

KIRSCH-DEPOT, Kultur- und Betriebskonzept, DNS-Transport Zug © Caroline Lötcher & Ueli Kleeb

KIRSCH-DEPOT

Aegeristrasse 40, 6300 Zug

Kultur- und Betriebskonzept

05.03.26 © DNS-Transport, Zug/Caroline Lötcher & Ueli Kleeb



Das seitlich an der Stadtmauer angebaute «Kirsch-Depot» an der Aegeristrasse 40, errichtet 1884, 2024. (Zuger Kirschwasser-Gesellschaft © Ueli Kleeb)

A. KONZEPT

Idee und Nutzung

Das bestehende Remisengebäude (Baujahr 1884) an der Aegeristrasse 40 in Zug befindet sich im Besitz der Stadt Zug und soll unter der Bezeichnung «Kirsch-Depot» einer neuen, öffentlichen Nutzung zugeführt werden. Neben den Räumlichkeiten, die den verschiedenen zugerischen Vereinen, Firmen und Privaten bis maximal 48–64 Personen für Apéros, Sitzungen, Versammlungen und Veranstaltungen verschiedenster Art kostenlos oder im Mietverhältnis mit entsprechender Infrastruktur (Beamer, Lautsprecher, Bar, Barküche, WC, Garderobe, Mobiliar etc.) zur Verfügung gestellt werden sollen, wird im seitlichen EG des Gebäudes eine historische Schaubrennerei (100-jährig) sowie im oberen Teil ein Schaulager mit zahlreichen Exponaten zur regionalen Kirschbrennerei (seit 1798) eingerichtet, das im Rahmen von Führungen besichtigt werden kann. Beim Objekt handelt es sich um das älteste noch erhaltene Gebäude mitten in der Stadt Zug, das fürs Brennen und Lagern von Kirschwasser benutzt wurde. Das Projekt wird vom Bundesamt für Kultur BAK im Rahmen der «lebendigen Traditionen der Schweiz» gefördert und vom Kanton Zug und vom Zuger Stadtrat einstimmig zur Umsetzung empfohlen. Ein Gutachten des Museum Burg Zug attestiert der Gesamtheit der bisher erfassten und verzeichneten Sammlung im Umfang von rund 200 grösseren Exponaten, einigen Hundert kleineren Objekten und Dokumenten, 13'000 Bildern und 3 Laufmeter Akten einen «hohen kulturhistorischen Wert».

Geschichte und Bedeutung

Die Örtlichkeit und das direkt an die Stadtmauer angebaute Gebäude ist eng mit der jahrhundertealten und traditionsreichen Geschichte des Zuger Kirschwassers verknüpft: Ab 1883 betrieb Caspar Leonz Keiser-Keiser am Knopfliweg eine erste Handlung für Kirschwasser, 1884 baute er daneben eine neue Remise, 1911 mietete sich dort die wegweisende Zuger Kirschwasser-Gesellschaft ein und installierte eine Brennerei, 1918 folgte Wirt und Negotiant Josef Nussbaumer-Landolt und handelte mit Obst, Most und Obstbranntwein. 1923 baute man im Erdgeschoss eine neue Häfelibrennerei für Likör und Spezialkirsch ein, welche über 300 Liter Brennvolumen verfügte. 1931 übernahm Carl Nussbaumer-Bamert das Geschäft als Spezialitätenbrennerei und Spirituosenhandlung. 1970 wurde die Brennerei verkauft und die Firma aufgelöst. Seither diente das in die Jahre gekommene Gebäude provisorisch als Brockenhaus und als Lagerraum oder stand leer.

Betreiber und Träger

Die Stadt Zug soll die Immobilie ertüchtigen und an den neu zu gründenden Trägerverein «Zuger Kirschwasser Gesellschaft» vermieten. Dieser fungiert als Betreiber des «Kirsch-Depots». Für die Vermietung der Räumlichkeiten und die Organisation von Veranstaltungen stellt dessen Vorstand eine Person für die Geschäftsstelle und eine für den Hausdienst an. Die Gastronomie wird an eine Person delegiert, die mit ihrem Team auf eigene Rechnung arbeitet. Zudem werden weitere zwei Personen angestellt, die sich um das Kuratorium und die Vermittlung der Sammlung kümmern. Unterstützt wird der Vorstand durch ein breit aufgestelltes Patronatskomitee aus Zuger Persönlichkeiten, die ideell und beratend zur Seite stehen. Der Vorstand gewährleistet gegenüber der Stadt Zug

ein Reporting und Controlling, das regelmässig stattfindet. Finanziert wird der Betrieb durch jährlich wiederkehrende Beiträge der öffentlichen Hand, durch Stiftungen, durch Gönner und Sponsoren, durch Eigenleistungen der Mitglieder und durch die Einnahmen aus Miete, Führungen und Veranstaltungen oder den Verkauf von Kirschwasser und Kirschtorten. Eine Website wirbt für die aktuellen Veranstaltungen, informiert über das Projekt und die Hintergründe und bietet alle wichtigen Unterlagen an, die für die Vermietung des Lokals wichtig sind.

