

# Zuger Chriesi – für Gaumen und Gemüt



**Chriesizyt isch Summerzyt. Die diesjährige tolle Kirschenerte verheisst einen schönen Sommer. Das Chriesi ist nicht nur Gaumenfreude, sondern auch Gemütssache: Wir können es in Oberwil vom Hof kaufen, empfinden es als einheimisches Produkt und verbinden damit ein Stück Identität und Heimat.**

«Chumm mir wei go Chrieseli gönne» – wir kennen alle dieses Kinderlied. Und in meiner Erinnerung war dies meine erste Bekanntschaft mit dem Chriesi. Also: Nicht auf der Zunge, sondern im Ohr waren mir die Kirschen zuerst. Etwas eigenartig fand ich immer, dass wir diese Lied auf Solothurner- oder Berndeutsch singen und nicht in unserem Dialekt. Das lehrte mich früh, dass es nicht nur im Zugerland Chriesi gibt. Und in der Tat: Solothurn und Baselland sind, rein mengenmässig, die grösseren Kirschenmächte als der Kanton Zug. Doch geht es ja nicht nur um die Quantität, sondern die Qualität. Und um Identität.

## Vom Türkenbund zur Chriesiwurst

Und zur Qualität gehört auch die Vielfalt der Produkte, welche wir in Zug mit Kirschen herstellen. Das älteste, aus dem 18. Jahrhundert überlieferte Kirschenrezept etwa ist der «Türkenbund von Kirschen», ein Chriesiauflauf mit

Hartweizengriess, vergleichbar mit dem französischen «clafoutis aux cerises». Sehr traditionell ist sodann der Chriesi-Brägel, eine Komposition aus Chriesi, Wasser, Milch, Mehl und Zucker. Brägel ist ein typisches Zuger Mundartwort. Der Zuger Mundart-Forscher Carl Bossard schreibt dazu: «E Brägel chönnt au es Mues, e Bappe oder e Stunggis sy. Me redt au vo verprägle, wenn zwoe Manne enand am Grind nämid. Näumet han ich für Chriesibrägel d Übersetzig ‚Kirschenmus‘ gfunde. Mich tunkt aber, das syg nid s richtig Wort für tüse unverschämt guet Zuger Chriesibrägel.» Heute gibt es auf dem Markt sogar Chriesiwein, -chäs, -brot oder -senf. Das neuste Produkt ist die Chriesi-Wurst, eine Erfindung, die erst zwei Jahre alt ist.

## Chriesi-Kultur und -Markt

Unser Zuger Chriesi war und ist aber weit mehr als eine Gaumenfreude. Um die Kirschenerte herum wuchsen Traditionen. So feiern wir in diesem Jahr das 300-Jahr-Jubiläum der Zuger Chriesigloggä, die 1711 zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde. Und mindestens seit 125 Jahren kennt man den «Zuger Chriesisturm», das Chriesi-Leiternrennen zum Start der Saison. Und unser Chriesibaum ist ein prägendes Merkmal unserer Landschaft. Entsprechend sorgt sich auch die Politik um den Erhalt der Hochstammbäume, dies zum Erhalt der Biodiversität und des Landschaftsbildes. Damit es sich auch lohnt, solche Hochstämme zu pflegen, braucht es Förderung und Schutz der Qualität unserer Chriesiprodukte. So wird für das Label «AOC Zuger Kirsch» (AOC = Appellation d'Origine Contrôlée, d.h. Geschützte Ursprungsbezeichnung) angestrebt. Der weltbekannte «Zuger Kirsch» wird so eine international geschützte Herkunftsbezeichnung wie der «Emmentaler Käse». Ein analoger Schutz ist für die Zuger Kirschtorte beabsichtigt.

## Zuger Selbstverständnis

Da wir auch in Oberwil einige Chriesi-Bauern und hunderte von -bäumen ha-

ben, identifizieren auch wir uns mit dem Chriesi. Und auch eingangs Oberwil leuchtet uns unterhalb des Ortsschildes ein kleines, neckisches Chriesi entgegen. Und entlang der Autobahnen machen grosse Tourismusplakate auf das Chriesiland Zug aufmerksam.

Dass das Chriesi Bedeutung für unsere Identität hat, zeigt unter Zuger Facebook-Gruppe mit dem Namen «Du weisst, dass du Zuger bist». Hier finden sich folgende zwei Einträge: «Du weisst, dass du Zugerin oder Zuger bist, wenn du beim Wort «Dessert» sofort an Kirschtorte denkst». Oder: «Du weisst, dass du Zuger bist, wenn dir Etter mehr sagt als Eichhof.» Wegen der grossen Bedeutung als Kulturgut hat der Zuger Regierungsrat das Projekt «Zuger Chriesi» in die Strategie als Teil des Legislaturprogramms aufgenommen. Dahinter steht eine Reihe von Massnahmen zur Stärkung der Wertschöpfung aus diesem Steinobst.

Also: Das Zuger Chriesi ist mehr als Gaumenfreude, sondern bewegt unser Gemüt und gar die Politik!

Matthias Michel

Informationsquelle und weitere Hinweise:  
IG Zuger Chriesi, [www.zugcherriesi.ch](http://www.zugcherriesi.ch)

