

# Stadtmagazin

Zugerberg – Mikrokosmos auf 1039 Meter

NEU  
Digitaler  
Jahresbericht



# Editorial



Geschätzte Leserin, geschätzter Leser

«De Zugi – öise Husbärg». Einen Teil unseres Wohlstands verdanken wir ihm. Mindestens hat er das «Zeug» dazu geliefert: Das touristische Kapital.

Wer ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen Hausberg hinter dem Städtchen hatte, konnte leicht die neuen luft- und naturhungrigen Touristen anlocken, die seit dem Bau der ersten Bahnlinie nach Zug nun auch hier die Kur- und Bergwelt erkunden wollten. An Investoren für die touristische Infrastruktur, welche von diesem Boom profitieren wollten, fehlte es in Zug nicht. Mit der Gründung der Schifffahrtsgesellschaft, dem Bau der Zugerbergbahn, den beiden Kurhotels Felsenegg und Schöneegg sowie zahlreicher weiterer touristischer Etablissements begann die Zeit der Schönen und Reichen in Zug: Königinnen, Barone und Grafen liessen sich im «Luftkurort» – wie Fernando Kaiser das Städtchen 1885 in seinem ersten Reiseführer für Zug nannte – verwöhnen und genossen den Blick auf den «spiegelnden» Zugersee und die eindrucklichen Voralpen.

Heute sind der Zugersee und unser Hausberg die wichtigsten Naherholungsräume der lokalen Bevölkerung. Louis XIV hatte sein Versailles, wir haben unseren Zugerberg. Vergolden müssen wir ihn nun deswegen ja auch wieder nicht! Und doch: ein sanfter, naturnaher Individualtourismus bringt Abwechslung, Vielfalt und Wohlstand.

Regula Kaiser,  
Leiterin Stadtentwicklung / Stadtmarketing Zug



6

## Lebensraum Fiese Hechte, brave Ameisen und glückliche Libellen

Biodiversität. Auf dem Zugerberg regieren die Königinnen. Dies gilt zumindest für die Ameisenvölker, die sich auf dem Zuger Hausberg tummeln. Währenddessen beherrscht ein kleiner Tyrann den Löschweiher beim Institut Montana und sorgt nicht nur bei den Amphibien, sondern auch bei der Stadt für Kummer.



12

## Stadtpolitik Das Tor zum Zugerberg wird sich wandeln

Bebauungsplan Zugerberg. In den stolzen Bauten Schönfels und Felsenegg kurten einst Gäste von nah und fern. Heute lernen dort Kinder und Jugendliche aus der ganzen Welt. Das Institut Montana will den Campus erweitern und die historischen Gebäude erneuern. Was, wo, wie und wann gebaut werden darf, ist im Bebauungsplan festgesetzt.



18

## Wirtschaft Beizenkultur: Tradition und Vision

Gastwirtschaft. Äplermagronen, Gemüse-Rösti oder lieber Kutteln und Kalbskopf? Auf dem Zuger- und Walchwilerberg findet sich für jeden Geschmack etwas. Die Beizenkultur ist vielfältig und bietet einige Überraschungen.



28

## Schule & Familie Die Freizeit-Oase

Augenschein: Der Zugerberg überrascht Familien mit einer Fülle an Wanderungen und Entdeckungen. Erkunde mit deinem Nachwuchs diese herrliche Naturoase über dem See!



34

## Kultur & Freizeit Rauf auf den Berg

Nutzungskonflikte. Das Verbindende ist die Freude am Zugerberg. Das Trennende die Frage: Wer darf hier was? Und wann? Und wie laut? Denn wo viele Menschen sind, können auch Probleme entstehen.

### STADTMAGAZIN-APP

Für zusätzliche Bildstreifen, direkte Web-Links, Filme und Feedback-Buttons: Laden Sie die Stadtmagazin-Zug-App via QR-Code oder Store auf Ihr Smartphone oder Tablet oder nutzen Sie die Browser-Version. [stadtzug.ch/stadtmagazin](http://stadtzug.ch/stadtmagazin)

- 4 Infografik
- 24 Bildstrecke
- 40 Dialog mit der Stadt
- 41 Kinderseite
- 42 Aus dem Stadtarchiv



# Erlebnisswelt Zugerberg

ÄGERISEE

UNTERÄGERI

ALLENWINDEN

ZUG

OBERWIL

ZUGERSEE

6

4

5

7

10

11

13

9

8

14

16

17

15

20

19

18

Bike Trail

Schlittelweg



- |    |                          |    |   |
|----|--------------------------|----|---|
| 1  | St.-Verena-Kapelle       | 13 | Bergstation & Restaurant Zugerberg (S. 15 / 34) |
| 2  | Hof Guger (S. 13)        | 14 | Waldparcours (S. 8)                             |
| 3  | Blasenberg (S. 22 / 35)  | 15 | Schattwäldli (S. 31)                            |
| 4  | Walishof (S. 19)         | 16 | Brand (S. 31)                                   |
| 5  | Mittelmatt (S. 29)       | 17 | Hintergeissboden (S. 22)                        |
| 6  | Brunegg                  | 18 | Horbach   |
| 7  | Start Gleitschirm        | 19 | Chellenweid (S. 7)                              |
| 8  | Schönegg                 | 20 | Ewegstafel (S. 31)                              |
| 9  | Lärchenbrüggli (S. 31)   | 21 | Bannholz (S. 31)                                |
| 10 | Institut Montana (S. 15) | 22 | Fiselstuden (S. 31)                             |
| 11 | Start Langlaufloipe      | 23 | Hirschenbeizli (S. 22)                          |
| 12 | Vordergeissboden (S. 22) | 24 | Strickhof                                       |
|    |                          | 25 | Buschenchappeli (S. 31)                         |
|    |                          | 26 | Pfaffenboden (S.22)                             |
|    |                          | 27 | Ochsenfeissi                                    |
|    |                          | 28 | Alpli   |
|    |                          | 29 | Wildspitz                                       |
|    |                          | 30 | Gnipen  |

# Lebensraum

## STADTFÜHRUNGEN

### Mit der CityBot-App die Stadt Zug erkunden



Wer die Innenstadt spontan und auf eigene Faust entdecken möchte, findet in der neuen CityBot-App lebendige Stadtgeschichten sowie zahlreiche Infos zu Sehenswürdigkeiten, Freizeitangeboten und Detailhandel sowie Stadtgeschichten zu spannenden Zuger Themen. Gegenwärtig ermöglicht die App ein Startangebot mit vier thematischen Stadtrundgängen.

Entwickelt wurde die CityBot-App von einem jungen Zuger Team ([citybot.ch](http://citybot.ch)). Die Inhalte werden unter der Federführung der Stadtentwicklung Zug und von Zug Tourismus erarbeitet. Die thematischen Führungen stammen aus der Feder von lokalen Historikern und jungen Softwareentwicklerinnen. Das Angebot wird laufend erweitert.

Download der CityBot Zug App: im App Store von Apple und im Google Play Store.

## OBERWIL

### Kunst und Bewegung im Wald



Auf Initiative des Vorstandes der Nachbarschaft Oberwil-Gimenen entstand 2015 die Idee eines Parcours im Wald am unteren Hang des Zugerberges. Aus dem Anliegen entwickelte ZugSPORTS zusammen mit dem «Fonds für nachhaltige Projekte in den Regionen» der Mobiliar die Idee des Wald-Parcours in Oberwil.

Der spezielle Erlebnis- und Fitnesspfad beinhaltet vier Kunst- und sieben Bewegungsposten. Auf dem Parcours verschmelzen Kunst und Bewegung zu einem Ganzen. Die Grenzen zwischen Be- und Entschleunigung verschwimmen und Inspiration und Reflektion vermischen sich mit körperlicher Fitness und geistiger Entspannung.

Start und Ziel des Waldparcours befinden sich bei der Klinik Zugersee, unmittelbar neben der Endstation der Buslinie 3. Bitte den öffentlichen Verkehr benutzen. Es stehen keine Parkplätze zur Verfügung.

## SCHOCHENMÜHLE

### Ein Ökosystem entsteht



Was wild, manchmal karg und oft unordentlich aussieht, hat durchaus seine Ordnung. Wie die Flächen in der Schochenmüli 2. Sie wird durch die vielfältigen Strukturen Lebensraum für viele Pflanzen- und Tierarten bieten.

Durch die Gestaltung werden sich rund 2000 Quadratmeter in den nächsten Jahren zu einem Ökosystem entwickeln. Es wurde eine Wildblumenwiese angesät. Diese bildet die Nahrungsgrundlage für Wildbienen, Schmetterlinge und Käfer. Vis-à-vis finden in der sogenannten Sandlinie Wildbienen Nistmöglichkeiten. 75 Prozent der über 600 Wildbienenarten nisten im Boden. Die davor liegende Trockenmauer bietet Eidechsen und Insekten Unterschlupf, genauso wie die Steinhäufen. Das Totholz daneben ist Nahrungsgrundlage und Lebensraum für holzfressende Insekten sowie holzzersetzende Baumpilze. In den Asthaufen werden Igel und Blindschleichen überwintern können. Die Hecken mit Dornensträuchern bieten Vögeln Schutz vor Feinden. Die ökologische Aufwertung realisierte die Stadt Zug in Zusammenarbeit mit externen Fachleuten. Die Pflege der Flächen werden die städtischen Werkhofmitarbeitenden übernehmen.

# Heute stierig, morgen klangvoll

Verena Krummenacher (57), Hof Chellenweid

Interview Sabine Windlin, Foto Stefan Kaiser



**Auf eurem Hof sticht eine grosse Tafel ins Auge. Darauf ist von «Entschleunigung» und «Auszeit» die Rede und man fragt sich: Handelt es sich um einen Bauernhof oder ein esoterisches Zentrum?**

Sowohl als auch. Mein Mann führt den Bauernhof, ich kümmere mich um das Zentrum, das Beratung und Workshops anbietet. Der Begriff esoterisch gefällt mir nicht. Er hat einen abgehobenen Beigeschmack. Ich aber bin eine bodenständige, geerdete Frau. Ich lebe schlicht und einfach im Einklang mit der Natur.

**Bist du hier aufgewachsen?**

Ja, zusammen mit zwei Geschwistern. Weil ausser mir niemand Interesse am Hof hatte, bin ich zurückgekommen und habe den Betrieb 2005 gemeinsam mit meinem Mann Werner übernommen. Schon als kleines Kind war ich naturverbunden, sass oft in der Wiese, pflückte Blümchen, machte Kränzchen. Wenn mein Vater mit dem Traktor durch die noch feuchte Wiese fuhr, war ich fasziniert von den dicken Spuren, die der Pneu hinterliess. Aus der aufgeweichten Erde knetete ich ganze Kolonien von Erdmännchen.

**Auf der Suche nach sinnlichen Naturerlebnissen sind heute auch viele gestresste Stadtmenschen.**

Genau. Deshalb bringe ich mit meinem Kursangebot die Menschen der Natur und sich selbst wieder näher. Das funktioniert hier oben in der Abgeschiedenheit auf 970 Metern über Meer wunderbar. Wenn wir zum Beispiel gemeinsam auf eine Klangreise gehen, verbinden wir uns mit den wundervollen Geräuschen der Natur und der Tierwelt.

**Klangreisen?**

Das sind Reisen in die innere Stille. Mit Gongs und Klangschalen kommen Menschen zur Ruhe. Sie erleben eine Harmonisierung von Körper, Geist und Seele, welche mit den heilsamen Klängen der archaischen Instrumente in tiefe Resonanz gehen. Denn Klangschwingungen wirken sich unmittelbar und positiv auf unser Wohlbefinden aus.

**In meinen Ohren klingt das esoterisch.**

Kann sein. Aber unsere Angebote entsprechen einem Bedürfnis. Langweilig wird mir ohnehin nicht. Denn ich habe auch noch einen «weltlichen Job», wo ich als Angestellte einer Firma administrativ tätig bin. Auch mein Mann arbeitet noch auswärts. Der Hof alleine wirft zu wenig ab und reicht als Einnahmequelle nicht aus.

**Als IP-Suisse-Produzenten steht ihr für eine tiergerechte, umweltfreundliche Produktion.**

Wir achten auf eine naturnahe Bewirtschaftung und legen grossen Wert auf einen geschlossenen Nährstoffkreislauf. Das heisst, dass wir beispielsweise ohne Futtermittelzukaufe auskommen. Unser Tierbestand ist klein. Er besteht aus rund 30 Tieren: 15 Kühen und deren Kälbern. Wir setzen auf Mutterkuhhaltung, denn die Kälber-Aufzucht in der Mutterkuhherde ist die natürlichste Haltungsform. Kühe und Kälber leben in einer grossen Familie zusammen. Die Kälber sind von Geburt an bei ihren Müttern und trinken die Milch direkt vom Euter. Zum Tierbestand gehören auch noch unser Hofhund und ein paar Schafe.

**Wo ist der Stier?**

Jumper, so heisst er, lebt auch im Laufstall und macht seinen Job. Er merkt genau, wenn eine Kuh «stierig» ist und läuft ihr so lange nach, bis sie bereit für die Paarung ist. Die hornlose Weiderasse aus Schottland ist gutmütig, anpassungsfähig, robust und lässt sich gut einkreuzen mit anderen Rassen. Der kraushaarige Jumper passt also perfekt zu unseren «Hofdamen». Dank der Fütterung mit hofeigenem Gras, Heu und Silage produzieren wir hochwertigstes Kalbs- und Rinds-Label-Fleisch.

**Landwirte erhalten nicht nur Direktzahlungen. Sie unterliegen im Gegenzug zahlreichen Vorschriften.**

Allerdings. Mutterkühe und Kälber müssen jeden Tag nach draussen und sich an der frischen Luft in einem sogenannten Laufhof aufhalten können. Sie dürfen zudem nicht angebunden sein. Während der Vegetationsperiode haben Mutterkühe und Kälber Anrecht auf Weidegang. Das ist manchmal gar nicht so einfach, weil hier oben auf fast 1000 Metern der Boden oftmals noch lange nass oder gar mit Schnee bedeckt ist. Wie andere IP-Bauern auch, führen wir ein Auslauf- und Weidejournal, wo dies alles im Detail festgehalten wird. Regelmässig finden zudem angemeldete oder unangemeldete Kontrollen statt.

**Wie erlebst du den immer grösser werden den Andrang der Freizeitbevölkerung auf den Zugerberg?**

Seit Corona merken wir eine grosse Veränderung. Zum Glück liegt unser Hof etwas abseits der populären Wege. Die meisten Leute marschieren vom Vorderen Geissboden via Schattwäldli zum Hinternen Geissboden und lassen uns sozusagen rechts liegen. Dennoch gibt es auch Wanderer, die Richtung Chellenweid oder Horbach unterwegs sind. Wenn sie dann sehen, dass wir mit unserem Auto auf der Strasse mit Wochenend-Fahrverbot fahren – wozu wir als Anwohner legitimiert

sind –, kommt es hin und wieder zu unschönen Szenen und wir werden von Tagestouristen zurechtgewiesen.

**Wie sieht die Zukunft der Chellenweid aus?**

Unser Sohn Marcel wird den Hof übernehmen. Nach der Ausbildung zum Polymechaniker und Maschinenbauingenieur wird er demnächst auch die landwirtschaftliche Ausbildung absolvieren. Er ist prädestiniert für den Hof. Denn seit seiner Kindheit hilft er in jeder freien Minute auf dem Betrieb mit.

---

**ZUR PERSON**

Verena Krummenacher-Leuenberger betreibt zusammen mit ihrem Mann Werner den Bauernhof Chellenweid und das gleichnamige Kurszentrum. Die Chellenweid gehörte im 19. Jahrhundert zum Grossbetrieb «Horbach» von George und Adelheid Page. 1923 verkaufte Adelheid Page einen Teil des Betriebes an Verena Krummenachers Vorfahren. Verena und ihr Mann übernahmen den Betrieb 2005 und stellten die Bewirtschaftung nach und nach auf Mutterkuhhaltung um. Bekannt ist die Chellenweid auch für ihre Biodiversitäts-Förderflächen: extensive Wiesen mit seltenen Blumen und Gräsern, die man nicht güllen und düngen darf und die später gemäht werden, damit die seltenen und wertvollen Pflanzen gut versamen.

[www.chellenweid.ch](http://www.chellenweid.ch)



# Fiese Hechte, brave Ameisen und glückliche Libellen

**Biodiversität.** Auf dem Zugerberg regieren die Königinnen. Dies gilt zumindest für die Ameisenvölker, die sich auf dem Zuger Hausberg tummeln. Währenddessen beherrscht ein kleiner Tyrann den Löschweiher beim Institut Montana und sorgt nicht nur bei den Amphibien, sondern auch bei der Stadt für Kummer.