Wirkung und Image

Das geplante «Kirsch-Depot» steht für ein wichtiges Stück Zuger Kultur-, Kulinarik- und Wirtschaftsgeschichte und soll als kultureller und gesellschaftlicher Treffpunkt und lärmarmen Veranstaltungsort zur Belebung der Zuger Altstadt beitragen. Das geplante Kompetenzzentrum steht auch für die Wissensvermittlung rund um den «Kirschenanbau» im Kanton Zug, der neben dem «Flössen» auf dem Aegerisee und dem «Chrööpfelimee» in der Zuger Altstadt zu den «lebendigen Traditionen der Schweiz» zählt und vom Kanton Zug als Legislaturziel ermöglicht und unterstützt werden soll. Das Projekt dient ausserdem der schweizweiten touristischen Vermarktung der jahrhundertealten Chriesi- und Kirschwasser-Kultur und so der Imagepflege von Stadt und Kanton Zug. «Kirsch-Touren» durch die Stadt können über Zug Tourismus gebucht werden und finden in Zusammenarbeit mit dem Verein «Zuger Stadtführungen» statt. Der Trägerverein rechnet mit 3900 Besucherinnen und Besuchern jährlich.



Eingang zum Schaulager, einer Sammlung mit mehreren hundert Kirsch-Exponaten und Brennereien, 2024. (Zuger Kirschwasser-Gesellschaft © Ueli Klee)

B. MISSION UND VISION

Kultur: Das KIRSCH-DEPOT steht für ein wichtiges Stück Zuger Kultur- und Wirtschaftsgeschichte und dient der Vermittlung der jahrhundertealten Kirschen- und Kirschwasser-Tradition.

Identität: Das KIRSCH-DEPOT beherbergt als einstige Brennerei mit Magazin ein Schaulager mit Kirsch-Exponaten, die Teil des Kulturerbes und der Identität von Stadt und Kanton Zug sind.

Wissen: Das KIRSCH-DEPOT dient der Vermittlung von Wissen rund ums Zuger Chriesi und trägt als gesellschaftlicher Treffpunkt und vielfältiger Veranstaltungsort zur Belebung der Altstadt bei.

Heimat: Das KIRSCH-DEPOT wird vom Verein «Zuger Kirschwasser Gesellschaft» betrieben und stärkt mit der Vermietung von Räumen an Vereine, Firmen und Private das städtische Zusammenleben.



C. VEREIN UND DEPOT

Trägerverein

Zuger Kirschwasser Gesellschaft

Untermüli 1 (provisorisch, später Aegeristrasse 40), 6300 Zug

041 763 33 80 (provisorisch)

kontakt@zkwg.ch (extern)

mail@zkwg.ch (intern, Aktuar)

www.zuger-kirschwasser-gesellschaft.ch / www.zkwg.ch

(provisorische Weiterleitung zu www.zuger-rigi-kirsch.ch)

Kirsch-Depot

Untermüli 1 (provisorisch, später Aegeristrasse 40), 6300 Zug

041 763 33 80 (provisorisch)

kontakt@kirsch-depot.ch (extern)

mail@kirsch-depot.ch (intern, Geschäftsstelle)

