#inlovewithzug

Destinationsmagazin Zug

Yeaaaaah...

Dein persönlicher Stadtführer von Zug immer dabei

Hol dir die App
und entdecke Zug auf
deine Art und Weise:

CityBot
Zug

Stadt
Zug

Zug
zug-tourismus.ch

citybot.ch

Willkommen in der Region Zug.

Mit grosser Freude präsentieren wir unser neues Tourismusmagazin #inlovewithzug. Hier finden Sie spannende Inspirationen und Insider-Tipps für unvergessliche Erlebnisse.

Wir nehmen Sie mit auf eine Reise zu verborgenen Juwelen und bekannten Sehenswürdigkeiten der zauberhaften Region Zug. Sammeln Sie Informationen zu den besten Wanderwegen und Freizeitaktivitäten, entdecken Sie kulturelle Highlights und erfahren Sie, welche regionalen Delikatessen Sie unbedingt probieren sollten.

Neben den Inspirationen über Ausflugsziele und Aktivitäten möchten wir auch das Herz der Region vorstellen: die Menschen, die mit Stolz ihre Heimat präsentieren.

Tauchen Sie ein in die Schönheit und Vielfalt von Zug – wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen und Entdecken!

Dominic Keller

Geschäftsführer
Zug Tourismus

6

9

12

15

4 Top in Zug

Zehn Höhepunkte

6 Indoor

Zwischennutzung Freiraum

9 Outdoor

Unterwegs im Moor

12 Laut

Spezialitäten vom Markt

15 Leise

Fisch vom Ägerisee

18 Erlebniskarte

Erlebnisse auf einen Blick

20 Im Gespräch mit

Ute Haferburg, Intendantin

22 Entdeckt in Zug

Blick aus dem Fenster

24 Typisch in Zug

Kirsch von Etter

26 Auf dem Rasen mit

Pit Kälin, Golfplatzchef

28 Getroffen

Menschen, die Zug bewegen

30 Tipps

In aller Kürze

Impressum

Herausgeber Zug Tourismus Konzept / Text / Redaktion Christen Visuelle Kommunikation (Daniel Christen, Diana Lischer), Sabine Windlin, Claudia Wirz – Zug Tourismus (Joel de Buren, Michèle Stalder) Design Christen Visuelle Kommunikation Bilder Andreas Busslinger, Daniela Kienzler, Salvatore Vinci, Markus Greber, André Meier, Schweiz Tourismus – alle weiteren Bilder zur Verfügung gestellt. Illustration Grafilu, Pascal Staub Produktion und Vertrieb Kalt Medien AG, Promopost Auflage 44 000 Exemplare Sprachen Deutsch und Englisch

Altstadt mit Zytturm

Die Zuger Altstadt mit dem Zytturm ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert. Erkunden Sie die Schatulle am Zugersee und besuchen Sie den 52 Meter hohen Zytturm auf eigene Faust. Vom Föhnwächterstübchen des Zuger Wahrzeichens aus eröffnet sich Ihnen eine prächtige Rundumsicht auf die Stadt, den Zugersee und die umliegenden Berge.

Zugerberg

In nur acht Minuten befördert Sie die Standseilbahn zur Freizeit-Oase Zugerberg. Der Zuger Hausberg wird Sie mit seiner Vielfalt überraschen: auf der gemütlichen Wanderung mit genüsslicher Pause auf einer der Sonnenterrassen, mit einer rasanten Biketrailabfahrt oder mit viel Spass auf dem Spielplatz Schattwäldli, bis hin zum Cervelatbräteln an einer der vielen Grillstellen – atemberaubende Aussichten inklusive.

Sonnenuntergang

Nur für Romantiker? Keineswegs! Der Sonnenuntergang in Zug gehört zu den stimmungsvollsten überhaupt und begeistert Touristen und Einheimische immer wieder aufs Neue. Überzeugen Sie sich selbst, suchen Sie sich einen Platz am See und geniessen Sie das prächtige Farbenspiel, das Häuser, Himmel, Horizont und Hügel in ein zauberhaftes Licht taucht. Kaum ein Live-Spektakel kommt an dieses kostenlose, sinnliche Naturereignis heran.

4

Zuger Stadtführung

Was hat sich im historischen Herzen Zugs über die Jahre hinweg schon alles ereignet? Unsere Stadtführer kennen sie alle, die kuriosen, lustigen und schaurigen Geschichten, die sich in der Altstadt am Zugersee zugetragen haben. Nehmen Sie an einer Stadtführung teil und erfahren Sie, was sonst kaum jemand weiss.

7

Morgarten-Runde

Das Zugerland mit dem Velo entdecken – ein wahrer Geheimtipp! Ausgehend von der idyllischen Altstadt Zug bietet sich eine geniale E-Bike-Runde über den Zugerberg in die umliegenden Hügel an. Neben den Ausblicken auf Seen und Berge lockt der Gedenkort zur Schlacht am Morgarten, wo 1315 die Eidgenossen ihre erste Bewährungsprobe zu bestehen hatte.

5

Shopping «Made in Zug»

Die Zuger Altstadt schmückt sich nicht nur mit ihren historischen Gebäuden, sondern auch mit vielen Kunsthandwerkern und Designern. Hier lassen sich einzigartige und individuelle Schätze «Made in Zug», nachhaltige Produkte und kulinarische Spezialitäten finden.

9

Zuger Kirschtorte

Ein Besuch in Zug, ohne ein Stück Kirschtorte zu probieren? Möglich, aber nur halb so schön! Das süsse Kirschgebäck ist so verführerisch, dass nicht einmal Audrey Hepburn und Charlie Chaplin widerstehen konnten. Welche Zuger Confiterie die beste Kirschtorte macht, darüber sind sich die Zuger nicht einig. Probieren Sie sich durch die Zuger Cafés und entscheiden Sie für sich selbst.

8

Kunsthhaus Zug

Das Kunsthhaus Zug ist ein Ort für zeitgenössische und moderne Kunst – in schönster Umgebung mitten in Zug. Das Kunsthhaus verfügt über eine weltweit beachtete Sammlung der Wiener Moderne. Weitere Sammlungsschwerpunkte sind Schweizer Surrealismus und Fantastik sowie Kunst mit Bezug zum Kanton Zug.

6

Panoramawanderung Ägerital

Der Panoramaweg auf den Höhen über dem Ägerisee lockt Wanderer aus nah und fern, weil er unvergleichlich schöne Aussichten über das Erholungsgebiet Ägerital bietet. Unser Tipp: Planen Sie die Anreise bequem mit dem ÖV, so schonen Sie die Umwelt und sparen sich die Parkplatzsuche!

10

Zugersee Schiffahrt

Leinen los für eine stimmungsvolle Fahrt auf dem glitzernden Zugersee! Geniessen Sie die kühle Seebrise und einen erfrischenden Drink bei einer Schiffahrt auf dem Zugersee, der in der Sonne in den leuchtendsten Farben erstrahlt. Unser Tipp für eine kleine Pause an Land: Ein Besuch im idyllischen Villetetepark in Cham lohnt sich!

Zuger Wohn- zimmer als place to be

Text
Claudia Wirz
Bilder
Daniela Kienzler

← Fühlt sich wohl
im Freiruum: Be-
triebsleiter Marco
Husi.

Im Freiruum ist der Name Programm. Auf einer Fläche von 11 500 Quadratmetern kann man in der Zwischennutzung an sieben Tagen in der Woche Köstlichkeiten aus aller Welt geniessen, feiern, kochen lernen, Kaffee kosten, hüpfen, klettern, springen oder – wenn's sein muss – arbeiten.

So etwas wie den Freiruum würde man in einer Kleinstadt wie Zug nicht unbedingt erwarten. Aber Zug ist immer für eine Überraschung gut. Weltgewandt war das kleine Zug ja schon immer, wenn man auf seine Wirtschaftsgeschichte blickt. Und genau dieser Wirtschaftsgeschichte ist es zu verdanken, dass es heute mitten in der Stadt eine 11 500 Quadratmeter grosse Halle gibt, die zu Genussstouren und Spiel und Spass für Gross und Klein einlädt. Der Freiruum ist nämlich nichts anderes als das Resultat einer gelungenen Umnutzung einer Industriebaute.

Das riesige Gebäude, in dem heute gegessen, getrunken, geplaudert, gefeiert, aber auch gearbeitet, gehüpft und geklettert wird, ist eine der beiden Shedhallen, die einst auf dem Gelände des Weltkonzerns Landis & Gyr erstellt worden ist. Es ist noch gar nicht so lange her, da wurde hier noch mit schwerem Gerät für den Weltmarkt produziert. Die Maschinen sind weg bzw. umgezogen, und seit 2019 weht der Geist des urbanen Lifestyles durch die alte Halle.

Hier trifft man sich, wenn man eine gute Zeit mit Freunden oder Arbeitskollegen verbringen will, Lust auf eine kulinarische Entdeckungstour hat oder eine Tagung an einem «coolen» Ort durchführen möchte. Auch für die Kleinen ist der Freiruum da. Kinder ab 6 Jahren können sich im Trampolin-Park mit über 400 Quadratmetern Sprungfläche oder in der Parkour-Zone austoben, die Kleineren werden im Spielraum glücklich. In einer der grössten Boulder-

hallen der Schweiz können sich auch die Erwachsenen körperlich ertüchtigen. Kurzum: Der Freiruum ist «the place to be», wie es Betriebsleiter Marco Husi nicht ohne Stolz formuliert. «Der Freiruum ist wie eine belebte Quartierstrasse», sagt er – einfach eine mit Dach – und ganz ohne Strassenlärm.