Text Valeria Wieser, Fotos Alexandra Wey

Wahrscheinlich wurden im Teich Spiegelkarpfen sowie Hechte freigelassen. Dies führte dazu, dass dort kaum noch Amphibien vorkommen.



Der Nebel zieht über die Tannen auf dem Zugerberg. Es ist kühl, nass, wie fast immer in diesem Frühling. Der Wald reagiert darauf mit stoischer Gelassenheit. Florian Köppel von der Korporation Zug läuft mit schweren Wanderschuhen über den feuchten Waldboden. Der Forstwart-Vorarbeiter kennt hier nicht nur fast jeden Baum, Pfad und Stein, sondern weiss auch, wo sich die Waldameisen aufhalten. Diesen grossartigen Winzlingen stanno wir einen Besuch ab. Ein Glück, dass der Profi dabei ist. Die Ameisen zu finden, ist nämlich gar nicht so einfach.

Zwar treffen Wanderer auf dem Sätteli oberhalb des Vordergeissboden heute noch auf eine Info-Tafel und einen morschen Steg, der einst zur Betrachtung eines grossen Amei-

senhaufens erbaut wurde. Tatsächlich leben heute jedoch kaum mehr Waldameisen dort. Der Hügel ist weg, die Ameisenstaaten sind umgezogen. «Warum sie nicht am gleichen Ort bleiben, weiss man nicht genau», sagt der gebürtige Zuger. Tafel und Steg hat man bewusst stehen gelassen, da sie nach wie vor der Information dienen.

### «Waldameisen bilden ein wichtiges Element im Ökosystem Wald.»

Florian Köppel, Forstwart

Köppel, der seit 25 Jahren bei der Korporation Zug arbeitet, hat sich vor Jahren mit dem Thema Waldameisen zu befassen begonnen. Gemeinsam mit der Stadtökologie hat die Korporation Zug diesen Informationsposten vor zehn Jahren gebaut. «Die initiale Idee dazu hatte Robert Lussi, ein Sekundarlehrer aus Zug, der sich stark für dieses Thema einsetzte.» Lussi ist 2021 verstorben, der Steg ist mittlerweile morsch. Die Ameisen jedoch krabbeln, schuften, bauen noch. Einfach woanders.

### Ameisen sind wichtig für die Artenvielfalt

Köppel läuft zielstrebig einen bewaldeten Steilhang hinunter. Um alte Tannen herum, an Dornbüschen vorbei, bis er vor einem kleineren Ameisenhaufen Halt macht. Unweit davon befindet sich ein weiterer Staat. Es handelt sich nicht um eine Worthölse. «Ein Ameisenstaat ist komplex. Dass dieser funktioniert, ist primär den Arbeiterinnen geschuldet, die den Grossteil des Volkes ausmachen.» Männliche Ameisen erfüllen hingegen nur einen einzigen Zweck. «Diese werden von der Königin für den Hochzeitsflug, also für die Begattung, produziert. Danach sterben sie.»

Er erklärt: «Waldameisen bilden ein wichtiges Element im Ökosystem Wald. Das Auerwild etwa benötigt die Larven, um seine Küken aufzuziehen. Um den Winter zu überleben, frisst der Specht Ameisen aus dem Hügel.» Vermutet werde zudem, dass Ameisen Zecken fernhalten. «Das wurde jedoch noch nicht abschliessend bewiesen», sagt Köppel. «Last but not least verbreiten Ameisen Pflanzensamen, was wiederum der Artenvielfalt dient.»

Bloss: Waldameisen haben es nicht einfach. Die Population hat in den letzten Jahrzehnten abgenommen, die Tiere gelten als gefährdet. Das dürfte unter anderem mit deren spezifischen Bedürfnissen zu tun haben, etwa, dass sie trotz Wald einen Standort mit direkter Sonneneinstrahlung brauchen. Weiter verändert sich ihre Umwelt. Dazu kommt, dass Ameisenhaufen ab und zu auch mutwillig von Menschen zerstört werden. «Trotzdem bin ich dagegen, dass man die Tiere mit Zäunen oder Ähnlichem schützt. Ich finde es wichtiger, dass man die Leute aufklärt.»

Die Waldameise ist nicht das einzige Tier, das auf dem Zugerberg in den letzten Jahren in Bedrängnis gekommen ist. Zwischen dem Institut Montana und dem Vordergeissboden liegt seit 2011 ein Löschweiher. Bewusst wurde dieser nach ökologischen Kriterien gestaltet. Dies, um die Artenvielfalt zu fördern. Was in den Anfangsjahren auch gelang, wie Katja Lehmann, Projektleiterin Natur und Lebens-



Waldameisen haben spezielle Bedürfnisse. Sie bauen ihren Hügel im Wald, aber an einem Ort mit direkter Sonneneinstrahlung.



Im Gebiet Eigenried wurde das Moor aufwendig renaturiert.

raum bei der Stadt Zug beteuert. «Vor allem Molche, Grasfrösche und Erdkröten wandern jährlich zum Teich, um dort zu laichen.» Aufgrund der naheliegenden Strasse stellt die Stadt jährlich einen Maibachzaun auf, der verhindert, dass die Tiere bei ihrer Wanderung zum Laichplatz überfahren werden. «Die Schülerinnen und Schüler des Institut Montana leeren die Auffangkessel zwischen Ende Februar und Mitte April zwei Mal täglich am Weiher, zählen die Tiere und setzen sie am Rand des Weihers wieder aus», so Lehmann.

#### Zahl der Amphibien ging massiv zurück

Das Projekt lief vor rund zehn Jahren prächtig an. Stolze 3500 Amphibien wurden im Jahr 2011 insgesamt gezählt. In den Folgejahren sank die Zahl; 2015 wurden noch rund 1500 Tiere gezählt. «Dann kam es plötzlich zu einem drastischen Einbruch. 2016 wurden praktisch keine Tiere erfasst.» Nachdem man alle Möglichkeiten ausgelotet habe, kam die Stadt zu folgender Erkenntnis: «Jemand hatte in den Jahren davor wahrscheinlich Spiegelkarpfen sowie Hechte im Teich freigelassen. Vermutlich nicht einmal aus Böswilligkeit.» Lehmann weiter: «Der Hecht ist ein Raubfisch, der unter anderem Amphibien frisst. Der Spiegelkarpfen ist dafür bekannt, dass er auch Laich frisst.»

Jegliche Versuche, die Tiere aus dem Teich zu fischen, schlugen fehl. «Sogar eine Feuerwehrübung, bei der man das Wasser aus dem

Weiher pumpte, führte zu nichts. Dies, da man den Weiher nicht gänzlich trockenlegen konnte und sich die Tiere zu verstecken wussten», erzählt Lehmann.

**«In der Umgebung der Gräben, die vor neun Jahren gefüllt wurden, hat das Torfmoos massiv zugenommen. Ganze Flächen sind wieder deutlich vernässter.»**

Revierförster Clemens Weiss

Die Zahlen der Amphibienwanderung haben sich seither nur minimal erholt, zeigt die Statistik. Doch so leicht will die Stadt den Spiegelkarpfen und den Hechten den Teich nicht überlassen. Mit einer strukturellen Aufwertung soll das Problem nun gelindert werden. «Derzeit wird abgeklärt, ob wir an den Randbereichen des Teichs Flachwasserbereiche schaffen können, wo sich die Amphibien besser verstecken können.»

Ein sehr aufwendiges Projekt auf dem Zugerberg schloss die Korporation Zug im Auftrag des Amtes für Raum und Verkehr im Gebiet Eigenried ab. Das Moor, das vor über hundert Jahren entwässert wurde, wurde kürzlich

renaturiert. Dies, indem man die einstigen Entwässerungsgräben mit Sägemehl wieder auffüllte. Darunter auch solches, das beim Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest in Zug im Jahr 2019 verwendet wurde.

Eine Erfolgsgeschichte, wie der zuständige Revierförster Clemens Weiss erzählt: «In der Umgebung der Gräben, die vor neun Jahren gefüllt wurden, hat das Torfmoos massiv zugenommen. Ganze Flächen sind wieder deutlich vernässter.» Das sei sowohl für Pflanzen, aber auch für Tiere gut. «Dort leben mittlerweile massenhaft Libellen.»

# Stadtpolitik

## GROSSER GEMEINDERAT (GGR)

### Vor 60 Jahren tagte der GGR zum ersten Mal



Seit 1874 entschieden allein die Zuger Männer an der Einwohnergemeindeversammlung über die politischen Geschäfte der Stadt. 1956 jedoch setzte eine Motion im Zuger Kantonsrat einen Prozess in Gang, an dessen Ende sieben Jahre später der Grosse Gemeinderat der Stadt Zug seine Arbeit aufnehmen konnte. Am 1. Februar 1963 tagte schliesslich der Grosse Gemeinderat erstmals. Die ersten Gemeinderätinnen sassen jedoch erst ab 1974 im Rat.

Grund für damaligen Systemwechsel war die tiefe Beteiligung an den Einwohnergemeindeversammlungen. So befürworteten die Zuger Stimmbürger an der Urne am 2. Oktober 1960 mit 1251 Ja- zu 348 Nein-Stimmen die Einführung des Stadtparlaments, bei einer tiefen Stimmbeteiligung von 32 Prozent.

## VERKEHR

### Unterführung wird aufgefüllt



Die Sanierungsarbeiten für die Auffüllung der Grundwasserwanne (Unterführung) General-Guisan-Strasse haben begonnen. Die Bauarbeiten dauern rund ein Jahr bis spätestens im Juni 2024.

Ab Montag, 17. Juli 2023, wird die Strasse zwischen der Aabach- und der Allmendstrasse für den ganzen Verkehr gesperrt. Fussgängerinnen und Fussgänger sowie Radfahrende werden auf der Nordseite der Wanne vorbeigeführt. Die Busse der ZVB werden ebenfalls auf einer separaten Busspur an der Nordseite der Wanne vorbeigeführt. Die beiden Bushaltestellen «Stadion» werden rund 60 bis 80 Meter nach Westen verschoben.

Für den restlichen Verkehr sind die Umleitungen über die Feld- und Allmendstrasse oder über die Aabach- und Chamerstrasse sowie die Nordstrasse signalisiert. Vom Bahnhof Schutzengel wird der Fussweg über den Damm zur General-Guisan-Strasse für alle gesperrt. Die Umleitung über die Allmendstrasse oder über den Fussweg an der Aa wird signalisiert.

## GUT PARLIERT

In dieser Rubrik servieren wir knackige Zitate aus den vergangenen Sitzungen des Stadtparlaments.

«Wir wollen keine Quotenstühle.»

Mathias Wetzel (FDP) in der Debatte zur 2. Lesung Bebauungsplan Zugerberg.

«Ich werde auch hier wieder über Bäume sprechen.»

Esther Ambühl Tarnowski (SP) in der Debatte zur 2. Lesung Bebauungsplan Zugerberg.

«Liebe Fraktion der Grün-Unliberalen: Das ist doch wirklich keine Staatsaufgabe.»

Roman Küng (SVP) in der Debatte zur Motion der GLP-Fraktion betreffend «Zwischenwohnungen».

«Jodelnde, Fahnen-schwingende und Alphornblasende.»

Da hat es die städtische Kommunikationsabteilung in Sachen «gendern» bei der Debatte «Beitrag zum Eidgenössischen Jodlerfest» wohl etwas übertrieben.

# Biologisch patriotisch

Daniel Weiss (36), Mittelmatt

Interview Sabine Windlin, Foto Stefan Kaiser



**Getreidefelder auf 900 Metern über Meer – das überrascht! Wie kommt es, dass du auf dem Zugerberg Weizen, Hafer und Dinkel anpflanzt?**

Im Jahre 2014 stellten wir von Milchwirtschaft auf biologische Landwirtschaft und Mutterkuhhaltung um. Wir reduzierten den Tierbestand, damit mehr Fläche für Getreide zur Verfügung steht. Vor allem Ur-Dinkel ist im Bereich Bio ein gefragtes Produkt und liegt im Trend. Denn er ist aufgrund seines tiefen Glutenanteils oftmals auch für Leute mit einer Glutenallergie verträglich. Ein weiterer Vorteil: Beim Dreschen des Dinkels – also wenn der Kern aus der Ähre herausgelöst wird – bleibt Stroh übrig. Damit kann ich im Stall das «Bett» der Kälber einstreuen. Seit ich das mache, muss ich kein Stroh mehr hinzukaufen. Eingekauft Stroh kommt oft aus dem Ausland. Und das entspricht nicht unserer Philosophie.

**Seit Kurzem betreibt ihr ein «Hofstübli», wo man einkehren, Feste feiern und Versammlungen abhalten kann. Wie bewährt sich der Gastrobetrieb?**

Die Feuertaufe haben wir bestanden. Unser erster Anlass war die GV des Paradelclubs Zug. Die fand im letzten Dezember statt. Seither gab es weitere Veranstaltungen. Die Mund-zu-Mund-Propaganda funktioniert. Die Planung und Realisierung des Hofstübli war aber ein Kraftakt und zog sich über Jahre hinweg, da ein solches Projekt in der Landwirtschaftszone mit den Behörden gut besprochen sein will und das Bewilligungsverfahren recht komplex ist. Mit dem Resultat sind wir nun aber sehr zufrieden. Das Stübli macht umso mehr Freude, weil wir mit tollen Handwerkern zusammenarbeiten durften und auch selbst mitangepackt haben. Der Raum ist hell und geräumig, hat aber auch Charme, da wir die originalen Dachbalken aus dem alten Schopf wiederverwendet haben. Platz hat es für rund 50 Personen.

**Beeindruckend ist euer Hofladen, wo man nicht nur Mehl und Teigwaren, Frisch- und Trockenfleisch, Süssmost und Sirup findet, sondern auch Kerne und Flocken des seltenen Nackthafer.**

Der Hofladen entstand, weil die Nachfrage nach unseren Produkten immer grösser wurde. Auf den Nackthafer werden wir häufig angesprochen, denn er wird eher selten angebaut, ist aber sehr gut verdaulich und ein wichtiger Proteinlieferant. Nackthafer heisst er, weil die Spelze – also die Hülse des Kornes – beim Dreschen vollständig abfällt.

**Ihr seid der einzige Bio-Bauernhof auf dem Zugerberg. Ökologie liegt dir am Herzen?**

Ja, unsere landwirtschaftlichen Produkte entsprechen strengen biologischen Kriterien. Abnehmer sind Coop, Landi, Volg und weitere Geschäfte aus dem Kanton Zug. Dank der Mitgliedschaft in der IG Bio Zugerland und einer professionellen Vermarktung finden unsere Produkte auch immer genügend Abnehmer. Das Motto ist simpel und lautet: «bio + regional = klimaoptimal». Durch den hohen Anteil an Pflanzenkohle, die wir auf dem Hof einsetzen, können wir nahezu klimaneutral Rindfleisch produzieren.

**Von den Wasserbüffeln, die etwas oberhalb eures Hofes in der Nähe des Gleitschirmplatzes weiden, haben wir noch gar nicht gesprochen.**

Stimmt! Die gehören aber nicht mir, sondern einem Bauern aus Rotkreuz und geniessen bei mir Gastrecht. Das heisst: Ich kümmere mich um deren Aufzucht und der Eigentümer produziert aus der Büffelmilch Mozzarella und Joghurt – natürlich bio! Was viele nicht wissen: Die behornten Tiere mit ihrem dunkel-schwarzen Fell sind nicht einfach nur schön anzusehen, sondern auch ziemlich wertvoll. So ein Büffel kann gut und gerne einen Wert von bis zu 8000 Franken haben.

**Und was hat es mit der grossen Zuger Fahne auf sich, die bei euch an der Fassade hängt – bist du Lokalpatriot?**

Ja, das bin ich. Das wurde ich, als ich mit 16 Jahren in der Westschweiz mein erstes Jahr der landwirtschaftlichen Lehre absolvierte. Im Waadtland hatte es noch andere Deutschschweizer, doch ich war der einzige Zuger und musste mir oft Sprüche anhören, wie: «Ach, im Kanton Zug gibt es tatsächlich noch Bauern? Das ist doch nur noch ein Finanzplatz!». Ich ärgerte mich und klärte die Leute auf, dass es in unserem Kanton sehr wohl noch Bauern gibt: nämlich um die 500 Betriebe. Beim Aufräumen fand ich dann eines Tages eher zufällig eine Zuger Fahne und hingte sie an die Fassade. Denn unsere Vorfahren sind Ur-Zuger, schon seit 1712 auf dem Berg und darauf sind wir stolz. Die Fahne, die jetzt an der Fassade hängt, ist aber schon das dritte Modell, denn Wind und Regen setzen dem Stoff arg zu. Die Leute haben Freude an der Fahne. Dies merken wir ganz besonders am 1. August, wenn wir jeweils den Bure-Brunch organisieren.