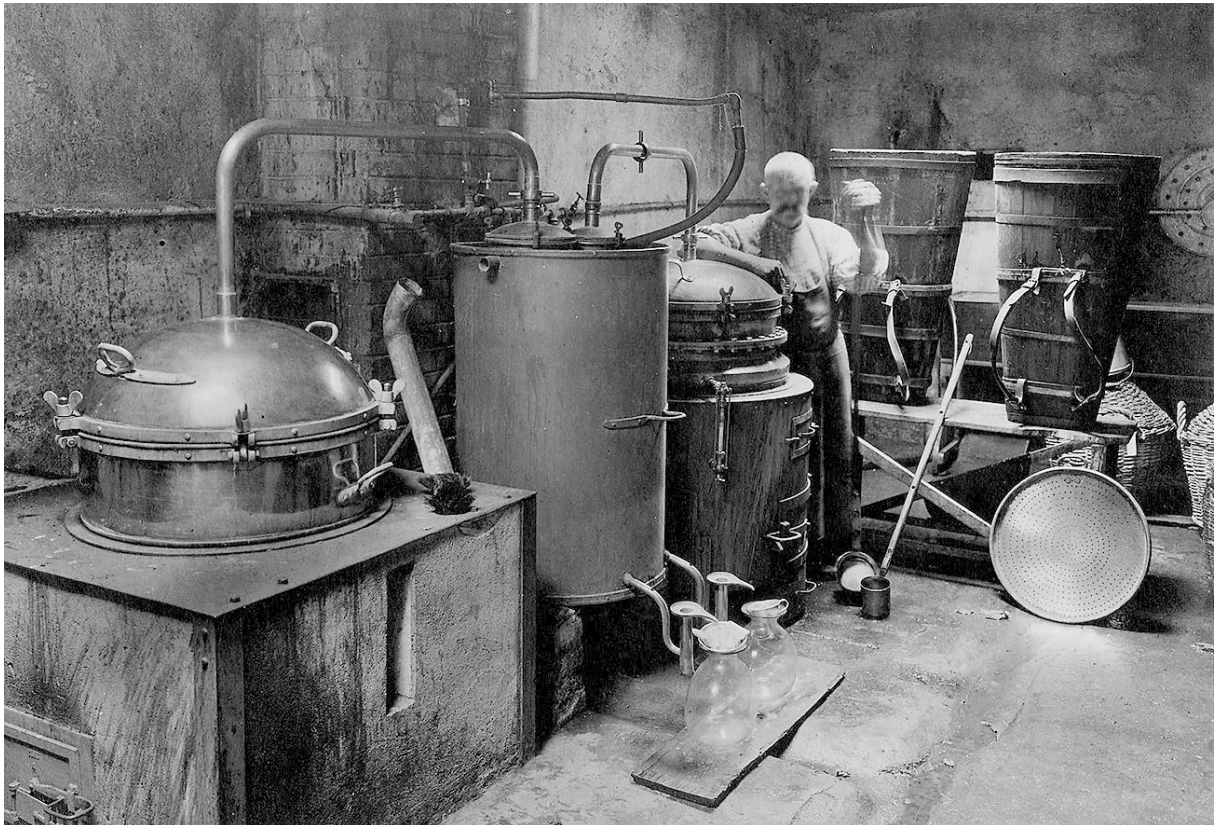
www.kirsch-depot.ch

(provisorische Weiterleitung zu www.zuger-rigi-kirsch.ch)

Weiterführende Links:

www.zuger-rigi-kirsch.ch

www.zugerchriesi.ch



*Kirschbrennerei im «Kirsch-Depot» an der Aegeristrasse 40, 1918–1931.
(Zuger Kirschwasser-Gesellschaft © Ueli Kleeb)*

D. VISITOR JOURNEY

Das «Kirsch-Depot» spricht diverse mögliche Zielgruppen und Besucherklassen an, welche das Lokal mieten und als Botschafter weiterempfehlen, einschlägige Produkte kaufen und Führungen buchen. Gerechnet wird mit 3900 Besucherinnen und Besuchern pro Jahr.

1. Mieter Vereine, mögliches Szenario: Ein Verein sucht ein geeignetes Lokal für 60 Personen in Zug, um dort die Infrastruktur für ihre Generalversammlung zu nutzen. Er entscheidet sich für das «Kirsch-Depot», weil er seinen Mitgliedern mit den Themen Chriesi, Kirsch und Kirschtorte auch ein Stück Zuger Kultur-, Kulinarik- und Wirtschaftsgeschichte bieten möchte. Der Verein organisiert seine Getränke und die Verpflegung selber. Er bucht für seine Gäste eine Führung durchs Schaulager und schaut dem Kirschbrenner beim Destillieren in der Schaubrennerei zu. Als Dessert gibt es Kirschtorte und Chriesiwähe. Die Mitglieder erzählen das Erlebnis weiter und animieren andere Vereine dazu, das «Kirsch-Depot» zu mieten.

2. Mieter Vereine Vorstand, mögliches Szenario: Ein Vorstand sucht ein geeignetes Lokal für 8 Personen in Zug, um dort die Infrastruktur für ihre Sitzung zu nutzen. Er entscheidet sich für das «Kirsch-Depot», weil er hier ungestört tagen kann und genug Platz hat. Der Verein organisiert seine Getränke und die Verpflegung selber. Als Dessert gibt es Kirschtorte und Chriesiwähe. Am Schluss gibt es einen Kirsch. Die Mitglieder erzählen das Erlebnis weiter und animieren andere Vorstände dazu, das «Kirsch-Depot» zu mieten.

3. Mieter Firmen, mögliches Szenario: Eine Firma sucht für ihr Firmenfest oder ihren Workshop ein geeignetes Lokal für 60 Personen in Zug, um dort die Infrastruktur zu nutzen und einen der drei vorgeschlagenen Caterer mit der gastronomischen Durchführung zu beauftragen. Sie entscheidet sich für das «Kirsch-Depot», weil sie ihrem Personal mit den Themen Chriesi, Kirsch und Kirschtorte auch ein Stück Zuger Kultur-, Kulinarik- und Wirtschaftsgeschichte bieten möchte. Sie bucht für ihre Mitarbeitenden eine Führung durchs Schaulager, schaut dem Kirschbrenner beim Destillieren in der Schaubrennerei zu, und lässt das Personal an der Kirsch-Bar verschiedene sortenreine Kirschwasser verkosten. Als Dessert gibt es Kirschtorte und Chriesiwähe. Die Firma erlebt ein lebendiges Stück Zug, das Teil der hiesigen Identität ist. Die Angestellten erzählen das Erlebnis weiter und animieren andere Firmen dazu, das «Kirsch-Depot» zu mieten. Zudem können sie vor Ort eine Flasche Zuger Kirsch oder eine Zuger Kirschtorte kaufen.

