

Unsere geschätzten Sponsoren



BAARER BIER
- seit 1862 -



Käse im Offenverkauf
auserlesene Weine
Brotwaren
Milchprodukte
Früchte und Gemüse

Gourmet
Metzgerei

Limacher

Chamerstr. 11, 6331 Hünenberg, 041 780 54 54
www.metzgerei-limacher.ch



Felder-Metzg
6430 Schwyz

Franke-Gastro-
Einrichtungen
4663 Aarburg

Bindella AG
8037 Zürich



Ortsplan



Weiss zum Erlenbach AG

WEISS ZUM ERLENBACH AG, Riedstrasse 10, CH-6330 Cham
Tel. +41 41 741 88 88, Fax +41 41 741 65 41
www.weiss-getraenke.ch, info@weiss-getraenke.ch



Unser spezieller
Dank geht auch an
Christoph Ruckli,
Hotel Löwen und
Matthias Hegglin,
Hotel Ochsen für
den Spezialtarif
für unserer Gäste.

Kontaktadressen der Schweizerischen Wirtechöre

Wirtechor beider Basel

Jürg Hüttenmoser
Zunzgerstrasse 44, 4450 Sissach
078 767 48 43 ■ museum-restaurant-seewen@bluewin.ch
Adressführer/Kassier:
Guido Steiner ■ guido-steiner@sunrise.ch

Wirtechor Bremgarten

Markus Horat
Alte Bahnhofstr. 5, 5612 Villmergen
079 221 22 08 / 056 622 28 28 ■ markus.horat@gmx.ch
Hans Rechsteiner
Alte Badenerstrasse 15, 5445 Eggenwil
079 306 33 94 / 056 633 65 00 ■ hre1@gmx.ch

Wirtechor Einsiedeln

Walter Ackermann
Klostermühlematt 2, 8840 Einsiedeln
079 754 77 46
Korrespondenz:
Holdener Franz
Paradiesli 15, 8842 Unteriberg
055 414 17 26 / 079 649 53 35 ■ franz.holdener@hispeed.ch

Wirtechor Luzern

Urs Burch
Schafmattstrasse 8, 4915 St. Urban
062 916 80 40 / 079 960 24 74 ■ info@bad-gutenberg.ch

Wirtechor Zug

Alex Brun
Aegertlistrasse 17, 6390 Engelberg
079 593 11 45 ■ alexander.brun@bluewin.ch
Kontaktadresse:
Joseph Ruckli
Guggiweg 3, 6300 Zug
079 318 27 52 ■ jruckli@loewen-zug.ch



Liebe Sangerfreunde, Begleitpersonen und Gäste

Es ist uns eine grosse Freude, Sie nach 1998 ein weiteres Mal in Zug willkommen zu heissen, und wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Zug ist eine global vernetzte Kleinstadt im Herzen der Schweiz. Sie ist die Heimat von über 30 000 Menschen aus 128 Nationen. Die Stadt bietet Nähe: zum See, zum Berg, zum Arbeitsplatz. Zug lebt einen Mix aus Tradition und Moderne. Hier stehen neue Tower und Altstadtahuser, hier leben Topmanager und Chriesibauern, hier geht es vom Business-Meeting zum Stierenmarkt.

Aufgrund der Pandemie und der damit verbundenen Auswirkungen haben wir uns entschieden, kein zweitägiges Fest mehr zu organisieren. So mussten wir letztes Jahr wegen an Corona erkrankten Chorsangern und geschlossenen Lokalen alle Proben ausfallen lassen. Wir bemuhnen uns aber, allen Festteilnehmerinnen und -teilnehmern einen gemütlichen Anlass zu bieten.

An dieser Stelle möchten wir uns bei der Katholischen Kirchgemeinde Zug für das Gastrecht in der Kirche St. Oswald bedanken. Ebenso danken wir unseren geschätzten Sponsoren, den beteiligten Wirtekolleginnen und -kollegen sowie allen Helfern.

Für uns ist es eine Ehre, Sie als Gäste bei uns zu haben. Und wir hoffen natürlich, dass Sie das Sangerfest in der Kolinstadt in guter Erinnerung behalten werden.