---

**ZUR PERSON**

Daniel Weiss bewirtschaftet mit seiner Frau Rebekka den Hof Mittelmatt, den einzigen Bio-betrieb auf dem Zugerberg. Zur Verfügung stehen 25,5 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche. Der grösste Anteil dient der Graswirtschaft für 20 Mutterkühe und ihre Kälber, hinzu kommen Flächen für den Anbau von Weizen, Ur-Dinkel und Nackthafer. Weiss kümmert sich zudem um die Aufzucht von 10 Wasserbüffeln, aus deren Milch Mozzarella und Joghurt produziert wird. Zudem pflegt er die Hochstammtradition und stellt einen Teil seines Pachtlandes den Gleitschirmfliegern als Startplatz zur Verfügung.

# Das Tor zum Zugerberg wird sich wandeln

**Bebauungsplan Zugerberg.** In den stolzen Bauten Schönfels und Felsenegg kurten einst Gäste von nah und fern. Heute lernen dort Kinder und Jugendliche aus der ganzen Welt. Das Institut Montana will den Campus erweitern und die historischen Gebäude erneuern. Was, wo, wie und wann gebaut werden darf, ist im Bebauungsplan festgesetzt. Text Alina Rütli, Foto Andreas Busslinger

Die rund 400 Schülerinnen und Schüler lernen und leben in den Gebäuden Schönfels (links im Bild) und Felsenegg (rechts im Bild).



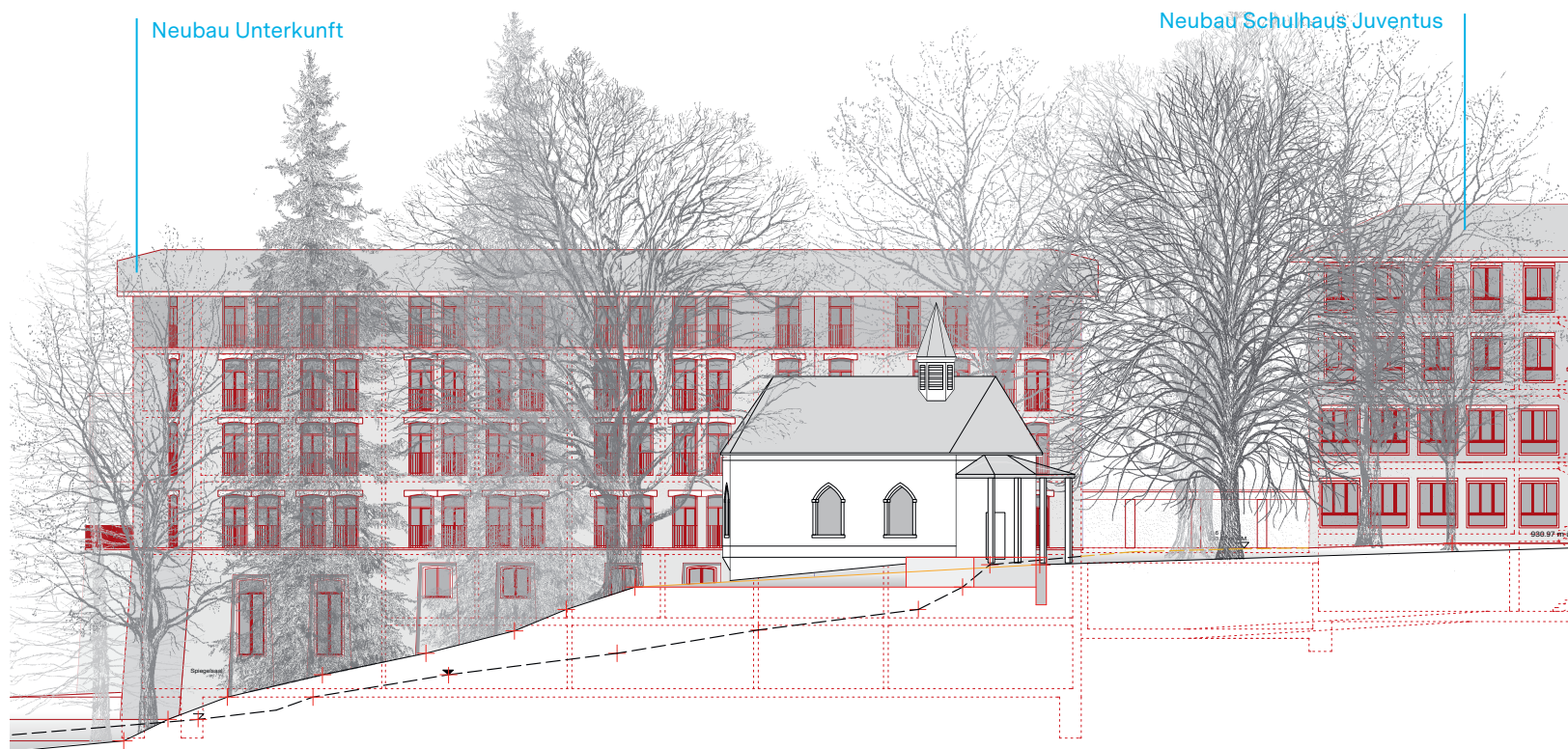
In den beiden ehemaligen Kurhotelanlagen Felsenegg und Schönfels, im Chalet und weiteren Gebäuden wohnen und lernen die rund 400 Schülerinnen und Schüler aus über 50 Ländern auf dem Zugerberg. Das Institut Montana Zug will den Campus modernisieren und ausbauen. Insgesamt sollen, insbesondere für den Internatsbetrieb, rund 7000 Quadratmeter neue Nutzflächen in Etappen entstehen. Über die kommenden 15 Jahre werden die teils historischen Gebäude saniert, umgebaut oder abgebrochen und durch Neubauten ersetzt. Dafür ist aufgrund der Zonierung ein Bebauungsplan notwendig. Gleichzeitig mussten der Zonenplan und die Bauordnung angepasst werden. Der Bebauungsplan Zugerberg schafft die planungsrechtlichen Voraussetzungen für die Modernisierung und den

Ausbau der Schulinfrastruktur. Das Stadtparlament hat dem Bebauungsplan im Frühling 2023 zugestimmt. Der Bebauungsplan bestimmt die maximale Ausdehnung sowie die Höhe der Gebäude und legt fest, dass die meisten Parkplätze in eine Tiefgarage verlegt werden.

Aktuell liegt der Bebauungsplan beim Kanton zur Genehmigung. Bereits renoviert wurde die Trinkhalle der ehemaligen Hotelanlage Schönfels. Im denkmalgeschützten Holzpavillon ist nun der Empfang des Instituts Montana untergebracht.

Bei den geplanten Bauvorhaben entsteht aber auch ein grünes Fenster in die Vergangenheit. «Die Bergahorn-Allee wird nach historischem Vorbild instand gestellt», erklärt Silas Trachsel, Projektleiter Stadtpla-

nung bei der Stadt Zug. Ebenso der Park rund um das «Schönfels», das zwischen 1868 bis 1900 zu den goldenen Zeiten der Grand Hotels entstand. Die Parkanlage lässt sich heute nur noch erahnen, die Wege sind verwildert und nicht mehr begehbar. «Nachdem einige Bauvorhaben des Instituts Montana abgeschlossen sind, voraussichtlich ab 2027, wird der Park erneuert und es werden weitere Bäume gepflanzt», so Trachsel. Durch den Schönfels-Park werden zudem neue Wanderwegabschnitte geführt. Diese Wege führen von der Bergstation her links um den Campus, über den Park und bei den Sportanlagen und beim Weiher wieder in die Strasse zum Vordergeissboden. Von der Bergstation hinauf aufs Plateau entsteht ein barrierefreier Weg.



Ansicht West Schönfels

### BAUPHASEN ENTWICKLUNG BIS 2027

Die baulichen Veränderungen im Bereich der Internatsschule werden etappiert erfolgen. In einer ersten Phase wird bis 2027 der Teilbereich Felsenegg aufgewertet. Das Provisorium Pavillon Flex schafft Ausweichmöglichkeiten für diverse Nutzungen während des Umbauprozesses. Das Institutsgebäude Felsenegg wird um einen Anbau ergänzt, das Wohnhaus Felsenegg aber abgebrochen. Die Plantanenallee wird aufgewertet.

### BIS 2028

Sobald der dafür notwendige Unterrichts- und Beherbergungsraum geschaffen wurde, wird in einer zweiten Phase das Hauptgebäude (groses Haus Schönfels) renoviert. Wegen brandschutztechnischer Auflagen muss die Renovation bis 2028 abgeschlossen sein.

### BIS 2035

In der letzten Phase werden die Rück- und Neubauten sowie die Umgebung im Teilgebiet Schönfels umgesetzt und im Anschluss das Provisorium Pavillon Flex wieder zurückgebaut.



### Auch das Restaurant bei der Bergstation wird neu gebaut

Ankunftsort auf dem Zugerberg ist seit eh und je die Bergstation der Zugerbergbahn. Die heutige Station wurde 1960 erbaut, das Restaurant im Jahr 1970. «Der Teil mit dem Restaurant hat seine Lebenszeit erreicht», erklärt Philipp Hofmann, Mitglied der Geschäftsleitung der Zugerland Verkehrsbetriebe (ZVB), die für den Betrieb zuständig sind. Daher planen die ZVB in den kommenden Jahren einen Neubau. Die Kubatur gibt der Bebauungsplan vor. «Die Gestaltung des neuen Restaurants ist noch offen. Die Planungen dafür starten wir nun», sagt Hofmann. Klar ist, wie gross der Gastronomiebereich des Neubaus mindestens sein muss. Der Grosse Gemeinderat der Stadt Zug setzte in der 2. Lesung des Bebauungsplans fest, dass

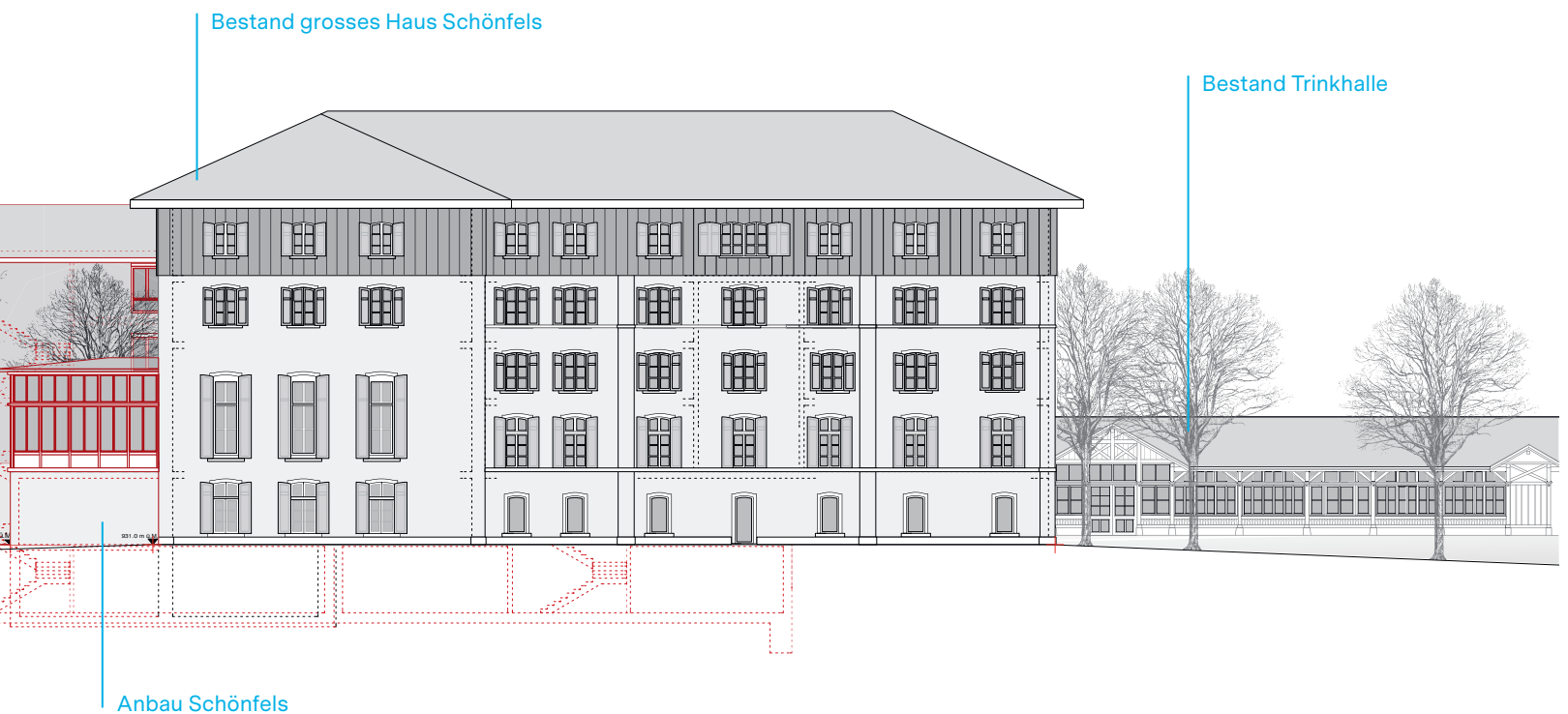
### «Die Gestaltung des neuen Restaurants ist noch offen. Die Planungen dafür starten wir nun.»

Philipp Hofmann, Mitglied der Geschäftsleitung ZVB

1000 Quadratmeter anrechenbare Geschossfläche zulässig sind, davon müssen mindestens 250 Quadratmeter für die Gastronomie verwendet werden, wobei das Restaurant mindestens 40 Sitzplätze zählen muss.

Aktuell sind die Türen des Restaurants geschlossen. Der ehemalige Pächter ging im vergangenen Jahr in Pension. Zeitgleich stand

die Zugerbergbahn von Februar bis Dezember 2022 für mehrere Monate still, damit das über 100-jährige Trasse erneuert werden konnte. Die Restaurant-Räumlichkeiten wurden dem Institut Montana temporär vermietet. Bald wird dort nicht mehr gebüffelt, sondern ab dem 1. September 2023 wieder serviert. Neue Pächterin ist die Allenwindnerin Cindy Uslu-Hodel. Sie ist eine erfahrene Gastronomin mit Koch-Diplom und Wirtepatent.



### VON DER KURANSTALT ZUR SCHULE

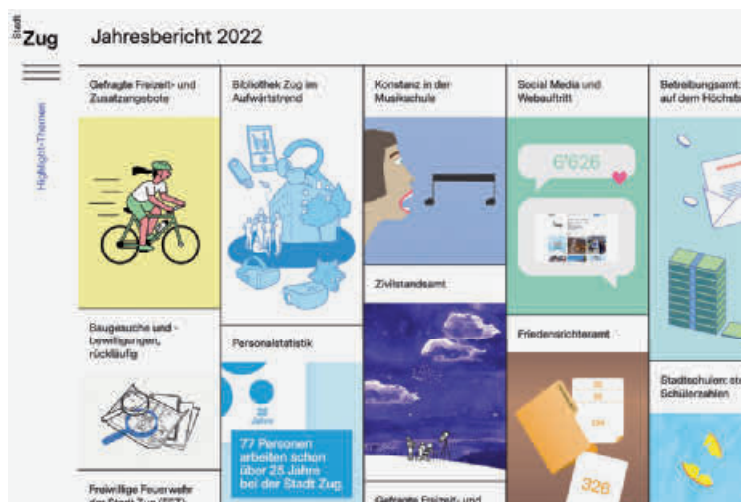
Johann Peter Weiss eröffnete 1854 die «Curanstalt Felsenegg». Er bot in seinem Kurhaus Kalt- und Warmwasserbäder, frische Molke, gesundes Essen, frisches Wasser und Alpenluft. 1868 konnte Weiss um- und anbauen. 1917 erwarb Kantonsschulprofessor Johann Innozenz Hug mit seiner Gattin Paula die Kuranstalt und gründeten darin das «Voralpine Knabeninstitut und Landerziehungsheim Zugerberg». Im Jahr 1933 wurde es eine Zweigschule des Knabeninstituts Dr. Schmidt in St. Gallen. Das Grand Hotel Schönfels eröffnete im Jahr 1869, aber schon 1876 war die Aktiengesellschaft am Ende und verkaufte an die Privatbankiers Hotz und Wyss, welche an den Berner Lenzinger-Jecker weiterveräusserten. 1882

übernahmen Hotz und Wyss abermals. Doch schon 1887 brach ihre Bank zusammen und die Hypothekenbank Winterthur übernahm. 1888 übernahm ein geschickter Hochstapler das Hotel, sorgte für Schlagzeilen, landete vor Gericht und das Schönfels wurde 1902 an den Hotelier Heinrich Widmer verkauft. Er baute alsbald den nördlichen Flügel, die Dépendenzen im Osten sowie die Trinkhalle hinzu. Im Jahr 1925 kaufte Max Husmann das schon länger leer stehende Schönfels mitsamt umliegendem Gelände. Dort eröffnete er 1926 seine Schule. Der Campus wurde 1937 mit dem Kauf des nahe gelegenen Hotels Felsenegg erweitert. Im Jahr 2026 feiert das Institut Montana sein 100-jähriges Bestehen.