4. Mieter Private, mögliches Szenario: Ein Mieter sucht für seinen 40. Geburtstag ein geeignetes Lokal für 60 Personen in Zug, um dort die Infrastruktur zu nutzen und einen der drei vorgeschlagenen Caterer mit der gastronomischen Durchführung zu beauftragen. Er entscheidet sich für das «Kirsch-Depot», weil er seinen Gästen mit den Themen Chriesi, Kirsch und Kirschtorte auch ein Stück Zuger Kultur-, Kulinarik- und Wirtschaftsgeschichte bieten möchte. Er bucht für seine Gäste eine Führung durchs Schaulager, schaut dem Kirschbrenner beim Destillieren in der Schaubrennerei zu, und lässt die Eingeladenen an der Kirsch-Bar verschiedene sortenreine Kirschwasser verkosten. Sogar beim Essen könnten Kirschen eine Rolle spielen. Als Dessert gibt es Kirschtorte und Chriesiwähe. Die aus der ganzen Schweiz und dem Ausland angereisten Gäste erleben ein lebendiges Stück Zug, das Teil der hiesigen Identität ist. Sie wirken auch als Markenbotschafter, indem sie das Erlebnis über die Kantons Grenzen hinaus mit anderen teilen. Zudem können sie vor Ort eine Flasche Zuger Kirsch oder eine Zuger Kirschtorte kaufen.

5. Interessierte, mögliches Szenario: Ein Interessierter, der mit seiner 20-köpfigen Gruppe über Zug Tourismus eine Kirsch- oder Kirschtortenführung durch die Stadt Zug absolviert hat, möchte am Schluss der Tour das «Kirsch-Depot» besuchen. Er bucht für seine Gesellschaft eine Führung durchs Schaulager und lässt sie an der Kirsch-Bar verschiedene sortenreine Kirschwasser verkosten. Nach dem Apéro gibt es als Dessert Kirschtorte und Chriesiwähe. Die aus der ganzen Schweiz angereiste Gruppe erlebt ein lebendiges Stück Zug, das Teil der hiesigen Identität ist. Sie wirkt auch als Markenbotschafter, indem sie das Erlebnis über die Kantonsgrenzen hinaus mit anderen teilt. Zudem kann sie vor Ort eine Flasche Zuger Kirsch oder eine Zuger Kirschtorte kaufen.

6. Touristen, mögliches Szenario: Ein Tourist, der zusammen mit seiner Begleitung Zug besucht, möchte am Schluss das «Kirsch-Depot» besuchen. Jeden Donnerstag ist das Schaulager für Besucher geöffnet und das Beizli mit Tischli im Garten geöffnet. Die Kirsch-Bar führt ein kleines Sortiment an regionalen Getränken und Drinks. Für den kleinen Hunger wird ein Chriesiwurst-Hot-Dog, eine Vegivariante und als Dessert Kirschtorte und Chriesiwähe angeboten. Zum Degustieren gibt es sortenreine Kirschwasser und. Die Touristen erleben ein wichtiges Stück Zuger Kultur-, Kulinarik- und Wirtschaftsgeschichte, das Teil der hiesigen Identität ist. Sie wirken auch als Markenbotschafter, indem sie das Erlebnis über die Kantonsgrenzen hinaus mit anderen teilen. Zudem könne sie vor Ort eine Flasche Zuger Kirsch oder eine Zuger Kirschtorte kaufen.

7. Schulklassen, mögliches Szenario: Eine Lehrperson mit seiner 20-köpfigen Schulklasse möchte das «Kirsch-Depot» besuchen. Er bucht für seine Klasse eine Führung durchs Schaulager, bei der die Hintergründe der Zuger Kirschenkultur erläutert werden. Die Schülerinnen und Schüler erhalten Arbeitsblätter und absolvieren ein Quiz.

E. GASTRO JOURNEY

Das «Kirsch-Depot» bietet eine dosierte Gastroinfrastruktur für die verschiedenen Zielgruppen an, die an verschiedenen Tagen der Woche als Mieter, Veranstalter oder Dienstleister auftreten. Anlässe können sein: Vorstandssitzungen, Generalversammlungen, Workshops, Kurse, Degustationen, Vorträge, Lesungen, kleine Konzerte, Feste, Feiern, Brunch, Yoga, Führungen, etc.

1. Montag: Ein Vereinsvorstand, bestehend aus 6 Personen, nutzt den Barraum von 18 bis 22 Uhr als Sitzungslokal. Der Verein bedient sich in der Barküche selber mit Mineral, Bier, Wein, Kaffee, Tee und Kirsch sowie kleinen Snacks und Kirschtorten aus der Barvitrine, wäscht das Geschirr selber ab und verlässt die Räumlichkeiten besenrein. Die Konsumation wird in Rechnung gestellt, ebenso die Raummiete inklusive Endreinigung. Benutzte Infrastruktur: Bar, Barküche, Barvitrine, Kaffeemaschine, Teekoher, Gläser, Teller, Besteck, Servietten, Flipchart.

