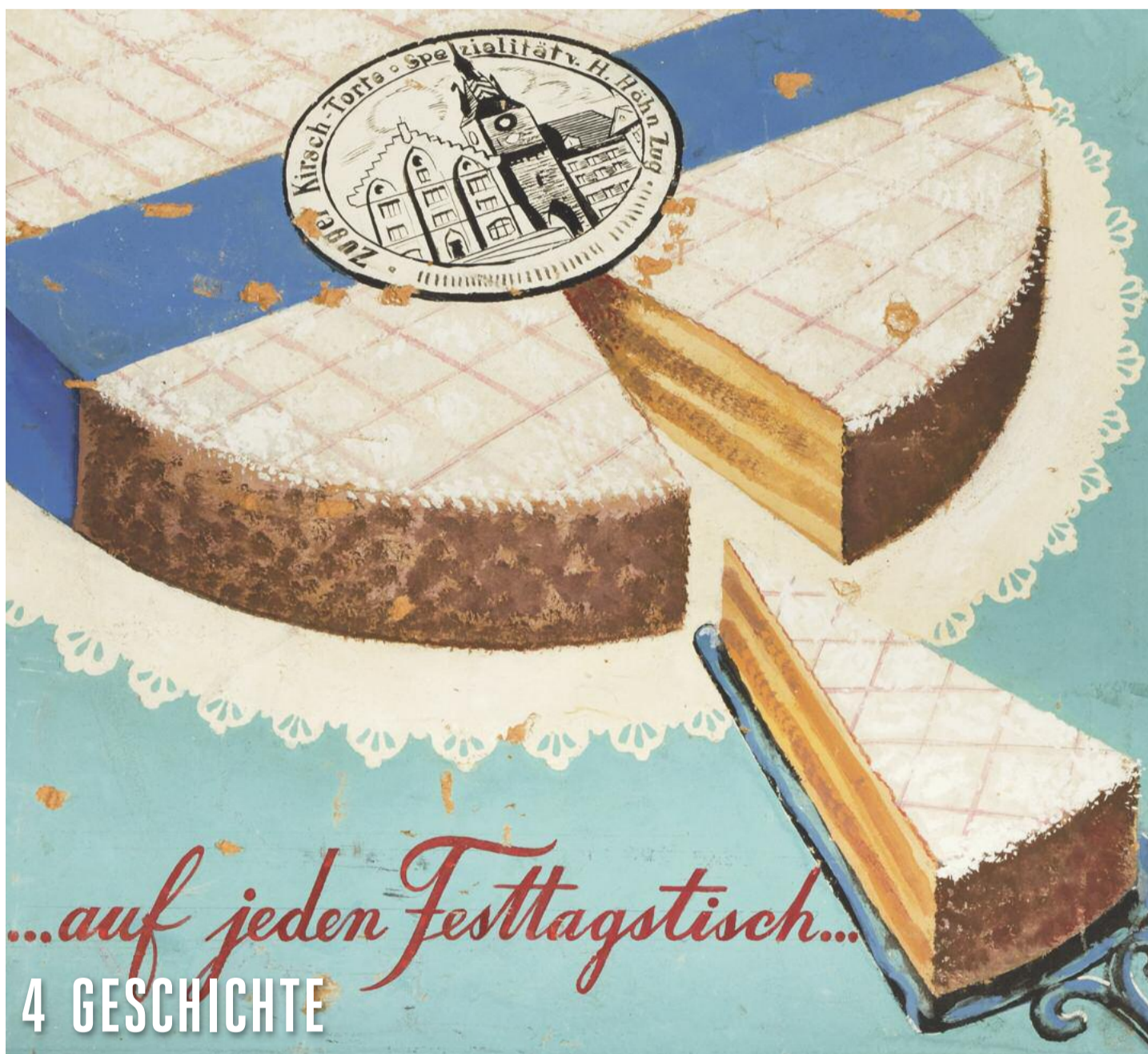




Treichler feiert 100 Jahre Zuger Kirschtorte



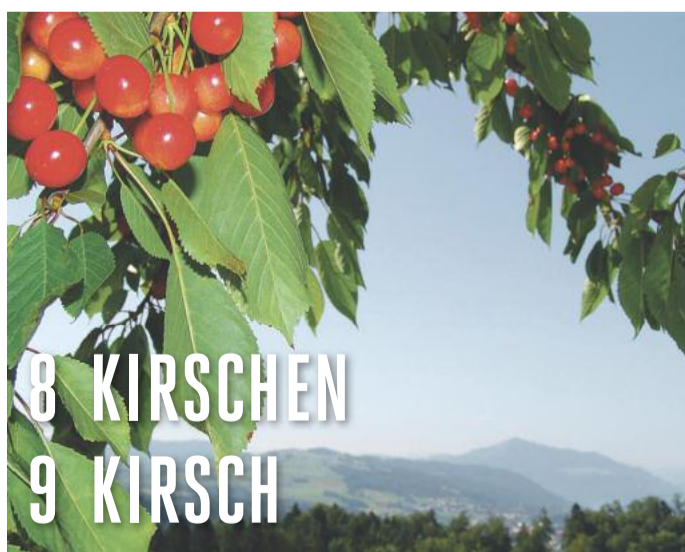
Das historische Gemälde aus den 1920er-Jahren zeigt die Zuger Kirschtorte von Heinrich Höhn, dem Erfinder des feinen Traditionsprodukts. Das berühmte Kirschdessert aus Zug feiert heuer seinen 100. Geburtstag.



Audrey Hepburn ist nur eine von vielen prominenten Liebhaberinnen, welche der Zuger Kirschtorte frönten.



Handarbeit, Fachwissen und beste Zutaten garantieren ein echtes Stück Schweizer Kulinarik von Treichler.



An prächtigen Hochstamm-Kirschbäumen wachsen die saftigen Chriesi für den besten Zuger Kirsch.



Chic und stylish laden die neuen Lokalitäten von Treichler am Zuger Bundesplatz zum Besuch ein.



TREICHLER
Erfinderhaus Zuger Kirschtorte
Bundesplatz 3, CH-6304 Zug
Telefon 041/711 44 12
mail@treichler-zuger-kirschtorte.ch
www.treichler-zuger-kirschtorte.ch

Montag bis Freitag: 06.00–18.30 Uhr
Samstag: 07.00–17.00 Uhr
Sonntag: 09.00–17.00 Uhr

Prominente Tortengeniesser

Breakfast at Treichler's

Als wohl charmanteste Kundin der Zuger Kirschtorte gilt die Hollywood-Schauspielerin Audrey Hepburn, die in den 1960er-Jahren regelmässig in der Innereschweiz auf dem Bürgenstock weilte. Als sie sich von dort jeweils nach Zug