



**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 Konditoreien 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 tränken 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



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

	1. Rang	2. Rang	3. Rang	4. Rang	5. Rang
					
	<b>Confiserie Strickler, Zug (154 Punkte)</b>	<b>Confiserie Speck, Zug (153 Punkte)</b>	<b>Leue Beck, Zug (145 Punkte)</b>	<b>Confiserie Albert Meier, Zug (141 Punkte)</b>	<b>Konditorei Treichler (Heini Luzern) Zug (139 Punkte)</b>
<b>Äussere Beschaffenheit:</b>	Ganze Wirkung schön, die Formgebung sogar verführerisch.	Die ganzheitliche Wirkung und die Form sehr schön und verführerisch.	Wirkt überraschend.	Wirkung und Form sind sehr schön.	Sehr schöne Wirkung. Richtig «anmäkelig».
<b>Innere Beschaffenheit:</b>	Die Farbe ist angenehm schön, der Japonaisboden sehr gut.	Sehr guter Biss und ein exzellenter Japonaisboden.	Sieht farblich fad aus. Japonaisboden zu weich, etwas durchnässt.	Farblich sehr verführerisch. Der Japonaisboden ist zu weich, aber nicht durchlässig.	Eine etwas fade Farbgebung. Japonaisboden eher untypisch.
<b>Sensorik:</b>	Geruch zartfruchtig. Geschmack ausgewogen. <b>Total: 32,5 Punkte</b>	Ausgewogen und erfrischend im Geruch. Biscuit schmeckt sehr gut. <b>Total: 36 Punkte</b>	Angenehmer Geruch. Kirschsirup angenehm, aber nicht ausgewogen. <b>Total: 27,5 Punkte</b>	Kirschgenschmack ist zu wenig vorhanden, sonst harmonisch. <b>Total: 30,5 Punkte</b>	Kirschgenschmack kommt zu wenig zur Geltung. Sonst ausgewogen. <b>Total: 30,5 Punkte</b>
<b>Äussere Beschaffenheit:</b>	Nach dem Schneiden immer noch gute Form.	Sehr schöne Torte. Super geröstete Mandelsplitter.	Sehr schön, fast perfekt in der Formgebung.	Form ist schön und «anmäkelig», Nüsse sind gut geröstet.	Sehr schöne Torte mit gerösteten Mandelblättchen.
<b>Innere Beschaffenheit:</b>	Japonais schön braun, sehr guter Biss. Sieht natürlich aus.	Buttercreme leicht rosa. Biss: Japonais ist leicht gummig und eher trocken.	Bleiches Erscheinungsbild. Keine Farbstoffe. Japonais etwas mürbe und trocken.	Sehr gelbes Biscuit, unechte Farben. Der Biss ist «matschig», Japonais ist mürb.	Blasse Farbe beim Biscuit. Etwas trocken.
<b>Sensorik:</b>	Feiner Geruch, sehr guter Kirschgenschmack. <b>Total: 33 Punkte</b>	Kirsch ist gut riechbar. Wirkt eher trocken. <b>Total: 30,5 Punkte</b>	Kirschgeruch ist eher schwach, der Geschmack hingegen stark. <b>Total: 31 Punkte</b>	Kein Kirschgeruch, Biscuit schlecht getränkt. <b>Total: 26 Punkte</b>	Im Geschmack eher süss und ohne Kirsch. <b>Total: 24,5 Punkte</b>
<b>Äussere Beschaffenheit:</b>	Oben und unten sind die Schichten etwas hart.	Viele Mandelblättchen am Rand.	Boden aus dünnem Japonais, dazwischen weisse Creme.	Schöne Form, gerillt mit Puderzucker.	Wirkt schön. Formgebung ist okay, so wie sie sein muss.
