



Zug singt in den eigenen Gassen

Chorgesang In den Altstadtgassen, auf Plätzen, in Parks, Kirchen und Kulturräumen der Stadt wurde Samstagabend in zahlreichen Sprachen und Stilrichtungen gesungen. Die erste Zuger Chornacht, an der 31 Chöre teilnahmen, war ein voller Erfolg.

Cornelia Bisch
cornelia.bisch@zugerzeitung.ch

Vokalistinnen auf dem Hirschenplatz, Volkstümliches am Greth Schell Brunnen, Pop im Theater Casino Zug, Nostalgisches im Stadtpark, die erste Zuger Chornacht bot alles, was das Herz begehrt. 31 Chöre mit rund 900 Sängerinnen und Sängern präsentierten auf neun Bühnen in über 60 Konzerten ihr künstlerisches Schaffen, das die verschiedensten musikalischen Stilrichtungen abdeckte.

Die lauen Temperaturen des strahlenden Altweibersommertags zogen Hunderte von Besuchern in die Altstadt. «Wir freuen uns sehr über den grossen Publikumsaufmarsch», erklärte OK-Mitglied Myrtha Schuler. «Es hat alles wunderbar geklappt.» Manche Zuschauer blieben lange vor ein und derselben Bühne stehen und liessen sich das Programm der im Halbstundentakt wechselnden Chöre munden, während andere von Ort zu Ort zogen und die verschiedenen, nahe beieinander liegenden Umgebungen und klanglichen Stimmungen auf sich wirken liessen. Im Casino ging der Wechsel von Publikum und Chören zügig und problemlos vonstatten, die etwas knappen Platzverhältnisse im Rathaussaal erforderten etwas mehr Geduld.

«Die Chöre können sich hier präsentieren und zeigen, wie schön es sein kann, in einem Verein mitzuwirken», betonte Szilvia Géczy, Dirigentin des Zuger Singkreises. Sie hofft, mit dem gelungenen Mix aus Highlights der vergangenen Konzertprogramme den einen oder anderen Zuschauer



Der Nostalgiechor Zug singt an der 1. Zuger Chornacht im Stadtpark ob dem Casino-Parkhaus.

Bild: Roger Zbinden (Zug, 15. September 2018)

er zum Mitsingen animiert zu haben. «Organisatorisch war dies für uns recht anspruchsvoll. Aber die Idee der Chornacht ist wunderschön.»

Erklärtes Ziel der Veranstalter war es, eben diese Vielfalt der Zuger Chorszene aufzuzeigen. Die Idee dazu sei vor zwei Jahren bei einer Kreativsitzung des Vor-

stands von «Audite Nova» entstanden, berichtete der Dirigent des grössten Zuger Chors Johannes Meister.

Direkt aufs Publikum zugehen

«Der Hauptgedanke war, eine grosse Chorfamilie zu bilden. Wir wollten damit direkt aufs Publi-

kum zugehen, statt es wie sonst in unsere Konzerte zu holen.» Er stelle immer wieder fest, dass bei manchen Leuten eine gewisse Schwellenangst überwunden werden müsse, bevor sie ein Konzert besuchen. «Wenn man in den Gassen der Stadt einfach mal reinhören kann, baut sich diese Angst ab», ist Meister überzeugt.

Schliesslich reichte der Vorstand die Idee beim Projektwettbewerb der Zuger Kantonalbank «Ideen für Zug» ein. Sie wurde als eines von zwölf Projekten ausgewählt und finanziell unterstützt.

Nach 23 Uhr zogen sich die Konzertaktivitäten in die Kirche St. Michael zurück, wo der Chor Audite Nova seinen Beitrag in un-

gewöhnlicher Form leistete. Ob seiner schieren Grösse von rund 100 Mitgliedern war es ihm nur dort möglich, gesamtheitlich aufzutreten. Während Dirigent Johannes Meister im Chor der Kirche von Scheinwerfern beschienen den Taktstock erhob, war vom Chor nichts zu sehen. Zwei Herzschnitte später erklang Handels «Halleluja» aus den Reihen der Zuhörer, in denen sich die Chormitglieder verborgen hatten. Ein überaus gelungener, sehr emotionaler Auftritt, dem zwei fast sphärisch klingende Kompositionen folgten. Ein Ad-hoc-Chor präsentierte eine humorvolle Ode an die Musik und die Stadt Zug, komponiert von Cyrill Schürch und getextet von Judith Stadlin. Wie OK-Präsident Andreas Wepler erklärte, könnte dies die Hymne der Zuger Chornacht werden.

Vielleicht etwas zu komplex und etwas langatmig gestaltete sich die anschliessende dreiteilige Gesangsmitwirkung des Publikums mit Circle Songs, dem Gospel «Oh Happy Day» und einer alpenländischen Improvisation mit Unterstützung eines Alhornbläasers.

Es war das berauschende Finale eines überaus gelungenen Anlasses, der buchstäblich nach einer Wiederholung schreit, was Andreas Wepler mit den Worten: «Wenn es Ihnen gefallen hat, sehen wir uns an der nächsten Zuger Chornacht wieder», denn auch wagemutig ankündigte.

