Perimeter definiert (Region Zug-Rigi). In den letzten Jahren lieferten die Bauern wetterbedingt deutlich weniger regionale Kirschen. Die Verarbeiter erhielten eine Übergangsregelung, um auch auswärtige Kirschen verwenden zu dürfen, doch die hält nicht ewig.





330 Tonnen Kirschen nötig

«Wenn wir den Bedarf an Kirsch aus der Region nicht decken können, riskieren wir, dass die geschützte Ursprungsbezeichnung für die Zuger Kirschtorte wieder aufgegeben werden muss», betonte Fredy Müller, Geschäftsführer der Räber AG, am Infoabend. Er und weitere Vertreter der Branche riefen dazu auf, die in der Region geernteten Brennkirschen bei ihnen abzuliefern und

nicht auswärts, was historisch bedingt einige Bauern noch immer täten.

Coop setzt auf Hochstamm Suisse

Weil Coop explizit auf das Label Hochstamm Suisse setzt – auch bei Konfitüren und Kirsch für die Zuger Kirschtorte – steigt der Bedarf an zertifizierten Brennkirschen noch mehr. Die Bauern aus der Region, die Brennkirschen produzieren, wurden dazu aufgerufen, sich als Hochstamm-Suisse-Produzenten anzumelden. Pierre Coulin, Geschäftsführer von Hochstamm Suisse, wies auf den geringen Aufwand der Zertifizierung hin. «Der Absatz der Kirschen ist langfristig gesichert, und es kann ein Mehrpreis realisiert werden.» Ein jährlicher Mitgliederbeitrag von 40 Franken und alle vier Jahre eine Kontrolle seien angesichts der Ab-

nahmegarantien vernachlässigbar,

Essigfliegen und

Frost zum Trotz

cp. Die Räber AG verarbeitet

Schweizer Früchte zu edlen De-

stillaten und zu hochwertigen Konfitüren. Heute erwirtschaftet das Unternehmen zwei Drit-

tel des Umsatzes mit Konfitüren und Fruchthalbfabrikaten. Ein

Drittel des Umsatzes wird mit

den Destillaten erwirtschaf-

tet. Man hat in den letzten zwei

Jahrzehnten bewusst auf Spezia-

trotz Essigfliegen und trotz

Frost», ist Inhaber der Räber

litäten und Qualität gesetzt. «Wir glauben an diesen Markt.

AG, Josef Feusi, überzeugt.

so Coulin weiter.

Neben weiteren Zuger Kirschtortenherstellern ist die Confiserie Meier in Zug das Haus der echten Kirschtorte und Hersteller der Fine-Food-Hochstamm-Kirschtorte. Inhaber Albert Meier bläst ins gleiche Horn und erwähnt, dass eine langjährige, faire und gute Zusammenarbeit für Coop für ihn sehr wichtig sei.

Vandalismus

Schmierereien machen Sechstklässler «traurig und hässig»

Die Klasse 6c hat eine Wand der Turnhalle Seematt bemalt. Kaum fertig, wurde das Kunstwerk bereits verwüstet. Drei Schüler erzählen, was sie dem Vandalen gerne sagen würden.

su. Über zwei Wochen hinweg bemalten die Sechstklässler im Werkunterricht die Wand der Turnhalle Seematt. Als Vorlage diente das Bild zweier Mitschüler, die den klasseninternen Malwettbewerb gewonnen haben. Für das fertige Werk erhielten die Sechstklässler von anderen Schülern viele Komplimente. Kaum war es fertiggestellt, wurde es aber verwüstet – mit einem geschmacklosen Schriftzug. «Mitschüler haben es vor einigen Tagen bemerkt und Fotos davon in den Klassenchat ge-



Cyrill Gander, Chiara Mattioli und Céline Sidler (von links) würden vom Vandalen gerne wissen, warum er oder sie ihr Bild verwüstet hat.

Foto: Simone Ulrich

stell», erzählt Céline Sidler und fügt an: «Alle waren hässig und traurig, als sie davon erfuhren» – vor allem, «weil wir so lange daran gearbeitet hatten und es alle mega schön fanden», ergänzt Chiara Mattioli. Würde der Vandale vor ihr stehen, würde die Sechstklässlerin wissen wollen, weshalb er oder sie es getan habe. «Vielleicht aus Neid», mutmasst Cyrill Gander. «Oder weil sie sich für cool halten», wie Céline ergänzt. Alle drei wünschen sich eine Entschuldigung, eine Bestrafung - rund ums Schulhaus zu fötzeln, zum Beispiel – und das Versprechen, dass er oder sie nichts mehr verunstalten werde. Wer es war, wissen die Sechstklässler allerdings nicht. Klar ist hingegen, dass sie den Schriftzug wieder übermalen werden – und hoffen, dass sich daran niemand mehr zu schaffen macht.



ANZEIGE

