



Geld, **Geschichte**, Geist

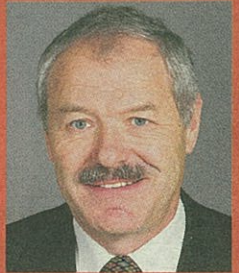


Jemand hat ihn mal ein wenig boshaft den «Onkel Dago- bert» der Schweiz ge- nannt. Der Kanton Zug ist im Rest des Landes vor allem für die sehr niedrigen Steuersätze und die Brief- kastenfirmen bekannt. Und Peter Bieri, der Zug im Stän- derat vertritt, bestätigt: «Wir sind, mit allen Vor- und Nachteilen, der reichste Schweizer Kanton. Aber wir zahlen auch jährlich 200 Millionen Franken in den interkantonalen Finanzaus-

gleich.» Der Reichtum des Kantons hat auch für seine Einwohner zwei Seiten: So leiden Bürger mit mittlerem Einkommen zwar unter den teuren Haus-, Grundstücks- und Mietkosten, kommen dafür aber auch in den Genuss einer guten Sozialver- sorgung. «Aber es geht in Zug natürlich nicht nur ums Geld», fügt Peter Bieri hinzu. «Wir sind uns auch der Ge-

sellschaftsträchtigkeit be- wusst, vor allem in Bezug auf die Schlacht am Morgarten, an der Grenze zum Kan- ton Schwyz.» Zudem ist da auch das Klos- ter Maria Hilf Gubel in Men- zingen: ein Ort der Ruhe und der Meditation, von dem aus man einen atemberauben- den Blick über das Mittel- land hat. Und nicht zuletzt kommen die Feinschmecker auf ihre Kosten: Zuger Kir- schen und Kirschtorten sind ein himmlischer Genuss.

Daniele Pini



«Im Kanton Zug ist gut Kirschen essen».

Peter Bieri
Ständerat, CVP



An bester Lage: das Kloster Maria Hilf in Menzingen ist ein Ort der Ruhe und Meditation.

Kirsch Ein starkes Wasser aus dem Kanton Zug

Für sieben Deziliter Schnaps werden neun Kilo saftiger Kirschen verarbeitet: In den Erzeugnissen der Distillerie Etter wird die Tradition des Zuger Kirschs wieder lebendig. Das relativ milde Klima auf den Hügeln rund um den Zugersee trägt zur hohen Qualität der Früchte bei. Heutzutage wird das Kirschwasser zwar vor allem in Konditoreien und Käsefondues verwendet, natürlich kann man aber auch nach dem Essen ein Gläschen guten Kirschs genießen.



Zuger Kirschtorte mit Appenzeller Ahnen

Diese Zuger Spezialität verdankt ihre Ursprünge einem Appenzeller. Der Konditormeister Heinrich Höhn eröffnete in Zug seine eigene Konditorei und kreierte hier seine berühmte «Zuger Kirschtorte», mit der er schon 1923 bei einer Luzerner Ausstellung eine Gold- medaille gewann. Um den Biskuit- boden zu tränken, verwendete der Konditor Kirschwasser. Zuger Kirschtorte von Fine Food, 300 g.



FOTOS: SANDRO MAHLER, ZVG