# Wirtschaft

## JAHRESBERICHT 2022

### Jahresbericht neu in digitaler Form



Bis anhin gab es zwei Versionen der Jahresberichte der Stadt Zug: eine rund 160 Seiten umfassende detaillierte Version als Vorlage für das Stadtparlament und eine Kurzversion in Form eines Flyers. Interessierte, die im Vergleich zum Flyer ausführlichere Informationen aus den einzelnen Departementen sowie zusätzliche Fakten, Zahlen und Grafiken wünschten, mussten sich bis anhin an die Parlamentsvorlage halten. Nun gibt es eine digitale, mobileoptimierte Kurzversion des Jahresberichts. Sie führt inhaltlich weiter als der bisherige Flyer, ist jedoch interaktiv und visuell attraktiver umgesetzt.

[www.stadtzug.ch/jb2022](http://www.stadtzug.ch/jb2022)

## ZUG TOURISMUS

### Unvergessliche Ausflüge



Zug bietet dank der Kombination aus Business, Kultur, Design und Natur überraschend viel auf kleinem Raum. Die Region Zug kann also auf eine unvergessliche Weise entdeckt werden. Zug Tourismus hat für jeden Betriebsausflug oder für eine Reise mit Freunden oder der Familie das perfekte Angebot. Die Gruppenevents sind ideal für Unternehmen, Vereine und Gruppen jeder Grösse. Das Team von Zug Tourismus bietet dazu eine individuelle Beratung.

Im Zug-Shop stehen zudem eine Vielzahl von Erinnerungen zum Verschenken bereit. Die hochwertigen Produkte werden mit viel Hingabe und viel Liebe zum Detail in Zug hergestellt. Bei Zug Tourismus können auch individuell zusammengestellte Geschenkkörbe bestellt werden.

[www.zug-tourismus.ch](http://www.zug-tourismus.ch)

## GASTKANTON

### Zug zu Gast am Sächsilüüte



Der Kanton Zug wird auf Einladung des Zentralkomitees der Zünfte Zürichs vom 25. bis 28. April 2025 zum zweiten Mal als Gastkanton am Zürcher Sächsilüüte teilnehmen.

Der Kanton Zug war vor 18 Jahren bereits Gastkanton. Der Auftritt am Sächsilüüte 2007 führte zu einer noch engeren Beziehung zum Kanton Zürich (Zuger Mitgliedschaft bei Metropolitanraum Zürich und Greater Zurich Area). Der Gastauftritt im Jahr 2025 wird die nachbarschaftlichen Beziehungen zu Kanton und Stadt Zürich weiter stärken.

Frau Landammann Silvia Thalman-Gut wird Präsidentin des Organisationskomitees für den Zuger Gastauftritt sein. Der Regierungsrat hat das Ziel, die Kosten für den Gastauftritt 2025 im Rahmen des Auftritts 2007 zu halten. Die Volkswirtschaftsdirektion wird die Vorbereitungen für den Gastauftritt nun an die Hand nehmen.

# Käse, Kinder, Gästezimmer

Urs Büeler (46), Walishof

Interview Sabine Windlin, Foto Stefan Kaiser



**Du produzierst seit letztem Sommer Käse auf dem Zugerberg. Ist das eine Art Alleinstellungsmerkmal deines Hofes?**

Ja, ich bin der einzige Käser auf dem Zugerberg. Käsen war aber schon immer eine Leidenschaft von mir. Zwischen 2000 und 2005 arbeitete ich im Sommer jeweils als Käser auf einer Alp im Prättigau auf 1700 Metern. Ich liebte diese Arbeit und hatte vor, auch im Sommer 2006 auf die Alp zu gehen. Doch da stiess ich in der Schweizer Bauernzeitung eines Tages auf ein Inserat, in welchem die Korporation Zug den Walshof zur Pacht ausschrieb. Da ich schon seit Längerem auf der Suche nach einem Betrieb war, habe ich mich beworben.

**Du bist kein Zuger «Korporatiöner», sondern stammst aus Schwyz, und hast die Pacht trotzdem erhalten?**

Die Umstände waren speziell. Der vorherige Pächter ist unter tragischen Umständen und überraschend ums Leben gekommen, da brauchte die Korporation kurzfristig einen Nachfolger. Das Inserat war Mitte März 2005 ausgeschrieben, kurz darauf gab es eine Betriebsbesichtigung und bereits für den Frühling konnte die Pacht übernommen werden. Vorrang hätte tatsächlich ein Zuger Korporationsbürger gehabt. Aber weil dieser nicht so kurzfristig parat war, zog er sich von der Bewerbung zurück. Vor zwei Jahren habe ich dann meinen Traum realisiert: Ich baute die ehemalige Brennerei zur Käserei um und richtete im Keller ein Lager ein. Die grossen Laibe Zugerbergkäse, die etwa 5 Kilogramm wiegen, lagern zweieinhalb Monate hier, bis sie genussbereit sind. Die kleineren Laibe vom Mutschli, die knapp ein Kilo wiegen, kann man bereits nach einem Monat essen.

**Schwerpunktmässig betreibst du aber Milchwirtschaft. In deinem Stall stehen 26 Kühe und 10 Stück Jungvieh.**

Ja, ich verkaufe nach wie vor die meiste Milch. Nur etwa zehn Prozent verkäse ich aktuell. Den Käse verkaufe ich direkt ab Hof. Zusätzlich beliebere ich den Hofladen von Andrea und Franz Iten im Bröchli Oberwil und jenen von Roger und Barbara Iten in der Letzi. Hinzu kommen diverse Zuger Restaurants. Weil es um den Milchpreis bekanntlich nicht sehr gut bestellt ist – für den Liter erhalte ich rund 65 Rappen – möchte ich künftig deutlich mehr Käse produzieren. So bleibt mir mehr Wertschöpfung auf dem Hof. Das Gute am Käsen ist: die Produktion ist saisonal unabhängig. Käsen kann man zu jeder Jahreszeit.

**Zusammen mit deiner Partnerin Judith seid ihr eine grosse Patchworkfamilie mit sechs Kindern; eine Familienform, die man auf Bauernhöfen nicht so häufig antrifft.**

Das war auch nicht so geplant. Judith und ich waren beide schon einmal in einer Partnerschaft mit Kindern. Ich brachte drei Kinder in unsere Beziehung, sie zwei. Gemeinsam haben wir noch einen Sohn. Alle sechs Kinder – der Jüngste ist 7 Jahre, der Älteste 19 Jahre alt – gehen noch zur Schule oder sind in der Ausbildung und wohnen zu Hause. Das sieht man an den vielen Schuhen, die beim Eingang rumstehen. Bei uns ist immer etwas los. Und seit Kurzem empfangen wir auch noch Gäste.

**Du sprichst vom Bed and Breakfast, das ihr seit letztem Sommer in einem Nebengebäude betreibt.**

Genau. Es entstand dank dem Engagement von Judith. Sie ist von Beruf Handarbeit- und Hauswirtschaftslehrerin und hat nach wie vor ein Teilzeitpensum in Walchwil. In den Innenausbau des B&B und die Einrichtung der Zimmer hat sie viel Herzblut gesteckt. Das Angebot stösst auf Interesse. Wenn die Gäste wollen, dürfen sie bei einfachen Tätigkeiten auf dem Hof mit anpacken, ansonsten können sie sich hier auch einfach nur vom Alltag erholen, die Gegend erkunden und die traumhafte Aussicht geniessen.

**Apropos mit anpacken. Wer knackt die vielen Baumnüsse, die hier in den grossen Kesseln lagern?**

Auch bei den Baumnüssen hat meine Partnerin den Lead. Wir haben sechs grosse Nussbäume. Die Nüsse in den Kesseln stammen vom letzten Jahr. Sie trockneten mehrere Monate im Keller und sind nun bereit, um geknackt zu werden.

**In Handarbeit?**

Ja, ganz altmodisch mit dem Nussknacker. Judith lädt manchmal ein paar Freundinnen ein. Die setzen sich dann an den Küchentisch, trinken Kaffee, plaudern zusammen und knacken Nüsse. Judith lässt daraus Baumnussöl pressen oder karamellisiert die Nüsse. Das ergibt dann ein feines Dessert. Was praktisch ist: Nussbäume sind sehr pflegeleicht und anspruchslos und im Gegensatz zu Bäumen mit Kern- und Steinobst nicht anfällig für Krankheiten. Sie gedeihen gut und man muss sie kaum schneiden.

**Wie ist das Verhältnis unter den Bauern auf dem Zugerberg? Ist man eher Kollegen oder Konkurrenten?**

Ich empfinde das Verhältnis als sehr gut. Wir helfen uns gegenseitig aus. Als ich im letzten

Sommer eine Menge Gras gemäht habe und unverhofft ein starker Regen kam, waren innert Kürze drei Kollegen aus der Nachbarschaft mit ihren Traktoren und Ladewagen zur Stelle und halfen mit, das Heu einzubringen. Die allermeisten Landwirte vom Berg sind auch in der Feuerwehr und bilden gemeinsam den Löschzug Zugerberg. Man weiss nie: Plötzlich brennt's und man ist selbst froh, wenn die Kollegen ausrücken.

---

**ZUR PERSON**

Urs Büeler bewirtschaftet seit 2006 den Walshof der Korporation Zug. Schwerpunkt bilden die Milchwirtschaft und Braunviehzucht. Die 26 Kühe und 10 Stück Jungvieh trifft man im Sommer meist täglich auf der Weide an. Zum landwirtschaftlichen Betrieb gehören 28 Hektaren Weide-, Streu- und Heuland. Das Obst der Hochstammbäume dient vor allem dem Eigenbedarf. Seit 2022 ist eine Hofkäserei in Betrieb, wo Zugerbergkäse und Mutschli produziert werden. Partnerin Judith empfängt Gäste im B&B.

[www.walishof.ch](http://www.walishof.ch)

# Beizenkultur: Tradition und Vision

**Gastwirtschaft.** Äplermagronen, Gemüse-Rösti oder lieber Kutteln und Kalbskopf? Auf dem Zuger- und Walchwilerberg findet sich für jeden Geschmack etwas. Die Beizenkultur ist vielfältig und bietet einige Überraschungen.

Text und Fotos Micha Eicher

Das Restaurant Vordergeissboden ist nur eines von vielen unterschiedlichen Wirtshäusern auf dem Zugerberg.





«Eine gute Küche, faire Preise und gerechte Löhne; das ist für mich eine gute Beiz»: Peter Biberger, Wirt im «Vordergeissboden».

Bei Schönwetter ist auf dem Zugerberg schnell mal jeder freie Sitz- und Parkplatz besetzt. Es treffen Wanderer auf Hündeler, Biker auf Familien und ausländische Gäste auf Einheimische. Es ist die Zeit, wo die Beizer alle Hände voll zu tun haben, wo endlos Schnitzel-Pommes-frites und Chicken Nuggets bestellt werden und die hungrige Gästeschar auch ab und zu für einen freien Tisch anstehen muss. Dann fehlt es an allen Ecken und Enden an Servicepersonal, Köchen und Abschwaschhilfen. Anders sieht es bei Schlechtwetter aus. Dann hat man gut und gern einen halben Gasthof und ein mystisches Panorama für sich alleine. Die Wirte haben Zeit zum Plaudern und setzen sich zu ihren Gästen an den Stammtisch. Es ist ein gemütlicher Moment auf dem Zugerberg. Ein Geheimtipp sozusagen. Wir haben diese Option ausgiebig getestet und verraten an dieser Stelle die Besonderheiten von fünf ausgewählten Beizen auf einer genussvollen Route.

#### Qualität über alles: Vordergeissboden

Über den Mittag mit dem Bähnli hoch, fein essen und dann wieder runter in die Stadt. Viele Gäste schätzen das Restaurant Vordergeissboden für eine kurze Auszeit. Der Wirt Peter Biberger sieht sich weniger in der Gastgeberrolle. «Ich bin kein Frontmann, ich bin glücklich in meiner Küche, wenn ich wirken und kochen kann.» Die Gäste kommen wegen der Mund-zu-Mund-Empfehlung. In seiner Vergangenheit hat Biberger für bekannte Grössen wie Jacky Donatz oder Freddy Burger gearbeitet, war Kü-

chenchef im Dolder und Kaufleuten in Zürich. Heute mag er die einfache Küche. Alle zwei Monate wechselt er die Karte. «Vom Forellenfilet, über Trüffel-Risotto, hin zum Wild.» Was nie von der Karte weg darf: Älplermagronen

### «Ich bin kein Frontmann, ich bin glücklich in meiner Küche, wenn ich wirken und kochen kann.»

Peter Biberger

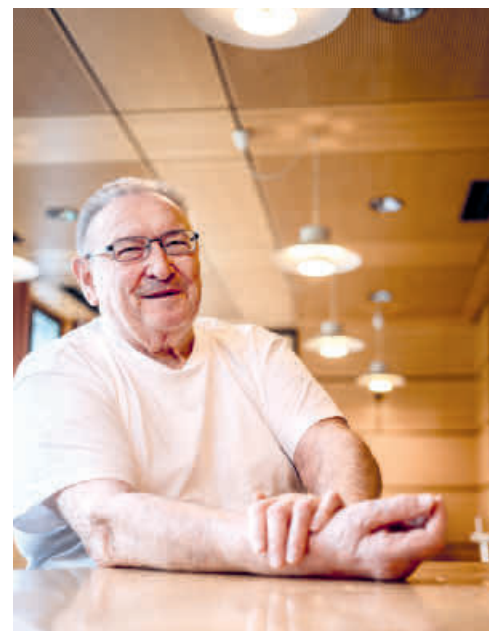
und Fondue. «Wir sind die Einzigen hier oben, die das ganze Jahr hindurch Käsefondue anbieten.» Biberger macht die Mischungen selber. «Ich würde nie eine Fertigmischung kaufen. In mein Fondue gehört echter Freiburger Vacherin, Greyerzer und natürlich Zuger Kirsch.» Biberger setzt auf höchste Qualität, dabei kommt bei ihm auch mal ein ausländisches Rind auf den Teller. «Beim Schweizer Rind stimmt für mich das Preis-Leistungs-Verhältnis nicht immer.» Am meisten gefällt ihm, wenn er seinen Stammgästen ein Gericht ausserhalb der Karte vorschlagen kann. «Für kleine Gruppen mache ich gerne was Exklusives wie einen Mehrgänger mit Kalbskopfbäggli. Es muss schliesslich nicht immer nur Schnitzel-Pommes sein.»

Speziell: Fünf verschiedene Käsefondues  
Gut zu wissen: Zeit zum Geniessen mitbringen  
Kontakt: [www.vordergeissboden.ch](http://www.vordergeissboden.ch), 041 711 05 41

#### Aus Grossmutterns Zeiten: Hintergeissboden

«Eine gute Beiz muss das Rad nicht neu erfinden», sagt Edwin Marty. Der 77-Jährige hat Anfang Jahr das Restaurant Hintergeissboden übernommen, zuvor war er vier Jahre in der Küche. Der Hintergeissboden hat keine fixe Menükarte. Marty mag die Abwechslung. «Im Frühling Spargeln mit Fisch, im Sommer ein Grillbuffet, im Herbst Metzgete.» Was auf dem Berg gut ankommt: Kalbsläberli, Bratwurst mit Rösti oder Kutteln. «Ich koche gerne alte Sachen aus Grossmutterns Zeiten.» Nicht missen möchte er den Ton der Kuhglocken. «Im Herbst habe ich richtig Mühe, einzuschlafen, wenn ich sie nicht mehr höre.» Neben den Wanderern und Ausflüglern trifft man hier auch auf Familien und junge Mamis, die wegen des Spielplatzes herkommen. «Bei Schönwetter haben wir die Bude voll, wens regnet, kommen dennoch die einen oder anderen zum Mittagessen vorbei. Sie schätzen es, dass sie unter der Woche mit dem Auto herfahren können.» Was auffällt: Seine Produkte sind wenn möglich aus der Schweiz, sein Glace-Angebot ist ohne Palmöl und seine Menüs ohne Schnick-Schnack. «Ich mache alles, was gut ist. Morgen kommt eine Gruppe, die wollen Braten und Gratin.» Sagts und holt im Garten ein paar Zweige Rosmarin für die Bratensauce. «Ich bin ein alter «Chnorzi», ich müsste nicht mehr arbeiten. Ich koche, weil ich es gern mache. Sobald es mir keine Freude mehr macht, werde ich sofort aufhören.»