Köstlichkeiten aus aller Welt

Das Herzstück des Freiruums ist die grosse Genusshalle mit 500 auf der ganzen Fläche verteilten Sitzplätzen und der Bar in der Mitte, die auch gleichzeitig Infopunkt ist, falls Fragen aufkommen sollten. 16 Gastronomen sorgen für das leibliche Wohl der Gäste. Wer will, kann eine kulinarische Weltreise unternehmen. Es gibt libanesishe, griechische, tibetische, italienische, amerikanische, mexikanische, französische, hawaiianische, thailändische, japanische und Schweizer Köstlichkeiten zu probieren. An den Bars gibt es alles, was das Herz begehrt, und auch die Kaffee- und Weinliebhaber kommen auf ihre Kosten. Und für alle, die sich selber aktiv betätigen wollen, gibt es Koch-, Bier- und Wein-Workshops.

Eine Shedhalle ist immer dann die erste Wahl, wenn es darum geht, möglichst viel Licht in ein grosses Gebäude zu bringen. Was damals für die Arbeit an den Maschinen wichtig war, kommt heute den vielen Pflanzen zugute, die den ehemaligen Fabrikraum zu einer grünen Oase machen und die urbane Lässigkeit dieses Ortes unterstreichen. Zugegeben – nicht alle Pflanzen sind echt; aber immerhin sieben

← Aus der Fabrikhalle ist eine grüne Genuss-oase geworden.

↑ Im Freiruum findet man immer ein Plätzchen.

grosse Bäume stehen im Raum und werden von einer Gärtnerei gepflegt. Wen es dennoch ins Freie zieht, findet reichlich Platz im Aussenbereich, der 2021 eröffnet wurde.

Der Freiruum ist so grosszügig angelegt, dass sich eine Reservation in der Regel erübrigt. Auch das gehört zur Freiheit. Man findet fast immer ein Plätzchen, auch ein ruhigeres zum Arbeiten, es sei denn, man besuche dieses überdimensionale Zuger Wohnzimmer als grössere Gruppe. Nur am Freitag- und Samstagabend kann es manchmal etwas gar «voll voll» sein, sagt Marco Husi. Bezahlt wird bargeldlos, W-lan ist gratis. Und selbstverständlich ist hier kein Tag wie der andere. Es gibt laufend Events und in der Adventszeit wird der Freiruum zum Weihnachtsmarkt.

Fragt sich nur, wie diejenigen den Freiruum beurteilen, die die ganze Sache mit dem Auge des Kunsthistorikers und Denkmalpflegers betrachten. Offenbar gefällt's. «Genau so stelle ich mir eine gelungene Umnutzung ehemaliger Industriearchitektur vor», hat der ehemalige Denkmalpfleger Heinz Horat in einem Fachartikel zum Freiruum einmal gesagt. «Das ist nicht herausgeputzt, sondern lebendig, kreativ, es hat den Industriecharakter behalten können, aber ist frisch und neu belebt.» Dem gibt es nichts hinzuzufügen.

T i p p s

11 Bouldern und hüpfen

Im Freiruum kommen alle Bewegungsfreudigen auf ihre Kosten – ganz gleich, ob gross oder klein. Die Sporthalle mit ihren 2000 Quadratmetern lässt keine Wünsche offen. Kinder ab 6 Jahren können sich im Trampolinpark oder in der Parkour-Zone austoben. Gleich nebenan, in einer der grössten Boulderhallen der Schweiz, kommen auch die Grossen zum Zug und können sich im Klettern üben.

11 Spiilraum für die Kleinen

Im Sportbereich des Freiruums haben selbstverständlich auch die Kleinsten ihren Raum. Der Spiilraum lässt mit seinen fast 250 Quadratmetern Spielfläche die Kinderherzen höher schlagen, derweil die bequeme Lounge die Erwachsenen zum Entspannen einlädt.

Schaurig schön ist's, übers Moor zu gehn

Text
Claudia Wirz
Bilder
Andreas Busslinger

Wer die besondere Stimmung von Moorlandschaften liebt, sollte im Kanton Zug wandern gehen. Auf kleinem Raum finden sich hier vier dieser kostbaren Naturjuwelen von nationaler Bedeutung. Zusammen mit den hochalpinen Regionen sind Moore die letzten Urlandschaften der Schweiz.

Anmutig schlängelt sich die Biber durch das Ägerried. ↓

Jahrhundertlang galt das Moor den Menschen als ein gespenstischer Ort; ein Gebiet ohne festen Grund und Boden, eine Zwischenwelt zwischen Land und Wasser, wo Geister und Dämonen ihr Unwesen trieben. «O schaurig ist's, übers Moor zu gehn», dichtete Annette Droste-Hülshoff 1842, «wenn es wimmelt vom Heiderauche, sich wie Phantome die Dünste drehn...».

Die Geister und Dämonen haben sich verzogen, und der Schrecken vor dem Moor ist der Sehnsucht des modernen Stadtmenschen nach unverbrauchter Natur gewichen. Das stille Moor ist heute das Gegenstück zur lauten Urbanität und zur möblierten Landschaft.

Natürlich sind auch Moore von den Bedürfnissen der Menschen geprägt; viele haben ihr heutiges Gesicht erst durch den Torfabbau erhalten. Torf diente lange Zeit vor allem als Brennstoff und wurde immer dann im grossen Stil abgebaut, wenn Holzmangel herrschte. Heute sind Moorlandschaften geschützt. Sie sind nicht nur kostbare Biotope für Fauna und Flora, sie sind auch hervorragende CO₂-Speicher. Und Moore sind auch deshalb schützenswert, weil sie nur sehr langsam entstehen; 1000 Jahre müssen vergehen, bis ein Meter Torf entstanden ist.

Vom Raten nach Rothenthurm

Kein Ort der Schweiz ist mit dem Moorschutz enger verbunden als die Moorlandschaft Rothenthurm. Durch die Annahme der Rothenthurm-Initiative im Jahr 1987 wurde der Moorschutz in die Bundesverfassung geschrieben. Allein das ist Grund genug, diesen historischen Boden einmal ausgiebig zu erkunden. Ein guter Teil dieses Moores befindet sich im Kanton Zug. Das «Ägeriried» zwischen Raten und Rothenthurm ist eines der vier Zuger Moore von nationaler Bedeutung.

Die leichte Wanderung beginnt auf dem – im Winter meist nebefreien – Raten mit einem sanften Anstieg in den Wald hinein. Das erste Etappenziel ist die Kapelle

St. Jost samt angeschlossener Wirtschaft. Spätestens hier merkt man, dass man sich auf einem alten Pilgerweg Richtung Einsiedeln befindet. Welch wunderbare Aussicht sich von hier aus eröffnet! Wer mehr davon will, wandert rechts Richtung Ahoren und kommt nach rund 15 Minuten zu einem herrlichen Aussichtspunkt mit Grillplatz.

Dieses Mal wandern wir aber nach links, auf leicht abfallendem Weg Richtung Moor. Auf halber Strecke liegt uns die Landschaft in ihrer ganzen Pracht zu Füssen. Auch unser Ziel, die nicht gerade unscheinbare Kirche von Rothenthurm, haben wir bereits im Blick. An der Wirtschaft Steinstoss vorbei wandern wir auf festem Weg bis zur Bubrugg, die uns über das Flüsschen Biber führt. Die Biber, die sich wie eine Schlange durch die Landschaft windet, markiert zugleich die Grenze zwischen den Kantonen Zug und Schwyz.

Ein Hochmoor auf dem Zugerberg

Eine etwas sportlichere Moorwanderung erwartet uns auf dem Zugerberg. Vom einstigen Bergföhren-Hochmoor hat sich wegen des intensiven Torfabbaus im frühen 20. Jahrhundert nur noch in der Nähe des Frübüel ein kleiner Rest erhalten. Gleichwohl gehört das Eigenried, wie das grösste Moor des Kantons heisst, zu den Perlen der Zuger Naturdenkmäler und ist ebenfalls von nationaler Bedeutung.

Die Rundwanderung beginnt beim Buschenchappeli und führt uns durch einen herrlichen lichten Wald nach Räbrüti. Nach einem mühelosen Anstieg queren wir hier das Eigenried. Dabei geniessen wir auf einer

Wie im hohen Norden: das Eigenried auf dem Zugerberg.

← So gut wie unberührt: der Reussspitz.

↑ Der Boden in Unterägeri ist eine Oase abseits des Trubels.

Höhe von fast 1000 Metern über Meer einen Blick auf einen höchst reizvollen Birkenwald und eine Landschaft, die uns im hohen Norden wähen lässt. Auf der anderen Seite des Moores kehren wir über Frübüel zum Ausgangspunkt zurück, die Königin der Berge – die Rigi – stets im Blick.

Ein bunter Keil

Dort, wo Reuss und Lorze zusammenfliessen, treibt der Kanton Zug einen kecken und äusserst bunten Keil zwischen die Kantone Zürich und Aargau. Wir sind am Reusspitz. Anders als die Moorlandschaft auf dem Zugerberg ist jene beim Reusspitz weitgehend in ihrem ursprünglichen Zustand erhalten geblieben. Früh hatte man den besonderen Wert dieser Landschaft insbesondere für Zug- und Brutvögel entdeckt. 1946 wurde das «Landdreieck Maschwander Allmend» zum Schutzgebiet des Kantons Zug. Das Gebiet lässt sich von Maschwanden (ZH) oder Mühlau (AG) aus über verschiedene Wege erkunden. Zu beachten gilt es, dass auf manchen Wegen Hunde nicht zugelassen sind.

Wer von Mooren noch nicht genug hat, findet das vierte Zuger Moor von nationaler Bedeutung in Unterägeri. Seine Erkundung lässt sich gut mit einer Tour auf dem Zugerberg verbinden. Ein guter Ausgangspunkt für verschiedene Touren ist der «Boden» beim Skilift Nollen. Hier beginnen

auch der wegen seiner landschaftlichen Schönheit preisgekrönte Vita Parcours und drei Nordic-Walking-Routen. Die stille Landschaft rund um Hänggi (oder Hünggi), Chnoden und Zigermoos, die so ganz anders ist als das, was wir in Rothenturm, Reusspitz und Eigenried gesehen haben, ist eine Oase der Ruhe fernab allen Trubels und immer gut für eine kleine Auszeit vom Alltag in herrlicher Natur.