Joseph Ruckli, OK-Präsident

Programm

11 bis 13 Uhr

Empfang, Apero und Mittagessen im Hotel Löwen Zug
Alphornklange mit dem Trio «Haudegen»

11.30 Uhr

Begrüssung

13.30 bis 14 Uhr

Chorproben in den zugewiesenen Lokalen

14.30 Uhr

Gesangskonzert in der Kirche St. Oswald
Eroffnungsmelodie gespielt von Nicole Purro auf dem Saxophon
Ehrung der Verstorbenen mit Pfarrer Adrian Bolzern
Der Wirtechor Zug singt «Das Morgenrot» von Dr. K. Hofmann
Liedervortrage der Chöre
Gesamtchor unter der Leitung von Heinrich Purro
Anschliessend Fotoshooting

17 Uhr

Eintreffen der Gäste im Casino Zug
Apero

18 Uhr

Nachtessen
Willkommensgruss von Barbara Schneider, Präsidentin Gastro Zug
Unterhaltung mit dem Erwachsenen-Saxophonensemble der Musikschule Zug

22.30 Uhr

Schlusswort durch OK-Präsident Joseph Ruckli

Vortragslieder in der Oswaldkirche Zug

(Reihenfolge der Auftritte)

Wirtechor beider Basel

Obmann: Jürg Huttenmoser
Dirigent: Myron Ackermann
My Heimat
Tjebje Pajom

Komponist: J. Ackermann
Komponist: Dimitri Bortnianski

Wirtechor Bremgarten

Obmann: Markus Horat
Dirigentin: Hannah Meret Lindner
Capri-Fischer
Der Speisezettel

Komponist: Gerhard Winkler
Komponist: Carl Zöllner

Wirtechor Einsiedeln

Obmann: Walter Ackermann
Dirigentin: Marlène Fässler
Herr Wirt
Shanty-Medley

Komponist: Fritz Ihlau
Komponist: Diverse

Wirtechor Luzern

Obmann: Urs Burch
Dirigentin: Marianne Scheuber
Mier gruesse euch vo Harze
Waldfride-Jutz

Komponist: Ruedi Bieri
Komponist: Heinz Guller

Wirtechor Zug

Obmann: Alex Brun
Dirigent: Heinrich Purro
Aus der Traube in die Tonne
s' Zugerlandli

Komponist: Theobald Kerner
Komponist: Emil Grolimund

Gesamtchorlieder

Dirigent: Heinrich Purro
Freundschaft
Gruss' mir die Reben
In die blühende Welt

Komponist: Jakob Ehrensperger
Komponist: Hermann Sonnet
Komponist: Erich Langer

ModeratorIn

Andrea Isenegger-Windlin freut sich als Tochter eines leidenschaftlichen Sängers und Wirts sehr, das Wirtehortreffen zu moderieren. Zug als Austragungsort hat für Andrea eine grosse Bedeutung, da sie seit über zehn Jahren in der Leitung der Zuger Messe tätig ist. Zudem arbeitet sie im Marketing der Luftseilbahn Küssnacht-Seebodenalp. Die Seebodenalp gehört für sie zu den schönsten Flecken der Erde, dort verbringt sie gerne Zeit und tankt Energie. Andrea hat zahlreiche Hobbys und ist Mutter von zwei Kindern.



FestrednerIn

Barbara Schneider führte nach der Servicelehre in Braunwald und diversen Anstellungen in Göschenen, Andermatt und Baar zwischen 1990 und 1995 den «Bauernhof» in Baar. 1999 erfolgte die Ausbildung zur diplomierten Gastronomie-Betriebsleiterin, ein Jahr danach der Abschluss als Eidg. dipl. Gastronomin. 2001 wurde sie in den Vorstand von Gastro Zug gewählt und amtet seit 2014 als dessen Präsidentin. Seit über 25 Jahren führt Barbara mit Ehemann Guido in Oberägeri das Gasthaus zum Rösli. Das Paar hat zwei Kinder.



Informationen

wirtechorzug.ch
gastrozug.ch/veranstaltungen

Organisationskomitee

Joseph Ruckli, OK-Präsident
Peter Iten, Geri Uttinger, Willy Lüscher



Alle Festteilnehmer erhalten als «Give-away» eine kleine Flasche mit edlem Etter «Black Beauty Kirschen»