Speziell: Saisonale traditionelle Küche  
Gut zu wissen: Spielplatz, keine Hunde drinnen  
Kontakt: [www.hintergeissboden.ch](http://www.hintergeissboden.ch), 041 720 26 36



«So sein, wie man ist.» Das ist das Geheimrezept von Edwin Marty vom «Hintergeissboden».



«Unsere Vision: Ein Leben mit Hand und Herz»: Isabelle Marthaler (v. l.), Marco Kunz, Viola Schmid und Valeria Schuler vom Hirschenbeizli.

#### Oase für Ruhesuchende: Hirschenbeizli

Es ist kein Restaurant, kein Erlebnishof und so viel mehr als eine Besenbeiz: Der Hirschenhof bietet Rast, Getränke und einiges an Überraschung. Die Bewohnerinnen und Bewohner leben in einer visionären Generationengemeinschaft zusammen, versorgen sich selbst und teilen ihren kreativen Raum mit Wandernden, und jenen, die eine Auszeit suchen oder gar in der Älteren-WG ihre Bleibe finden. «Was wir machen und wie wir sind: So etwas kennt man noch nicht», sagt Valeria Schuler. Sie ist Bäuerin und leitet das Hirschenbeizli in dritter Generation. «Wir sind immer offen, man kann sich hier jederzeit selber bedienen.» Statt Landwirtschaft gibts hier eine «Mueterland-Hirtschaft», sagt Viola Schmid. «Statt das Land zu bewirtschaften, ›behirten‹ wir es. Denn es gehört uns nicht, es gehört sich selbst.» Ein Leben in Einklang mit der Natur, mit den Pflanzen und Tieren: Der Hirschenhof produziert seit jeher in Bio-Qualität, setzt auf bio-ethische Werte, Biodiversität, viel Handarbeit, Verantwortungsbewusstsein, Solidarität und Gleichstellung. Eine idyllische Oase mit weidenden Damhirschen, Engadiner Schafen, freilaufenden Hühnern, spielenden Kindern und viel Lebenskunst. «Es tut den Leuten gut, innezuhalten und die Schönheit der Natur zu geniessen», sagt Valeria Schuler. Auf Anfrage kann man im Hirschenbeizli auch essen, mit einer Gruppe selber Pizza belegen und im Holzofen backen.

Speziell: Nur Getränke und Snacks, Hirschfleisch und Käse auf Voranmeldung, Pizzamachen für Gruppen  
Gut zu wissen: 24/7 h geöffnet, Selbstbedienung, Hofladen  
Kontakt: www.sueren.ch, 079 710 93 68



«Wir wollen unsere Gäste persönlich begrüßen»: Die Gastgeber vom Restaurant Blasenberg, Dönsler und Stefan Limacher.

#### Gelebte Herzlichkeit: Blasenberg

«Eine ehrliche Gastronomie ist mir wichtig», sagt Stefan Limacher. «Man muss etwas bezahlen, um gut zu essen, dafür soll der Gast auch etwas zurückkriegen.» Er und seine Frau Dönsler wirtin in der dritten Generation auf dem Blasenberg. Die beiden sind das perfekte Team: Sie als zuvorkommende Gastgeberin die Herzlichkeit in Person, er mit voller Leidenschaft in der Küche. Vom einfachen Wurst-Käse-Salat

#### «Auch bei einem Grossansturm an einem Sonnentag wollen wir niemanden wegschicken.»

Stefan Limacher

bis zu Lammhaxen oder dem berühmten Kapaun-Poulet: Auf dem Blasenberg gibt es viele regionale Spezialitäten. Stefan Limacher verwendet so weit wie möglich Lebensmittel vom eigenen Hof oder von benachbarten Bauern. Limachers legen grossen Wert darauf, dass sich ihre Gäste wohlfühlen und freundlich empfangen werden. «Auch bei einem Grossansturm an einem Sonnentag wollen wir niemanden wegschicken.»

Speziell: Kapaun, Kaninchen, Truthahn und Lamm vom eigenen Hof  
Gut zu wissen: Spielplatz, Hofladen  
Kontakt: www.blasenberg.ch, 041 711 05 44



«Wir sind offen für Neues und probieren gerne was aus»: Pia (v. l.), Marlene und Markus Infanger wirtin im «Pfaffenboden».

#### Vielfältiger Familienbetrieb: Pfaffenboden

«Wir verwerten, was wir erhalten», sagt Markus Infanger. «Wenn ich vom Hirschenhof frische Hirschleberli kriege, nehme ich diese sofort aufs Menü.» Markus Infanger setzt auf regionale Produkte. «Ich koche gesund, saisonal und frisch.» Am besten laufen Fitnesssteller, Siedfleischsalat im Sommer, Wild im Herbst, Suppen im Winter und Gemüserösti im Frühling. Stolz ist Infanger auf das selbst gemachte Cordon bleu mit dem geräucherten Schinken und dem Walchwiler Bergkäse. «Ich habe lange geprübelt, um den perfekten Käse zu finden, einer, der beim Aufschneiden nicht einfach rausläuft.» Ein Geheimtipp sei die Wildschweinbratwurst: «Das hat sonst niemand. Ein Metzger von Walchwil macht die Würste für uns.» Die Infangers wollen kulinarisch verschiedene Möglichkeiten bieten, auch für Vegis. «Das Gemüse-Curry ist sogar vegan», sagt Tochter Marlene Infanger. «Auch wenn es eigentlich nicht auf den Berg passt.» Sie selbst liebt neben der Schweizer auch die asiatische Küche mit einer gewissen Schärfe. Nur eins geht auf dem Berg gar nicht, da sind sich alle Familienmitglieder einig: Kebab. «Wir wollen unseren Wurzeln treu bleiben.» Auch die Reduktion von Food Waste haben sie sich vorgenommen: «Wir wollen verhindern, dass wir viel wegwerfen müssen», sagt Pia Infanger. «Darum heisst es bei uns, lieber nachschöpfen als werfen.»

Speziell: Saisonale Küche, Wildschweinbratwurst, selbst gemachte Kuchen, Ländlerabende  
Gut zu wissen: Spielplatz, durchgehend warme Küche  
Kontakt: www.pfaffenboden.ch/, 041 758 15 06

Noch mehr Restaurants und Besenbeizen unter [www.zbb.ch/freizeit-oase/restaurants/](http://www.zbb.ch/freizeit-oase/restaurants/)

An aerial photograph of a forest landscape. A central clearing, possibly a meadow or a small farmstead, is visible, surrounded by dense green trees. A stream or small river flows through the clearing, and several small ponds are scattered throughout the area. The overall scene is lush and green, with a mix of different shades of green and brown. The text is overlaid on the central part of the image.

# Aus der Vertikalen

Mit Fotos von Andreas Busslinger









# Schule & Familie

## BIBLIOTHEK ZUG

### Ausweis umtauschen



Auf vielfachen Wunsch der Kundschaft wird die Bibliothek Zug in der zweiten Jahreshälfte 2023 die Öffnungszeiten erweitern. Im Stammgebäude wird der Zutritt von Montag bis Samstag von 7 bis 23 Uhr möglich sein. Das Bibliotheksteam ist von Montag bis Freitag von 9 bis 19 Uhr und Samstag von 9 bis 16 Uhr vor Ort. An den Randzeiten ohne Personal wird die Kundschaft die Bibliothek selbständig mit dem Bibliotheksausweis oder der eZug-App betreten können. Um von den erweiterten Öffnungszeiten zu profitieren, muss der bisherige weisse Bibliotheksausweis in den neuen Ausweis mit RFID-Technologie umgetauscht werden. Das Umtauschen ist kostenlos. Mehr Infos gibt es beim Bibliotheksteam direkt oder unter [bibliothek@stadtzug.ch](mailto:bibliothek@stadtzug.ch) sowie 058 728 95 00.

## EZUG

### Das Schulportal ist online



Der Startschuss zur Inbetriebnahme des Schulportals ist gefallen. Eltern und Erziehungsberechtigte können ab sofort digital mit Klassenlehrpersonen und der Betreuung kommunizieren.

Beispielsweise können Abwesenheiten und Absenzmeldungen einfach via App auf dem Mobiltelefon mitgeteilt werden. Im Schulportal ist die Erfassung von Abwesenheiten (z. B. Zahnarzt) und kurzfristigen Absenzmeldungen (z. B. Krankheit) gebündelt möglich.

Als sicheren Zugang zum Schulportal dient die eZug-App mit dem individuellen Zuglogin.

Ab dem Schuljahr 2023/24 gilt das Schulportal als primärer Kanal für die Kommunikation zwischen Schule (Betreuungsgruppe und Klassenlehrperson) mit Eltern bzw. Erziehungsberechtigten.

[www.ezug.ch/schulportal](http://www.ezug.ch/schulportal)

## BIBLIOTHEK-HITLISTE

### Wissenswertes zum Zugerberg



**Zuger Neujahrsblatt 2008: Zugerberg**  
diverse Autorinnen und Autoren.

Von Pionieren und Revolutionären, über Kühe, Forscher und Korporationen.



**Moorlandschaft Zugerberg: Blickpunkt Landschaft**  
Philipp Gieger, Monika Beck, Peter Hegglin

Welche Tiere nutzen Moore als «Réduit»? Die Broschüre des Zuger Amts für Raumplanung gibt Antworten auf die Ursprünge, Beschaffenheit und Vielfalt der Moorlandschaft auf dem Zugerberg. Die vielen Bilder und kurzen Texte laden zur Neuerkundung des Zugerbergs ein. Übrigens: Bodenbrüter halten sich im moorigen Réduit auf.

Im Bibliothekskatalog unter [www.bibliothekzug.ch](http://www.bibliothekzug.ch) finden sich unter dem Stichwort «Zugerberg» zahlreiche weitere Publikationen wie Artikel, Dossiers und Broschüren.

# Wo ist Dönser?

Dönser Limacher (39), Restaurant Blasenberg

Interview Sabine Windlin, Foto Stefan Kaiser



**Wenn man sieht, wie du dich um deine Gäste kümmerst, gibt es keinen Zweifel: Du bist die geborene Wirtin.**

Das Gastgewerbe ist tatsächlich meine Leidenschaft. Ich liebe meine Gäste! Aber es war nicht selbstverständlich, dass ich mit 17 Jahren eine Lehre als Servicefachangestellte machen durfte. Meine Eltern stammen aus der Türkei und waren kritisch, als ich von meinem Berufswunsch erzählte, weil man in der Gastronomie oft auch am Abend oder bis in die Nacht arbeiten muss. Letztlich haben sie aber verstanden, dass dies für mich als junge Frau in der Schweiz kein Problem sein würde, und sie sagten Ja zu meiner Lehre.

**Bist du in der Türkei geboren?**

Ja, ich bin erst mit 14 Jahren zusammen mit meinen Eltern, meinen zwei Schwestern und meinem Bruder in die Schweiz gekommen. Da musste ich zuerst zwei Jahre die Integrations- und Deutschschule in Zug besuchen und Deutsch lernen. Die zweijährige Lehre als Servicefachangestellte machte ich im Restaurant Schiff in Unterägeri bei Bernadette Gardi. Einfach war es nicht, denn auch während der Lehre hatte ich noch Verständigungsschwierigkeiten. Für die Berufsschule musste ich enorm viel lernen, aber ich gab nicht auf, wollte allen zeigen, dass ich es kann. Auch meine Chefin glaubte an mich, unterstützte und motivierte mich. Es war eine strenge Zeit. Am Mittag waren jeweils nur meine Chefin und ich im Restaurant. Wir hatten alle Hände voll zu tun. Gleichzeitig mochte ich es, dass so viel Action herrschte. So verging die Zeit wie im Fluge.

**Wie haben die Gäste auf dich reagiert?**

Gut! Ich war am Anfang scheu, aber immer freundlich. Von daher war es nicht so schlimm, wenn ich mal etwas nicht verstand. Die Leute merkten, dass ich mir Mühe gab und mit Freude bei der Arbeit war. Und das ist schliesslich das Wichtigste im Gastgewerbe. Noch heute, wenn ich im Ägerital bin, erkennen mich ehemalige Gäste und fragen, wie es mir geht, was ich mache. Stolz sage ich dann, dass ich nun mit meinem Mann Stefan ein eigenes Restaurant auf dem Blasenbergrüe führe. Wer möchte das nicht? Ein eigenes Lokal, in dem man entscheiden und Verantwortung übernehmen kann.

**Euer Restaurant ist für die schöne Aussicht und den feinen Kapaun – Fleisch von kastriertem Hahn – bekannt. War es immer klar, dass ihr als Nachfolgenergeneration diese Tradition weiterführt?**

Absolut. Die Gäste würden es nicht verstehen, wenn der Kapaun plötzlich von der Speisekarte verschwinden würde. Schon Stefans

Grossmutter kochte Kapaun. Und der «Güggel» ist bis heute ein Erfolg. Nach wie vor gilt: der Kapaun wird konsequent – auch im Sommer – nur im Restaurant auf einem weiss gedeckten Tisch serviert. Denn an der frischen Luft würde das Gericht auf der Platte zu schnell kalt oder von Fliegen und Wespen belagert. Das Dessert können unsere Gäste bei schönem Wetter aber dann gerne draussen auf der schönen Terrasse geniessen.

**Dein Mann Stefan und du – harmoniert ihr in der Küche?**

Sehr gut. Wir haben uns ja in der Küche kennengelernt. Das war im Hafenrestaurant Zug, wo er als Koch und ich im Service arbeitete. Auch das war übrigens eine tolle Zeit. Es kamen viele Gäste vom EVZ und der SVP, weil der Besitzer in diesen Kreisen verkehrte und sehr gut vernetzt war. Stefan und ich arbeiten nun seit über zehn Jahren zusammen. Wir haben eine klare Arbeitsteilung. Er in der Küche, ich im Service. Wenn sich grössere Gruppen anmelden, sprechen wir uns gut miteinander ab und stellen sicher, dass genügend Mitarbeiterinnen da sind. Unser Team besteht aus meiner Schwägerin Beatrice, die 50 Prozent angestellt ist und vier Aushilfen. Wichtig ist, dass ich immer persönlich vor Ort bin. Wenn mich die Gäste im Restaurant nicht gleich erblicken, fragen sie sofort nach: «Wo ist Dönser?»

**Abgesehen von der Arbeit im Restaurant. Wie gefällt es dir, auf dem Zugerberg zu wohnen?**

Ich bin sehr glücklich hier oben und möchte nirgendwo anders leben. Immer wenn ich kurz in die Stadt runter muss, bin ich froh, wenn ich wieder hier oben bin. Wenn wir am Dienstag und Mittwoch Ruhetag haben, gehe ich am liebsten wandern. Ich mag die Ruhe und die Natur. Auch in der Türkei bin ich auf dem Land aufgewachsen, in der Provinz Sivas im Nordosten des Landes. Meine Eltern hatten einen Bauernhof mit Kühen. Ich war also schon immer ein Landei.

**Im letzten März habt ihr das Restaurant restauriert. Was hat sich verändert?**

Zur Beruhigung unserer Stammgäste betone ich gleich: im alten historischen Teil – in der «Burestube» – hat sich nichts verändert. Da sieht alles noch genau gleich aus. Aber im neueren Teil war eine Renovation angesagt. Wir haben Decken, Wände, Fensterrahmen saniert und gestrichen, neues Licht installiert und die Vorhänge und Tischtücher ersetzt. Die Rückmeldungen auf die Modernisierung sind sehr positiv.

---

**ZUR PERSON**

Dönser Limacher führt zusammen mit ihrem Mann Stefan das Restaurant Blasenbergrüe. Bekannt ist das Lokal für Kapaun, eine Fleischspezialität von kastriertem Hahn. Die Hähne kommen mit rund drei Wochen vom Mastbetrieb auf den Blasenbergrüe. Dies ist der geeignete Zeitpunkt, um die männlichen von den weiblichen Tieren zu unterscheiden. Nach einer Woche werden sie unter Narkose kastriert, danach vier Wochen weiter gemästet und anschliessend geschlachtet. Pfannenfertig wiegt ein Kapaun zwischen 1,8 und maximal 3 Kilo. Pro Monat metzgen die Limachers etwa 160 Kapaune. Einheimische und Touristen schwören auf das feinfaserige Fleisch, das seit eh und je mit der gleichen Beilage serviert wird: Safranrisotto und selbst gemachten Pommes Frites.

# Freizeit-Oase auf dem Hausberg

**Familienfreundlich:** Grillieren, wandern, spielen, entdecken und erleben. Der Zugerberg bietet Familien eine Vielzahl von Möglichkeiten, einen tollen Tag auf dem Zuger Hausberg zu verbringen.

Quelle: Jahresbroschüre Zugerbergbahn und [www.zbb.ch](http://www.zbb.ch), Illustration Corina Vögele

Acht Grillplätze laden zum Verweilen ein. Auf drei Rundwanderwegen kann die Natur durchstreift werden.