Moore
zug-tourismus.ch/
moore

553 KM

Der Verein Zuger Wanderwege entwickelt und pflegt das Zuger Wanderwegnetz, das sich über 553 Kilometer über den ganzen Kanton erstreckt. Die rund 1000 Mitglieder des Vereins kommen nebst zahlreichen anderen Vorteilen in den Genuss von jährlich rund 25 geführten Wanderungen, jeweils rund vier davon im Kanton Zug selber. Dabei erfahren die Teilnehmenden von den Wanderprofis auch ganz praktische Tipps zum Wandern, etwa zum idealen Tempo. Hier gilt: Nur nicht zu schnell! Mit einem gleichmässigen Tempo von 60 Schritt pro Minute ist man sprichwörtlich bestens unterwegs.
www.zugerwanderwege.ch

Fine Food – aber bitte vom Markt!

Text
Sabine Windlin
Bilder
Daniela Kienzler

← Niklaus Elsener
verkauft exklusiv
Produkte aus
Schafmilch.

Der Zuger Landsgemeindeplatz verwandelt sich jeden Samstag in ein Einkaufszentrum der besonderen Art. Marktfahrer aus der Region sind mit Lebensmitteln und Delikatessen präsent und sorgen im historischen Stadtteil für ein einzigartiges Ambiente.

Seltsam, dass der Begriff «Shopping-Event» hauptsächlich in Zusammenhang mit Einkaufszentren verwendet wird, wo Grossverteiler und internationale Ketten dominieren und der Kundschaft Allerweltsware angepriesen wird. Denn von Erlebnis kann eigentlich nur die Rede sein, wenn engagierte Produzenten persönlich vor Ort sind und Artikel anbieten, die qualitativ höchsten Ansprüchen genügen und einen regionalen Bezug haben.

Ein Event ist es auch, wenn man Lebensmittel nicht in Regalen von klimatisierten, grell beleuchteten Läden suchen muss, sondern sie unter freiem Himmel in einer stilvoll arrangierten Auslage findet; wenn man sich nicht in einer überdimensionierten «Mall» verliert und per Rolltreppe auf unzählige Stockwerke manövriert wird, sondern seine Produkte, über Pflastersteine schlendernd, in historischer Kulisse beim Vorbeigehen aussucht – ohne Hektik, ohne Zwang, ohne nervige Lautsprecherdurchsage und zweifelhafte (da angeblich verkaufsfördernde) Begleitmusik.

Der Soundtrack auf dem Landsgemeindeplatz am Samstagmorgen um halb acht besteht aus dem Klappern von grünen Obst- und Gemüseboxen sowie dem Scheppern der Holzelemente und Textilbedachungen, die von versierten Händen zu Verkaufsständen gebaut werden. Im Nu präsentieren sich darauf Lebensmittel, Delikatessen und Köstlichkeiten aller Art. Am Stand von Niklaus Elsener sind dies Produkte vom Schaf: pasteurisierte Milch, Hart-, Halbhart-, Weich-, Streich- und Frischkäse, in Rapsöl und Kräutern eingelegte Formaggini, Joghurt mit

diversen Geschmacksrichtungen und Schafwurst. Der Käser und Landwirt vom Schäflhof in Edlibach (ZG) koordiniert den Anlass, hat sich auf eine Nische spezialisiert und ist seit neun Jahren am Samstag präsent. «Jeden Samstag!», betont er. «Verlässlichkeit ist wichtig.» So entsteht eine Stammkundschaft. Elsener ist gesprächig – jetzt noch. Wenn um 9 Uhr das Gros der Kundschaft kommt, hat er alle Hände voll zu tun.

Kreationen und Überraschungen

Schlendern wir also weiter zur Auslage von Lilly Deichmann, die mit Produkten vom Enikerhof aus Hünenberg soeben einen riesigen Tisch mit Gemüse und Früchten aufgebaut hat. Die Formen und Farben von Tomaten, Peperoni und Auberginen, Sellerie, Radieschen, Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi und Krautstiel geben ein phänomenales Bild ab. Der Duft von frischen Gewürzen steigt in die Nase, sodass man mit Kochen am liebsten gleich loslegen möchte. Bei ihr entdeckt man die ersten Kirschen, wild gespenkelte Stangenbohnen, grüne und weisse Spargeln und – was für eine Überraschung – die im Supermarkt schlicht unauffindbaren riesigen Zwiebeln, die saftig sind und sich obendrein hervorragend schnippeln lassen. Als kulinarisches Erlebnis entpuppt sich die Degustation der nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich überzeugenden Erdbeeren. Lilly berichtet von 13 Sorten, die auf dem Hof gedeihen, und weist auf die Flaschen mit Quittenmost und Rhabarbersaft, die als saisonale Spezialitäten aktuell besonders begehrt sind. Beim Anblick

↑ Das Marktgeschehen ist übersichtlich, das Angebot vielfältig.

← Robert Bütler verkauft Blumen und Stauden in allen Farben.

↑ Lilly Deichmann vom Enikerhof ist jeden Samstag am Markt präsent.

der Backwaren und – ihre neuste Kreation – dem hübsch verpackten Himbeeressig bekommt man definitiv Lust auf Essen und verschafft sich noch einen Überblick bei einem weiteren Marktfahrer: Louis Schifferle. Bei ihm dreht sich alles um Oliven. Sei es in runder Form mariniert oder zu Öl gepresst. Doch stopp: Da hats auch noch Pesto, Tsatsiki, Tapenade, Hummus und Antipasti aus Kapern und Artischockenherzen und als Eyecatcher gelbleuchtende Amalfi-Zitronen, die sich – beschienen von der Morgensonne – besonders gut in Szene setzen. Wer kann da widerstehen?

Gerne hätten wir noch einen Blumenstraus von «Blumen Röbi» mitgenommen – Steinnelken, Sonnenblumen, Lilien, Duft- oder Pfingstrosen. Aber der Korb auf dem Velo ist bis oben voll. Stecken wir die schönen Blumensträuße und der Sommerflor doch einfach in zwei zusätzliche Tragtaschen und befestigen sie links und rechts vom Lenkrad. Konzentration ist jetzt gefragt – damit das wertvolle Gut die Heimreise übersteht.

T i p p s

17 Baarer Samschtig-Märt

Jeden Samstag, Anfang März bis Ende Oktober, 8.30 bis 11.30 Uhr, vor der Rathaus-Schür. Lokale Produzenten verkaufen landwirtschaftliche Erzeugnisse: Gemüse, Früchte, Fleisch, Fisch, Käse, Brot, Blumen, Pflanzen, Setzlinge, Eier, Honig, Sirup, Beeren, Spirituosen und vieles mehr. Schür-Kafi von 8.30 bis 12.00 Uhr.

18 Chamer Dorfmarkt

Jeden Samstag, Ende März bis Ende Oktober, 9.00 bis 11.30 Uhr, auf dem Dorfplatz vor dem Lorzensaal. Lokal produzierte Lebensmittel wie Backwaren, Käse, Fisch, Fleisch, Konfitüren und eine grosse Vielfalt an Gemüse und Früchten. Belebt wird der Markt durch ein Märtbeizli und Auftritte von Musikgruppen.

Märkte

zug-tourismus.ch/maerkte

Am Puls vom See – mit Fisch im Netz

Als Berufsfischerin vom Ägerisee serviert Verena Merz den Gästen im familieneigenen Hotel und Restaurant fangfrische Rötel, Hecht, Egli oder Felchen. Die Arbeit in freier Natur ist faszinierend, anspruchsvoll und kräfteraubend.

Text Sabine Windlin
Bilder Daniela Kienzler

Verena Merz wirft
die Netze auf dem
Ägerisee aus.

Es ist ein sanftes, aber frisches Lüftchen, das am Mittag über den Ägerisee weht und dafür sorgt, dass sich an der Oberfläche kleine Wellen kräuseln. Die Sonne schickt zaghaft ein paar Strahlen durch die Wolken und am Horizont präsentiert sich ein maleisches Panorama aus entfernten Bergen und nahen Hügeln. Hier kommt Ferienstimmung auf, selbst wenn der idyllische Flecken Erde in Morgarten bei Oberägeri (auch) ein Arbeitsplatz und Ausgangspunkt für professionelle Fahrten mit dem Fischerboot ist, wie dies für Verena Merz zutrifft. Die 25-jährige Berufsfischerin – die einzige im ganzen Kanton Zug – setzt hier seit Jahren ihre filigranen Netze und liefert den Fang im Restaurant «Eierhals» ab, dem Familienbetrieb, den sie mit ihrer Mutter Vreni und den Schwestern Judith und Annette führt.

Die Natur, der See, die Fische – Verena Merz ist damit gross geworden. Schon als Zweijährige, erzählt sie, habe sie ihren Vater aufs Fischerboot begleitet, ihm fasziniert bei der Arbeit zugeschaut und gelernt, wie man das Boot navigiert, mit Boden- und Schwebenetzen hantiert, wie man den Fisch ausweidet, entschuppt, filetiert und enthäutet. Beim «learning by doing» blieb es aber nicht. Nach einer Lehre als Koch startete Verena Merz am Institut für Fischerei an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft die dreijährige Ausbildung zur sogenannten «Fischwirtin». Über althergebrachte Techniken des Fischfangs weiss sie also genauso Bescheid wie über moderne Vermehrungsmethoden und Aufzuchtverfahren, über Gewässerökologie und Lebensräume unzähliger Wassertiere.

