

## Drei Rumänen verhaftet

**BAAR** red. Die Zuger Polizei hat am Dienstag drei im Fahndungssystem ausgeschriebene Rumänen festgenommen. Wie sie mitteilt, stoppten zivile Einsatzkräfte in Baar kurz vor 14.30 Uhr ein verdächtiges Auto mit englischen Kontrollschildern. Darin sass die gesuchten Personen – zwei Frauen (25 und 36) und ein Mann (25). Der Lenker musste eine frühere, nicht beglichene Busse bezahlen. Zusätzlich bestrafte ihn die Staatsanwaltschaft in einem Schnellverfahren mit einer Busse von mehreren hundert Franken wegen Führens eines nicht betriebssicheren Fahrzeugs. Eine Überprüfung hatte nämlich ergeben, dass sein Auto kaum mehr über Bremsleistung verfügte. Das Amt für Migration ordnete für den 25-Jährigen die Wegweisung aus der Schweiz an. Seine gleichaltrige Begleiterin war durch die Zürcher Behörden zur Verhaftung ausgeschrieben. Die Zuger Polizei übergab sie der zuständigen Staatsanwaltschaft. Die Dritte im Bunde wurde nach der Kontrolle wieder entlassen.

# Schwingfest ist nicht in Gefahr

**1. APRIL** Beim Fällen von Bäumen in der Herti seien archäologische Funde gemacht worden, hiess es in unserer Zeitung von gestern. Das war ein Scherz.

SAMANTHA TAYLOR  
samantha.taylor@zugerzeitung.ch

«Droht dem Schwingfest das Aus?» Diese Frage haben wir in der gestrigen Ausgabe unserer Zeitung gestellt. Aufgekommen ist die Frage, weil Mitarbeiter der Korporation – im Rahmen einer Baumfällaktion für das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest – in der Herti – beim Ausgraben eines Baumstrunkes einen wichtigen archäologischen Fund gemacht hätten. Die weiteren archäologischen Arbeiten könnten nun die Durchführung des Schwingfests gefährden, wurde gemutmasst.

An dieser Stelle muss ein Geständnis gemacht werden: Die ganze Sache war ein Scherz zum 1. April. Zwar wurden auf dem Gelände, auf dem dereinst die Schwingerarena zu stehen kommen soll, in den letzten Tagen Bäume gefällt. Es wurden dabei aber weder eine Speerspitze noch Scherben von Gefässen oder Schmuck aus der frühen Bronzezeit gefunden. Das alles war frei erfunden. Die Aussagen von Heinz Tännler, Baudirektor und Präsident des OK des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfestes, waren genauso erfunden wie auch jene von Korporationspräsident Urban Keiser, der Direktorin des Innern, Manuela Weichelt, und Stefan Hochuli, Leiter des Amtes für Denkmalpflege und Archäologie. Sie alle wussten nichts von den Aussagen, die ihnen in den Mund gelegt wurden.

### Nicht ganz unrealistisch

Vor allem beim Amt für Denkmalpflege und Archäologie hat man den Artikel überrascht zur Kenntnis genommen. «Das war eine richtige Punktlandung, die bei uns für viel Gesprächsstoff

gesorgt und den einen oder andern auch auf dem falschen Fuss erwischt hat. Wir haben uns köstlich amüsiert», sagt Ste-



**«Wir hätten alles unternommen, damit das Fest stattfinden kann.»**

STEFAN HOCHULI

fan Hochuli. Das Gebiet sei zwar etwas zu weit vom See entfernt, als dass dort eine Pfahlbauersiedlung hätte sein kön-

nen. Aber: «Wir haben grundsätzlich die Erfahrung gemacht, dass archäologische Funde fast überall gemacht werden können. Und dass in einem ausgegrabenen Baumstrunk solche Überreste gefunden werden, ist sogar schon vorgekommen. Etwa nach dem Sturm Lothar», führt Hochuli weiter aus.

### Es hätte gereicht

Der Archäologe betont ausserdem, dass selbst wenn ein Fund zum Vorschein gekommen wäre, das Schwingfest mit Sicherheit nicht vor dem Aus gestanden hätte. «Wir hätten alles unternommen, damit das Fest stattfinden kann und sehr schnell gearbeitet.» Man beweise regelmässig, dass archäologische Arbeiten nicht zu Bauverzögerungen führen. Bei der Sanierung der Grabenstrasse in Zug und der Zentrumsstrassen in Baar hätten die Mitarbeitenden sogar im Zweischichtbetrieb und in der Nacht im Einsatz gestanden. Und: «Wir alle freuen uns sehr auf das Schwingfest und wollen unbedingt, dass es stattfindet.»

# Konkurrenten und gefälschte Zuger Kirschtorten

**SERIE, TEIL 4** Der Erfolg der Kirschtorte animierte die Konkurrenz, dreiste Schwindler verkauften gefälschte Rezepte. Höhn kreierte eine Schutzmarke und prozessierte. Seinen Chefkonditor bestimmte er zum Nachfolger.

