



Per E-Mail

An die akkreditierten Medien

Zug, 25. Oktober 2012

## MEDIENMITTEILUNG

### **Berühmter Zuger lädt ein**

**Der Zuger Rötel ist 2012 Fisch des Jahres. Ihm wird die Sonderausstellung an der Zuger Messe gewidmet. Der schweizerische Fischereiverband hat in Zusammenarbeit mit dem Zuger Kantonalen Fischerei-Verband und dem Amt für Wald und Wild eine interessante und leicht verständliche Sonderschau "Zuger Rötel" zustande gebracht.**

Wenn ein berühmter Zuger einlädt, kommt gerne Besuch. Die drei Standesvertretenden im Fischereikonkordat Zugersee; der Schwyzer Regierungsrat Andreas Barraud, die Zuger Regierungsrätin Manuela Weichelt-Picard und Josef Muggli, alt-Fischereiverwalter LU haben die Sonderschau "Zuger Rötel" an der Zuger Messe besucht. Philipp Sicher, Geschäftsführer des Schweizerischen Fischereiverbandes hat die Gäste durch die Sonderausstellung geführt und dankt der Zuger Regierung ausdrücklich für den grosszügigen finanziellen Beitrag, ohne welchen die Ausstellung zum Zuger Rötel unmöglich zustande gekommen wäre. Der immense freiwillige Einsatz von Mitgliedern der vier Fischereivereine des Kantons Zug trägt die Ausstellung.

Neben der Geschichte und Kultur ist auch dem Leben des Zuger Rötels ein Teil der Ausstellung gewidmet. Im Verlauf des 20. Jahrhunderts ist die Fangquote des Rötels stark gesunken. Für das Überleben des Rötels ist die künstliche Aufzucht in der Fischbrutanlage Walchwil unverzichtbar. Denn der Zugersee ist immer noch zu nährstoffreich, wie Mitarbeitende vom Amt für Wald und Wild Besuchenden erklären. Die Sonderausstellung dokumentiert auf eindrückliche Weise, welche Tradition am Standort Zug mit dem Rötel verbunden ist, welche wirtschaftliche Bedeutung diese Fischart für die Region hatte und welche prominente Rolle dieser Fisch in der Gastronomie - auch bis weit über die Landesgrenzen hinaus - hat und hatte. Die Standesvertreter aus Luzern, Zug und Schwyz sind beeindruckt von der vom Schweizerischen Fischereiverband initiierten Ausstellung. Ein Rötel Kochbuch mit lokalen Rezepten wurde speziell für die Sonderschau produziert und ist am Stand erhältlich.

Gerade weil der Zuger Rötel limitiert vorhanden ist, geniesst er als Delikatesse bei den Zugerinnen und Zugern einen besonderen Stellenwert. Während weniger Wochen im November und Dezember kann man in den traditionellen Zuger Restaurants den Zuger Rötel geniessen. Nur Berufsfischer mit einer Sonderbewilligung sind für den Laichfischfang zugelassen. Noch am Fangtag bringen sie den Rötel in die Brutanstalt, damit er dort gestreift und befruchtet wird. Erst wenn der Fisch im Dienst der Reproduktion gestanden hat, wird er zur Verwertung frei gegeben. Die Sonderschau "Zuger Rötel" ist im Rahmen der Zuger Messe noch bis Sonntag, 28. Oktober geöffnet.

Kasten:

**Fast so berühmt wie die Kirschtorte ist in Zug eine der feinsten Forellen, der Seesaibling "Savelinus alpinus", im Volksmund "Zuger Rötel" genannt.**

Die private und berufliche Fischerei hat in Zug eine lange Tradition. Schon vor 6000 Jahren gingen die Menschen an den nördlichen und westlichen Ufern des Zugersees dem Fischfang nach. Auch Karl der Grosse kannte den Zuger Rötel und Ludwig der Deutsche, sein Nachfolger, vermachte 853 n.Chr. seinen Töchtern Hildegardis und Berta im Kloster Fraumünster in Zürich Fischenzen (Fischerei-Rechte) im Zugersee zu Cham und der Äbtissin des Gotteshauses jährlich 30 Rotten (Rötel) vom Aegerisee. Der Saibling Rötel (Savelinus alpinus), diente bis ins Spätmittelalter sogar als Zahlungsmittel in der Region.

Direktion des Innern

**Weitere Auskünfte:**

Peter Ulmann, Fischereiaufseher

Tel. 041 728 35 22

[Peter.ulmann@zg.ch](mailto:Peter.ulmann@zg.ch)

**Foto:**

Quelle: Claudius Huber

Bildlegende V.I.n.r.

Die drei Kantonsvertreter im Konkordat Zugersee: Andreas Barraud Schwyzer Regierungsrat; Manuela Weichelt-Picard, Zuger Regierungsrätin; Josef Muggli, alt-Fischereiverwalter LU und Philipp Sicher, Geschäftsführer des Schweizerischen Fischereiverbandes

