

Mit der Bar erfüllt er sich einen Traum

Der Frankokanadier Eric Bourgeois bringt innovative Gastroideen in die Traditionsbar der Zuger Altstadt.

Tijana Nikolic

Bereits seit März stand die legendäre Althus-Bar auf dem Landesgemeindeplatz leer. Nicht nur wegen des Lock-downs, sondern weil sie renoviert wurde. Dies hat sich nun geändert und die Bar wird nach zweimonatiger Komplettrenovierung am Freitag, 3. Juli, wiedereröffnet. Denn der Frankokanadier Eric Bourgeois aus Zug hat die geschichtsträchtige Althus-Bar übernommen und möchte zusammen mit seinem fünfköpfigen Team das Alte und Traditionelle mit vielen neuen Gastroideen aus der ganzen Welt vereinen.

Das rustikale Ambiente soll in Grüntönen gehalten werden. Die meisten Renovierungsarbeiten hat Bourgeois selber mit Hilfe seines Teams durchgeführt. Zusätzlich habe er lokale Handwerker engagiert, zum Beispiel für eine lange Holzstuhlbank. «Das Gebäude der Althus-Bar steht hier seit über 400 Jahren. Bei den Renovierungen haben wir unglaublich viel Geschichte hinter den alten Wänden dieser Lokalität gefunden», schwärmt Bourgeois. Alte Holzstücke davon habe er in das neue Design integriert. «Nach dem, was ich gehört und gelesen habe, hat Martha Christen (siehe Box) diesen Ort dazumal zu einem Zuger Treffpunkt gemacht. Wir wollen diesen Gemeinschaftsgeist in die Althus-Bar zurückholen.» Deswegen war Bourgeois sofort an der Bar interessiert, mit der er sich einen langjährigen Traum von einem eigenen Lokal erfüllen wird.

Die Ideen von Bourgeois sind sehr vielseitig. Er werde beispielsweise Bier aus vielen kleinen Brauereien wie Eisbock, Kreuzmühle oder Bachweg Brewing aus Zug anbieten. «Jeder Gast darf dann sein



Die meisten Renovierungsarbeiten in der Althus-Bar haben Eric Bourgeois und sein Team selber gemacht.

Bild: Stefan Kaiser (16. Mai 2020)

Lieblingsbiere bei uns deponieren und erhält eine Reservationsnummer, die er einfach nennen kann beim nächsten Besuch», erklärt er. Die Gläser sollen bei der Bar aufgehängt werden. Natürlich könnten die Gäste auch Tassen, Wein- oder Proseccogläser abgeben.

Kräuterturm und Eishockey-Toilette

«Es soll eine heimelige Stimmung herrschen», wünscht sich Bourgeois, der seit vier Jahren in Zug lebt. Auch möchte er eine Art «Kundensystem» einführen, durch das beispielsweise registrierte Gäste exklusiv zu

Events wie Bierbrauen oder gemeinsamen Kochen eingeladen werden.

«Auf der kleinen Terrasse im oberen Stock neben der Küche soll ein Kräuterturm stehen, damit die Köche durch das Fenster frische Zutaten pflücken können», erzählt der neue Geschäftsführer. Pflanzenkisten mit Kräutern und anderen Gewächsen sollen auch an den Wänden der Althus-Bar angebracht werden. Die sanitären Anlagen sollen einen Unterhaltungseffekt bieten: «Ich habe für die Damentoilette das Motto Kirschblütenbäume mit sanften Farben und Kirschblütenfoto-

grafien einer lokalen Fotografin ausgesucht. Die Männertoilette wird mit dem Motto Eishockey etwas wilder ausfallen», verrät Bourgeois, der selber ein grosser EVZ-Fan ist und auch schon selber in einem Team in Zug gespielt hat.

«Wir werden uns auf lokale Produkte konzentrieren und eine Vielzahl von Gerichten kochen, die sowohl von der Schweizer als auch der internationalen Küche inspiriert sein wird», verrät Eric, der aus einer Bauernfamilie stammt und dadurch lokale und frische Produkte zu schätzen weiss. Regionale und frische Zutaten ver-

mischt mit saisonalen Elementen werden die Gäste in der Zuger Altstadt erwarten.

