



Zug. Kirschtorte. Eine Spezialität, die sich nicht nur in Zug, sondern weltweit etabliert hat. Nur Kleinigkeiten unterscheiden die fünf Torten voneinander. Ein Test zeigt wo die Unterschiede liegen.

Getränktes Innenleben

Gebäck als Kulturgut: Der Zuger Kirschtorte zu Ehren wurde eine Gesellschaft gegründet. Eine Torte, die nicht nur kulturell, sondern auch wirtschaftlich interessant ist.

SIMONE LEITNER

Die Zuger Kirschtortengesellschaft will das Gebäck als «wichtiges historisches Kulturgut bewahren und das Image des Kantons Zug fördern», schreibt der Verein und strebt eine «geschützte geografische Angabe» der Zuger Kirschtorte an. Das Gebäck als Kulturgut zu schützen, hat neben

der Erhaltung des Brauchtums auch marketingtechnische Vorteile. So hat die Zuger Kirschtorte in der internationalen Konditorei und Gastronomie ihren festen Platz bereits gefunden.

Und wer hat sie erfunden? Der aus dem Appenzell stammende Konditormeister Heiri Höhn eröffnete 1913 an der Alpenstrasse in Zug eine Konditorei. Mit zwei Gastronomen als Kostprobe-Experten, begann Höhn mit der Ent-

wicklung der Zuger Kirschtorte. Nach einem Umzug an den Bundesplatz und mehreren Versuchen gelang schliesslich um 1921 die endgültige Version seiner neuen Spezialität, die bereits 1923 an einer Ausstellung in Luzern eine Goldmedaille gewann.

Heute wird die Zuger Spezialität in mehrere Bäckereien in der Stadt verkauft. Echt sind sie alle. Und das betonen die Konditoren auch. Sei es auf der Website oder bei der Telefonansage der Konditorei Treichler, die sich als «das Erfinderhaus der Zuger Kirschtorte» meldet – die Spezialität ist fester Bestandteil der heimischen Kultur. Und so kommt der Kirsch in die Torte: «Wir Zuger

Konditoren sind die einzigen, die Kirsch nicht verdünnen, sondern verdicken.»

«Um ein Bisquit tranken zu können, wird der hochgradige Kirsch mittels Zucker-Sirup verdickt. Wir erreichen damit, dass der Kirsch dickflüssiger wird und nicht so leicht aus dem Bisquit fliesst, er klebt auch besser am Bisquit, und der Zucker rundet die Torte geschmacklich vorzüglich ab», erklärt die Zuger Confiserie Speck ihren Kunden. Dieses feucht getränkte Bisquit wird zwischen zwei mürbe Japonaisböden gelegt. Und damit der Kirsch nicht ausläuft, wird das Bisquit mit einer möglichst dünnen Buttercreme-Schicht umhüllt.

Fünf echte Zuger Kirschtorten aus traditionellen Backstuben im Test



1. Rang



2. Rang



3. Rang



4. Rang



5. Rang



Hans Etter

Etter Söhne AG



Matthias Heggin

Hotelier Ochsen Zug



Elsbeth Hobmeier

Chefredaktorin hotel revue



Urs Raschle

Tourismsdirektor Zug



Thomas Rügge

F&B Hotelbusiness Zug AG

Confiserie Strickler, Zug (154 Punkte)

Äussere Beschaffenheit: Ganze Wirkung schön, die Formgebung sogar verführerisch.

Innere Beschaffenheit: Die Farbe ist angenehm schön, der Japonaisboden sehr gut.

Sensorik: Geruch zartfruchtig. Geschmack ausgewogen. **Total: 32,5 Punkte**

Confiserie Speck, Zug (153 Punkte)

Die ganzheitliche Wirkung und die Form sehr schön und verführerisch.

Sehr guter Biss und ein exzellenter Japonaisboden.

Ausgewogen und erfrischend im Geruch. Biscuit schmeckt sehr gut. **Total: 36 Punkte**

Leue Beck, Zug (145 Punkte)

Wirkt überraschend.

Sieht farblich fad aus. Japonaisboden zu weich, etwas durchnässt.

Angenehmer Geruch. Kirschsirup angenehm, aber nicht ausgewogen. **Total: 27,5 Punkte**

Confiserie Albert Meier, Zug (141 Punkte)

Wirkung und Form sind sehr schön.

Farblich sehr verführerisch. Der Japonaisboden ist zu weich, aber nicht durchlässig.

Kirschgenschmack ist zu wenig vorhanden, sonst harmonisch. **Total: 30,5 Punkte**

Konditorei Treichler (Heini Luzern) Zug (139 Punkte)

Sehr schöne Wirkung. Richtig «anmäkelig».

Eine etwas fade Farbgebung. Japonaisboden eher untypisch.

Kirschgenschmack kommt zu wenig zur Geltung. Sonst ausgewogen. **Total: 30,5 Punkte**

Äussere Beschaffenheit: Nach dem Schneiden immer noch gute Form.

Innere Beschaffenheit: Japonais schön braun, sehr guter Biss. Sieht natürlich aus.

Sensorik: Feiner Geruch, sehr guter Kirschgenschmack. **Total: 33 Punkte**

Sehr schöne Torte. Super geröstete Mandelsplitter.

Buttercreme leicht rosa. Biss: Japonais ist leicht gummig und eher trocken.

