

Holzsportwettkampf Sie ist nicht nur eine Torte

RISCH Zum ersten Mal in der Innerschweiz

Am Samstag, 28. September, fand in Holzhäusern der 1. Team Holzsportwettkampf statt. Der Sieger des Tages waren die Timberfuzzies aus dem Toggenburg.

PD/MG - In Holzhäusern, Risch, fand diesen Samstag der 1. Team Holzsportwettkampf der Innerschweiz statt. Das Interesse an diesem Anlass war gross, neben den verschiedenen Teams pilgerten etwa 300 Besucher in die Freizeitanlage Heuboden.

Wettkampf

Am 1. Team Holzsportwettkampf nahmen 17 Teams aus der ganzen Schweiz teil, im KO-System wurde der Sieger ermittelt. Im Finale standen sich die Timberfuzzies aus dem Toggenburg und das Team der Schilliger Holz AG in Küsnacht «Houzworm Haltikon» gegenüber.

Rangliste

Die «Houzworm Haltikon» setzten sich im Halbfinal gegen das Team «Chef's of Sthil» durch, unterlagen

jedoch im Finale. Den ersten Platz belegten die «Timberfuzzies», den zweiten die «Houzworm Haltikon» und den dritten die «Chef's of Sthil». Auf Platz vier bis zehn platzierten sich nacheinander die «Kretz Forestry GmbH», das Team «BÜWE AG», der Timbersportclub Luthern, die «Heuboden Maffia», die «Hangar Holzer Nüderer», die «Hartweg AG» und das Team «Arnold Resis Wolfeschüssli». Auf den Rängen 11 bis 17 folgten die «Holzwormer Rotchrüz», das Team «Zugerapli», die «Happy Tree Friends», die «Christen AG», die «Geissler René AG», das Team «Kuhn» und die «Best of Neuhofweg».

Festbetrieb

Nach der Rangverkündigung startete um 20 Uhr die Sport-Holzfaller-show mit den getunten Wettkampfsägen «Hot-Saws» (63 PS). Bis in die frühen Morgenstunden war die Holzfallerbar geöffnet, wo DJ Timberjack dem Publikum so richtig einheizte. Für das nächste Jahr ist bereits wieder ein Event in Planung.



Bild: z.v.g.

Der 1. Team Holzsportwettkampf war ein tolles Erlebnis für alle Teilnehmer.

ZUG Ein Museum in einem Café, wer hat das schon?

Treichler eröffnete am 27. September die renovierte Filiale in Zug. Die Torte hat jetzt endlich auch ein Museum

LH - 150 geladene Gäste nahmen an dem feierlichen Anlass teil. Es sieht wunderschön aus beim Heini, das extravagantere und helle Design ist sehr ansprechend. Fabienne Barmert von Tele 1 war die Moderatorin des Abends. Sie bat Landmann Beat Villiger, Stadtpräsident Dolfi Müller, Bruno Heini und Ueli Kleeb zu sich auf die Bühne und klärte offene Fragen.

Museum

Im Museum sind fast 100-jährige Confiseur Werkzeuge zu sehen. Der Zuger Historiker Ueli Kleeb erstellte das sogenannte Wunderkabinett aus dem 19. Jahrhundert und auch die Bevölkerung half mit. Sie wurde aufgerufen, originales Werkzeug und was noch zur Zuger Kirschtorte gehört, zu melden.

Der neue Look

«Es kostete schon ein paar Schweisstropfen, doch es verlief eigentlich alles sehr ruhig und man war sich immer einig», sagte Bruno Heini. Der neue Look soll auch für die jungen Leute attraktiv sein. Man will das Interesse für Zuger Spezialität auch bei den Jungen wecken. Die Kirschtorte ist nicht einfach nur eine Torte, sie hat einiges auf dem Kasten und einige Jahre auf dem Buckel. Schon Charly Chaplin und Audrey Hepburn kannten die Kirschtorte. Mit dem Museum und dem moder-



Bild: Laura Hürlimann

Hell, modern und sogar mit Museum. Die renovierte Filiale erstrahlt im neuen Glanz.

nen Café kommt man dem Ziel, die Kirschtorte auch den Jungen näher zu bringen, deutlich näher.



Bild: Laura Hürlimann

V.l.n.r.: Dolfi Müller, Bruno Heini, Hans Heini und Beat Villiger eröffnen traditionell die neue Filiale.

Chriesikultur

Der Kanton Zug hat eine über 400 Jahre alte Chriesikultur. Heute mit

30 Chriesibauern und 1500 Hochstämmer. Eine Zuger Kirschtorte ist doch die beste Verarbeitungsmöglichkeit, die es für die Kirschen geben kann. «Vielleicht sollte man der Zuger Kirschtorte als nächstes einen Song widmen», so Beat Villiger. Wäre doch eine gute Idee, nicht?

100 Jahre

In zwei Jahren feiert die Kirschtorte ihren 100. Geburtstag. Es wird eine Meile mit Bildinstallationen geben, überall dort, wo man die Zuger Kirschtorte kaufen kann. Auch Ueli Kleeb ist an diesem Projekt beteiligt. Die Kirschtorte hat einen materiellen und immateriellen Wert für den Kanton Zug. Sie ist nicht mehr wegzudenken und gilt als Wahrzeichen. Im Jahr werden sage und schreibe 250'000 Kirschtorten produziert. Jeder Zuger sollte sie schon einmal probiert haben.

TREICHLER FRISCH ERÖFFNET

TREICHLER

ERFINDERHAUS
ZUGER KIRSCHTORTE

ZUGER KIRSCHTORTEN MUSEUM