## ANREISE

Ab Zug Haltestelle Metalli / Bahnhof fährt die ZVB-Linie 11 im 15-Minuten-Takt zur Talstation Schöneegg. Die Anzahl Parkplätze ist sehr beschränkt. Schöneegg Talstation nach ZBB Zugerberg, Fahrzeit: 8 Minuten

## UNTERWEGS MIT KINDERWAGEN ODER ROLLSTUHL

Auf dem Zugerberg gibt es genügend asphaltierte Strassen, die für Kinderwagen und Rollstühle geeignet sind.



ZUG

OBERWIL



### HASENWEG

🕒 1 h 45 min 🚶 🚲

Der Hasenweg eignet sich auch für kleine Wanderer. Auf dem Weg finden sich geschnitzte Tierfiguren sowie die Feuerstellen Schattwäldli, Brand und Ewegstafel. Der Weg ist kinderwagen- und rollstuhlgängig. Jedoch ist damit ein Umweg von ca. 30 Minuten nötig: Ab Rärbrüti auf der Strasse Richtung Fiselstuden bleiben und von dort zurück bis Hintergeissboden.



### FUCHSFÄHRTE

🕒 2 h 30 min

Die Fuchsfährte führt ins Moor und bietet ein herrliches Panorama. Auf dem Weg liegen die Feuerstellen Buschenchappeli und Ewegstafel.



### HIRSCH-TOUR

🕒 4 h

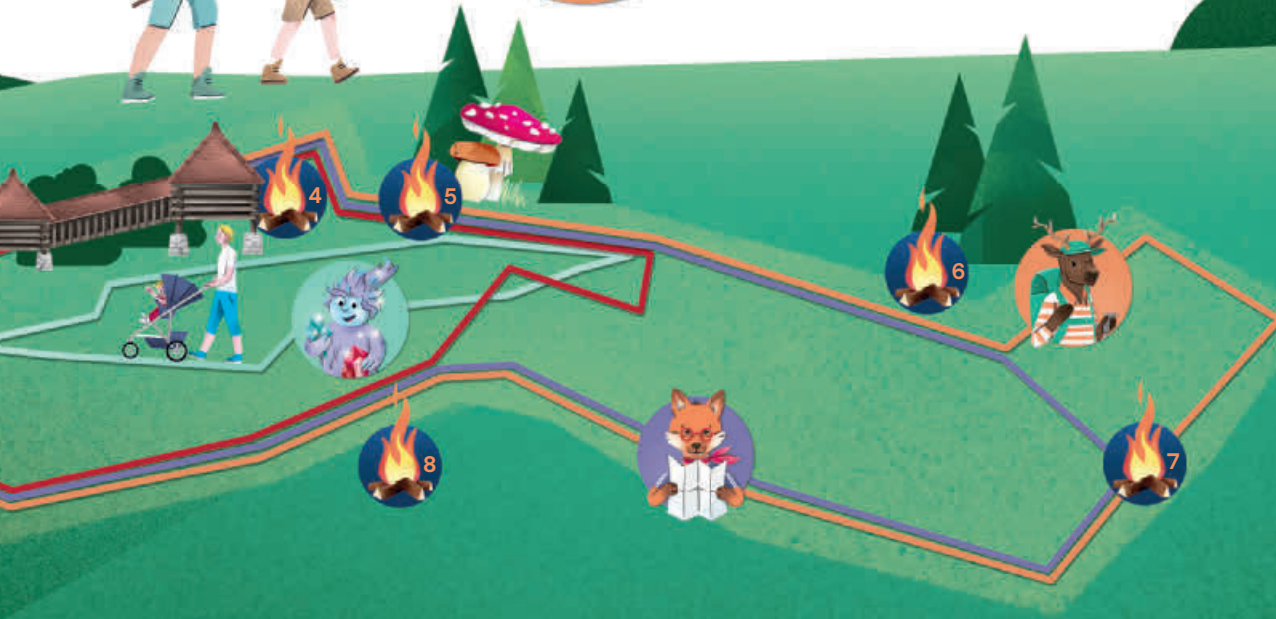
Diese ausgedehnte Rundtour führt vorbei am schönen Aussichtspunkt bei der Grossmattstolle. Für eine Rast bieten sich die Feuerstellen Buschenchappeli und Ewegstafel an.





## SPIELPLATZ SCHATTWÄLDLI

Etwa 20 Minuten von der Bergstation der Zugerbergbahn entfernt bietet der Spielplatz am Waldrand idyllische Schattenplätze, mehrere Feuerstellen sowie Toiletten und fliessendes Wasser.



## GRILLPLÄTZE

- 1 Schwanden:** Liegt im Wald kurz vor der Talstation Schöneegg
- 2 Lärchenbrüggli:** Herrliche Aussicht auf den Zugersee
- 3 Hünggigütsch-Sätteli:** Mit Fernsicht auf See und Berge
- 4 Schattwäldli:** Bietet idyllische Schattenplätze sowie Toiletten und fliessendes Wasser.
- 5 Brand:** Zwei grosse Feuerstellen mit herrlicher Fernsicht, direkt am Erlebnisweg, mit Sitzliegen, Fotorahmen und Murbelbahn
- 6 Fiselstuden:** Am Waldrand gelegen
- 7 Buschenschappeli:** Liegt an idyllischer Lage auf dem Walchwilerberg
- 8 Ewegstafel:** Liegt etwas abseits auf einem kleinen Hochplateau



## WALCHWIL



## ZUGIBLUBBI

🕒 1 h 45 min ♿ ♿

Der Zugiblubbi-Erlebnisweg beginnt direkt bei der Bergstation und besteht aus acht Spielposten und neun Diamantenposten. Der Erlebnisweg ist rund 4,5 Kilometer lang und dauert zwischen 1,5 und 2 Stunden (je nach Aufenthalt an den verschiedenen Posten).

Die ganze Strecke ist kinderwagen- und rollstuhlgängig. Die Stufen zu Beginn des Erlebnisweges können mit einem Umweg via Wendeplatz Montana umgangen werden. Bei Posten 7 Kitzelpfad Wegweisung für Kinderwagen und Rollstuhl beachten. Der Umweg dauert rund 30 Minuten.

detaillierte Infos



# Kultur & Freizeit

## SEEPROMENADE

### Magische Momente



Bis zu 30 Meter hohe Wasserfontänen, Wasserleinwand, Laser und Scheinwerfer, Bild- und Videoprojektionen, musikalische Umrahmung: Im Juli 2023 wird die Zuger Seepromenade zum Schauplatz des einzigartigen und nachhaltigen Spektakels «ZugMagic». Die Wassershow à la Las Vegas werden ein Erlebnis der besonderen Art, eine Exklusivität im Umkreis von 100 Kilometern. Bei «ZugMagic» werden vom 1. bis 29. Juli 2023 zwischen 18 und 21 Uhr täglich 4-minütige Wassershow gezeigt und um 21.40 Uhr läuft jeweils die Multimediashow.

[www.zugmagic.ch](http://www.zugmagic.ch)

## TANZFESTIVAL

### Junge Tanzwelt zu Gast in Zug



Eingebunden und ausgelassen – unter diesem Motto findet vom 18. bis 30. September das «Young Dance Festival Zug» statt. 14 in- und ausländische Produktionen laden Kindergärten und Schulen ein, sich Themen wie Inklusion und Diversität zu nähern. Dabei wird der Sinn für soziale Verbundenheit gestärkt und der individuellen Kreativität des jungen Publikums viel Raum gegeben. Das internationale Tanzfestival wartet mit vier hochkarätigen Produktionen im Theater Casino Zug auf. «Camping» (Reality Research Center, FIN) nimmt sein Publikum mit in ein Lager, wo es sich einigen Herausforderungen stellen muss und dabei lernt, gemeinsamen Ideen zu vertrauen. In eine wohl nicht allzu ferne Zukunft entführt «Surge» (TomDaleCompany, UK). Hier testet ein androides Wesen mitten in einer digitalen Bild- und Soundlandschaft die Grenzen seiner Existenz aus.

Nebst Performances, Filmen, Workshops und Ausstellungen bietet das Festival diverse Vermittlungsangebote sowie praktische Unterrichtsmaterialien. Jugendliche, die sich aktiv am Festival beteiligen möchten, sind ermutigt, als «Young Impact Makers» ihre eigenen Ideen und Fähigkeiten einzubringen.

[www.youngdance.ch](http://www.youngdance.ch)

## ADVENTSZEIT

### Ein Lichterweg auf dem Zugerberg



Ein Zeichen für die Hoffnung, ein Zeichen für Besinnlichkeit: Dafür steht der Lichterweg auf dem Zugerberg. Begehbar ist dieser vom 6. Dezember 2023 bis 7. Januar 2024. Die Kerzen brennen jeweils ab zirka 16.30 Uhr. Der Lichterweg startet ab der Bergstation Zugerberg und führt 1,2 Kilometer bis zum Zugiblubbi-Haus, wo sich eine beleuchtete Krippe befindet. Die Zugerbergbahn verkehrt in der Lichterweg-Zeit zwischen 17 und 21 Uhr im Viertelstundentakt.

## JUBILÄUM

### 40 Jahre Museum Burg Zug



Am 1. September 2023, wird das Jubiläum mit einem öffentlichen Festakt im Burgbachsaal eröffnet. Am 2. und 3. September 2023 wird im Museum Burg Zug ein vielseitiges Programm geboten: Für Gross und Klein gibt es tolle Aktivitäten, und auch für das leibliche Wohl ist gesorgt.

# Silo, Milch und Holz

Armin Weiss (30), Hof Guger

Interview Sabine Windlin, Foto Stefan Kaiser



**Wenn man dich auf dem Traktor sitzen sieht – «Dächlikappe» auf dem Kopf, Zigarette im Mundwinkel – denkt man: So ein Leben als Bauer auf dem Zugerberg muss Spass machen.**

(strahlt) Ja, ich bin gerne Bauer! Obwohl ich eigentlich Maschinenmechaniker werden wollte. Aber dafür waren die Noten in der Realschule nicht gut genug. Darum entschied ich mich für das Eidgenössische Berufsattest als Agrarpraktiker. Das erste Lehrjahr absolvierte ich auf dem Hof der Familie Schmid auf dem Gubel in Menzingen, das zweite Lehrjahr auf dem Hof der Familie Röllin in Nottikon bei Baar. Nachdem ich nun die letzten zehn Jahre zusammen mit meinen Eltern unseren eigenen Hof bewirtschaftet habe, werde ich diesen bald übernehmen.

**Wie sieht ein normaler Arbeitstag von dir aus?**

Das hängt von der Jahreszeit ab. Im Sommer stehe ich um 6 Uhr im Gaden. Dort melke ich die Kühe, gebe ihnen Futter und miste den Stall. Anschliessend geht es aufs Feld zum Mähen und Heuen oder zum Silieren.

**Ich habe nie verstanden, was mit «Silieren» gemeint ist.**

Beim Silieren schneidet man das Gras und lässt es einen Tag lang liegen und welken. Dann wickelt man das noch relativ feuchte Gras in Folie und presst es zu Silo-Ballen. In diesen luftdichten Ballen kommt es wegen der Feuchtigkeit zu einer Vergärung und es entsteht Milchsäure. Sie macht das Gras in den Ballen lagerfähig und haltbar. Beim Heu ist der Vorgang ein anderer: Da lasse ich das Gras nach dem Schnitt mehrere Tage auf dem Feld liegen und bringe es in den Heustock, wo es mit einem Lüfter noch weiter getrocknet wird. Die Kühe mögen es, wenn sie sowohl trockenes Heu wie auch proteinhaltiges Silo zum Fressen bekommen.

**Im Winter sieht man dich oft beim Holzfällen. Eine Leidenschaft von dir?**

Ja, mein Grossvater war Förster, ich habe das in den Genen. Wir besitzen rund 2,5 Hektaren Mischwald mit Nadel- und Laubholz. Konkret: Fichten, Tannen, Eschen, Ahorn, Ulmen, Wildkirschen, wenige Douglasien und eine grosse Eiche mit über drei Metern Umfang. Ich holze aber nicht nur im eigenen Wald, sondern auch auswärts. Zwischen November und März bin ich jeweils bei einem Bauern in Menzingen angestellt und bilde mit ihm zusammen ein Holzer-Team. Wir gehen zu anderen Bauern im Berggebiet, die Wald besitzen, aber nicht selbst holzen.

**Wieviel Holz schlägt ihr pro Saison?**

Im letzten Winter schlug ich zusammen mit meinem Kollegen rund 500 Kubikmeter Holz. Wenn es gut läuft, fälle und entaste ich an einem Tag zehn Bäume. Weil diese Arbeiten sehr anspruchsvoll und nicht ungefährlich sind, muss man im Kanton Zug einen Holzerkurs besuchen. Ohne diesen Kompetenznachweis darf man keine Bäume fällen.

**Deine Arbeiten sind körperlich anspruchsvoll. Hast du keine Probleme mit dem Rücken?**

Doch. Das hängt aber auch damit zusammen, dass die untersten drei Wirbel meiner Wirbelsäule nicht richtig entwickelt sind und manchmal auf den Nerv drücken. Das schmerzt dann teilweise recht stark. Egal, ob ich holze, miste, melke, mähe oder die langen und schweren Leitern an die Chriesi-Hochstamm-bäume stelle: Ich muss aufpassen und stets um eine gute Körperhaltung bemüht sein. Vor allem das Holzen kann ins Kreuz gehen, etwa wenn man die Motorsäge mit gekrümmtem Rücken führt. Aber ich liebe das Holzen! Jeder Baum ist anders. Und es gefällt mir, durch die Holzernte mit anderen Bauern in Kontakt zu kommen.

**Eine wichtige Einnahmequelle ist für dich die Milchwirtschaft. Viele Leute kritisieren sie, weil das Kalb so schnell von der Mutter getrennt wird.**

Das Kalb bleibt tatsächlich nur wenige Stunden bei der Mutter und wird schon kurz nach der Geburt von ihr separiert. Das Aufzuchtkalb bekommt von uns während rund zehn Tagen den Schoppen mit Muttermilch. Das ist wichtig, denn sie enthält besonders viel Eiweiss und Fett. Mit zirka drei Monaten werden die Kälber geschlachtet. Unser Fleisch verkaufen wir an die Metzgereien Roggenmoser in Baar und Hegglin in Menzingen. Einen Teil liefere ich der Viehhandels AG Vianco.

**Wie viel bekommst du vom Metzger für ein Kalb?**

Das kommt auf die Klassierung, den Fett- und Fleischanteil sowie das aktuelle Marktgeschehen an. Für ein lebendiges Kalb kann ich zwischen 1 800 und 2 500 Franken verrechnen. Auch schon erhielt ich 2 800 Franken, aber das ist die Ausnahme. Je schneller die Kälber an Gewicht zulegen, desto schneller kann ich sie weggeben und je eher steht mir die Milch wieder für den Verkauf zur Verfügung. Das Ziel ist, die Mutterkühe einmal pro Jahr zu decken, sodass sie jedes Jahr ein Kalb zur Welt bringen. Eine Mutterkuh kann, wenn sie gesund ist und alt wird, bis zu dreizehnmal kalbern.

**Und wie viel Liter Milch gibt eine Kuh, die bei dir im Stall steht?**

Das variiert. Eine Kuh gibt pro Tag 20 bis 30 Liter Milch. Wenn ich viele Kälber im Stall habe, kann ich logischerweise weniger Milch verkaufen. Mit meinem aktuellen Bestand von rund 30 Kühen kann ich jeden zweiten Tag rund 700 bis 850 Liter Milch ab Hof verkaufen. Sie wird mit dem Lastwagen abgeholt, zur Firma Emmi gebracht und dort zu diversen Produkten weiterverarbeitet. Konsumiert werden diese am Ende sicherlich auch von Leuten, welche die Milchwirtschaft kritisieren.

---

**ZUR PERSON**

**Armin Weiss bewirtschaftet mit seiner Frau Jessica und seinen Eltern Berta und Albert den Hof Guger auf dem Zugerberg. Dieser umfasst knapp 12 Hektaren: 6 Hektaren Eigenland (davon rund 2,5 Ha Wald) und 6 Hektaren Pachtland von der Stadt Zug und der Korporation. Schwerpunkte des Betriebes bilden die Milchwirtschaft und Braunviehzucht mit knapp 30 Kühen. Hinzu kommt der Obstbau mit Kern- und Steinobst. Bewirtschaftet werden knapp 300 Bäume. Der Hof Guger ist vor allem auch für seine Brenn- und Tafelkirschen bekannt, die im Sommer bei der Kapelle St. Verena frisch ab Baum an Passanten verkauft bzw. an die Firma Etter geliefert werden.**

# Rauf auf den Berg

**Nutzungskonflikte.** Das Verbindende ist die Freude am Zugerberg. Das Trennende die Frage: Wer darf hier was? Und wann? Und wie laut? Denn wo viele Menschen sind, können auch Probleme entstehen.