2. Dienstag: Ein Firmenteam, bestehend aus 12 Personen, nutzt den Veranstaltungsraum und den Barraum von 8 bis 12 und von 13 bis 17 Uhr für einen Workshop. Das Team bedient sich in der Barküche selber mit Mineral, Bier, Wein, Kaffee, Tee und Kirsch sowie kleinen Snacks und Kirschtorten aus der Barvitrine und trägt die Konsumation in die Liste ein. Das Team räumt schliesslich selber ab und stellt das benutzte Geschirr auf den bereitstehenden Servicewagen und verlässt die Räumlichkeiten besenrein. Die Konsumation wird in Rechnung gestellt, ebenso die Raummiete inklusive Endreinigung. Benutzte Infrastruktur: Bar, Barküche, Barvitrine, Kaffeemaschine, Teekoher, Gläser, Teller, Besteck, Servietten, Flipchart, Projektion und Leinwand sowie Soundanlage.

3. Mittwoch: Ein Verein, bestehend aus 48 Personen, nutzt den Veranstaltungsraum und den Barraum von 18 bis 22 Uhr für ihre Generalversammlung. Der Verein beauftragt ein Cateringunternehmen gemäss Liste, welches die vorbereiteten Speisen und einen Teil der Getränke selber mitbringt, vor Ort in der Regenerationsküche aufbereitet, serviert, abräumt, und die Resten wieder mitnimmt. Das Cateringunternehmen bedient die Bar sowie die Barküche selber und schenkt Mineral, Bier, Wein, Kaffee, Tee und Kirsch aus. Die Konsumation wird in die Liste eingetragen. Der Verein räumt zusammen mit dem Cateringunternehmen selber auf, reinigt und versorgt das benutzte Geschirr, das Besteck und die Gläser selber und verlässt die Räumlichkeiten besenrein. Die Konsumation wird in Rechnung gestellt, ebenso die Raummiete inklusive Endreinigung. Benutzte Infrastruktur: Bar, Barküche, Barvitrine, Kaffeemaschine, Teekoher, Gläser, Teller, Besteck, Servietten, Flipchart, Projektion und Leinwand sowie Soundanlage.

4. Donnerstag: Das Kirsch-Depot ist von 9 bis 22 Uhr fürs Publikum geöffnet. Am Morgen gibt es Kaffee und Gipfeli, am Mittag Suppe oder Pasta oder Reis mit Salat, am Nachmittag Kaffee und Kuchen, am Abend Apéro, später Barbetrieb mit Cocktails und Musik. Zudem findet tagsüber eine Gruppenführungen im Schaulager statt. Verkauft werden Kirschflaschen und Kirschtorten. Der Betrieb wird durch eine Gastro-Fachperson und Vereins-Hilfspersonal gewährleistet. Der Verein räumt selber auf und verlässt die Räumlichkeiten besenrein. Die Endreinigung erfolgt durch das Reinigungspersonal. Infrastruktur: Bar, Barküche, Barvitrine, Kaffeemaschine, Teekoher, Gläser, Teller, Schalen, Besteck, Servietten sowie Soundanlage.

5. Freitag: Eine Firma, bestehend aus 64 Personen, nutzt den Veranstaltungsraum und den Barraum von 18 bis 22 Uhr für ihr Firmenfest. Am Abend findet eine Führung durchs Schaulager statt und in der Schaubrennerei wird Kirschwasser gebrannt. Die Firma beauftragt ein Cateringunternehmen gemäss Liste, welches die vorbereiteten Speisen und einen Teil der Getränke selber mitbringt, vor Ort in der Regenerationsküche aufbereitet, serviert, abräumt, und die Resten wieder mitnimmt. Das Cateringunternehmen bedient die Bar sowie die Barküche selber und schenkt Mineral, Bier, Wein, Kaffee, Tee und Kirsch aus. Die Konsumation wird in die Liste eingetragen. Das Cateringunternehmen räumt selber auf, reinigt und versorgt das benutzte Geschirr und verlässt die Räumlichkeiten besenrein. Die Konsumation wird in Rechnung gestellt, ebenso die Raummiete inklusive Endreinigung sowie die Schaulagerführung und die Schaubrennerei. Benutzte Infrastruktur: Bar, Barküche, Barvitrine, Kaffeemaschine, Teekoher, Gläser, Teller, Besteck, Servietten, Projektion und Leinwand sowie Soundanlage.

6. Samstag: Ein Privater, mit einer Gästegruppe bestehend aus 36 Personen, nutzt den Veranstaltungsraum und den Barraum von 18 bis 24 Uhr für sein Geburtstagsfest. Am Abend findet eine Führung durchs Schaulager statt. Der Private, der seine vorbereiteten Speisen und einen Teil der Getränke selber mitbringt, nutzt die Regenerationsküche vor Ort. Die Gastro-Fachperson des Vereins bedient die Bar sowie die Barküche und schenkt Mineral, Bier, Wein, Kaffee, Tee und Kirsch aus. Die Konsumation wird in die Liste eingetragen. Der Private räumt selber auf, reinigt und versorgt das benutzte Geschirr und verlässt die Räumlichkeiten besenrein. Die Konsumation und die Gastro-Fachperson werden in Rechnung gestellt, ebenso die Raummiete inklusive Endreinigung sowie die Schaulagerführung. Benutzte Infrastruktur: Bar, Barküche, Barvitrine, Kaffeemaschine, Teekoher, Gläser, Teller, Besteck, Servietten, Projektion und Leinwand sowie Soundanlage.