Ein- bis zweimal pro Woche sticht Verena Merz in See, meist gegen halb sechs Uhr früh. Wie viele Fische tatsächlich ins Netz gehen, kann die Expertin aber trotz allem Fachwissen nicht prognostizieren. «Die Fische verteilen sich im ganzen See und halten sich nicht nur an einer bestimmten Stelle auf.» Erfahrungswerte helfen aber, die «hot spots» zu finden. Merz setzt ihre Netze ausschliesslich im nördlichen Teil des Sees, was historisch bedingt ist. Die

Familie – seit 1744 in Oberägeri beheimatet – fischt bereits in der fünften Generation und besitzt ein im Grundbuch eingetragenes Fischereirecht, das sich über eine Fläche von rund zwei Dritteln des Sees erstreckt. Dieses Gebiet darf die Familie als Pächter darum exklusiv kommerziell befischen.

Volle Netze, eiskaltes Wasser

Wie für ihre Vorfahren ist auch für Verena die Fischerei Passion. Sie geniesst die abwechslungsreiche Arbeit in freier Natur und mag die verheissungsvolle Stille, die bei Tagesanbruch herrscht. Gleichzeitig arbeitet sie viel und hart – bei jeder Witterung. Die Planken an Bord sind rutschig, das Wasser im Winter eiskalt und die vollen Netze, die sie und ihre Fischer Lui und Pius aus dem Wasser ziehen, schwer. Wenn der Regen vom Himmel prasselt, steckt die junge Frau in hüfthohen Gummistiefeln und wasserdichten Ölkleidern. Bei dichtem Nebel und schlechter Sicht muss sie sich alleine auf dem See zurechtfinden. Überraschungen gibt es immer wieder: Neulich schwamm ihr ein 15 Kilo schwerer Karpfen ins Netz. Geniessbar war das vermutlich bereits ältere Tier aber nicht mehr. Das Fleisch hatte einen seltsamen Beigeschmack und konnte nicht verwertet werden.

Trotz seiner geringen Fläche von gut sieben Quadratkilometern verfügt der Ägerisee über eine erstaunlich grosse Artenvielfalt. Die Berufsfischerin interessiert sich vor allem für Röteln, Felchen und Hecht. Da die Selbstverlaichung vieler einheimischer Fischarten nicht gewährleistet ist, betreibt Merz auf den drei genannten Arten Laichfischfang. Das heisst: Sie darf als Profi während der zur ungestörten Fortpflanzung vorgesehenen Schonzeit laichreife Fische fangen, um die Eier in der Fischbrutanlage künstlich zu erbrüten. Die Fischersfrau arbeitet dabei eng mit dem Amt für Wald und Wild zusammen, mit dem sie vereinbart, wann die ersten Netze gesetzt und Testfänge gemacht werden dürfen. Erhält sie von der Fischereiaufsicht das «go», kann der offizielle Fang starten. Die gefangenen Fische kommen in die Fischbrutanstalt, wo der Laich entnommen, befruchtet und unter idealen Bedingungen erbrütet wird, bis die Larven aus den Eiern schlüpfen. Sind diese 3 bis 4 Zentimeter gross, kommen sie als «Besatzfische» wieder in den See.

Freude kommt auf, wenn unverhofft ein Schwarm von Felchen angeschwommen kommt. Der populäre Speisefisch mit seinem silbernen schimmernden und langgestreckten Körper ist im Ägerisee gut vertreten und landet entsprechend häufig auf dem Teller der «Eierhals»-Gäste. Fasziniert ist die Fischein aber auch vom Hecht, dem dunkelgrünen

← Der Ägerisee ist reizvoll in eine bewaldete Hügellandschaft eingebettet.

↑ Das Hotel Eierhals liegt direkt am See und verfügt über eine hauseigene Fischerei.

Fangfrischer Fisch kommt hier dank Tradition täglich auf den Teller. →

Räuber mit den scharfen Zähnen, der Enten attackiert und als Kannibale kein Erbarmen mit Artgenossen kennt. «Der Hecht ist sogar mein Lieblingsfisch», gesteht Verena Merz. «Denn entweder steht er bockstill und sucht nach Beute, oder er schießt entschlossen und pfeilschnell los.» Am Rötel wiederum gefällt Verena Merz die markante Rotfärbung und die Tradition, die mit der Delikatesse verbunden ist. Noch bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde er – lebend in Fässer verfrachtet – mit Ross und Wagen bis nach Zürich exportiert. Seeforellen, Trüschchen und Egli fischt Verena Merz nicht gezielt, die gehen eher zufällig ins Netz und werden im Restaurant tagesaktuell empfohlen. Das Versprechen von «fangfrischem Fisch», mit dem der Familienbetrieb wirbt, kann also eingehalten werden, auch wenn sich die Tiere, richtig verpackt, bis zu fünf Tagen bei null Grad im Kühlschrank halten lassen.

Aber ist der See wirklich nur Arbeitsplatz, oder kann Verena Merz das Gewässer auch in der Freizeit genießen? Sie nickt. «An einem freien Nachmittag lege ich mich auf die Wiese am Seeufer und lasse die Seele baumeln. Auch für einen Schwumm nehme ich mir im Sommer gerne Zeit.» Auf dem Wunschzettel steht zudem die Absolvierung des Tauchbrevets. Dann bestünde für die Berufsfischerin die verlockende Gelegenheit, die Geschöpfe mit Kiemen aus nächster Nähe zu beobachten und friedlich an sich vorbeiziehen zu lassen.

Eierhals
zug-tourismus.ch/
eierhals

20 Ägeribad am Ägerisee

Das moderne Wellness- und Schwimmbad liegt direkt am Ägerisee und bietet direkten Zugang zum Seebad, was besonders im Sommer reizvoll ist. Sportler kommen in dieser auch architektonisch attraktiven Badelandschaft genauso auf ihre Kosten wie Familien und Kinder. Das Wellness-Angebot umfasst Sauna, Dampfbad, Kaltwassertauchbecken, Kneipp und Massage.

zug-tourismus.ch/aegeribad

21 Morgarten Denkmal

Das historische Denkmal erinnert an die gleichnamige Schlacht von 1315 und befindet sich leicht erhöht nahe am Ägerisee. Die Besichtigung des Denkmals, das ein zentrales Element der eidgenössischen Gründungsgeschichte darstellt, lässt sich mit Spaziergängen in der Gegend oder einer Schifffahrt kombinieren.

zug-tourismus.ch/morgarten

Auf einen Blick

Wer in Zug Halt macht, kann sich entweder auf die Hauptstadt konzentrieren oder innert Kürze die nicht minder reizvolle Umgebung erkunden. Denn in einem der kleinsten Kantone der Schweiz ist alles nahe beieinander. Diese Kompaktheit macht es auch Tagestouristen einfach, in relativ kurzer Zeit viel zu entdecken und zu erleben.

Zug Tourismus
Für mehr Inspiration besuchen Sie zug-tourismus.ch oder abonnieren Sie jetzt den Newsletter von Zug Tourismus.

1 Altstadt Zug und Zytturm (S. 4 & 23)	10 Zugersee Schifffahrt (S. 5)	17 Baarer Samschtig-Märt (S. 14)	22 Theater Casino Zug (S. 20)
2 Zugerberg (S. 4)	11 Freiruum (S. 6)	18 Chamer Dorfmarkt (S. 14)	23 Etter Distillerie (S. 24)
5 Shopping (S. 5)	12 Moor Ägeriried (S. 9)	19 Hotel Restaurant Eierhals Royal (S. 17)	24 Golfpark Holzhäusern (S. 26)
6 Panoramaweg Ägerital (S. 5)	13 Moor Eigenried (S. 10)	20 Ägeribad (S. 17)	25 Gubel (S. 28)
7 Morgarten-Runde (S. 5)	14 Moor Reusspitz (S. 11)	21 Morgarten Denkmal (S. 17)	26 La Colombe Boutique Hotel (S. 29)
8 Kunsthaus Zug (S. 5)	15 Moor Unterägeri (S. 11)		
9 Zuger Kirschtorte (S. 5)	16 Zuger Altstadtmarkt (S. 12)		

«Publikum muss man auch umwerben»

Ute Haferburg, Intendantin des Theater Casino Zug, will das Publikum umwerben, unterhalten, aber auch herausfordern: mit sinnlicher Bühnenkunst, die zum Nachdenken und Debattieren anregt.

Als Sie im August 2022 als neue Intendantin antraten, versprachen Sie, das Haus zu einem «kulturellen Hotspot» zu machen. Ist Ihnen dies schon gelungen?

Der Weg zum kulturellen Hotspot ist ein Prozess, eine Vision, die in fünf Jahren Realität sein soll. Dazu gehört, dass wir unser Haus für ein breites, heterogenes Publikum öffnen und zu einem lebendigen Begegnungsort machen. Das bedingt eine Anpassung des Programms. Die Leute sollen erkennen, welchen Mehrwert ein Theater-Live-Erlebnis hat. Darum investieren wir in die Vermittlung.

Vermittlung klingt gut, aber auch etwas pädagogisch. Kann man nicht einfach Bühnenstücke zeigen, die man ohne vorgängige Erklärungen versteht?

Ich gebe zu: der Begriff «Vermittlung» klingt didaktisch. Und ja: die Bühnenkunst soll für sich sprechen. Aber letztlich geht es darum, dass wir dem Publikum mit Einführungen, Workshops und anderen Formaten die Möglichkeit geben, mehr über die Entstehung oder die Hintergründe einer Produktion zu erfahren. Mit Infos aus erster Hand – von Regisseurinnen, Schauspielern, Dramaturgen, Autorinnen – schaue ich mir eine Produktion anders an, verstehe sie vielleicht besser und profitiere letztlich mehr. Durch Vermittlung möchten wir auch neue Publikumsschichten ins Haus holen, also Leute, die bis anhin nur selten oder gar nicht den Weg ins Theater gefunden haben. Publikum muss man auch umwerben.

In den Medien wurden Sie als Hoffnungsträgerin bezeichnet. Schmeichelt das oder setzt Sie das unter Druck?

