

TIPP DER WOCHE

Von Sust zu Sust

Der alte Saumweg zwischen Horgen und Zug ist auch ein Lehrpfad für Siedlungs- und Verkehrsentwicklung

Die Erschliessung der Schölle-
nen um 1200 ist die Geburts-
stunde von Horgen, Sihlbrugg
und Zug als Knotenpunkten des
alpenquerenden Gütertransports.
Heute ist der alte Saumweg vor
allem ein Lehrpfad moderner
Siedlungsentwicklung.

Claudia Wirz

Wer im 15. Jahrhundert ein zünftiger
Säumer sein wollte, musste zweierlei
Bedingungen erfüllen: Er musste ein
Pferd besitzen und einen halben Saum
heben können. Nun ist hier natürlich
nicht die Rede von einem Rucksack,
den zu heben – zumindest in Bezug auf
die Muskelkraft – keine besondere
Begabung erfordert. Ein Saum ist in die-
sem Zusammenhang ein Hohlmass. Es
bezeichnete zur Zeit des Säumerwesens
jenes Mass, welches ein Lasttier tragen
konnte. Jeweils einen halben Saum trug
das brave Tier an der linken und der
rechten Flanke, jenen halben Saum also,
den es zu heben galt. So zog der Säumer
mit Tier und Waren von Nord nach Süd
und umgekehrt; in der Schweiz in der
Regel durchs Bündnerland.

Neue Wege, neuer Wohlstand

Doch mit der Erschliessung der Schölle-
nen und damit des Gotthardweges um
1200 änderte sich das grundlegend. Ein
neuer Weg führte die Säumer nun von
Horgen über Sihlbrugg nach Zug und
von dort weiter über den Seeweg nach
Flüelen. Horgen und Zug wurden zu
Brennpunkten im alpenquerenden Wa-
renverkehr des späten Mittelalters. Sie
gründeten am See Susten – Güterabla-
gen samt Verwaltungsteil. Gebühren
und Zölle besicherten ihnen Einnahmen
und Wohlstand. Das Geschäft florierte
für viele Jahrhunderte.

Auf dem mit braunen Wegweisern
ausgeschilderten Saumweg kann man
die Wege der Säumer von der Sust in
Horgen über Sihlbrugg zum Gestade in
Zug nachempfinden. Wer dabei allerd-
ings Abenteuer und Mittelalter spüren
will, braucht einiges an Phantasie. Die
Route ist teilweise noch heute eine Ver-
kehrsstrecke, womit der Saumweg den
Charakter eines Lehrpfades für moderne
Siedlungs- und Verkehrsentwicklung
erhält.

Wir starten von Süden her, nament-
lich von der schmucken Altstadt von
Zug. Ein Schild in der Nähe des Fische-
reimuseums verweist auf die Vergan-



Auf ruhigen Strässchen führt der alte Saumweg über den Hirzel nach Horgen.

ADRIAN BAER / NZZ

genheit der einstigen Handelsroute, die
bis 1830 betrieben wurde. Das wich-
tigste Transportgut aus dem Süden war
Wein, in der umgekehrten Richtung
Salz. Wir passieren den Zyturm und
folgen den Wegweisern bergan. Durch
die Herrngasse führt der Weg Rich-
tung Baar. Wir kommen an der Loreto-
Kapelle «auf dem Galgenfeld» erwähnt
wird. Ihr Name ist Programm: Hier be-
fand sich einst die Richtstätte.

Die Route führt uns entlang einer
Hangflanke. Dieser Verlauf war dem
sumpfigen Terrain geschuldet, das den
Strassenbau einschränkte. Ein echtes
Naturgefühl will in der ersten guten
Stunde unserer Wanderung nicht auf-
kommen: Der Sumpf ist längst weg, wir
wandern durch die Agglomeration ent-
lang befahrener Strassen. So weit das
Auge an diesem winterlichen Frühling-
tag reicht, sehen wir Neubaugebiete,
Baukräne und Entwicklungszonen.
Beim Weiler Deinikon dominieren
Wald und Naturwege das Bild, akustisch
kontrastiert von der nahen Autobahn.
Hier, im Breitholz, hatten die Waren-
transporter das schwierigste, weil steils-



NZZ-INFOGRAPHIK/saf.

te Wegstück zu bewältigen. Insbeson-
dere Karren kamen in Abwärtsrichtung
bei nassem Wetter schnell ins Rutschen
und mussten Ausweichstellen finden.
Von oben betrachtet, lassen sich deut-
liche Spuren eines ganzen Bündels von
Hohlwegen erkennen, die auf diese
Weise entstanden sind.

Gehöfte und Gasthäuser

Bald sind wir in Sihlbrugg, wo der
«Löwen» einst wie heute zur Einkehr
lädt. Die ehemalige Bedeutung dieses

Ortes ist allerdings nicht mehr erken-
nbar. Triste Industriebauten, lärmige
Verkehrskreisel und schmucklose funk-
tionale Gebäude dominieren das Bild.