Vermehrt kamen ab 1918 auch Automobilisten bei ihren in die Mode gekommenen Ausflügen nach Zug, um die Zuger Kirschtorte zu probieren oder als Souvenir und Mitbringsel zu kaufen. Angeregt durch Werbeinserate in der «Neuen Zürcher Zeitung» trafen beim Kirschtorten-Erfinder Heiri Höhn immer mehr Bestellungen ein. Höhn startete auch mit dem Postversand der Torte. Auf Anraten seines früheren Zürcher Arbeitgebers Fritz Honold liess Höhn die Zuger Kirschtorte 1922 beim «Eidgenössischen Amt für Geistiges Eigentum» schützen. Dazu kreierte er ein blaues Band und eine Schutzmarke, welche den Zuger Zyturm zeigt. Von da an war Höhn der einzige, der seine Torte so kennzeichnen und verkaufen durfte. Diese Marke wurde in der Folge regelmässig erneuert und ist bis heute gültig.



und als die weltberühmte Zuger Kirschtorte wiederholt gepriesen.» Und die «Neue Zürcher Zeitung» schwärmte: «Wer bei ihrem Genusse nicht an Pastellmalereien des Rokoko oder an Menuette denkt, dem ist nicht zu helfen.» Es ging sogar das Gerücht, wonach die Schnellzüge in Zug zwei bis drei Minuten länger halten würden als anderswo, nur damit die Passagiere am Buffet Zuger Kirschtorten kaufen könnten. 1943 übergab Heiri Höhn das Kirschtortengeschäft seinem ehemaligen Chefkonditor Jacques Treichler aus Thalwil (ZH), der die Konditorei und den Laden zuerst unter «Höhn», später unter seinem eigenen Namen mit seiner Frau Irma führte. In Spitzenzeiten verkauften sie über 100 000 Kirschtorten. 1970 übernahm Treichlers Sohn Erich das florierende Geschäft, zusammen mit seiner Frau Madeleine. Nach dem frühen Tod von Erich führte Madeleine Treichler den Betrieb erfolgreich weiter, bevor das Unternehmen 2004 mitsamt den Tortenrechten an die «Zuger Kirschtorten AG» übergang, die heute von den beiden Luzernern Hans und Bruno Heini geführt wird.

### Medaillenreigen

An der «Schweizerischen Kochkunst-Ausstellung» von 1923 in Luzern wurde Konditor Höhn für sein Kirschgebäck mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Und an der «Sixth London Baking Trade Exhibition» von 1928 wurde Höhns Kirschtorte mit der Silbermedaille international gewürdigt. Im Begleitschreiben hiess es: «Es wird Sie interessieren, zu hören, dass das Preisgericht eine Ihrer Torten zum Nachmittagstee konsumiert und sich allseitig lobend über deren Qualität ausgesprochen hat.» Es folgten weitere Goldmedaillen 1930 in Zürich, 1935 in Zug, 1938 in Luxemburg, 1954 und 1975 in Bern und 1964 an der Expo in Lausanne.

### Wie Rokoko-Malerei

Der Erfolg der Zuger Kirschtorte rief bald Konkurrenten auf den Plan. Ende der 1920er-Jahre begannen die Stadtzuger Confiseure Zeno Keiser und Oswald Lüönd mit der Herstellung von Kirschtorten und schalteten Zeitungsinserate. Höhn reagierte umgehend und inserierte seinerseits, dass die Zuger Kirschtorte «trotz konkurrenzneidiger Insertion meine eigene Erfindung ist und bleibt». Nicht zuletzt dadurch, dass man als Bäcker oder Konditor oftmals die Stelle wechselte, wurde die Anleitung zur Herstellung der Kirschtorte in der ganzen Schweiz verbreitet. So kam es, dass die Zuger Torte zunehmend auch in anderen Kantonen produziert und verkauft wurde, was die Bekanntheit des Gebäcks weiter steigerte. Das «Zuger Volksblatt» resümierte 1935: «Die Kirschtorte ist heute zur Zuger Spezialität geworden, wie die Basler Läcklerli in Basel, die Glarner Pastete in Glarus. Sie wurde als die Königin der Torten

### Übrigens ...

Besonders dreist ging 1935 ein Vertreter aus Zürich vor, der als «Generalvertrieb des Zuger Kirschtortenrezeptes» gefälschte Rezepte zum Preis von bis zu 100 Franken an über 300 Bäcker, Konditoren und Confiseure in der ganzen Schweiz verkaufte. Dazu schrieb er: «Wenn Sie mein Rezept benutzen, werden Sie ebenso weltberühmt werden, wie Höhn in Zug.» Schliesslich wurde der Fälscher vor dem Bezirksgericht Zürich wegen «trölerhafter Prozessführung» und «Schindluderei» zu einer hohen Ordnungsbusse verurteilt. Ein anderer Konditor in Zürich durfte den Begriff der «echten Zuger Kirschtorte» gemäss Gerichtsbeschluss nicht mehr länger für sich in Anspruch nehmen und musste eine entsprechende Beschriftung, die er aussen an seinem Laden aufgemalt hatte, entfernen lassen.

UELI KLEEB  
redaktion@zugerzeitung.ch

Lesen Sie in der nächsten Serie, wie die Hollywood-Schauspieler Audrey Hepburn nach Zug kam, um Kirschtorten zu kaufen. Und wie die Fürstenfamilie von Liechtenstein heimlich bei Treichler eingekehrt ist.

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:** Höhns Nachfolger Jacques und Irma Treichler-Dubler, zusammen mit Madeleine und Erich-Treichler-Bretscher in den 1970er-Jahren.

**Bild unten links:** Originalentwurf für ein Kirschtorten-Insert, um 1935. Heiri Höhn musste sich in den 1930er-Jahren wiederholt juristisch gegen Kirschtorten-Fälscher und -Nachahmer wehren und bezeichnete seine Torte in den Inseraten als «die einzige richtige echte vom Erfinder».

**Bild unten rechts:** Die Zuger Kirschtorte wurde 1923 an der «Schweizerischen Kochkunst-Ausstellung» in Luzern mit Gold ausgezeichnet und gewann 1928 an der «Sixth London Baking Trade Exhibition» in London eine Silbermedaille.