Schöne Frage. Eine Hoffnungsträgerin zu sein, stimmt mich positiv. Unter Druck setzt mich das nicht, denn es entspricht meiner eigenen Erwartung, das wunderbare Mehrspartenhaus noch populärer zu machen. Mir ist das eine Herzensangelegenheit.

Im Casino herrscht immer Aufbruchstimmung. Die Intendanten kommen und gehen.

(lacht schallend!) Ich weiss um die Problematik der vielen Wechsel in jüngster Zeit. Ich bin aber gekommen um zu bleiben und habe nicht vor, den Bettel hinzuschmeissen, wenn Schwierigkeiten auftauchen. Ich will Pionierarbeit leisten und das Theater Casino Zug in eine neue Zukunft führen. Darum setze ich mich gerade sehr intensiv mit der Stadt, dem Kanton, dem Raum Zentralschweiz auseinander und pflege einen intensiven Kontakt zu den lokalen Kunstschaaffenden. Ich will sie noch besser kennenlernen, um mit ihnen gemeinsam Projekte zu entwickeln. Sie sollen im Theater Casino präsent sein und sich im Rahmen von (Co-)Produktionen national oder international vernetzen können.

Konzerte, Comedy, Schauspiel und Tanz werden auch künftig eine wichtige Rolle im Casino spielen. Was wird neu?

Neu ist die Sparte «Junges Theater». Damit möchten wir die jungen Leute ins Casino holen. Das gleiche Ziel verfolgen wir mit neuen Angeboten für Schulklassen. Stärken möchte ich neben Schauspiel und Tanz auch Musiktheater, spartenübergreifende Theaterformen und auch das politische Kabarett. Das Casino soll ein Ort sein, wo man nicht einfach nur konsumiert, sondern wo gesellschaftliche Themen verhandelt werden: unterhaltsam, kritisch, sinnlich – je nach Format. Auch soll es Platz für Experimente geben, ohne dass man das Publikum vergrault.

Neu ist auch die Reihe «Heimatlänge». Spätestens seit dem eidgenössischen Jodlerfest in Zug ist klar: Traditionelles zieht!

Neue Volksmusik ist bekanntlich schon länger hoch im Kurs. Dies können wir nicht einfach ignorieren. Mit Johannes Rühl, der lange das Festival Alpentöne in Altdorf künstlerisch geleitet hat, habe ich einen idealen Partner, der das Programm «Heimatlänge» in Zug kuratiert. Wir fangen mit einem gemeinsamen Anlass von «Traktorkestar» und dem «Echo vom Eierstock» an. Letzteres ist ein noch junger, feministischer Jodelchor aus Stans, der traditionelle Jodelmelodien singt, die Texte aber provokativ ins Jetzt adaptiert.

Ute Haferburg, in Kaiserslautern geboren, ist seit August 2022 geschäftsführende Intendantin des Theater Casino Zug. Zuvor hatte sie verschiedene Leitungsfunktionen in Antwerpen/Gent, Basel, Chur und Davos. Ebenso wirkte sie als freie Produktionsdramaturgin an Opernhäusern und Theatern in Portugal, Deutschland und in der Schweiz. Sie lebt in Zug und Fläsch (GR).

Theater Casino Zug

Jetzt weiterlesen
und mehr erfahren.
[zug-tourismus.ch/
theatercasinozug](http://zug-tourismus.ch/theatercasinozug)

Ist Seesicht für eine Kulturinstitution, wie das Theater Casino eine ist, eigentlich ein Vorteil?

Auf jeden Fall! Die Aussicht vom Foyer, vom Festsaal und Restaurant auf See und Berge ist einmalig. Ich kenne – abgesehen vom Théâtre Vidy-Lausanne, einem Bau von Max Bill – kein anderes Haus, das so sensationell gelegen ist wie das Theater Casino Zug. Wenn man im Sommer abends nach

der Vorstellung gegen 21 Uhr ins Foyer tritt, schaut man direkt in den Sonnenuntergang. Grossartig! Auch deshalb wollen wir das Foyer künftig stärker bespielen. Es braucht allerdings noch einige Verhandlungen mit dem Brandschutz.

Interview Sabine Windlin
Bild Daniela Kienzler

1

Zytturm
zug-tourismus.ch/
zytturm

Jetzt QR Code scannen, den Zyturmschlüssel holen und das 52 m hohe Zuger Wahrzeichen auf eigene Faust entdecken. Geniessen Sie die einmalige Aussicht auf das historische und zugleich moderne Zug.

Wie man für die Zukunft brennt

«Etter Kirsch» steht wie wohl kaum ein anderer Name für die Zuger Kirschkultur und Brennkunst. Auf einer Führung lässt sich die Welt des Obstbrandes mit allen Sinnen erkunden.

Text Claudia Wirz
Bilder Daniela Kienzler

Gabriel Galliker-Etter brennt für sein Handwerk.

Jetzt Führung
buchen und mehr
über die Etter
Söhne AG erfahren.
[zug-tourismus.ch/
etterkirsch](http://zug-tourismus.ch/etterkirsch)

15 Kilogramm Kirschen braucht es, um 7 Deziliter Etter Kirsch herzustellen.

Gabriel Galliker-Etter und die Reporterin haben es gut an diesem heissen Sommer-tag in Zug. Denn bei der Firma Etter Söhne findet man immer ein angenehmes Klima. Hier unten in den Kellerräumen der Distillerie, wo in akkurat angeordneten Fässern und Körben in eleganter Umgebung die edlen Tropfen lagern und zu dem werden, wo- für ganz Zug und vor allem natürlich die Firma Etter Söhne seit Generationen be- kannt sind, lässt es sich bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit wunderbar über den Geist des Obstbrandes reden.

Seit über 30 Jahren ist Gabriel Gal- liker-Etter bereits für die Distillerie in Zug tätig; zusammen mit seiner Frau Eveline führt er den Familienbetrieb in nunmehr vierter Generation. Die Produkte des Hau- ses Etter stellt man nicht einfach nur so her; für diese Produkte muss man im wahrsten Wortsinn brennen. Die Leiden- schaft, mit der hier gearbeitet wird, und die Liebe des Unternehmers zu den Produkten, die er mit seinen rund 20 langjährigen Mit- arbeitenden herstellt, sind fast mit Händen zu greifen, wenn man sich von Gabriel Gal- liker-Etter durch die Distillerie führen lässt.

Alte Handwerkskunst

Hier bei Etter werden edle Obstbrände von A bis Z nach alter Handwerkskunst herge- stellt. Um 7 Deziliter Etter Kirsch zu produ- zieren, brauche es 15 Kilogramm Kirschen, erklärt der Chef. Und selbstverständlich stammen alle «Chriesi» aus dem «Perime- ter» für den AOP (Appellation d'Origine Protégée) Zuger Kirsch, das heisst, aus der Region um die Rigi. Wenn Gabriel Galliker-

Etter Interessierte durch sein Unternehmen führt, fühlt er sich bisweilen wie ein Reise- leiter. «Hier», sagt er, «zeigt sich Zug von der besten Seite.»

In der Tat steht Etter Kirsch wie wohl kaum ein zweiter Name für die Zuger Kirsch- kultur. Etter Kirsch ist mehr als ein Genuss- mittel; er ist ein Kulturgut, und zwar eines, das nicht nur in der Schweiz, sondern welt- weit viele Fans hat. Dazu gehören Heimweh- Schweizer etwa in Australien und den USA. Für sie, die in Ländern leben, in denen der Obstbrand keine Tradition hat, sind das Kirschwasser und die anderen Obstbrände auch ein Schlückchen Heimat. Der Etter- Fanclub aus Deutschland hat gar eine eige- ne Webseite und kommt immer mal wieder vorbei. Auch die Etter-Produkte selber ge- hen auf Reisen; rund die Hälfte der Produk- tion wird exportiert.

Eine Betriebsbesichtigung in der Dis- tillerie verspricht einiges an Erkenntnisge- winn. Man lernt, wie aus Kirschen und ande- ren Früchten ein Qualitätsprodukt entsteht, wie daraus ein Kulturgut entstanden ist, oder welche Herausforderungen sich heute dem Unternehmer stellen, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, diesem Kulturgut die Zukunft zu sichern. Und natürlich, das ist nicht ganz unwesentlich, bleibt eine solche Besichtigung keine blosse Trockenübung.

Mehr als Zuger Kirsch

Alles, was man über die Brennkunst, den Zuger Kirsch und andere vortreffliche Obstbrände wissen muss, erfährt man an einer Führung durch die Distillerie Etter an der Chollerstrasse 4 in Zug. 150 Jahre Familien- tradition und Handwerkskunst stecken nicht nur im Namen Etter, sondern natürlich auch in den Produk- ten der Distillerie. Das reiche Sortiment, das weit über das berühmte Kirschwasser hinausreicht, hält man- che Entdeckung parat. Die Führungen mit anschlies- sender Degustation finden regelmässig statt und können direkt bei der Distillerie oder über Zug Touris- mus gebucht werden.

Pit Kälin, in St. Moritz aufgewachsen, ist seit 2007 Leiter des Golfparks Holzhäusern. Golf hat er in den Genen.

Bereits als Jugendlicher spielte er im Engadin auf den Plätzen von St. Moritz, Zuoz und Samedan – dem ältesten Golfplatz der Schweiz. In der Freizeit trifft man Pit Kälin auch auf dem Tennisplatz, beim Eishockeyspielen oder Langlaufen. Er wohnt in Engelberg OW.

Golfpark
Holzhäusern
[zug-tourismus.ch/
golfpark](http://zug-tourismus.ch/golfpark)

«Golfen ist sozial und braucht Köpfchen»

Pit Kälin, Leiter des Golfparks Holzhäusern, machte seine Leidenschaft zum Beruf. Er räumt mit Vorurteilen gegenüber der Sportart auf und erklärt, warum Golfen für kontaktfreudige und naturverbundene Menschen das perfekte Hobby ist.

