

Zuger Chriesiprodukte mit Weltbekanntheit

Sie sind die bekanntesten und beliebtesten Spezialitäten aus der Region Zug: Der Zuger Kirsch, die Chriesiwurst und die Zuger Kirschtorte.

PD/AI - Die «Zuger Kirschen Kultur» ist nachweislich rund 400 Jahre alt, die Stadtzuger Bräuche (Chriesigloggä, Chriesisturm, Chriesimärt) rund ums Chriesi sind wohl die ältesten der Schweiz. Ab 1870 wird der Zuger Kirsch in die ganze Welt exportiert und festigt so den ausgezeichneten Ruf der Zuger Kirschenprodukte. 1915 kommt die erste Zuger Kirschtorte in den Verkauf und erreicht internationale Anerkennung. 2009 wird mit der Zuger Chriesiwurst eine neue Kirschen-spezialität lanciert, die innert kurzer Zeit für Furore sorgt. Die neueste Erfindung ist das rote Chriesibier der Brauerei Baar, das erst seit wenigen Wochen auf dem Markt ist.

Zuger Kirsch

Der «Zuger Kirsch» ist heute weltbekannt und erlebt seit einiger Zeit eine kulinarische Renaissance. Bei den traditionellen Mittagessen, die der Kantonsrat an Sitzungstagen gemeinsam einnimmt, wird der «Zuger Kirsch» im Gegensatz zu anderen Destillaten vom Kanton spendiert, weil es ein Stück «Zuger Kulturgut» ist. Einige gewerbliche Destillieren und zahlreiche bäuerliche Brennereien stellen heute in der Region Zug pro Jahr rund 50'000 Liter «Zuger Kirsch» (Alkoholgehalt 42%)



her. Alleine für die «Zuger Kirschtorten» werden jährlich schätzungsweise 15'000 Liter benötigt. Zuger Brenner und ihre Produkte werden regelmässig mit Höchstnoten prämiert und mit Medaillen ausgezeichnet.

Zuger Kirschtorte

Die Zuger Kirschtorte ist seit ihrer Erfindung 1921 schweizweit sehr beliebt und wird als typisches Zuger Mitbringsel gekauft oder in die ganze Welt verschickt. Im Kanton Zug werden jährlich über 250'000 Kirschtorten hergestellt und dafür rund 15'000 Liter Kirsch verwendet. Neben der Kirschtorte sind gibt es noch andere typische Zuger Chriesisüssigkeiten: Zuger Kirschstängeli, Zuger Chriesiblüete, Zuger Chriesigloggä, Zuger Chriesitürmli, Zuger Chriesiglacé und viele weitere Spezialitäten.

Chriesiwurst

Angeregt durch die Chriesiaktivisten Caroline Lötscher und Ueli Kleeb fertigte Metzger Marcel Rinderli Ende März 2009 erste Testwürste an. Die Prototypen wurden von Fachleuten und Laien während mehrerer Wochen in verschiedenen Varianten degustiert. Die Testesser waren begeistert, die Chriesiwurst war geboren. Auch die Bevölkerung hat mit grossem Interesse auf die neue Zuger Spezialität reagiert, gegen 25'000 Bestellungen sind alleine im ersten Jahr eingegangen.



Bilder: fotolia.com, ZW Archiv, z.v.g.
Der Zuger Kirsch, die Zuger Kirschtorte und die Chriesiwurst haben weltweiten Ruhm erlangt.

