

NACHRICHTEN

Holzbrücke wird saniert

ZUG red. Im Brüggli wird auf der Westseite gegen Cham die Holzbrücke saniert, weil verschiedene Holzteile von einem Pilz befallen und morsch sind. Diese müssen ersetzt werden. Das schreibt die Stadt in einer Mitteilung. In der Woche ab dem 23. März ist die Brücke deshalb während einiger Tage gesperrt. Die Fussgänger müssen in dieser Zeit den Weg beim Kiosk des Campingplatzes benutzen. Die Umleitung ist signalisiert.

Regierungsrat ist mit Bund einig

ZUG red. Der Bund plant die Totalrevision der Verordnung über Gebühren im Enteignungsverfahren sowie der Verordnung über die Entschädigungen der eidgenössischen Schätzungskommission. Der Regierungsrat des Kantons Zug ist mit den Totalrevisionen einverstanden und verzichtet deshalb auf eine einlässliche Stellungnahme, wie er in einer Mitteilung schreibt.

# Lehrlinge gehen in die Fremde

**KANTON** Das Gewerblich-industrielle Bildungszentrum bietet ein Austauschprogramm für junge Erwachsene an. Auch Ausbilder haben davon schon profitiert.

SAMANTHA TAYLOR  
samantha.taylor@zugerzeitung.ch

Dass Studenten ein Semester im Ausland verbringen, ist nichts Aussergewöhnliches. Dass aber auch Lehrlinge die Möglichkeit haben, während ihrer Ausbildung einen Austausch zu absolvieren, ist vielen nicht bekannt. «Leonardo da Vinci» heisst das Unterprogramm, das Lehrlingen seit 2011 diese Möglichkeit bietet. Auch das Gewerblich-industrielle Bildungszentrum Zug (GIBZ) verfügt über das Angebot, das den Titel Alska (Arbeiten – Lernen – Sprache – Kultur im Ausland) trägt. Seit Juni 2013 arbeitet es mit drei Berufsschulen in Deutschland – Weiden, Deggendorf, Stendal – sowie den vier Handwerkskammern aus Bayern, Sachsen-Anhalt, Thüringen und Pfalz zusammen.

Dabei können Jugendliche aus dem zweiten oder dritten Lehrjahr zwei bis vier Wochen ein Praktikum in Deutschland absolvieren. Sie arbeiten in ihrem Beruf in einem Betrieb, besuchen die Schule und wohnen nach Möglichkeit bei einer Familie. Im Gegenzug kommt ein Jugendlicher aus Deutschland nach Zug und absolviert hier ein Praktikum. Abgeschlossen wird der Austausch mit einer schriftlichen Dokumentation.

**Gute Rückmeldungen**

Seitens des GIBZ zieht man bis heute eine positive Bilanz. «Der Austausch wird sehr geschätzt – und zwar von allen Seiten und Beteiligten», sagt Ruedi Jung, Berufsschullehrer am GIBZ und Leiter der Mobilitätsprojekte. Gemäss Angaben von Jung haben seit der Einführung des Programms 17 junge Frauen und Männer ein Praktikum in Deutschland absolviert. «Aktuell sind zwei Fachzeichner Architektur, eine Schreinerin und eine Coiffeuse beim Programm dabei», so Jung weiter.

Dass man mal Einblick in einen anderen Betrieb erhält und dabei auch gleich noch Zeit im Ausland verbringt, kommt auch bei den Lehrlingen gut an. «Es war eine sehr interessante Abwechslung. Und man hat mal gesehen, dass

es durchaus auch berufsspezifische Unterschiede gibt zwischen der Schweiz und Deutschland», berichtet etwa Tamara Cavelti, die eine Lehre zur Bauzeichnerin absolviert und zwei Wochen in Deggendorf verbracht hat. Auch für Lars Reichelt, der derzeit in seiner Maurer-

für die Jugendlichen, auch für uns Betriebe ist es spannend zu sehen, wie Dinge andernorts gemacht werden», führt etwa Benedict Sutter, Baumeister bei der Ineichen AG Zug, aus. Luzia Küng, Inhaberin des Coiffeurgeschäfts Luzia in Cham, stimmt zu. Sie selbst hat einen solchen Austausch mit Deutschland absolviert. «Und auch ich, als Meisterin mit langjähriger Erfahrung auf meinem Gebiet, konnte viel davon profitieren. Ich rate jedem jungen Menschen und auch jedem Lehrmeister an, so etwas zu machen, wenn sich eine Möglichkeit ergibt.»