Mein Geständnis gleich vornweg: Ich bin 51 und hatte noch nie einen Golfschläger in der Hand.

Sie sind in guter Gesellschaft! Es gibt viele Leute, die andere naturverbundene Sportarten bevorzugen: Rudern, Biken, Wandern, Rennen.

Und da kommt man sogar richtig ins Schwitzen!

Auch Golfen ist anstrengend. Was denken Sie, wie viele Kilometer man auf einer 18-Loch-Anlage zu Fuss zurücklegt?

Keine Ahnung.

Zwischen 11 und 13 Kilometer. Dazu braucht man etwa 4,5 Stunden. Wenn man ein paar Bälle suchen muss, die im Abseits gelandet sind, kommen noch ein paar Meter hinzu.

Aber grundsätzlich ist man schon gemütlich unterwegs.

Das ist korrekt, aber Golf braucht Köpfcchen! Dies erklärt auch, warum so viele Spitzensportler Golf spielen, so etwa ein Eishockeyprofi wie Nino Niederreiter, ein Skiprofi wie Marco Odermatt oder ein Superstar wie Roger Federer. Golf hat viel mit Taktik, Präzision, Konzentration und Technik zu tun. Bei der Ausführung eines Golfschwungs kommen bis zu 100 Muskeln zum Einsatz. Golf ist darum auch ein sehr guter Ausgleich zu anderen Sportarten. Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass ein versierter Golfspieler problemlos mit einem Freund auf den Platz kann, der weniger gut spielt. Jeder macht sein Spiel und trotzdem verbringt man die Zeit zusammen. Das ist sozial.

Den Ruf des exklusiven Hobbys hat Golf aber nie ganz verloren.

Als öffentliche Anlage sind wir nicht elitär und bieten für diverse Gruppen und für jedes Portemonnaie etwas an. Amateure sind genauso willkommen wie Profis. Wir haben drei Anlagen: Der Kurs «Rigi» mit 9 Loch ist sehr beliebt bei Leuten, die nicht so viel Zeit haben und nicht so lange unterwegs sein wollen. Der Kurs «Zugersee» mit 18 Loch bietet einen wunderschönen Blick auf den See. Auf diesem Kurs finden auch unsere Turniere statt, unter anderem das Ladies Open: ein Profiturnier, bei dem um Preisgeld gespielt wird und die besten Golferinnen Europas am Start sind. Dann gibt es noch den Kurs «Pilatus» mit 9 Loch für Anfänger. Diese Anlage benutzen wir auch für unser Angebot «Fun Golf».

Was heisst «Fun Golf», dass reguläres Golf eine ernste Sache ist?

«Fun Golf» ist Golf für Nichtgolferinnen und Nichtgolfer – ein Ausflug in sportliches Neuland. Familien, Freunde, Vereine oder Firmen buchen in unserer Golfarena einen Einführungskurs und kombinieren das mit einem Apéro oder mit einem Essen. Oft findet «Fun Golf» auch in Kombination mit Seminaren oder Teambuilding-Kursen statt. Das Konzept lautet: Kurze Instruktion, Schläger und Ball fassen und dann spielen. Ziel ist es, einen Ball mit möglichst wenigen Schlägen vom Abschlag ins Loch zu spielen. Der Schwierigkeitsgrad ist eher gering, die Spielbahnen sind kurz.

Golf und Ökologie – passt das zusammen?

Als GEO-zertifizierte Anlage müssen wir die hohen Standards der «Golf Environment Organisation» in den Bereichen Naturschutz, Biodiversität, Wasser- und Pflanzenschutzmanagement sowie Energie einhalten. Dies gelingt unter anderem auch darum, weil unser Platz zwar 110 Hektaren gross ist, aber nur ein Drittel davon als Spielfläche genutzt wird. Ein Drittel ist Ausgleichsfläche und ein Drittel ist Ökofläche. Auf diesen beiden Dritteln können sich Flora und Fauna natürlich ausbreiten. Hier hat es Schilf, Enten, Vögel, Bäume, Hecken, Stauden, und die Fläche kommt nahe an die Ausgestaltung eines Naturschutzgebietes heran.

Ohne Pestizide bei der Unkrautbekämpfung geht es aber kaum.

Das stimmt. Aber das Green – also die 200 bis 300 Quadratmeter grosse Fläche rund ums Loch – sieht nicht so schön aus, weil hier besonders viel Dünge- und Pflanzenschutzmittel zum Einsatz gekommen wären, sondern weil das Gras so oft gemäht wird: in der Vegetationszeit jeden dritten oder gar zweiten Tag. Das Green ist die zum «Putten» speziell hergerichtete Fläche. Die Schnitthöhe des Grasses liegt dort nur gerade bei 3,5 Millimetern.

Golfen am Morgen oder Golfen gegen Abend – was empfehlen Sie?

Ich persönlich gehe am liebsten am Morgen früh auf den Platz, wenn die Sonne aufgeht und die Natur erwacht. Aber auch der Abend ist reizvoll. Solange man den Ball sieht, kann man golfen. In Holzhäusern herrscht von früh morgens bis spät abends Betrieb. Rushhour ist von 7 bis 17 Uhr. Pro Tag kommen rund 500 Personen auf die Anlage. Und jährlich werden bei uns mehr als 100 000 Runden Golf gespielt.

Spielen kann man bei jedem Wetter?

Ja, ausser bei Gewitter. Wer mit einem Metallschläger auf der Wiese steht, zieht den Blitz an.

Angela Garofalo und Andras Kishegyi Wirtepaar

Vor eineinhalb Jahren ist das Wirtepaar Angela Garofalo und Andras Kishegyi aufgebrochen, um der Gaststätte auf dem Gubel neuen Geist einzuhauchen. Der Gubel oberhalb von Menzingen liegt auf rund 900 Metern und gilt aufgrund seiner besonderen Lage und Geschichte schon lange als Kraftort mit langer gastronomischer Tradition. Auf den Tisch kommt auch heute noch viel Währschafte, aber die neuen Wirtsleute setzen auch neue Akzente. Hier isst man abwechslungsreich und saisonal. «Der Gast steht bei uns im Zentrum», sagt Kishegyi, der schon lange in der Gastronomie tätig ist. Die Aussicht und die unvergesslichen Sonnenuntergänge tun das Ihrige, damit der Besuch auf dem Gubel zur beglückenden Auszeit wird.

Laura Hürlimann Netzwerkerin

In Zug läuft nichts. Zug ist Provinz. Zug schläft. Laura Hürlimann kann die Sprüche nicht mehr hören. «Sie nerven und sie stimmen nicht.» Die 30-Jährige muss es wissen, denn sie bewegt sich offenbar in einem ganz anderen Kanton. Einem Kanton voller Begegnungen, Veranstaltungen, Überraschungen, Dialog. Hürlimann ist Netzwerkerin, Aktivistin, Kunst- und Kulturliebhaberin und Geschäftsführerin der Kreativagentur Gäggligääl. Entstehen in Zug spannende Projekte oder Events, stehen die Chancen gut, dass Laura die Finger im Spiel hat und die Kreativwirtschaft zusammenbringt: als Präsidentin des Vereins Kunstpause, als Organisatorin der Kulturreihe «Mittendrin» der Chollerhalle Zug, einer Plattform für spartenübergreifende Kulturhappen, oder als Initiatorin von Dilemma, dem buntesten Wohnzimmer der Stadt, wo es Bücher, Kaffee, Bier, Design und vieles mehr gibt.

Christian Raschle Stadtführer

Es gibt nur wenige Personen, die die Geschichte von Zug und insbesondere der Stadt Zug so genau kennen wie Christian Raschle. Wer nicht nur Historiker ist, sondern auch noch über 30 Jahre lang in Zug als Geschichtslehrer und Stadtarchivar tätig war, kennt so ziemlich jeden Stein auf dem Zuger Stadtboden. Dieses reiche Wissen gibt Christian Raschle seit 1982 im Rahmen von Stadtführungen an Interessierte weiter. Damals, 1982, war Raschle der erste und einzige Zuger Stadtführer. Doch das hat sich längst geändert. «Über die Jahre hinweg habe ich 40 Leute zu Stadtführern ausgebildet», sagt Raschle. Über die Angebote ihres Vereins lassen sich die Schätze und Geheimnisse der Zuger Geschichte trefflich erkunden.

Aline Sigrist Hotelière

Miami, St. Tropez, Genf, Weggis, Zug. Als diplomierte Hotelière ist Aline Sigrist viel gereist, und die Welt wollte sie auch weiterhin erkunden. Doch ein unwiderstehliches Angebot hat die gebürtige Zugerin zurück in ihre Heimat verschlagen: die Pacht des Boutique Hotel Colombe. Das Kleinod in der Altstadt mit Restaurant und neun Zimmern existiert erst seit wenigen Monaten, hat sich aber innert Kürze den Ruf einer exquisiten Adresse erworben. Der elegante und kompakte Gastrobetrieb befindet sich in historischem Gemäuer und löst das Versprechen von «klein, aber fein» in jeder Hinsicht ein. Selbst bei Gästen, die hier geschäftlich weilen, dürfte in dieser direkt am See gelegenen Gastroperle Ferienstimmung aufkommen. Aline Sigrist hat im «Taubenschlag» ihren Traumjob gefunden und sorgt als leidenschaftliche Hotelière dafür, dass sich Einheimische und Touristen bei ihr willkommen fühlen.

♥ Theater Casino Zug

Das Theater Casino Zug bietet als modernes Kulturhaus mit langer Tradition ein vielfältiges und einzigartiges Theater- und Konzertprogramm für Zug und die Region an. Das Angebot richtet sich an ein breites Publikum: Von Schauspiel, Musiktheater, klassischen Konzerten, Weltmusik, Comedy, Neue Volksmusik bis hin zu speziellen Vorstellungen für ein junges Publikum ist alles dabei.