7. Sonntag: Die Nachbarschaft Dorf veranstaltet im Barraum einen Sonntagsbrunch für 24 Personen. Anschliessend findet eine Gruppenführungen im Schaulager statt. Der Betrieb wird durch die Nachbarschaft Dorf selber gewährleistet. Die Nachbarschaft Dorf räumt selber auf und verlässt die Räumlichkeiten besenrein. Die Endreinigung erfolgt durch das Reinigungspersonal. Infrastruktur: Bar, Barküche, Barvitrine, Kaffeemaschine, Teekoher, Gläser, Teller, Schalen, Besteck, Servietten sowie Soundanlage.

F. VEREIN/VORSTAND/PATRONAT/PERSONAL

1. Trägerverein «Zuger Kirschwasser Gesellschaft»

Der Trägerverein fungiert als Betreiber des «Kirsch-Depots». Es gibt Statuten und ein ZKB-Konto. Gönner und Sponsoren sind möglich. Mitglieder und jährliche Mitglieder-versemmlungen sind ab Betriebszeitpunkt möglich. Die Jahresrechnung wird durch eine Revisionsstelle geprüft.

2. Vorstand, ehrenamtlich (mit Spesenentschädigung)

- Gabriel Galliker-Etter, Zug, Präsident
Geschäftsführer Etter Söhne AG, Vizepräsident IG ZUGER CHRIESI, Vertreter Zuger Destillateure / Zuger Zünfte / Zug Tourismus
- Caroline Lötscher, Zug, Kassierin
Typografische Gestalterin / Ausstellungsmacherin, Vertreterin Zuger Kulturschaffende, AOP-Kommission Zuger Kirsch
- Ueli Kleeb, Zug, Aktuar
Visueller Gestalter / Ausstellungsmacher / Chriesiforscher, Initiant IG ZUGER CHRIESI, Vertreter Zuger Kulturschaffende, GGA-Kommission Zuger Kirschtorte

Der Vorstand setzt eine Geschäftsführung, ein Kuratorium, eine Vermittlung und einen Hausdienst sowie externe Spezialisten und weiteres Personal auf Stundenbasis ein und erarbeitet die entsprechenden Pflichtenhefte. Der Vorstand setzt eine Person ein, die zusammen mit ihrem Team verantwortlich ist für die Gastronomie und auf eigene Rechnung wirtschaftet. Am Donnerstag arbeitet die Gastronomie für den Verein.

3. Patronatskomitee, ehrenamtlich

- Laura Dittli, Zug/Oberägeri, Präsidentin Patronatskomitee
Juristin, Regierungsrätin, Vertreterin Kanton Zug

Das Patronatskomitee wird sich in einem ersten Schritt um die Beschaffung der zusätzlich benötigten Beiträge von Dritten in der Höhe von CHF 50'000 für die Erstellung kümmern. Danach ist das Patronat verantwortlich für die Bereitstellung der jährlich benötigten Drittmittel in der Höhe von CHF 17'500. Zusätzlich unterstützt das Patronat das Vorhaben ideell. Es wurden bereits mehrere Zuger Persönlichkeiten und einige Institutionen angefragt, die zugesagt haben, beim Projekt mitzuwirken.

4. Geschäftsstelle 20%, entlohnt im Teilpensum

- Organisation
- Administration
- Buchhaltung
- Koordination
- Vermietung Räumlichkeiten
- Koordination Führungen
- Organisation Veranstaltungen
- Öffentlichkeitsarbeit
- Website

- Grafik
- etc.

5. Kuratorium 20%, entlohnt im Teilpensum

- Sammlungstätigkeit
- Archivierung
- Transporte
- Dokumentation
- Restaurierung
- Pflege
- etc.

6. Vermittlung 10%, entlohnt im Teilpensum

- Führungen
- etc.

7. Hausdienst 20%, entlohnt im Teilpensum

- Schlüsseldienst
- Reinigung
- Unterhalt
- Hilfsarbeiten
- etc.

8. Gastronomie, auf eigene Rechnung

- Kulinarik
- Einkauf
- Zubereitung
- Service
- Reinigung
- Buffetbetrieb
- Barbetrieb
- etc.