chauffieren liess, um ihren Termin bei Zahnarzt Max Stocklin an der Bahnhofstrasse wahrzunehmen, belohnte sich Hepburn anschliessend mit einer Kirschtorte. Diese kaufte sie regelmässig in der Konditorei Treichler am Bundesplatz. Der zierliche Filmstar genoss das edle Dessert nicht nur selbst gerne, sondern verschenkte es auch als typisches Zuger Mitbringsel an Freunde und Bekannte.



Audrey Hepburn kaufte ihre Zuger Kirschtorten jeweils persönlich bei Treichler am Bundesplatz Zug.

Apostolischer Segen aus Rom

Immer wieder erhielten Prominente die Zuger Kirschtorten von Treichler zugesandt, so auch die katholischen Oberhäupter im Vatikan. Der heutige Papst Franziskus ist ebenfalls ein erklärter Fan der Torte. Anlässlich der Vereidigung der neuen Schweizer Gardisten im Jahr 2013 in Rom nahm Papst Franziskus das Zuger Kirschgebäck persönlich entgegen. Überreicht wurde das Geschenk von einem frisch vereidigten Schweizergardisten, einem Neffen von Treichlers Chefkonditor Urs Loppacher. Kurz darauf liess der Papst schriftlich danken und war voll des Lobes. Er hoffe, dass es weniger als ein Jahr gehe, bis die nächste Zuger Kirschtorte bei ihm eintreffe. Am Schluss des Briefes erteilte Papst Franziskus der Konditorei Treichler und allen Mitarbeitenden den apostolischen Segen.