Ausserdem sollen selbst gebräutes Bier und eine Auswahl an regionalen Weinen und Spirituosen angeboten werden. Nebst dem Angebot der lokalen Produzenten möchte Eric den Besuchern auch die Geschichte dieser Personen bieten sowie Porträtbilder von ihnen hinter der Bar aufhängen. «Beim Servieren des Essens können wir so gleich erklären, wer hinter dem Essen steckt und welche Arbeitsschritte es braucht, um die Produkte auf den Tisch zu bekommen.»

Eine Frau, die für sich einstand

Erste Zuger Bar Die Althus-Bar hat eine bewegte Vergangenheit. Am 3. Dezember 1945, zwei Tage nach ihrer Hochzeit, übernahmen Martha und Hans Christen das damalige Café Sie + Er am Landesgemeindeplatz in Zug. Im Januar 1946 liessen sie das Lokal umbauen und eröffneten es Anfang Februar neu als Café Ticino. Dieses war einem Grotto nachempfunden, wie auf alten Bildern zu sehen ist. Es war karg eingerichtet und strahlte ein Ambiente aus, das an das Tessin und an Norditalien erinnerte.

Doch die in Stans geborene Martha hatte damals einen Traum: Sie wollte aus dem «Ticino» eine Bar machen. Denn es gab damals im ganzen Kanton Zug noch nirgends eine Bar. Dass ausgerechnet eine Frau so einen «unseriösen Ort» errichten wollte, gefiel den Stadtbekannteren zudem ganz und gar nicht. Christen, die das Café führte und deren Mann anderweitig Geld verdiente, gab aber nicht klein bei. Im Gegenteil. Sie zog die abschlägigen Entscheide des Stadtrats bis vor Bundesgericht, wo sie letztlich obsiegte und das Recht bekam, die erste Bar im Kanton zu eröffnen: So wurde aus dem Café Ticino 1954 die Althus-Bar.

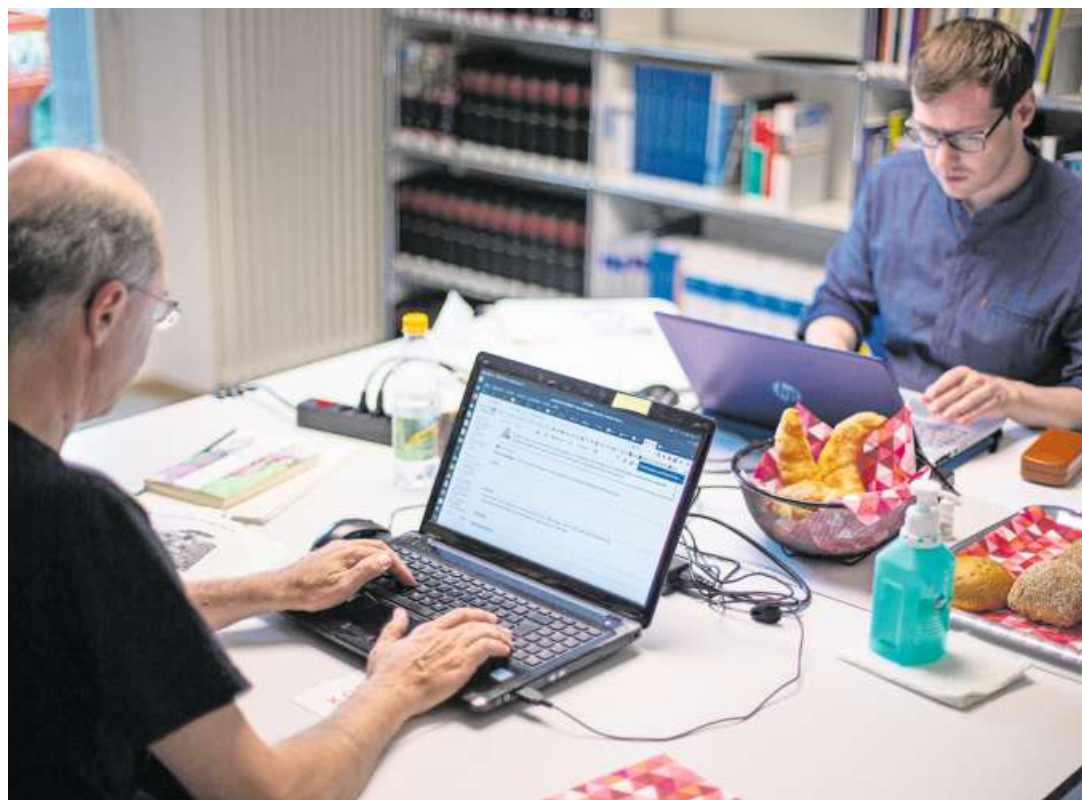
Nach 53 Jahren verliess Christen 1998 ihr «Althus». Sie lebte allerdings weiter in der Zuger Altstadt. 2015 siedelte die seit 1985 verwitwete Christen in das Alterszentrum Herti über. Im Dezember 2016 starb Martha Christen im Alter von 91 Jahren. (tn)