**«Es war eine sehr interessante Abwechslung.»**

TAMARA CAVELTI,  
LEHRLING

lehre ist, waren die Erfahrungen, die er während dreier Wochen im Ausland gesammelt hat, wertvoll. «Ich würde es sofort wieder machen. Man darf einfach keine Angst vor Neuem haben.»

**Lehrmeister können profitieren**

Geschätzt wird das Angebot auch von den Betrieben, die die Lehrlinge aus Deutschland aufnehmen. Zwar bedeute es in manchen Bereichen durchaus einen Mehraufwand. Aber: «Das Programm bietet interessante Möglichkeiten und liefert neue Inputs. Nicht nur

**Frankreich im Auge**

Die positiven Erfahrungen haben die Organisatoren nun dazu bewegt, einen Ausbau des Angebots ins Auge zu fassen. «Grundsätzlich verfolgt das Projekt ja auch die Idee, dass man sich noch in einer Fremdsprache üben kann», erklärt Jung. Das sei bisher aber nicht möglich gewesen, da eigentlich einzig Deutschland ein ähnliches duales Bildungssystem kenne wie die Schweiz. Jung: «Wir sind nun aber aktuell daran, mit anderen Gruppierungen Gespräche zu führen, dass wir beispielsweise künftig Austausche mit Frankreich ermöglichen können. Aber das ist noch Zukunftsmusik.»

# Welches ist das Originalrezept der Zuger Kirschtorte?

**SERIE, TEIL 3** Erst kürzlich ist eine Abschrift des verschollenen Originalrezepts der Kirschtorte aufgetaucht. Darin gibt es markante Unterschiede zur heutigen Rezeptur. Auch das Tortendekor war früher anders.

Mit der Erfindung der Kirschtorte 1915 war der Entwicklungsprozess noch lange nicht abgeschlossen. Während des Ersten Weltkrieges tüftelte der ehrgeizige Erfinder Heiri Höhn nach eigenen Angaben zwischen Arbeit und Militärdienst am Kirschgäbäck weiter, bis 1917 die bewährte Struktur der heutigen Kirschtorte vorlag. Die Torte bestand aus zwei Japonaisböden und einer dazwischen liegenden, kirschwassergetränkten Biskuitschicht. Das Biskuit mit den Japonaisböden war rundherum mit rosaroter Buttercreme bestrichen, um das Auslaufen des Kirschsirups zu verhindern. Die Seiten wurden mit Japonaiskrümeln und Mandelsplitt bedeckt. Laut Nacherzählung soll die Erfindungsphase der Kirschtorte noch bis 1921 gedauert haben.

**Kein Mondgesicht**

Gemäss einer überlieferten Dekorzeichnung von Heiri Höhn aus dem Jahr 1922 war die Tortenoberfläche anfänglich noch nicht mit weissem Puderschnee bedeckt, wies aber bereits das typische Rautenmuster auf, das allerdings sehr eng gezeichnet war. Das Rautenmuster wurde damals mit einem Drahtgeflecht in die Oberfläche eingedrückt. Höhn wollte mit dem Muster verhindern, dass die Torte wie ein «Mondgesicht» aussah. Erhalten geblieben aus dieser Zeit ist auch ein Gemälde des Unterägerer Illustrators Rudolf Müller, der die Zuger Kirschtorte mit einer anderen Struktur, nämlich mit zwei Biskuits und drei Japonaisböden darstellte. Ob das nur künstlerische Fantasie oder ein genaues Abbild der damaligen Kirschtorte war, ist unklar. Ebenso überliefert ist eine originale Verpackungsschachtel aus den 1920er-Jahren von relativ geringer Höhe, was auf einen eher niedrigen Tortenaufbau schliessen lässt.