Am 9. September 2023 startet die neue Saison 23/24 mit «Sommernachts-traum!», eine musikalische Shake-speare-Revue mit Menschen, Puppen und der lauten compagne. Alle Infos und das gesamte Programm:

theatercasino.ch/programm

♥ Apart Rotkreuz

Neben dem Hotel Apart gehören auch das Hotel Bauernhof sowie die beiden Gastronomiebetriebe Perron Nord und WyPur zum Apart Rotkreuz. Das Perron Nord setzt auf lokale, saisonale Küche unter Verwendung von frischen Zutaten, wann immer möglich wird alles in Eigenproduktion hergestellt. Den

Gästen wird zudem ein abwechslungsreiches Event-Programm mit Livemusik und Spezialitätenwochen geboten.

Ein bisschen wie die eigene Stube – so mutet das Ambiente der Weinlounge WyPur an. Wer schmackhafte Weine schätzt und dazu gerne ein paar köstliche Häppchen geniesst, der wird im WyPur auf seine Kosten kommen.

hotelapart.ch

♥ Freiruum Zug

Die grösste Zwischennutzung im Land auf über 11 500 m². Der Freiruum bietet seinen Gästen einen Raum für neue Erlebnisse, Genuss und Bewegung. Hier finden Sie eine Markthalle mit zahlreichen Essens- und Marktständen, ein grosses Barangebot, Workshop-Möglichkeiten und vieles mehr. Die dazugehörige Sporthalle für Gross und Klein bietet einen atemberaubenden Trampolinpark, eine Parkour-Zone und eine der grössten Boulderhallen der Schweiz. Ausserdem ist der Freiruum auch ein Ort zum Feiern. Verschiedenste Räume eignen sich perfekt für Ihren nächsten privaten oder geschäftlichen Anlass.

freiruum.ch

♥ Museum Burg Zug

In der Burg Zug wird Geschichte lebendig. Ob Hellebarde oder historisches Handwerk, die Dauerausstellung lässt Alt und Jung aktiv an vergangenen Jahrhunderten teilhaben. Comici Mädchen Lili führt Kinder spielerisch durch die Ausstellung, bevor sie im Spielzimmer selbst zum Ritter oder zur Burgherrin werden.

Am Wochenende vom 2. und 3. September 2023 feiert das Museum Burg Zug Geburtstag und lädt zum 40-Jahr-Jubiläum mit vielen Attraktionen für Gross und Klein. Schätze aus der Sammlung können ab November 2023 in der neuen Ausstellung «Alles in Ordnung? Geschichten aus der Sammlung» bestaunt werden.

burgzug.ch

♥ Kunsthaus Zug

Das Kunsthaus Zug verfügt über mehrere thematische Sammlungsgebiete, die von der klassischen Moderne bis zur Gegenwartskunst reichen und auch die Kunst der Region einbeziehen. Es verfügt über die bedeutendste Kollektion zur Wiener Moderne in Europa ausserhalb Österreichs. Wegen der

beschränkten Platzverhältnisse ist die vielfältige Sammlung nicht permanent zu sehen und wird in thematischen Wechselausstellungen präsentiert. Drei bis fünf Projekte im Jahr widmen sich der Kunst der Gegenwart und des 20. Jhs. mit gezieltem Einbezug des öffentlichen Raums.

kunsthauszug.ch

♥ Wintersportparadies Stoons

Der Stoons mit seinem Bergbahnen-Angebot ist ein Freizeidivertissement im Herzen der Zentralschweiz, nur 30 Minuten ab Zug. Ideal für Familienferien fernab von Hektik und Lärm. Unbedingt gesehen haben muss man die Aussicht vom Fronalpstock.

Bereits die Anreise mit der steilsten Standseilbahn der Welt ist ein Erlebnis. Auf dem Berg geht das Abenteuer weiter: 35 Pistenkilometer in jedem Schwierigkeitsgrad, rasante Schlittel- und Airboardpisten und abwechslungsreiche Langlaufloipen. An der frischen Bergluft Schneeschuh- und Winterwandern bis die Backen rot werden und anschließend die Seele im Wellnessbereich baumeln lassen. So einfach kann Action mit Erholung kombiniert werden.

stoons.ch/winter

Erlebniswege Stoos

Die zwei neuen Erlebniswege «Stooshorn-Runde» und «Fronalpweg» auf dem Stoos bieten Spiel und Spass für Gross und Klein.

Auf dem Fronalpweg wird das Älplerleben und dessen Rituale nähergebracht. Das Balancespiel auf der Sonneninsel, die Kugelbahnen in Holzelementen, das Glockenrätsel und die aussichtsreichen Rast- und Verweilplätze machen den Erlebnisweg vor allem für Familien zu einem perfekten Ausflug.

Die Stooshorn-Runde bietet auf rund 2,8 km Attraktionen für Spiel und Spass und lässt zudem in die Geschichte vom Stoos einblicken. Die Stooshorn-Runde ist auch mit geländegängigem Kinderwagen begehbar.

stoos.ch/wandern

Natur- und Tierpark Goldau

Ob neugierige Mufflons, badende Braunbären oder wachsame Eulen: Rund 100 einheimische und europäische Tierarten können im märchenhaften Wald des Natur- und Tierparks Goldau entdeckt werden. Für tierische Begegnungen sorgen unter anderem Sikahirsche und Mufflons in der Freilaufzone, die mit dem tierpark-eigenen Futter gefüttert wer-

den dürfen. Neben den tierischen Highlights gibt es verschiedene Spielplätze, spannende Ausstellungen, eine grossartige Aussicht vom rund 30 Meter hohen Tierpark-Turm, diverse Grillstellen laden zum Bräteln ein und in den Restaurants wird für das leibliche Wohl gesorgt.

tierpark.ch

Erlebnis Zugersee

Zug auf eine besondere Art betrachten und kennenlernen, das machen Sie am besten vom See aus. Viele Erlebnisse auf dem Zugersee lassen Sie neu auf die Region Zug blicken. Von Frühstück-Fahrten bis zum Feierabend-Apéro: Ein vielfältiges Gastroangebot begleitet Sie an Bord. Das Augenmerk richten wir auf Menükreationen, die regional geprägt sind. So beziehen wir einen Grossteil der Lebensmittel von Lieferanten aus der Region Zug.

Verschaffen Sie sich einen Überblick und lassen Sie sich von der Vielfalt inspirieren. Fühlen Sie sich jederzeit willkommen an Bord!

zugersee-schiffahrt.ch

AEGERIHALLE Unterägeri

Sei es für Firmen-, Kultur- oder Privatanlässe, für Ausstellungen, Kongresse oder Tagungen: die moderne AEGERIHALLE bietet Ihnen eine breite Palette an Möglichkeiten für einen gelungenen Anlass in wunderschöner Umgebung.

Mieten Sie die Eventlocation mit professioneller Eventtechnik, grosszügigen Räumen, schönem Ambiente und kompetenter Eventbegleitung für Ihren Anlass.

Für kleinere Veranstaltungen eignet sich der Kulturraum15 ideal. Der Veranstaltungsraum ist perfekt für Konzerte, Vereinsversammlungen, Sitzungen oder private Feiern im kleineren Rahmen.

aegerihalle.ch

Etter Kirsch Zug

Kirsch ist nicht gleich Kirsch. Rund 350 Kirschenarten und raffinierte Destillationsprozesse sorgen für eine begeisternde Geschmacksvielfalt. Alleine im Hause Etter werden gezielt fünf unterschiedliche Kirschenbrände destilliert. Diese differenzieren sich durch die

verwendeten Kirschenarten, durch den Ausbau im Barrique oder durch die Reifung zum Jahrgangskirsch. Die Früchteauswahl, das Einmischen, die Gärung und nicht zuletzt die fachmännische Lagerung und Reifung bestimmen die herausragende Qualität, den individuellen Geschmack und die elegante Harmonie all unserer Kirschenbrände. Degustieren Sie die faszinierende Geschmacksvielfalt und erleben Sie Genussfreude pur – Natur pur!

etter-shop.ch

Lorzensaal Cham

Willkommen im Kultur- und Kongresszentrum in Cham. Seit über 30 Jahren ist der Lorzensaal Cham ein geschätzter Veranstaltungsort im Herzen der Schweiz.

Mit gutem Grund: Vielfältige und wandelbare Räume, professionelle Veranstaltungstechnik, eine hausgemachte Gastronomie, ein zuverlässiges Team und eine einmalige Architektur bilden die ideale Basis für Ihren Anlass. Und als Tüpfelchen auf dem i: das öffentliche Parkhaus, die gute Erreichbarkeit mit Auto, Bus und Bahn sowie die Lage in unmittelbarer Nähe zum Zugersee. Wir freuen uns auf Ihren Besuch – ob als Veranstalter oder als Besucher!

lorzensaal.ch

Ristorante Più Zug

Hier schlägt das Herz der Innerschweiz im südländisch-leidenschaftlichen Takt: Sogar der Aperitivo fühlt sich an wie Kurzurlaub am Mittelmeer! Kulinarisch setzen wir in den denkmalgeschützten Mauern der alten Zuger Post auf kreativ interpretierte Classici mit entsprechender Weinbegleitung und natürlich auf das Flaggschiff des Più – der Pizza Napoletana mit luftigem Hefeteig und cremiger Fior-di-Latte-Mozzarella. Che buono! Auch im Ambiente halten wir es wie in den Gassen Neapels: lebendig, unkompliziert, aber immer mit Stil! A presto!

piu-ristorante.ch/piu-post-platz-zug

Kirschtorten Führung Confiserie Speck Zug

Tauchen Sie ein in die süsse Welt der traditionellen und zugleich innovativen Confiserie der Stadt Zug. Der Familienbetrieb, der seit 1895 die Zuger Bevölkerung verwöhnt, zeigt, wie Kirschtorten hergestellt werden

speck.ch/kirschtorten-fuehrung/

Museum für Urgeschichte(n) Zug

Archäologische Highlights aus dem Kanton Zug gibt es im Museum für Urgeschichte(n) zu sehen. Mit lebensgrossen Szenen, Modellen und einzigartigen Originalfunden erzählt die Ausstellung Geschichte(n) aus vergangenen Epochen packend und lebensnah. So trifft man auf Mammuts der Altsteinzeit, Pfahlbauerinnen und einen frühmittelalterlichen Jäger. Kindergalerie und Werkstatt bieten Möglichkeiten zum aktiven Erleben für Familien. Regelmässig finden Sonderausstellungen und Erlebnismachmittage zu Aktualitäten aus der Archäologie statt. Offen täglich ausser montags von 14 bis 17 Uhr.

urgeschichte-zug.ch

SeminarHotel am Ägerisee

Zentral gelegen und gerade einmal 35 Minuten von Zürich und Luzern entfernt, liegt das SeminarHotel am romantischen Ägerisee. Inmitten einer idyllischen Landschaft bietet das Hotel 80 schöne Zimmer, 14 Seminarräumlichkeiten, eine schöne Bar mit Terrasse, ein grosses helles Restaurant und Bankettmöglichkeiten bis ca. 130 Personen.