Eine «Tourte au kirsch à la zougoise» für Winston Churchill (Bildmitte), Bundespräsident Karl Kobelt (rechts) und Bundesrat Philipp Etter (ausser).

Prominente Zeitgenossen wie der Komiker Charlie Chaplin, Hollywood-Schauspielerin Audrey Hepburn oder der britische Premier Winston Churchill waren Geniesser der Zuger Kirschtorte. Genauso wie Seine Durchlaucht der Fürst von und zu Liechtenstein oder Seine Heiligkeit Papst Franziskus.



Papst Franziskus nahm 2013 in Rom persönlich eine Treichler-Kirschtorte entgegen und bedankte sich kurz später schriftlich dafür.

Hochprozentiges für Hochkarätige

Dass der ehemalige britische Premier Winston Churchill Hochprozentigem nicht abgeneigt war, ist bekannt. Am Vorabend seiner berühmten Rede von 1946 an der Universität Zürich, bei welcher er die Schaffung der «Vereinigten Staaten von Europa» vorschlug, soll Churchill ein Stück «Tourte au kirsch à la zougoise» gegessen haben. Das geht aus der Menükarte hervor, die für das gemeinsame Mittagessen mit dem Schweizerischen Bundesrat und General Guisan gedruckt und von Churchill handschriftlich signiert wurde. Fotos vom nachträglichen Kaffeekränzchen im Schlossgarten Allmendingen bei Bern zeigen den Stumpfen rauchenden Churchill zusammen mit dem damaligen Bundesrat Ernst Nobs, dem Schlossherrn und der Schlossherrin, dem Schweizer Bundespräsidenten Karl Kobelt sowie dem Zuger Bundesrat Philipp Etter.

Happy birthday, Mister Chaplin

Auch der berühmte Komiker und Regisseur Charlie Chaplin, der von 1952 bis 1977 am Genfersee wohnte, war ein Geniesser der Zuger Kirschtorte. Chaplin sollte an seinem Geburtstag mit einer Kirschtorte überrascht werden. Der Konditor, der das Dessert anfertigen durfte, war wegen dieser Ehre so nervös, dass er die Torte prompt eine Woche zu früh verschickte. Chaplin bedankte sich zwar freundlich, doch der eigentliche Besteller, der die Kirschtorte an Chaplin senden liess, war unzufrieden mit dem falschen Liefertermin. So kam es, dass besagter Konditor eine Woche später eine zweite Kirschtorte per Post an den Schauspieler nach Genf schicken musste, die dann pünktlich zur Geburtstagsparty eintraf.

Der heimliche Tortengourmet

Auch der Fürst von Liechtenstein sei in den 1960er-Jahren in Begleitung am Zuger Bundesplatz vorgefahren und zum Tortenessen in die Konditorei Treichler gekommen. Allerdings erkannte man die illustren Gäste erst, nachdem sie wieder abgereist waren. Denn sie liessen ein goldenes Zigarettenetui liegen, auf dem das Familienwappen des Fürsten von Liechtenstein prangte. Wie sich herausstellte, waren die Gäste der damals noch ledige Fürst Hans-Adam II. mit seiner Mutter gewesen, die auf der Durchfahrt in Zug eine Kaffee- und Kirschtorten-Pause eingelegt hatten.

Was Liebhaber sagen...



«Ich esse nur das Original. Und es freut mich, dass die Zuger Kirschtorte als regionale Spezialität geschützt wird. Wo Zug draufsteht, soll auch Zug drin sein.» Annina Gerber, 41, Ärztin.



«Ich mag das Aroma des Kirschs im Biskuit. Geht es, sich die Torte bei Treichler zu gönnen. Das neue Kaffeehaus passt gut zum Traditionsprodukt Kirschtorte.» Ruedi Hotz, 48, Bauleiter.



«In der Lehre zur Köchin durfte ich selber eine Kirschtorte backen. Das war nicht ohne! Der Aufwand ist gross. Besonders dekorativ ist das schöne Rautenmuster.» Dinah Schweiger, 23, Köchin.