Text und Fotos Falco Meyer

«Die bessere Variante ist nicht die Trennung der Wege, sondern der Dialog zwischen den Nutzungsgruppen», sagt Harald Klein, Stadtplaner



Die Zugerbergbahn ist voll an diesem Sonntagnachmittag im Mai und zieht gemächlich hinauf in dieses kleine Landschaftswunder direkt über der Stadt. Zwei Gleitschirmflieger teilen sich auf der Bank die Sonnencreme. Eine Touristin filmt die Fahrt. Eine Familie staunt über die Aussicht auf den See. Bikerinnen versuchen, ihre Velos so ineinander zu verschachteln, dass sie noch etwas Platz zum Stehen haben.

Und wo etwas schön ist und Menschen anzieht, gibt es auch Raum für Konflikte. Wie kommen die verschiedenen Nutzerinnen und Nutzer aneinander vorbei? Die Gleitschirmflieger, die Familien, die Biker, die Wandernenden, die Landwirte?

## «Der Zugerberg ist das wichtigste Naherholungsgebiet der Stadt.»

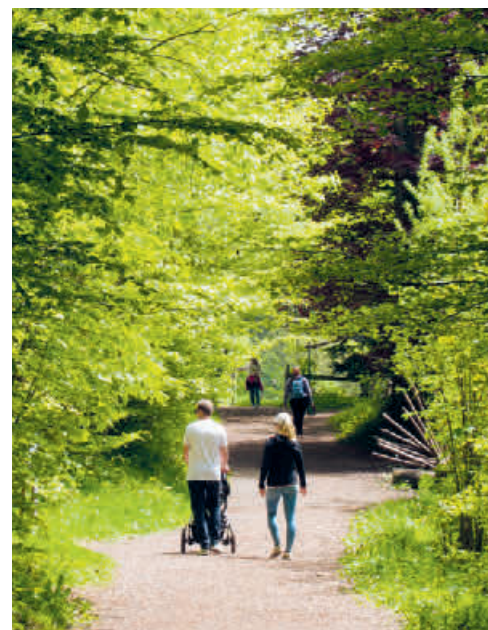
Harald Klein, Stadtplaner

Endhaltestelle Bergstation. Mitten unter den Besuchenden steht Samuel Birchmeier, er hat ein Brett dabei, eine Axt und im Rucksack Nägel. Birchmeier ist als Beisitzer Trailbau im Vorstand der IG Mountainbike Zug und in einer Mission unterwegs: «Jeden Sonntag laufen wir den Trail ab und prüfen, ob es Stellen gibt, die wir in Stand setzen müssen», sagt er. Für eine solche Stelle hat er die Utensilien dabei: «Bei einer der Aufbauten muss ein Brett ersetzt werden», sagt er und ergänzt lachend:

«Nagel raus, Brett weg, neues Brett ran, Nägel wieder rein.» Birchmeier war lange Jahre im Vorstand der IG Mountainbike Zug und hat den Trail mit aufgebaut. Früher ist er viel gefahren, heute etwas weniger – «ich habe zwei kleine Kinder», sagt er, «da bleibt nicht viel Zeit.» Der Trail habe zu einer Entspannung zwischen den verschiedenen Nutzungen auf dem Berg beigetragen, sagt Birchmeier. «Wir haben eine sehr gute Zusammenarbeit mit den Landwirten und der Korporation, man hilft einander. Da hat der Trail sicher für ein Miteinander gesorgt.» In vielen Stunden ehrenamtlicher Arbeit wird der Trail von den Mitgliedern gepflegt, neun Leute wechseln sich mit den sonntäglichen Trailgängen ab. «Wir machen alles von Hand, nur fürs Mähen haben wir Maschinen», sagt Birchmeier, «da hast du schnell mal eine Stunde, wenn du ein Loch mit der Schaufel ausbessern musst.» Zudem muss er mit einem Ohr immer in Richtung Berg hören, ob der nächste Biker schon unterwegs ist – «und dann muss ich schnell kurz zur Seite».

### Verständnis schaffen

Ein paar Kilometer weiter ist die Szenerie eine andere. Es ist zwar Sonntag, aber das Wetter gut. Deshalb muss die Ernte eingebracht werden. Gerade steuert Christoph Moos den Traktor mitsamt dem vollen Anhänger zwischen Familien und Bikern durch, langsam und geduldig. Beim Vordergeissboden lädt er die Ladung ab, sein Bruder Thomas Moos bringt sie ins Silo ein. Die Maschine dröhnt, er setzt den Lärmschutz nur in der Pause kurz ab, wäh-



Die Stadt wächst und damit auch der Druck auf das Naherholungsgebiet Zugerberg.

rend Christoph Moos für die nächste Ladung wieder davonfährt. «Wir kommen eigentlich meistens gut aneinander vorbei, die Ausflügler und wir», sagt Thomas Moos, «aber natürlich braucht es dafür etwas Verständnis von allen Seiten.» Es gäbe schon Leute, die sich ärgern, wenn am Sonntag der Traktor fährt. «Sie sagen es uns zwar selten direkt, aber man spürt schon, dass unsere Arbeit für manche störend ist», sagt Thomas Moos. Man versuche, wo es geht, freundlich zu vermitteln. «Und wir verstehen uns schon als Aushängeschild der Landwirtschaft hier oben: Wir wollen eine schöne, gepflegte Landschaft bieten, deshalb setzen wir auf Ackerbau. Wir sorgen auch dafür, dass die Wege gut ausgemäht sind. Gleichzeitig sind wir froh um Verständnis, wenn wir damit einmal ein bisschen hinterher sind.» Mit den Bikern gebe es ebenfalls Berührungspunkte: «Mit der IG Mountainbike und dem Trail arbeiten wir sehr gut zusammen. Als der Trail erstellt wurde, gab es auch eine spürbare Entlastung der anderen Wege.» Mittlerweile sei dieser Effekt etwas zurückgegangen: «Wir erleben wieder öfter, dass manche Mountainbiker sich ihren eigenen Weg bahnen, und dabei auch mal unsere Zäune durchschneiden. Das ist für uns natürlich ärgerlich und mit Mehrarbeit verbunden.»

Franz Weiss ist im Verwaltungsrat der Korporation zuständig für die Bergallmend. Er ist selber Landwirt und kennt die Schwierigkeit der Bauern auf dem Berg. «Man muss als Landwirt einen Weg finden, einerseits auf die Bedürfnisse der Menschen einzugehen, aber gleichzeitig auch rentable Landwirtschaft zu betreiben», sagt Weiss. «Vom Erleben alleine



Landwirtschaftsland und Wald auf dem Zugerberg gehören mehrheitlich der Korporation Zug.

kann niemand leben: Es reicht nicht, einfach nur eine schöne Landschaft zu pflegen.» Die Landwirte auf dem Zugerberg müssten da immer wieder Wege finden, mit den Menschen auf gute Art ins Gespräch zu kommen und zu erklären, weshalb sie etwa am Sonntag arbeiten müssen. «Das sind nun mal die Realitäten der Landwirtschaft, wenn das Wetter gut ist, muss die Arbeit gemacht werden», sagt Weiss. «Gleichzeitig gibt es auch Möglichkeiten, der Allgemeinheit mit guten Angeboten etwas zu bieten, etwa mit naturbelassenen Streifen entlang der Felder.» Sie sind schön anzuschauen, die Felder neben dem Spielplatz Schattwäldli, und auch die Arbeit der Landwirte hat ihre eigene Ästhetik: Die bereits gemähten Linien im Feld wirken weich und luftig.

### Dialog suchen und führen

Auf dem Spielplatz Schattwäldli ist viel los, Feuerstellen rauchen, Kinder rennen umher, es herrscht gute Stimmung. Sehr viele wollen bei schönem Wetter auf den Zugerberg, und es ist nicht weiter verwunderlich, weshalb. «Der Zugerberg ist das wichtigste Naherholungsgebiet der Stadt», sagt Stadtplaner Harald Klein, «neben dem Seeufer. Und da die Stadt wächst, ist es nicht erstaunlich, dass auch der Druck auf diese Naherholungsgebiete höher wird. Beim See ist es manchmal schon fast etwas zu dicht, auf dem Zugerberg kommen die Leute noch eher aneinander vorbei.» Die Stadt und der Kanton haben 2011 ein Reglement für die Entwicklung des Zugerbergs als Naherholungsgebiet erarbeitet. «Dabei war der Grundgedanke, dass das Gebiet extensiv entwickelt wird, also zurückhaltend und nachhaltig genutzt wird», sagt Klein. Es soll ein Raum für die Bevölkerung bleiben, der auf verschiedene Arten genutzt werden kann – und alle sollen ihren Platz finden können.

**«Man muss als Landwirt einen Weg finden, auf die Bedürfnisse der Menschen einzugehen, aber auch rentable Landwirtschaft betreiben.»**

Franz Weiss, Verwaltungsrat Korporation Zug

«Damit das gelingt, muss man sich darüber Gedanken machen, wie diese Nutzungen aneinander vorbeikommen», sagt Klein. «Das kann man zum Beispiel mit Tafeln lösen, die man aufstellt, und die dann eine Ordnung vorgeben sollen. So wird es an einigen Orten gemacht, in Graubünden sieht man das



Der Biketrail auf dem Zugerberg wird in vielen Stunden ehrenamtlicher Arbeit von den Mitgliedern der IG Mountainbike Zug gepflegt.

oft.» Oder man kann für Dialog sorgen. Denn wo viele verschiedene Nutzungen aufeinandertreffen, da gibt es auch die Möglichkeit für Konflikte. «Und diesen Dialog über eine gemeinsame Nutzung müssen wir führen», sagt Klein. «Die bessere Variante ist nicht die Trennung der Wege, sondern der Dialog und die Vermittlung zwischen den Nutzungsgruppen.» So sieht das auch Manuel Sigrist, der Präsident der IG Mountainbike Zug: «Gerade sind wir in solchen Gesprächen mit verschiedenen Anspruchsgruppen, der politische Prozess ist da im Gange.» Die IG beteiligt sich an der Diskussion über die Umsetzung des neuen Einführungsgesetzes zum Bundesgesetz über den Wald (EG Waldgesetz) und vertritt dabei die Interessen der Bikerinnen und Biker. «Da geht es darum, zusammen einen Weg zu finden, wie man mit den verschiedenen Nutzungen umgehen kann.» Wichtig für das Miteinander sei, Verständnis für die Bedürfnisse und Ansprüche der anderen aufbringen zu

können. «Dafür ist es aus meiner Sicht hilfreich, wenn man die Perspektive wechseln kann: Wenn man zum Beispiel als Biker mal zu Fuss unterwegs ist und einem auffällt, wie leise ein Bike sein kann und man erschrickt, wenn von hinten eines angefahren kommt», sagt Sigrist. «Solche Erfahrungen helfen, das eigene Handeln zu reflektieren und offener an Lösungsdialogen teilzunehmen.» Wenn man unterschiedliche Perspektiven kenne, werde ein allparteilicher Dialog eher möglich. «Und dann finden sich auch bessere Lösungen. Wie etwa die «Trail-Bells»: Kleine Glocken, die man am Bike befestigt, die schon von Weitem zu hören sind. Wenn ich mit denen unterwegs bin, erlebe ich positivere Begegnungen: Die Wanderer sind dankbar darüber, so macht es auch für mich als Biker mehr Spass, im Wald unterwegs zu sein.»

## KOLUMNE TILL

---

Liebe Leserin  
Lieber Leser

Es gab Zeiten in meinem Leben, da eilte ich rastlos von hier nach dort, um ja nichts zu verpassen. Aber je älter ich werde, umso mehr Zeit nehme ich mir, um beispielsweise eine Stadt oder ein Dorf zu erkunden. Dabei versuche ich stets, zu Fuss ins Dorf zu gelangen. So entdecke ich Schritt für Schritt viele versteckte Kostbarkeiten, malerische Ecken, originelle Lädeli und – ich müsste nicht Till heissen – einladende Gasthäuser. Doch es gibt auch Zeiten, da zieht es mich aus der Enge der Stadt hinaus in die freie Natur. Und was liegt dann für uns Zuger näher als der Zugerberg.

Heute verzichte ich auf die Fahrt mit der Zugerbergbahn und mache lieber eine Wanderung von Oberwil auf den Zugerberg. Meine Lieblingsstrecke ist das «Zügli», sozusagen eine Direttissima auf den Zugerberg. Zugegeben: Direttissima tönt schon fast wie eine Himalaya-Expedition! Aber für mich als Stadstreicher ist das Zügli eine echte Herausforderung. Meine Tour beginnt bei der Klinik Zugersee; der erste Teil führt dem Mülibach entlang und wird von mir als Schwitzstrecke bezeichnet. Der zweite, technisch anspruchsvollere Teil beginnt bei der ersten Forststrasse, die meinen Weg quert. Er führt steil hinauf, so steil, dass man kräftige Beine braucht und manchmal sogar die Hände zu Hilfe nehmen muss, denn der Weg führt über hohe Stufen, auch über kleine, felsige Abschnitte und wurde durch Holzschlag zum Teil massiv zerstört. Nun erreiche ich beim Waldhüttli «Zügli» die zweite Forststrasse und überqueren diese, um den letzten Teil der Direttissima in Angriff zu nehmen. Dieser dritte Teil ist dann das Dessert, denn der Weg ist hier gut ausgebaut und die Stufen dank intakter Holzschwellen einigermassen bequem zu meistern. Und wenn man oben zum Wald rauskommt, so blickt man über die Alpweide hin zum Restaurant Hintergeissboden und linkerhand zum «Schattwäldli», einem beliebten Spiel- und Picknickplatz. Ob die Kinder den freundlichen Moorgeist «Zugiblubbi» auf dem Erlebnisweg schon entdeckt haben? Dem fröhlichen Lachen nach schon!

Nach einer Rast im «Vordergeissboden» mache ich mich auf den Heimweg und nehme dazu die Fahrstrasse Richtung Oberwil, die im Winter bei idealen Schneeverhältnissen zur rasanten Schlittenfahrt einlädt. Ich aber nehme es gemütlich, sehr gemütlich, denn beim Wandern kommt mir immer eine Geschichte in den Sinn, die ich vor Jahren in einem spannenden Buch über ferne Länder gelesen habe. Da rät ein weiser Mann einem Wanderer, er solle bei der Abreise aus dem Dorf doch langsam gehen. Auf die Frage, wieso er das sage, erwiderte der Weise: «Bei deinem Tempo bist du fürs wahre Leben viel zu schnell, denn wenn du kommst, bist du schon da, wenn du angekommen bist, bist du schon wieder am Gehen, und wenn du gehst, bist du schon gegangen!» Diese Worte nehme ich mir auch beim Abstieg vom Zugerberg zu Herzen, gehe gemütlich talwärts; und sollte ich trotzdem mal zu schnell sein, so denke ich, dass der Zugiblubbi mir sicher zuflüstern wird: «Gehe, aber gehe langsam!»

Herzlichst, Ihr Till

## DIALOG MIT DER STADT

---

**So erreichen Sie uns:**

Facebook + Instagram: Stadt Zug

Twitter: @stadtzug

Internet: stadtzug.ch

Mail: kommunikation@stadtzug.ch

App «Stadtmagazin»: Im App-Store für iOS und auf GooglePlay für Android erhältlich.



**Urs-Cristina Niederberger**

Das Stadtmagazin Nr. 32 habe ich mit grossem Interesse gelesen.

Viele Zugerinnen und Zuger kenne ich noch persönlich. Oft konnte ich mir ein Schmunzeln nicht verkneifen. Tolle Lektüre.