G. ÖFFNUNGSZEITEN/RÄUMLICHKEITEN/VERANSTALTUNGEN

1. Öffnungszeiten

- Montag/Dienstag/Mittwoch für Sitzungen und Versammlungen (Vermietung)
- Jeden Donnerstag Kafi- und Barbetrieb mit Tapas mit Besichtigung Schaulager, betrieben durch das Gastroteam in Zusammenarbeit mit dem Verein
- Freitag/Samstag/Sonntag für Anlässe und Veranstaltungen (Vermietung)

2. Räumlichkeiten

- DG S: Schaulager mit kleinen Exponaten, Dokumenten, Bildern, etc.
- DG S: Lüftung
- OG N: Schaulager mit grossen Exponaten, etc.
- OG S: Raum für Aufbereitung Exponate, für Ausstellungen, für diverse Nutzungen
- OG S: Toilette
- EG: Säli für Versammlungen/Veranstaltungen mit Beamer/Leinwand/Lautsprecher, Stühle/Tische, Bänke, Stehtische, etc.
- EG: Brennerei zu Schauzwecken, etc.
- EG: Bar für Apéros/Degustationen, mit Lounch, etc.
- EG: Barküche mit Spüle, Gastrosküche, Steamer, Induktionsherd, Grill, Backherd, Kühlzelle, Kaffeemaschine, Geschirr/Besteck, etc.
- EG: Lager/Vorrat
- EG: Technik
- EG: Toilette/Behinderte
- EG: Vordach
- EG/1.OG S: Garten für Kafi/Apéros, mit Tischchen/Stühle, etc.

3. Technik

- Beamer und Leinwand
- Flipchart
- Soundanlage
- WLAN/Internet
- Strom 380V/230V
- Wasser

4. Kulinarik (regional):

- Zuger Kirsch
- Zuger Spirituosen
- Cocktails
- Weine
- Bier
- Mineral
- Kaffee/Tee

- Pasta Tapas
- Chriesiwurst-Hot-Dog
- Chriesibrägel
- Zuger Kirschtorte
- Chriesikuchen
- Etc.

5. Schaulager

Im Schaulager wird die Sammlung mit den Kirschbrennereien und Kirschexponaten gezeigt. Die Objekte werden so aufbereitet, dass sie sich für die mündliche Vermittlung eignen. Das Schaulager wird laufend ergänzt und verändert sich. Auf grossen Drehzylindern wird die Geschichte der Chriesi, des Kirschwassers und der Kirschtorte didaktisch vermittelt. Im Vorraum werden die ankommenden Objekte gereinigt, aufbereitet und verzeichnet, bevor sie ins Schaulager gelangen. An einem Tag in der Woche ist das Schaulager öffentlich zugänglich, an den übrigen Tagen nach Vereinbarung. Wechselnde Sonderausstellungen sind mit spezieller Mittelbeschaffung ebenfalls möglich.

6. Führungen

- Stadt-Führungen mit Besichtigung Schaulager
- Kirsch-Führung mit Besichtigung Schaulager
- Kirschtorten-Führung mit Besichtigung Schaulager

7. Vermietungen

Die Vermietung an Vereine, Private und Firmen wird über ein Online-Portal abgewickelt. Veranstaltungen sind möglich von 09.00 bis 02.00 Uhr. Die Kulinarik wird in Zusammenarbeit mit der gastroverantwortlichen Person abgewickelt als Teil des Angebots. Die Räume und Einrichtungen sind nach der Veranstaltung besenrein an den Vermieter zu übergeben. Die kostenpflichtige Endreinigung wird durch den Vermieter organisiert.

8. Vereine

- Vorstandssitzungen
- Generalversammlungen
- Nachbarschaft Dorf
- Verein IG Zuger Chriesi
- Verein Zuger Kirschwasser Gesellschaft

9. Seminare/Kurse/Weiterbildungen

- Kirsch-Seminar
- Kirschtorten-Seminar
- Garten-Blumen-Seminar/En fleur

10. Veranstaltungen

- «Die Schweiz brennt» 1x (Brennerei, Schaulager, Bar)
- Kirsch-Degustationen 3x (Brennerei, Schaulager, Bar)

- Kirschtorten-Degustationen 1x
- Zuger Kunstnacht 1x (Schaulager, Bar)
- 1. August Stadt Zug
- En fleur 2x (Garten, Bar)
- Quartierfeste
- Privatanlässe
- Firmenanlässe

H. ERSTELLUNGSKOSTEN (Schätzungen, einmalig)

Ausgaben

Projekt

Recherchen
Koordination, Abklärungen
Gesuchsunterlagen
Kosten, Offerten, Budget
Projektleitung
Budget/Kostenkontrolle
Sitzungen
Nebenkosten
Spezialisten
Projekt Zwischentotal: 40'000.-

Sammlung

Recherchieren
Sammeln
Archivieren
Reinigen
Projekt Sammlung: 30'000.-

Vermittlung

Konzeption
Szenografie
Gestaltung
Planung
Dreh-Zylinder
Vermittlung Zwischentotal: 90'000.-

Kommunikation

PR/Marketing
Logo
Design
Signaletik
Medien
Website
Drucksachen
Mitgliedschaften
Kommunikation Zwischentotal: 50'000.-

Schaulager

Klima-Vitrinen
Holz-Paletten
Bilder-Aufhängungen
Werkstatt
Spezialwerkzeug
Transport-Rolli
Spezialbeleuchtungen
Beschriftungen
Soundanlage
Leinwand
Beamer
Computer/Printer

Nebenkosten

Schaulager Zwischentotal: 140'000.-

Die «immobilen» Ausstellungseinrichtungen sind Teil des Baubudgets.