Kirsch ist gut riechbar. Wirkt eher trocken. **Total: 30,5 Punkte**

Sehr schön, fast perfekt in der Formgebung.

Bleiches Erscheinungsbild. Keine Farbstoffe. Japonais etwas mürbe und trocken.

Kirschgeruch ist eher schwach, der Geschmack hingegen stark. **Total: 31 Punkte**

Form ist schön und «anmäkelig», Nüsse sind gut geröstet.

Sehr gelbes Biscuit, unechte Farben. Der Biss ist «matschig», Japonais ist mürb.

Kein Kirschgeruch, Biscuit schlecht getränkt. **Total: 26 Punkte**

Sehr schöne Torte mit gerösteten Mandelblättchen.

Blasse Farbe beim Biscuit. Etwas trocken.

Im Geschmack eher süss und ohne Kirsch. **Total: 24,5 Punkte**

Äussere Beschaffenheit: Oben und unten sind die Schichten etwas hart.

Innere Beschaffenheit: Ansprechend, Guss leicht rosa, angenehm knuspriger Boden.

Sensorik: Zarter Biscuit- und Schnapsduft. Feine Mandelcreme. **Total: 29,5 Punkte**

Viele Mandelblättchen am Rand.

Heller Biscuit, weiss-rosa Creme, dünne Schicht. Viel Puderzucker. Guter Biss, Boden fest.

Angenehmer Geruch. Guter Geschmack, Kirsch deutlich erkennbar. **Total: 29 Punkte**

Boden aus dünnem Japonais, dazwischen weisse Creme.

Dicke, weisse Cremeschicht. Biss: Gut, saftig und cremig.

Deutlicher Kirschgeruch. Auch geschmacklich dominiert Kirsch. **Total: 26,5 Punkte**

Schöne Form, gerillt mit Puderzucker.

Dunkelgelbes Biscuit mit recht viel rosa Creme. Fester Deckel.

Zarter, feiner Geruch. Geschmack ist elegant, aber relativ cremig. **Total: 27,5 Punkte**

Wirkt schön. Formgebung ist okay, so wie sie sein muss.

Untere Schicht lässt sich schlecht durchtrennen. Eher trockener Boden.

Boden erinnert an Karton, eher staubiger Eindruck. **Total: 25,5 Punkte**

Äussere Beschaffenheit: Wirkung ist ausgezeichnet, die Formgebung ebenfalls sehr gut.

Innere Beschaffenheit: Klare Struktur, saftig-glitzern. Weicher Boden.

Sensorik: Nicht sehr starker Geruch. Kirsch spürt man gut. **Total: 32 Punkte**

Schön rund und leicht gezuckert.

Trockener Mittelteil, schöner weisser Deckel. Der Biss ist eher etwas hart.

Normaler, nicht zu süsser Torten- und Kirschgenschmack. **Total: 30 Punkte**

Gute Formgebung. Verlockend zum Reinbeissen.

Sehr klare Struktur, dunkler Mittelteil. Der Biss ist weich, aber nicht zu weich.

Sehr guter Kirschgeruch. Kirschgenschmack hingegen nicht so stark. **Total: 32,5 Punkte**

Kompakt, leicht überladen.

Klare Struktur, rosa-weiss. Zarter Biss, man spürt den Rahm.

Süsslicher Geruch. Wenig Kirsch, auch kein Nachgeschmack. **Total: 30,5 Punkte**

Klare Struktur, schöne Formgebung.

Farblich nicht klar erkennbare Abstufungen. Weicher Boden.

Torte ohne Kirschgenschmack. Nicht sehr süss.. **Total: 28 Punkte**

Äussere Beschaffenheit: Rechteckige Form gefällt nicht.

Innere Beschaffenheit: Farbe eher blass. Weicher, eher «matschiger» Biss.

Sensorik: Dezentere Geruch. Geschmack: Kirschsirup ausgeprägt. **Total: 27 Punkte**

Gute Verarbeitung und Grösse. Proportionen der Torte stimmen.

Schöne Farbabstufungen. Biss: spürbare Unterschiede in den Schichten. Boden trocken.

Feiner, buttriger Biscuitgeruch. Beim Geschmack eine «Fehlnote». **Total: 27,5 Punkte**

Schön verarbeitete Torte.

Schöne Schichtung, eher blass. Im Biss sehr weich und etwas zu nass.

Intensiver Kirschgeruch. Sehr geschmacksvoll, anhaltende Aromatik. **Total: 27,5 Punkte**

Form entspricht der Vorstellung.

Kräfteige Farbunterschiede der Komponenten. Im Biss sehr weich, keine Unterschiede bei Schichtung.

Dezentere Geruch. Schwache Aromen, Kirsch kaum spürbar. **Total: 26,5 Punkte**

Schön verarbeitet.

Kräfteige Farbschichtung. Angenehmer Biss, Boden etwas zu gummig.

Kräfteige Aromen, Boden schmeckt stark nach Haselnuss. **Total: 30,5 Punkte**

Tortendurchmesser: 18 cm
740 g, Fr. 26.–
www.confiserie-strickler.ch

14 cm
370 g, Fr. 18.20
www.speck.ch

14 cm
440 g, Fr. 17.–
keine Website

16 cm
570 g, Fr. 19.50
www.diezugerkirschtorte.ch

15 cm
620 g, Fr. 19.–
www.zuger-kirschtorte.ch