**Streng geheim**

Jeder Kirschtortenproduzent im Kanton Zug schwört auf sein eigenes Geheimrezept, wonach er sein Kirschgäbäck herstellt. Die individuellen Rezepturen werden streng gehütet und jeweils an die nächste Generation weitergegeben. Das Originalrezept von Heiri Höhn aus dem Jahr 1915 ist nicht handschriftlich überliefert, wohl aber eine Abschrift aus dem Jahr 2000 mit einem detaillierten Beschrieb der Tortenherstellung. Das mehrseitige Rezept stammt von Höhns Neffen Hans Höhn,

der von 1933 bis 1941 bei seinem Onkel in Zug in der Backstube arbeitete. Dieses Rezept soll sehr nahe an das ursprüngliche Originalrezept herankommen. Bemerkenswert darin ist die Verwendung von Kokosfett, von roter Lebensmittelfarbe anstelle von Randensaft, von industriell gefertigtem «Dawa»-Vanillepulver aus der Packung sowie die Beigabe von «Maraschino»-Kirschkör für den Kirschsirup. Das Kirschtortenrezept im 1933 erschienenen Kochbuch der Zuger Koch- und Haushaltungsschule «Salesianum» gilt heute als älteste publizierte Überlieferung.

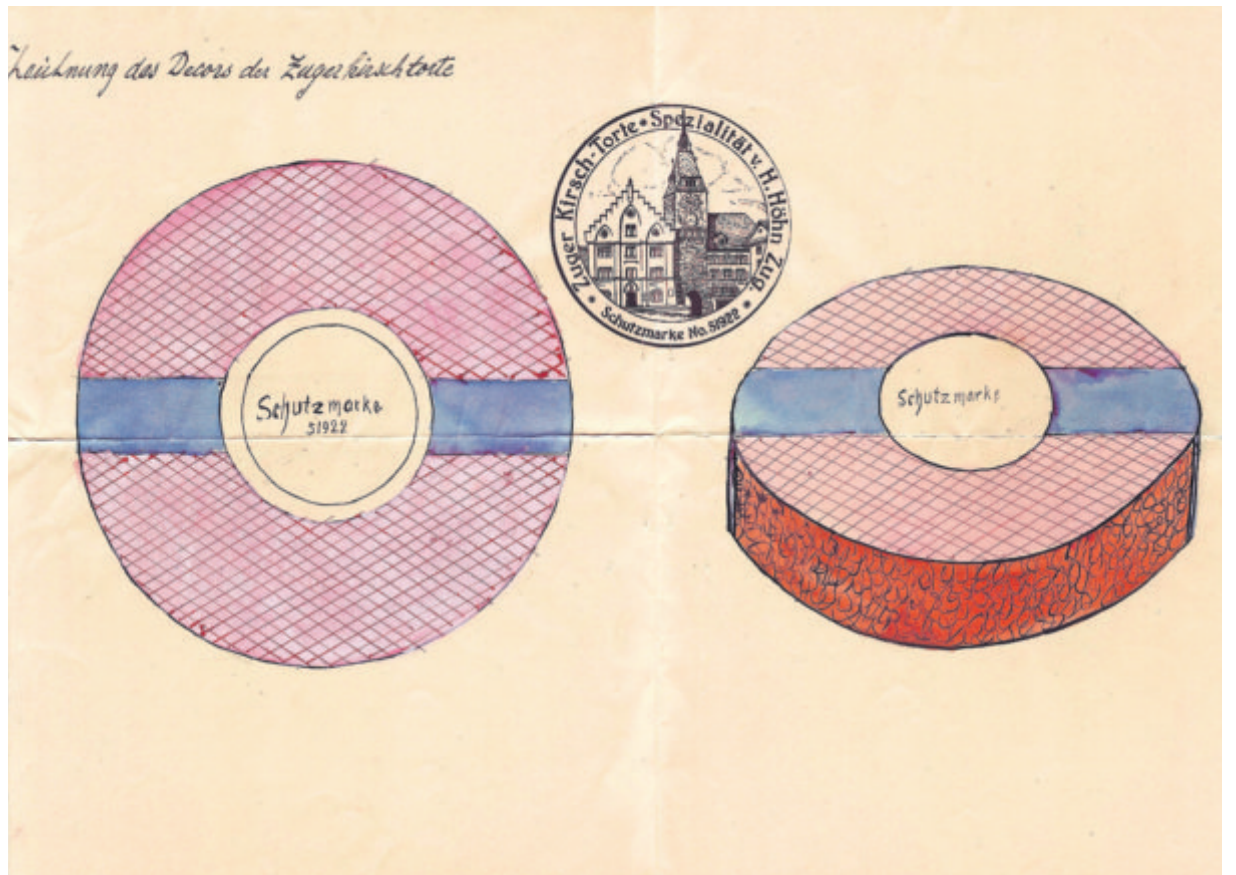
Die Rezeptur der handgefertigten Zuger Kirschtorte hat sich seit ihrer Erfindung stetig verändert. Einerseits wurden Zutaten ersetzt, andererseits gab es auch Optimierungen in der Produktion. Die bedeutendste Veränderung betrifft die Menge des Kirschs. Zur Zeit Höhns verwendete man Alkohol in Torten eher als Aromastoff und nicht als wesentlichen Bestandteil einer Torte. Mit der Zeit stieg der Anteil des Kirschs kontinuierlich an, heute macht er einen wichtigen und typischen Teil der Torte aus.