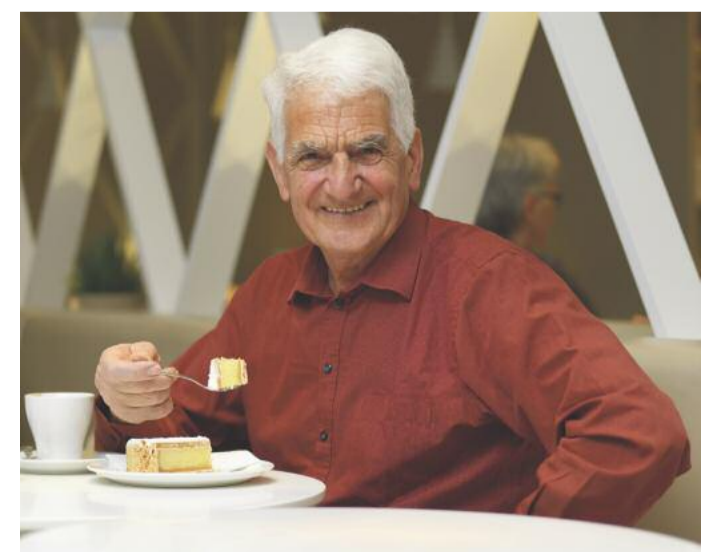
«Die Zuger Kirschtorte ist das ideale Mitbringsel für meine Freunde im Schwarzwald. Die Spezialität aus Zug kommt bei den Deutschen immer gut an.» Franz Villiger, 63, Werkhofmitarbeiter.



«Ich bin Engländer und habe die Kirschtorte vor Kurzem entdeckt: Meine Freundin, die hier wohnt, überraschte mich damit zu meinem 50. Geburtstag. I love it!» Dominic Parker, 51, Manager.



«Mit der Zuger Kirschtorte bin ich quasi gross geworden. Aber erst mit 18 durfte ich sie dann selbst probieren. Ein spezieller Moment – ein kleines Festessen.» Luisa Dahinden, 20, Studentin.



«Ohne Chriesi gäbe es keinen Kirschs, ohne diesen keine Kirschtorte. Treichlers Engagement bei der IG Zuger Chriesi für die Kirschaumkultur ist toll!» Josef Strickler, 72, Pensionär.



Treichler führt Tradition weiter

1870: Zuger Kirsch für Kuba

Das Zugerland war schon immer bekannt für seine blühenden Chriesibäume. Der Zuger Kirsch genoss bereits im 18. Jahrhundert über die Landesgrenzen hinaus einen exzellenten Ruf. Um die Qualität des Kirschs zu verbessern und den Export anzukurbeln, schlossen sich 116 Chriesibauern und Kirschkrenner zusammen und gründeten 1870 an der Chamerstrasse die «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug». In der Folge etablierten sich zahlreiche Brennereien rund um den Zugersee. Die international ausgezeichnete Vereinigung unterhielt um 1900 eigene Depots und Agenturen in Europa, Russland, Kleinasien, Nord- und Südamerika sowie in der Karibik. Sogar in Havanna wurde damals Zuger Kirsch verkauft.



Visitenkarte der 1870 in der Zuger Neustadt gegründeten «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug».

1913: Höhn an der Alpenstrasse

Zusammen mit seiner Frau Hanna eröffnete der damals 24-jährige und frisch verheiratete Konditor Heinrich Höhn 1913 sein erstes Geschäft «Conditorei u. Caffee H. Höhn» an der Alpenstrasse 7 im Neustadtquartier, nahe beim Zuger Bahnhof (heute Coiffeur Voser). Das kleine Lokal war mit einfachsten Mitteln eingerichtet. Im hinteren Teil befand sich ein kohlebeheizter Backofen, im Laden standen schlichte, mit Tischtüchern



Kirschtorten-Erfinder Höhn mit seiner Frau und Angestellten an der Alpenstrasse 7 in Zug, 1913/14.

Dank intensiven Recherchen und historischen Dokumenten lassen sich die Geschichte der Zuger Kirschtorte und die Biografie von deren Erfinder, Heinrich Höhn, detailliert nacherzählen. Urkunden, Fotos, Briefe, Auszeichnungen, Inserate und originale Backutensilien sind bei Treichler im «Zuger Kirschtorten Museum» inszeniert und ausgestellt.