Wikipedianer im Recherche-Paradies

Im Doku-Zug fand ein Workshop statt, an welchem erfahrene Wikipedia-Autoren erklärten, wie man einen Artikel verfasst.

Mitten in der verwinkelten Zuger Altstadt befindet sich das Dokumentationszentrum Doku-Zug, in dem bereits eine konzentrierte Atmosphäre herrscht. Zehn Wikipedia-Autoren treffen sich am Samstagmorgen unter der Anleitung von Mitarbeitern des Doku-Zug zum ersten Wikipedia-Atelier nach dem Corona-Lockdown. Das Ziel des Tages ist es, Wikipedia-Artikel zu Zuger Themen zu verfassen und Wissen über diesen Kanton zu verbreiten. Das Wikipedia-Atelier ist eine Veranstaltung, die 2014 ins Leben gerufen wurde.

Dabei treffen sich erfahrene Autoren, die sich selber als Wikipedianer bezeichnen, um gemeinsam an einem Ort zu recherchieren, editieren und Texte zu verfassen. Das Dokumentationszentrum Doku-Zug verfügt über rund 4600 umfassende Themendossiers zu regionalen, nationalen und internationalen Themen. Die grosse Sammlung



Um einen Artikel zu verfassen, wird viel recherchiert.

Bild: Stefan Kaiser (Zug, 20. Juni 2020)

an genauestens dokumentierten Zeitungsartikeln ist für die Autoren ein richtiges Recherche-Paradies. Die Zusammenarbeit des Wikipedia-Ateliers mit dem Doku-Zug schafft eine Wissensvermittlung: Das Doku-Zug sammelt Wissen in Form von Zeitungsartikeln und vermittelt es an seine Besucher. Diese wiederum eigenen sich das Wissen an und vermitteln es in Form von Maturaarbeiten, Zeitungsartikeln oder eben Wikipedia-Artikeln weiter.

Veröffentlichte Artikel prüfen

Heute steht das Erstellen und Überarbeiten der Artikel zu Zuger Regierungsräten Andreas Hostettler, Tabea Zimmermann Gibson und Antonio Planzer auf dem Programm. Wikipedia verfügt zudem über einen gut geführten Katalog von Schweizer Kultur-

gutem Artikel zum Zuger Zurlaubenhof erweitert wird. Ein interessanter Artikel über den Baumwoll-Pionier Patrick Hohmann ist noch in Bearbeitung. Die Wikipedianer, die zum Teil bereits seit über 15 Jahren Wikipedia-Artikel verfassen, sind von den Recherche-Möglichkeiten im Doku-Zug begeistert. «Sogar Informationen, die sonst schwierig zu finden sind, konnte ich im richtigen Personen-Dossier finden», freut sich ein Autor. Zusätzlich zu den unzähligen Zeitungsartikeln und Themendossiers befindet sich im Dokumentationszentrum auch eine Sammlung an Sekundärliteratur, welche den Schreibenden zur Vertiefung eines Themas helfen. Denn die Aufgabe der Wikipedianer ist es nicht nur, neue Artikel zu verfassen, sondern auch bereits veröffentlichte Artikel zu prüfen und fehlerhafte Informationen zu korrigieren.

Angela Moser