---

**HINWEIS**

**VERANSTALTUNGEN UND TERMINE UNTER  
STADTZUG.CH/VERANSTALTUNGEN**

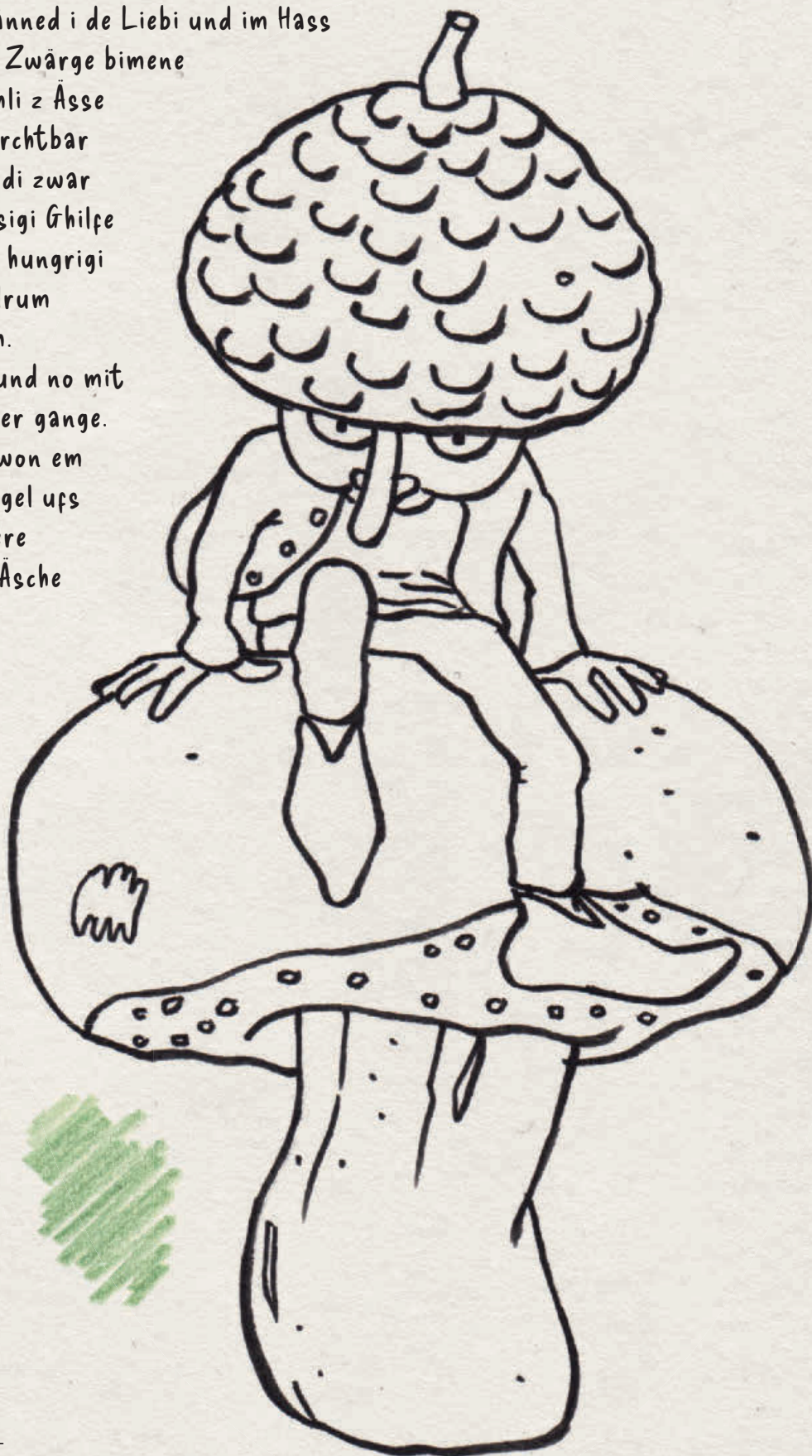


# Kinderseite

## S Erdmandli bim Buur uf em Zugerbärg

Text Maria Greco, Illustration Brigitt Andermatt

«D Erdmandli, so weiss mer, känned i de Liebi und im Hass kei Gränze. Einisch händ es paar Zwärge bimene riiche Buur uf em Zugerbärg e chli z Ässe usebättlet. De Hunger het sie furchtbar plaget. De Buur het die Erdmandli zwar scho gärn gha, aber meh als fliissigi Ghilfe uf sim Hof und nid als armseligi, hungriigi Bättler. De Griizfrage het ihne drum nume öppis wenigs z Ässe usegäh. D Erdmandli sind ohni z danke und no mit eme grosse Hunger im Buuch wider gange. Und wie het de Buur gstuunet, won em i de nächscte Nacht de roti Guggel ufs Dach ghöckt worde isch. Am ännere Morge isch sin Hof no es Hüpfeli Äsche gsii. Das isch de Dank vo de Erdmandli gsii, will de Buur vom Zugerbärg e so en Griizige und Ruuche gsii isch zu ihne. Will so vili Mänsche s Glück nid z schätze wüessed, die chliine Zwärge verfolgt und plaget händ, so händ sich die hilfsbereite Erdmandli immer meh i ihres Ärdriich zruggezoge.»



Maal s'Erdmandli uus  
und schänk ihm so wieder  
ä chli Freud im Läbe.

# Aus dem Stadtarchiv

**Zeitreise auf den Zugerberg.** Die touristische Erschliessung des Zugerbergs begann im 19. Jahrhundert mit der Eröffnung der beiden Kurhäuser Felsenegg (1854) und Schönfels (1869), die verkehrstechnische rund 50 Jahre später: Ab 1907 führten Tram und Standseilbahn auf Zugs Hausberg. Ein fiktiver Ausflug, wie er gegen Ende der 1910er Jahre hätte stattfinden können.

Text Thomas Glauser, Stadtarchivar, Fotos Stadtarchiv Zug, P.88 (Postkartensammlung O. Rickenbacher)

Stolz stehen sie da, die Trammechaniker und -chauffeure, vor ihren modernen Fahrzeugen. Das Tramdepot befindet sich an der Gotthardstrasse, parallel zum im Hintergrund erkennbaren Haus Pilatusstrasse 3, das bis ins 21. Jh. überdauern sollte.





Ein schöner Sommermorgen in Zug. Es ist jetzt kurz nach zehn. Der Zug von Zürich her ist nach gut 45-minütiger Fahrt um 9.49 Uhr in Zug angekommen. So ist noch etwas Zeit für eine Erfrischung im Bahnhof-Buffet, denn das Tram auf die Schöneegg fährt erst um 10.18 Uhr. Es ist das kleinere der beiden Trams; das grössere führt seit 1913 nach Menzingen und Ägeri.



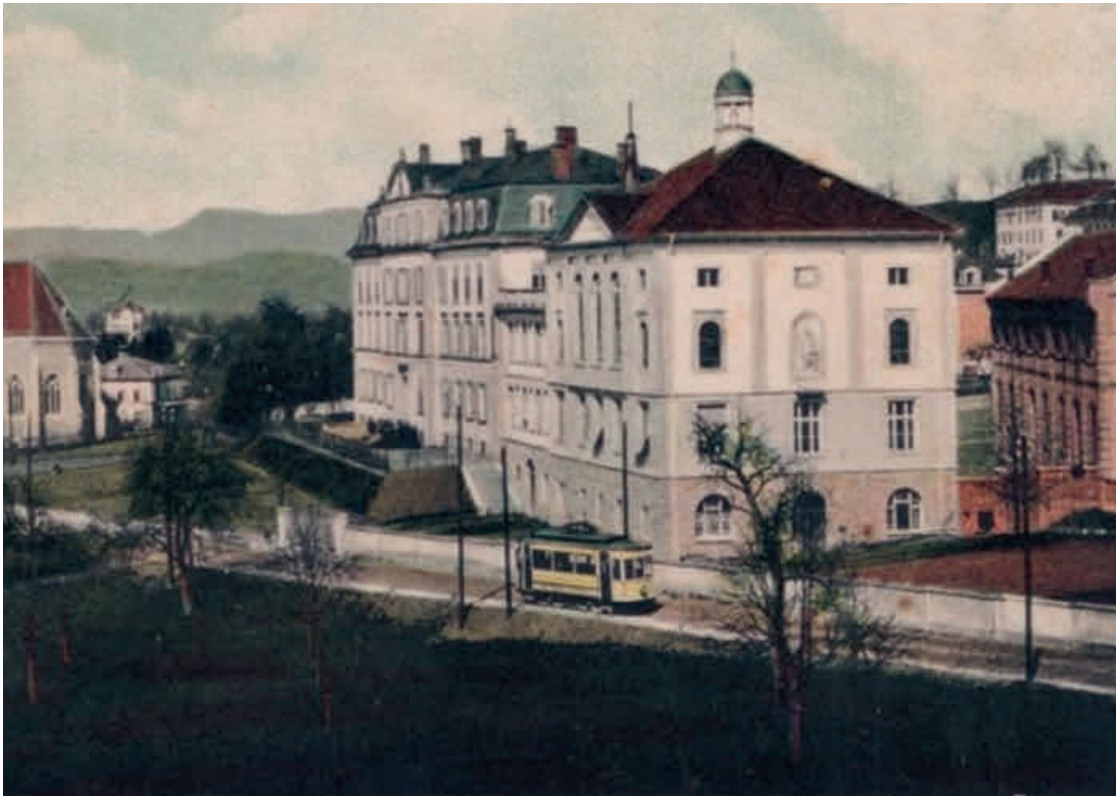
Die Fahrt beginnt! Die Alpenstrasse trägt ihren Namen zurecht – ein prächtiges Alpenpanorama empfängt die Ankömmlinge. Rechts säumen moderne Hotels die Strasse. Linker Hand gibt es noch viel Grünfläche. Das Bahnhofsquartier ist erst am Entstehen.

Beim Kolinplatz erzählt der Kondukteur von den Verkehrsstaus, die die längeren Überlandtrams nach Ägeri und Menzingen hier verursachen. Auch komme es immer wieder vor, dass Fuhrwerke und, schlimmer noch, Transportschlitten in den Tramgeleisen stecken bleiben. Die Stadt suche deshalb einen Stadtingenieur, der zuhnden der Gemeindeversammlung einen Plan für eine grossräumige Stadtumfahrung erstelle.





Das Tram zweigt nun in die Zugerbergstrasse ein. Diese schlängelt sich um den Pulverturm herum, den man stehengelassen hat, und dient als Verbindung zu den beiden Kurhäusern auf dem Zugerberg. Nach wie vor sind hier auch noch Pferdekutschen unterwegs. Allerdings bleibt neben den Tramgeleisen nicht mehr viel Raum für weitere Verkehrsteilnehmer. Tram und Kutsche – oder gar eines dieser neumodischen Automobile – können kaum kreuzen.



Vorbei geht die Tramfahrt am Lehrerseminar St. Michael. Dem stattlichen, 1873/74 erbauten Gebäude sieht man seine bald 50 Jahre kaum an. Die Tramfahrgäste erfreuen sich hingegen fast noch mehr an der prächtigen Aussicht auf den See, die sich ihnen auf diesem Streckenabschnitt bietet.

Ein erster fahrplanmässiger Halt:  
Beim Kurhaus Waldheim, 1898  
erbaut, steigen ein paar Fahrgäste  
aus, die hier ein Zimmer gebucht  
haben. Dem Vernehmen nach in-  
teressiere sich der 1910 gegrün-  
dete Verein für Kranken- und  
Wochenpflege im Kanton Zug für  
die Liegenschaft. Wer weiss,  
vielleicht gelingt sein Vorhaben,  
hier dereinst eine Geburtsklinik  
zu etablieren.





Um 10.33 Uhr, nach nur gerade fünfzehnminütiger Fahrt, erreicht das Tram die Talstation Schönegg. Errichtet hat sie, zusammen mit der Bergstation und der Standseilbahn, die Zürcher Firma Froté Westermann & Cie. Einige Fahrgäste erwischen die Bergfahrt um 10.36 Uhr noch, die anderen lassen es sich derweil im Restaurant Schönegg gutgehen und warten auf die nächste Fahrt um 11 Uhr.



Etwas eng hier drin, aber die moderne Technik fasziniert: Strombetriebene Standseilbahnen entstehen nun vielerorts. Die Fahrt auf den Zugerberg dauert nur gerade 13 Minuten. Ob die das in 100 Jahren viel schneller hinkriegen?

Auf dem Zugerberg angekommen, erwartet die Fahrgäste das prächtige Grand Hotel Schönfels, das unter anderem mit einer verglasten Trinkhalle aufwarten kann. Das Chalet Schweizerhaus ist 1906 nach der Weltausstellung in Mailand hier wieder aufgebaut worden. Erst vor Kurzem, nämlich 1917, hat die Genossenschaft Schweizerisches Landeserziehungsheim Zugerberg das ehemalige Kurhotel Felsenegg übernommen.





Plakat für die Zuger Berg- und Strassenbahn, 1908. Unbekannter Künstler, Plakatsammlung ZHdK.

## WICHTIGE NUMMERN

**Ärztlicher Notfalldienst**  
0900 008 008 (3.23/Min.)

**Die dargebotene Hand**  
143

**Elternnotruf, 24 Stunden**  
0848 354 555

**Feuerwehr**  
118

**Hospiz Zug**  
079 324 64 46

**Kantonstierarzt**  
041 723 74 21

**Polizei-Notruf**  
117

**Rega**  
1414

**Sanitätsnotruf**  
144

**Spitex**  
041 729 29 29

**Gut betreut und gepflegt  
im Kanton Zug**  
[www.pflege-zug.ch](http://www.pflege-zug.ch)

**Pro Senectute Kanton Zug**  
041 727 50 50

**Toxikologischer Notfalldienst**  
145

**Zahnärztlicher Notfalldienst**  
0844 224 044

**Zuger Polizei**  
041 728 41 41

**Stadtverwaltung**  
058 728 90 00  
Montag–Freitag:  
8.00–12.00 / 13.30–17.00 Uhr

**Recyclingcenter mit Ökihof**  
Montag–Donnerstag:  
9.00–11.30 / 13.00–16.30 Uhr  
Freitag:  
9.00–11.30 / 13.00–18.00 Uhr  
Samstag:  
8.00–15.00 Uhr

**Hallenbad Loreto**  
041 710 22 72  
Montag, Dienstag, Donnerstag  
und Freitag:  
6.15–7.45 Uhr / 12.15–13.45 Uhr  
Mittwoch:  
6.15–7.45 Uhr / 12.15–21.45 Uhr  
Samstag:  
12.15–17.00 Uhr  
Sonntag:  
9.00–17.00 Uhr

**Hallenbad Herti**  
041 741 81 77  
Montag, Dienstag, Donnerstag  
und Freitag:  
6.15–7.45 Uhr / 12.15–13.45 Uhr /  
18.15–21.45 Uhr  
Mittwoch:  
6.15–7.45 Uhr / 12.15–21.45 Uhr  
Samstag und Sonntag:  
9.00–17.00 Uhr

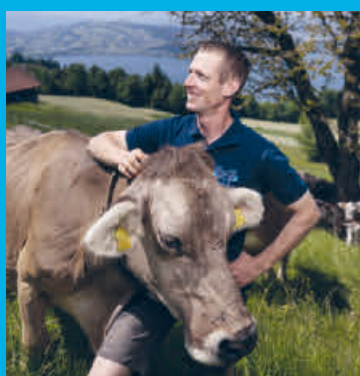
**Bibliothek Zug**  
058 728 95 00  
Montag–Freitag  
9.00–19.00 Uhr  
Samstag  
9.00–16.00 Uhr

Öffnungszeiten während den  
Feiertagen und den Ferien unter  
[www.stadtzug.ch](http://www.stadtzug.ch)

## FERIEN UND FEIERTAGE

**Ferien**  
Sommerferien: 8.7.23–20.8.23  
Herbstferien: 7.10.23–22.10.23  
Weihnachtsferien: 23.12.23–7.01.24

**Feiertage**  
Bundesfeiertag : 1. August 2023  
Maria Himmelfahrt: 15. August 2023  
Allerheiligen : 1. November 2023  
Maria Empfängnis: 8. Dezember 2023  
Weihnachten: 25. und 26. Dezember 2023



Titelbild: Stefan Kaiser

## Impressum

### Herausgeberin

Stadt Zug, Gubelstrasse 22, 6300 Zug

**Periodizität** zwei bis dreimal pro Jahr

**Auflage** 20 000 Exemplare

**Redaktion** Dieter Müller (Redaktionsleitung)

Alina Rütli (Blattmacherin) Daniel Christen,  
Diana Lischer

**Telefon** 058 728 90 40

**E-Mail** [kommunikation@stadtzug.ch](mailto:kommunikation@stadtzug.ch)

**Autoren** Ueli Berger (Kolumnist), Falco Meyer,  
Sabine Windlin, Valeria Wieser, Micha Eicher,  
Thomas Glauser (Stadtarchivar)

**Fotografen** Andreas Busslinger, Micha Eicher,  
Falco Meyer, Stefan Kaiser, Alexandra Wey

**Illustration** Corina Vögele

**Korrektorat** Mirjam Weiss, Zug

**Kreation, Grafik und Produktion**

Christen Visuelle Kommunikation, Zug

**Druck** Kalt Medien AG, Zug

**Papier** Plano Speed, Offset hochweiss,

klimaneutral gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier



Der Zuger Hausberg ist Erholungs- und Naturraum, Arbeits- und Lebensort. Doch wie lebt und arbeitet es sich auf 1039 Metern über Meer? Was klettert und flüchtet dort oben? Was gibt es neu zu entdecken oder wieder zu entdecken? Diesen Fragen geht dieses Heft nach und beleuchtet den Mikrokosmos Zugerberg.