<b>Innere Beschaffenheit:</b>	Ansprechend, Guss leicht rosa, angenehm knuspriger Boden.	Heller Biscuit, weiss-rosa Creme, dünne Schicht. Viel Puderzucker. Guter Biss, Boden fest.	Dicke, weisse Cremeschicht. Biss: Gut, saftig und cremig.	Dunkelgelbes Biscuit mit recht viel rosa Creme. Fester Deckel.	Untere Schicht lässt sich schlecht durchtrennen. Eher trockener Boden.
<b>Sensorik:</b>	Zarter Biscuit- und Schnapsduft. Feine Mandelcreme. <b>Total: 29,5 Punkte</b>	Angenehmer Geruch. Guter Geschmack, Kirsch deutlich erkennbar. <b>Total: 29 Punkte</b>	Deutlicher Kirschgeruch. Auch geschmacklich dominiert Kirsch. <b>Total: 26,5 Punkte</b>	Zarter, feiner Geruch. Geschmack ist elegant, aber relativ cremig. <b>Total: 27,5 Punkte</b>	Boden erinnert an Karton, eher staubiger Eindruck. <b>Total: 25,5 Punkte</b>
<b>Äussere Beschaffenheit:</b>	Wirkung ist ausgezeichnet, die Formgebung ebenfalls sehr gut.	Schön rund und leicht gezuckert.	Gute Formgebung. Verlockend zum Reinbeissen.	Kompakt, leicht überladen.	Klare Struktur, schöne Formgebung.
<b>Innere Beschaffenheit:</b>	Klare Struktur, saftig-glitzern. Weicher Boden.	Trockener Mittelteil, schöner weisser Deckel. Der Biss ist eher etwas hart.	Sehr klare Struktur, dunkler Mittelteil. Der Biss ist weich, aber nicht zu weich.	Klare Struktur, rosa-weiss. Zarter Biss, man spürt den Rahm.	Farblich nicht klar erkennbare Abstufungen. Weicher Boden.
<b>Sensorik:</b>	Nicht sehr starker Geruch. Kirsch spürt man gut. <b>Total: 32 Punkte</b>	Normaler, nicht zu süsser Torten- und Kirschgenschmack. <b>Total: 30 Punkte</b>	Sehr guter Kirschgeruch. Kirschgenschmack hingegen nicht so stark. <b>Total: 32,5 Punkte</b>	Süsslicher Geruch. Wenig Kirsch, auch kein Nachgeschmack. <b>Total: 30,5 Punkte</b>	Torte ohne Kirschgenschmack. Nicht sehr süss.. <b>Total: 28 Punkte</b>
<b>Äussere Beschaffenheit:</b>	Gute Verarbeitung und Grösse. Proportionen der Torte stimmen.	Schöne Farbabstufungen. Biss: spürbare Unterschiede in den Schichten. Boden trocken.	Schön verarbeitete Torte.	Form entspricht der Vorstellung.	Schön verarbeitet.
<b>Innere Beschaffenheit:</b>	Farbe eher blass. Weicher, eher «matschiger» Biss.	Feiner, buttriger Biscuitgeruch. Beim Geschmack eine «Fehlnote». <b>Total: 27,5 Punkte</b>	Schöne Schichtung, eher blass. Im Biss sehr weich und etwas zu nass.	Kräfteige Farbunterschiede der Komponenten. Im Biss sehr weich, keine Unterschiede bei Schichtung.	Kräfteige Farbschichtung. Angenehmer Biss, Boden etwas zu gummig.
<b>Sensorik:</b>	Dezenter Geruch. Geschmack: Kirschsirup ausgeprägt. <b>Total: 27 Punkte</b>	Intensiver Kirschgeruch. Sehr geschmacksvoll, anhaltende Aromatik. <b>Total: 27,5 Punkte</b>	Dezenter Geruch. Schwache Aromen, Kirsch kaum spürbar. <b>Total: 26,5 Punkte</b>	Kräfteige Aromen, Boden schmeckt stark nach Haselnuss. <b>Total: 30,5 Punkte</b>	
<b>Tortendurchmesser:</b> 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	