WWW.

Eine Bildergalerie finden Sie unter: zugerzeitung.ch/bilder

Ein altes Produkt wird neu entdeckt

Jubiläum Der Verband der Zentralschweizer Käsermeister feiert sein 100-Jahr-Bestehen. Im Kanton Zug gibt es noch fünf eigenständige Betriebe. Sie eint die Chancen, die sich dank des Zeitgeistes bieten – aber auch die Mühen.

Regionale Produkte liegen schon länger im Trend, das spüren auch die Käsereien. Angesichts des jahrzehntelangen Rückgangs der eigenständigen Betriebe ist es also ein Erfolg, wenn André Rust sagen kann, dass sich die Zahl in der Zentralschweiz seit zehn Jahren auf einem konstanten Level bewegen würde. Genau 61 Käsereien gibt es aktuell, fünf sind im Kanton Zug angesiedelt. Rust ist Eigentümer einer davon, der Chäs-Hütte auf dem Walchwilerberg. Der 45-Jährige ist darüber hinaus Vorstandsmitglied im Verband der Zentralschweizer Käsermeister. Jener feiert 2018 sein 100-jähriges Bestehen.

Er macht dies – neben internen Anlässen – mit einem öffentlichen Chäserzmorge am 30. September in Luzern. Dieses findet im Rahmen der 11. Cheese Awards statt, wo in zahlreichen Kategorien inländische sowie einige ausländische Sorten prämiert werden. Anlässlich des Ju-

biläums wird der Käsemarkt in Luzern von Freitag bis und mit Sonntag stattfinden. Und im kommenden Jahr sollen einige Betriebe ihre Türen während eines Tages für Interessierte öffnen.

Das Ziel des Verbands ist klar: Er will die Gunst des Zeitgeistes nutzen und den Regionalbezug der Produkte seiner Mitglieder stärker in den Fokus der Öffentlichkeit rücken. Um das zu erreichen, hat er auch ein Buch in Auftrag gegeben, das in diesen Tagen erschienen ist. In «Chäserei» werden 55 der 61 Zentralschweizer Betriebe vorgestellt. Und die restlichen sechs? Diese hätten keine Zeit für Interviews und Fotoaufnahmen gefunden, sagt Rust. Der kleine Kanton Zug ist komplett vertreten. Neben der Chäs-Hütte sind die Käserei Maten, das Chäshuus Steinhausen, der Chäsladä Unterägeri und die Käserei Ott in Alosen beschrieben. Es sind unter anderen interessante Angaben zur Geschichte

«Wir wollen, dass nicht nur wir davon leben können, sondern auch der Bauer, dessen Milch wir beziehen.»



André Rust
Walchwiler Käsermeister

in den Texten zu finden. So seien 1898 allein in Unterägeri sieben Sennereien ansässig gewesen, die die Milch von 84 Bauern abnahmen. Und auch André Rust hat selbst erlebt, dass es in Walchwil vier eigenständige Käsereien gab. Heute ist seine die einzige.

Die steigende Kundenzahl allein macht die Käser nicht sorgenfrei. Denn sie sind in einem gesättigten Markt tätig, erklärt Rust. Das heisst, dass es eine Überproduktion gibt, und der Gross- respektive Zwischenhandel die Preise bestimmen können. In diesem Bereich komme dem 100-jährigen Verband auch heute noch eine wichtige Rolle zu: Er Sorge dafür, dass sich die Mitglieder untereinander nicht ausbooten würden. Dies gelinge mitunter, indem man sich gegenseitig kennen lerne. Fairness und Offenheit seien dem Verband nicht nur in Bezug auf die Käseherstellung wichtig. «Wir sind ein Glied in einer langen Kette und

von der Landwirtschaft abhängig. Wir wollen, dass nicht nur wir davon leben können, sondern auch der Bauer, dessen Milch wir beziehen.»

Lehrlinge werden händeringend gesucht

Sich im Grundsatz vorstellen, von der Käserei zu leben, können allerdings nicht mehr viele. Manche Lehrstellen für den Beruf des Milchtechnologien – er vereint die früher eigenständigen Berufe Käser und Molkerist – bleiben unbesetzt. So auch auf dem abseitig gelegenen Walchwilerberg, wo Rust zum zweiten Mal in Folge keinen Lehrling fand. Doch die Branche zeigt sich kämpferisch. Ungeachtet der schwierigen Situation sind weiterhin 45 der 61 Käsereien Ausbildungsbetriebe. Und auch, was die Zukunft angeht, sieht es – zumindest manchenorts – nicht schlecht aus. So zeichnet sich in Alosen bereits eine gelungende Nachfolgerege-

lung ab: Boda Ott hat Milchtechnologie gelernt und dürfte den Betrieb dereinst von Vater August übernehmen.

Raphael Biermayr
raphael.biermayr@zugerzeitung.ch

Hinweis
Mehr Informationen zum Chäserzmorge sind auf www.cheese-awards.ch zu finden.

ANZEIGE

FDP Die Liberalen ZUG IM FOKUS

Eliane Birchmeier **NEU**

in den Zuger Stadtrat
Infos unter: www.eliane-birchmeier.ch