Nach der Stärkung im «Löwen» ma-
chen wir uns auf ruhigen Strässchen
über den Hirzel auf nach Horgen. Die
Steigung erfordert etwas Ausdauer,
wird aber mit schönen Ausblicken be-
lohnt. Wir kommen vorbei an prächtigen
Gehöften, die uns am vielbeklagten
Niedergang des hiesigen Nährstands
zweifeln lassen. In Hirzel Höchi zeugen
stattliche, etwas in die Jahre gekome-
ne Gasthöfe von der Vergangenheit
des Säumerwesens. Nach dem Horgen-
berg schliesslich öffnet sich der Blick
auf den Zürichsee. Die Agglomeration
hat uns wieder, und bald erreichen wir
die Horgener Sust am See. Das histori-
sche Gebäude beherbergt heute das
Ortsmuseum. Ein Teil der Ausstellung
widmet sich der Vergangenheit Horgens
als Verkehrsknotenpunkt. Das Museum
ist jeweils sonntags geöffnet.

Wir schlappen uns zur Theke der
offenen Küche, wo der unrasierte Chef
Lob und Dank von uns entgegennimmt,
als hörte er so etwas zum ersten Mal. Er
heisst Stéphane Jégo, hat das baskisch
angehauchte Lokal «Chez L'Ami Jean»
vor rund zehn Jahren übernommen, gibt
fast jedem Teller persönlich den letzten
Schiff, und wer beobachtet, mit welcher
Verve er das tut, der weiss: Da muss
einer im richtigen Beruf gelandet sein.

Wanderung: Zug–Sihlbrugg–Hirzel Höchi–Horgenberg–
Horgen, Wanderzeit zirka 4 Std. 40 Min. Bei Zug
Tourismus am Bahnhofplatz Zug liegt eine Broschüre zu
diesem Saumweg auf. www.zug-tourismus.ch



NAH UND FERN

Gaumenfreuden

Urs Bühler · Zu behaupten, in Paris
esse man allenthalben wie Gott in
Frankreich, grenzt an Blasphemie: Man
kann kulinarisch abstürzen an der Seine,
fürwahr, weit schlimmer als etwa in
Zürich. Und die omnipräsente Ange-
botsmischung zwischen Croque Ma-
dame und Monsieur ist nicht immer in-
spirierend. Mit etwas Verstand und In-
tuition aber kann man sich natürlich
Höhenflüge verschaffen. Bei einer
Kurzvisite diesen Frühling atmen wir zu-
nächst im prächtigen «Procope» den
Geist des 17. Jahrhunderts, begleitet von
Coq au vin. Tags darauf geniessen wir im
modernen «Kong» eine fabelhafte Sicht
auf den Pont Neuf, der in der direkten
Verlängerung unseres Tisches steht.

Wirklich unvergesslich aber wird der
letzte Abend. Eine Mixtur aus Ein-
gebung, Zufall und Fügung verschlägt
uns ins 7. Arrondissement und in eine ur-
gemütliche Kneipe, die voll ausgebucht
erscheint – bis auf zwei Barhocker beim
Eingang an einem hohen Tischchen. Die
Frage, ob dieses belegt sei, entlockt dem
Kellner ein Lächeln: Das sei nicht reser-
vierbar. Man halte es frei für zwei derart
strahlende Menschen wie uns. Wenn wir
jetzt schon strahlen, dann müssen die
Augen bald leuchten wie ein Stern-
himmel: Was aufgetischt wird, ist nicht
billig, aber zum Niederknien. Da sind
schnörkellos die ersten Morcheln der
Saison, mit einem Hauch Schlagrahm,
die ersten Spargeln, ein unvergleichlich
saftiges Kalbskotelett, hoch wie ein Pla-
teau-Schuh, ein Kartoffelstock, den die
Gefährtin als besten ihres Lebens preist.
Zuletzt erwartet den vollen Bauch ein
Topf Milchreis. Die Portion ist gross,
eine halbe gibt es nicht, doch nach dem
ersten Löffel flüstere ich: «Eher falle ich
tot um, als dass ich davon etwas stehen-
lasse.» Am Ende kommt zum Glück kei-
ner mit einem Pfefferminzbonbon, das
jenen feinsten Feinschmecker in einem
Monty-Python-Film placken lässt. Dafür
hilft ein ebenso grünlicher Geist namens
«Chartreuse», der trotz 55-prozentigem
Alkoholgehalt unerhört süffig ist.

Wir schlappen uns zur Theke der
offenen Küche, wo der unrasierte Chef
Lob und Dank von uns entgegennimmt,
als hörte er so etwas zum ersten Mal. Er
heisst Stéphane Jégo, hat das baskisch
angehauchte Lokal «Chez L'Ami Jean»
vor rund zehn Jahren übernommen, gibt
fast jedem Teller persönlich den letzten
Schiff, und wer beobachtet, mit welcher
Verve er das tut, der weiss: Da muss
einer im richtigen Beruf gelandet sein.



Dampfschiff Unterwalden, Region Luzern-Vierwaldstättersee

Angebote
mit Bestpreis-
Garantie.

MySwitzerland.com/
top50

Schweiz.

ganz natürlich.



Für Sie aufgespürt:
Top50-Angebote.

MySwitzerland.com/top50
Unsere Experten sind darauf spezialisiert, touristische High-
lights in der Schweiz aufzuspüren. Wir garantieren Ihnen,
dass unsere Top50-Angebote die folgenden Kriterien erfüllen:
Bestpreis-Garantie, attraktive Zusatzleistungen, keine ver-
steckten Kosten, einfaches und sicheres Buchen. Überzeugen
Sie sich selbst. Unsere Experten beraten Sie gerne:
MySwitzerland.com/top50, Tel. 0800 100 200 (kostenlos).