**Übrigens ...**

Während der beiden Weltkriege, als die Lebensmittel rationiert waren, fehlten für die Herstellung der Zuger Kirschtorte gewisse Zutaten oder mussten durch qualitativ geringere ersetzt werden. Sogar die gebrauchten Kartonverpackungen mussten von den Kunden zusammen mit Lebensmittelmarken umständlich zurückgeschickt werden. Auch bei der verwendeten Kirschenmenge gab es Schwankungen. Deshalb sprach man im Zusammenhang mit der Zuger Kirschtorte bald von sogenannten «Kriegstorten», die als minderwertig galten. Erst nach dem Krieg wurde die Kirschtorte in den vielen Zuschriften von zufriedenen Kunden endlich wieder als «Friedentorte» bezeichnet.

UELI KLEEB  
redaktion@zugerzeitung.ch

Lesen Sie im nächsten Serienteil, wie Kirschtortenerfinder Höhn in der Stadt Zug plötzlich Konkurrenz bekam und sich gegen Schwindler und Rezeptfälscher in der ganzen Schweiz wehren musste. Zusammen mit einem Team von Historikern hat der Zuger Ueli Kleeb die Kirschenkultur in der Region Zug-Rigi erforscht und seit 2007 ein umfangreiches Archiv angelegt. Ende Jahr erscheint das Buch dazu. Viele der erwähnten Exponate sind im Zuger Kirschtorten Museum bei Treichler ausgestellt.



**Bild oben:** Originalzeichnung des Tortendekors mit Schutzmarke von Kirschtortenerfinder Heiri Höhn, 1922. Die Tortenoberfläche war damals noch rosa eingefärbt und das typische Rautenmuster eng gezeichnet.  
**Bild unten links:** schön verzierte Originalverpackung der Zuger Kirschtorte aus den 1920er-Jahren, die von den Kunden nach Gebrauch wieder an die Konditorei Höhn zurückgeschickt werden musste.  
**Bild unten rechts:** ältestes bekanntes Kirschtortengemälde des Malers und Illustrators Rudolf Müller aus Unterägeri, nach 1922. Die Tortenstruktur war damals anders als bei den heutigen Kirschtorten.