

DER ZUG ZUR KIRSCH'

Kaum eine Torte ist in der Schweiz so beliebt und bekannt wie die Zuger Kirschtorte. Für den Premium-Brand, den es dafür braucht, stellen die süßen Früchtchen aber hohe Ansprüche an die Destillateure. Auch das Klima spielt eine entscheidende Rolle für den Erfolg.

TEXT URS ULLRICH

Durch eine lange Tradition prägen die Kirschen die Identität der Region Zug.

Bald stehen die landschaftstypischen Hochstamm-Kirschbäume im Kanton Zug wieder in voller Blüte.



Aemli, Baschimeiri, Benjaminler, Dollenseppler, Güpfer, Helener, Labächler, Spitzbüeler, Zopf: das sind einige Namen der 63 regionalen Zuger Brenn- kirschen. Deren Früchte sind kleiner und aromatischer als Tafelkirschen, und meist so süss, dass sie – sobald geerntet – möglichst rasch eingemaischt und gebrannt werden müssen. Sonst beginnen sie sofort zu gären. Da Kirschen dermassen fragil sind, nehmen sich viele Destillateure Kirsch erst gar nicht vor.

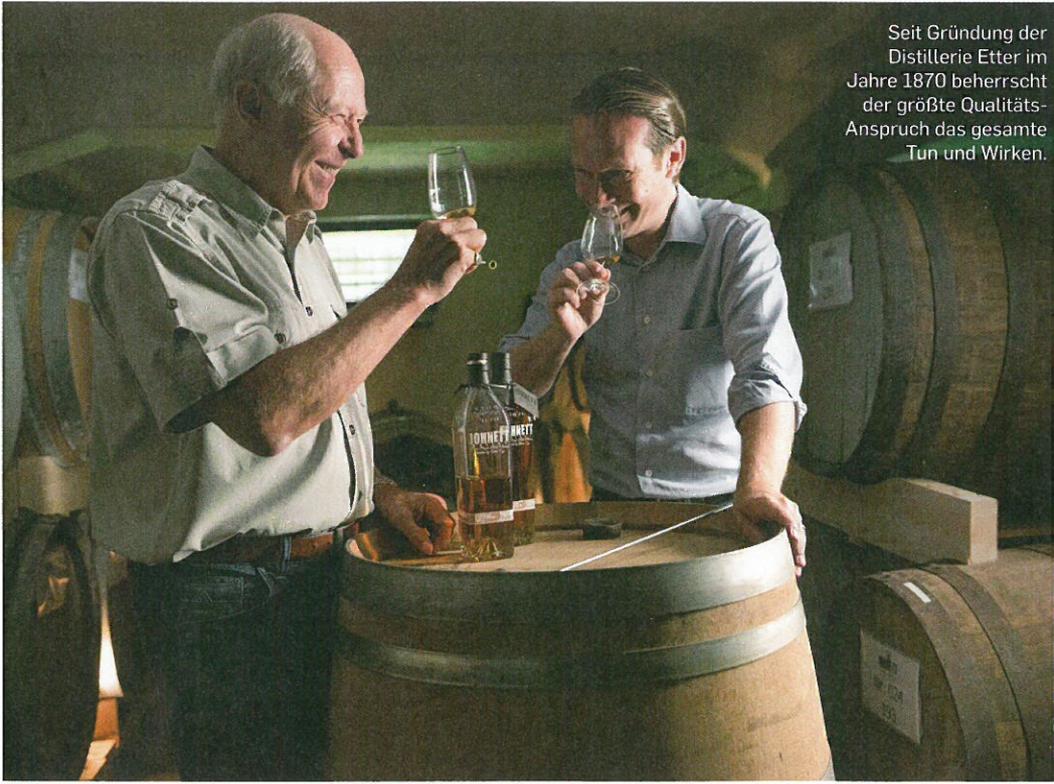
ERFAHRUNG UND LEIDENSCHAFT

In Zug, südlich von Zürich, gibt es seit 1870 die Distillerie Etter. Der einstige Firmenchef, Hans Etter, findet Kirsch fast so vielseitig wie Rotwein. Und auch sein Kirsch muss 18 bis 24 Monate reifen, damit er rund und harmonisch wird. «Es braucht viel Erfahrung, die Geschmackserinnerungen des Gehirns und einen guten Gaumen, um hervorragende, stimmige Cuvées zu mischen». Damit die grosse Nachfrage nach Zuger Kirsch abgesichert werden kann, gab es in den letzten Jahren in Zug viel Initiative, um den Baumbestand auszubauen. Sind die Kirschenbäume ausgesetzt, und tragen sie endlich, besteht das Risiko der ungünstigen Witterung. Durch Kälte ist die >

Von Chriesibäuerinnen und Märtfahrern aus dem Kanton Zug werden frische Tafelkirschen und andere, köstliche Chriesi-Spezialitäten sowie Chriesi-Souvenirs angeboten.