Ausgaben Total 350'000.-

Einnahmen

Beitrag Bundesamt für Kultur (lebendige Traditionen): 100'000.- (gesprächen)

Beitrag Kanton Zug: 100'000.- (gesprächen)

Beitrag Stadt Zug: 100'000.- (Anfrage)

Gemeinden, Stiftungen, Sponsoren: 50'000.- (Anfragen)

Einnahmen Total 350'000.-

I. BETRIEBSBUDGET (Schätzungen, jährlich wiederkehrend)

Ausgaben

Personal (100 % = 50 x 40 Std. = 2000 Std.)

Vorstand (pauschal 3 x 500.-) 1'500.-
Geschäftsstelle (20%, 400 x 50.-/Std.): 20'000.-
Kuratorium (20%, 400 x 50.-/Std.): 20'000.-
Vermittlung (10%, 200 x 50.-/Std.): 10'000.-
Hausdienst (20%, 400 x 40.-/Std.): 16'000.-
Sozialversicherungen (ca. 10%): 7'000.-
Personal Zwischentotal: 74'500.-

Miete

Gebäude (12 x 5'000.-): 60'000.-
Nebenkosten (12 x 750.-): 9'000.-
Miete Zwischentotal: 69'000.-

Veranstaltungen/Schaulager

Ausstellung/Vermittlung: 10'000.-
Projekte/Anlässe: 5'000.-
Mobiliar/Kleininventar: 5'000.-
Unterhalt/Software/Hardware: 5'000.-
Energie/Entsorgung: 5'000.-
Versicherungen: 2'000.-
Diverses: 2'500.-
Veranstaltungen/Schaulager Zwischentotal: 34'500.-

Kommunikation

PR/Medien: 7'500.-
Marketing/Produktion: 7'500.-
Website/Hosting: 6'000.-
Kommunikation Zwischentotal: 21'000.-

Ausgaben Total 199'000.-

Einnahmen

Beitrag Bundesamt für Kultur BAK: 0.-
Beitrag Kanton Zug: 25'000.- (gesprächen, Vereinbarung)
Beitrag Stadt Zug (Stadtentwicklung): 65'000.- (Anfrage, Vereinbarung)
Beitrag Stadt Zug (Miete/NK): 69'000.- (Anfrage, Vereinbarung)
Beiträge Gemeinden/Sponsoren/Mitglieder/Gönner: 20'000.- (Anfragen)
Einnahmen Vermietungen/Veranstaltungen/Führungen/Verkauf: 20'000.-

Einnahmen Total 199'000.-

Konditionen

Die Erneuerung des Gebäudes sowie die technische Gebäudeausrüstung (Brandschutz und Sicherheit, Beleuchtung, Einbauten, Mobiliar und Einrichtung fürs Schaulager und die öffentliche Nutzung) erfolgt durch die Stadt Zug. Als Mieter/Betreiber des «Kirsch-Depots» fungiert der Verein «Zuger Kirschwasser Gesellschaft». Das Schaulager wird inhaltlich und szenografisch von DNS-Transport Zug geplant und betreut. Die Gartenanlage wird durch En fleur Zug geplant und betreut.

J. ZEITPLAN (Annahmen)

Ab 2008 Sammlung Kirsch-Exponate / Dokumente / Bilder, DNS
2014 Idee «Kirsch-Depot» Aegeristrasse 40, DNS
Ab 2014 Zwischenlagerung Exponate Aegeristrasse 40, DNS/Stadt
2017 Ideenskizze, DNS
2018 Projektskizze, Chapuis Architektur Zug
2019 Gebäudeskans Aegeristrasse 40, Stadt
2019 Präsentation, Stadtrat Zug
2020 Betriebskonzept Entwurf, DNS
2021 Machbarkeitsstudie, Nussbaumer Architekten Zug
2023 Gutachten, Museum Burg Zug
2023 Beitrag für 2024, Bundesamt für Kultur BAK
2024 Januar Nutzungspläne Entwurf, DNS
2024 Februar Kommunikationskonzept / Corporate Design, DNS
2024 Mai Fachbericht, Kantonale Denkmalpflege Zug
2024 Juni Betriebskonzept / Nutzungskonzept / Kosten, DNS
2024 September Start Bauprojekt, Projektgruppe
2024 Oktober Präsentation, Kanton Zug
2024 November Gründung Trägerverein ZKWG
2024 November Beitragsgesuch, Kanton Zug
2026 Frühling Vorlage, BPK/GPK/GGR
2026 Sommer Gründung Patronatskomitee, ZKWG
2026 Sommer Medieninfo
2026 Sommer Beschluss, Stadtrat/GGR
2026/2027 Ausführungsplanung, Stadt
2027 Baustart, Stadt
2028 Eröffnung «Kirsch-Depot»