In den Sommermonaten (April bis Oktober) gibt es zudem das einzigartige Wasserspiel zu bestaunen. Begleitet von Musik und harmonischem Farbwechsel sprühen Wasserfontänen bis zu 10 Meter hoch.

seminarhotelaegerisee.ch

Soft Landing Baar

Sprachtraining muss Spass machen, nur dann kommt der Erfolg. Und Sprachtraining muss rasch Erfolg bringen, nur dann bleibt der Spass. - Wir bieten Deutschkurse für jedes Alter, im Einzel- oder Kleingruppenunterricht sowie Nachhilfe für Lernende in Schweizer und internationalen Schulen. Firmenkunden profitieren

von massgeschneiderten Lösungen für ihre Mitarbeitenden. Zudem unterstützen wir unsere Kunden bei der Erlangung von Bewilligungen und der Schweizer Staatsbürgerschaft. Wir arbeiten eng mit «The Languager» zusammen, um die besten verfügbaren Lernressourcen bereitzustellen.

softlanding.ch

Ausflugsberg Tittlis

Die Fahrt mir der Tittlis Rotair - der ersten drehbaren Luftseilbahn der Welt - ist wahrlich ein Erlebnis. Oben auf 3020 Meter über Meer angekommen, geniesst man auf dem Tittlis Cliff Walk einen atemberaubenden Blick in die Tiefe und die faszinierende Bergwelt. Richtig «cool» wird es in der Gletschergrotte: Hier hängt die Decke voller Eiskristalle, geheimnisvoll blau schimmert das Gletschereis und Gletscherspalten öffnen sich in der Decke. Die berühmte Gerschnialp Rösti, ein feines Cordon Bleu oder knusprige Pizzen gibt es zusammen mit einer unschlagbaren Aussicht im Panorama Restaurant.

tittlis.ch

Restaurant Aesch Watchwil

Wo Tradition nicht von gestern ist. Geniessen Sie unvergessliche Abende zu zweit oder feiern Sie mit Ihrer Familie Geburtstage. Bei uns finden Sie den idealen Raum für jede Feier. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst von unserer gelebten Gastfreundschaft.

Unsere feine Küche setzt auf regionale Zutaten, darunter Wild aus hiesiger Jagd und frischer Fisch aus dem Zugersee. Das Restaurant Aesch ist ein Ort der Begegnung während der Zugersee glitzernd vor uns liegt und die majestätische Rigi auf der gegenüberliegenden Seite aus dem Wasser ragt.

Wir heissen alle herzlich willkommen. Kontaktieren Sie uns telefonisch unter 041 758 11 26 für kurzfristige Reservierungen.

restaurant-aesch.ch

La Colombe Boutique Hotel Zug

In der verträumten Altstadt liegt, etwas versteckt, das Boutique Hotel, ein Juwel, das sich exquisitester Zimmer rühmt, die an Eleganz und Leichtigkeit kaum zu überbieten sind. Neun top

ausgebaute und elegante Zimmer begeistern, teils mit Balkon zum See, mit historischen und ursprünglichen Elementen, wie einer freiliegenden Holzbalkendecke, einem Mauerwerk aus dem 13. Jahrhundert, Bogenfenstern oder einem antiken Kachelofen, immer aber mit einem hochmodernen Bad. Im dem von Gault Millau mit 14 Punkten ausgezeichneten Restaurant kommen Liebhaber einer exzellenten Gastronomie mit regionalen und saisonalen Bioprodukten auf ihre Kosten und für die körperliche Betätigung steht Gästen ein Fitnesscenter mit spektakulärer Aussicht auf den Zugersee zur Verfügung.

hotel-lacolombe.com

Lassalle-Haus Bad Schönbrunn

«Stille bewegt» ist eine zentrale Erfahrung auf unseren spirituellen Wegen Zen, Exerzitionen, Kontemplation und Yoga. Bereichern Sie Ihren Anlass in Form einer Einführung in die Meditation, eines Vortrags oder einer Führung durchs Haus.

lassalle-haus.org

Musikfestival zytamsee

zytamsee ist ein neues Musikfestival mit Rock, Blues und Swing am Zugersee. Das Festival «zytamsee» soll eine Hommage an den legendären zytclub (Bar am Kolinplatz 1) sein, welcher seine Tore 2022 leider schliessen musste. Die Bar war bekannt für ihre Live-Konzerte und dies mitten in der Stadt Zug. Das Festival wird im Pavillon des Genuss Film Festivals in Zug während 3 Tagen von Freitag, 29. September 2023 bis Sonntag, 1. Oktober 2023 stattfinden.

zytamsee.ch

Stanserhorn Cabrio-Bahn

Die erlebnisreiche Fahrt mit der Cabrio-Bahn und der Standseilbahn aus dem Jahr 1893 aufs Stanserhorn, ist wie eine Fahrt durch die Seilbahngeschichte. 100 Kilometer Alpenkette, 10 Schwei-

zer Seen, Stanserhorn Ranger, Murmeli, die Spezialität Älplermagronen aus dem Edelweisstopf und noch vieles mehr gibt es auf dem Stanserhorn zu entdecken. Die weltweit erste und einzige Luftseilbahn mit offenem Oberdeck bringt ihre Gäste auf 1900 Meter über dem Alltag.

Die Talstation in Stans ist mit dem Zug in kurzen 45 Minuten von Zug via Luzern erreichbar. Das GA ist bei der Stanserhorn-Bahn gültig.

cabrio.ch

Young Culture Platform Zug

YOCU, Young Culture ist eine Vermittlung Plattform, die Kultur und Kunst für junge Menschen in der Zentralschweiz fördert. Die Plattform bietet das ganze Jahr Angebote und versucht, junge Menschen zu ermutigen, sich zu beteiligen und als Young Impact Makers aktiv zu werden. Auf der YOCU-Plattform finden sich Informationen über das Festival Young Dance. Young Dance ist ein zeitgenössisches Tanzfestival für Kinder und Jugendliche, das vom 18. bis 30. September 2023 im Theater, in Schulen, Bibliotheken und öffentlichen Räumen in der Region Zug und Luzern stattfindet.

yocu.ch

Willkommen auf dem Zugerberg

Die Standseilbahn bringt die Gäste in acht Minuten auf den Zugerberg – seit Dezember 2022 sogar auf neuem Trasse. Im Halbstundentakt jeweils um xx.26 sowie xx.56 von 6 - 23 Uhr ab Schöneegg Talstation fährt die Bahn auf 925 m.ü.M. Oben angekommen genießen Sie eine herrliche Aussicht über den Kanton Zug und die Voralpen.

Alle Informationen unter **zbb.ch**

Freizeitparadies Zug

Das Zugerland bietet viele spannende Möglichkeiten, um die Freizeit zu genießen. Und das Beste daran: Mit den ZVB-Bussen sind die Ausflugsziele einfach und sicher erreichbar. Ob zum Waldparcours Oberwil, zur Höllgrotte Baar oder zu einer Rundfahrt auf dem Ägerisee, wir bringen Sie hin und wieder zurück.

Mehr Freizeitaktivitäten unter **zvb.ch/freizeit**

Für jeden das passende Billett

Mit der Tageskarte fahren Sie den ganzen Tag bequem mit Bus, Bahn und Bergbahn innerhalb der gelösten Zonen. Das perfekte Billett um den Kanton Zug und den Zugerberg zu entdecken. Wenn Sie regelmässig unterwegs sind, lohnt sich das Jahresabo* bereits ab 2 Tagen pro Woche.

Ihr passendes Billett unter **tvzg.ch**

*Ihre Begleitperson reist kostenlos mit.

(Mo-Fr ab 19 Uhr und Sa/So ganztags; nur Abo alle Zonen)

Reformierte Kirche
Kanton Zug

Kirche lebt Kultur

Unsere Kirchengebäude sind Meilensteine der Architektur und denkmalgeschützt. Sie stehen für die herausragende Baukunst unterschiedlicher Epochen. Sie zeigen unser kulturelles Leben.

**Lassen Sie sich von unseren
spirituellen Räumen berühren.**

Mehr zur
Reformierten Kirche
Kanton Zug:
www.ref-zug.ch

Fotos: Doron Schneider, Hochschule Luzern – Technik & Architektur;
Regine Giesecke

Das Einzige, was wir mehr lieben als Zug?

Hochwertige Drucksachen,
seit 1747 in Zug produziert.

Kalt Medien AG, Grienbachstrasse 11, 6302 Zug
041 727 26 26, info@kalt.ch, kalt.ch