2011 wurde der Kirschenanbau im Kanton Zug von der UNESCO in der Liste der «lebendigen Traditionen der Schweiz» vermerkt.



Seit Gründung der Distillerie Etter im Jahre 1870 beherrscht der größte Qualitäts-Anspruch das gesamte Tun und Wirken.

> Ernte in so manchen Jahren bedroht. Es hängt immer davon ab, zu welchem Zeitpunkt es gefriert. Frost im April bewirkt eine viel geringere Ernte, dadurch sind – wie auch bei den Trauben – die Früchte aber meist aromatischer. Eine der hervorragenden Sorten zum Brennen sind die Lauerzer, sehr kleine Kirschen, die sich gut von den Stängeln lösen.

«Es braucht viel Erfahrung, die Geschmackserinnerungen des Gehirns und einen guten Gaumen, um hervorragende, stimmige Cuvées zu mischen.»

HANS ETTER FIRMENCHEF DISTILLERIE ETTER

Das ist wichtig, weil die Bäume für die Ernte geschüttelt und die Früchte auf ausgelegten Tüchern gesammelt werden. So muss man nicht auf jeden Baum klettern, denn Brennkirschen sind alles Hochstammsorten. Bald beginnen die Kirschen wieder zu blühen, und die Region Zug bis zum Zugersee prangt in der weissen Pracht. Bis zur Ernte, Ende Juni-Anfang Juli hoffen die Obstbauern auf Schönwetter, damit auch 2018 der traditionelle «Zuger Chriesimärt» mit den frischgepflückten Kirschen und weiteren Chriesi-Spezialitäten abgehalten werden kann. Ein Besuch lohnt sich, besonders am Eröffnungstag. An diesem kann man einen Lauf der Einheimischen mit acht Meter langen Leitern durch die Altstadt, den so genannten Zuger Chriesisturm, miterleben, nachdem mittags um 12 Uhr die legendäre Zuger Chriesigloggä das Ereignis angekündigt hat.

Das Buch zum Kirsch

Nach sechs Jahren Arbeit ist es nun erhältlich: **CHRIESI**, Kirschenkultur rund um Zugersee und Rigi, herausgegeben von DNS-Transport Zug (Ueli Kleeb & Caroline Lötscher) mit Beiträgen von Ueli Kleeb, Michael van Orsouw, Sabine Windlin, Atlant Bieri, Andri Pol, Jasmin Huber. 600 Seiten, Hardcover, Goldschnitt, gebunden, mit 1000 Abbildungen. Preis CHF 88.– zuzügl. Versandkosten, ISBN 978-3-9524417-7-0, www.dns-transport.ch, mail@dns-transport.ch

KIRSCHBRÄNDE AUS ZUGER PRODUKTION

ETTER ZUGER KIRSCH VIEUX ET NOBLE

Der Original Etter Zuger Kirsch, ein Blend aus mehreren Brennkirschensorten und Jahrgängen. Die Früchte stammen aus der Kirschenregion Zug-Zugersee. Reiner, krillalklarer Kirsch mit erfrischend fruchtigem Blütenbukett. Aromatisch und gehaltvoll, zudem sehr harmonisch, mild und elegant. **70 cl, 41 % Vol., Preis: CHF 55.–**



RÖLLIN ZUGER KIRSCH CUVÉE

Zwischen Zug und Zürich betreiben die Kirschbrenner Hermann und Erika Röllin eine Landwirtschaft, zu der auch ein Sortenrefugium mit alten Kirschsorten wie Notiker, Lauber oder Räbenchriesi gehören. Die Brennerei ist ein Unikat, und der Röllin-Klassiker Inbegriff eines gelungenen Innerschweizerischen Kirsch. **37.5 cl, 41 % Vol., Preis: k.A.**

KEISER ZUGER KIRSCH

Die Destillation erfolgt nach altem Verfahren, zumal die Familie Keiser seit 250 Jahren auf ihrem Hof am Zugersee Kirsch brennt. Giselda Keiser hat es von ihrem Vater gelernt, und der von seinem. Der Keiser Kirsch ist ein Naturprodukt aus Kirschen verschiedener Baumarten. Sonst nichts. Er wird in Holzfässern zur Gärung gebracht. **75 cl, 41 % Vol., Preis: k.A.**