Ein Kunstwerk für sich: Die Zuger Kirschtorte ist nicht nur ein Gaumenschmaus für die Festtage, sondern schmeichelt auch dem Auge.

Alle unsere Waren sind bester Qualität und die Preise vorteilhaft.

<p>Jeden Donnerstag, halb 6 Uhr Blut- und Leberwürste. Doggwiler, Vater.</p> <p>Jeden Donnerstag abends Blut- und Leberwürste Attin, Wegger.</p>	<p>1915 Feine Torten in jeglichem Geschmack und Ausführung. «Schöne Façonartian, ebenso meine beliebten Granoyer Japonais, Milles feuilles etc.</p> <p>Rahmplatten in jeder gewünschten Aufmachung. Vacherin, Vermilles, St. Honoré etc.</p> <p>Zuger-Kirschtorten Spezialität.</p> <p>Schmackhaftes Hefengebäck: Weihnachtstollen, Hefenkränze, Eierbrot, Birnweggen, Gefüllte St. Galler Biber, Zuger Mandelfisch, Feinste Baslerleckerli, offen u. in Paket, Hausleckerli.</p>	<p>1915 Grosse Auswahl in billigen eleganten Bonbonnieren, Altrappon und Geschenkarteln in feinen Füllungen. Schön gravierte Aluminium-Grenzbesetzungsbecher.</p> <p>Conditorei u. Café H. Höhn-Schweizer Bahnhof-Alpenstrasse 7. Telephon 3.29 1.</p> <p>Schokoladen in grösster Auswahl u. gangbarsten Sorten und feinen Pakungen. Liqueurschbons, Kakao, Thee und Hustenbons.</p>	<p>1915 Schöner Baumbehang Marzipanfrüchte, Schokolat- und Zuckerfiguren, Quittenwürste, Zürcher Marzipan-Leckerli, grosse Auswahl. Weihnachtsgutli, Mandel-Konfekt, Makrönl, Haus-Dessert, Petit fours.</p> <p>- Praliné - Eigene Fabrikat.</p> <p>Sulzpasteten à 30 Cts. und im Anschnitt, Gefüllte u. leere Vol-au-vents, Pastetenhäuser.</p> <p>Bestellungen werden exakt ausgeführt. Prompter Versand auch nach auswirts.</p>	<p>Hotel Separat</p>
--	--	---	---	---------------------------------

Humbert Jen, Zug Krankenkasse Yvonia Zug

Erstes Inserat für die neuen «Zuger-Kirschtorten, Spezialität» von H. Höhn-Schweizer, erschienen am 23. Dezember 1915 in den Zuger Nachrichten.

bedeckte Holzharassen. Erfinder Heiri Höhn (1889–1957) war in Hirzel ZH beheimatet, hatte seine Jugend- und Lehrzeit in Herisau AR und seine Wanderjahre in Deutschland verbracht, bevor er sich in Zug als Konditor und Stadtoriginal einen Namen machte.

1915: Erfindung der Kirschtorte

Wer hat's erfunden? In der Stadt Zug kursieren diverse, teilweise recht abenteuerliche Anekdoten über die Entstehung der Zuger Kirschtorte. Fest steht: Heinrich Höhn tüftelte lange und intensiv an der Rezeptur der Torte und schaltete kurz vor Weihnachten 1915 erstmals ein Inserat in den Zuger Nachrichten, das die Zuger Kirschtorte als «Spezialität» anpries. Inspirieren liess sich Höhn von der leichten Verfügbarkeit des Zuger Kirschwassers. Bekannte Kirschkrenner befanden sich ganz in der Nähe seiner Conditorei. 1917 lag die ursprüngliche Torte mit der heutigen Struktur, nämlich zwei Japonaisböden und einer mit Kirschlikör getränkten Biskuitschicht, vor. Aus dieser Zeit erhalten geblieben sind die originale Holzschablone zur Fertigung der Japonaisböden und das Holzsieb zum Bestäuben der Tortenoberfläche.



Karikatur von Heiri Höhn in der berüchtigten Zuger Fasnachtszeitung «Das Feuerhorn» von 1936.

1919: Umzug an den Bundesplatz

Angelockt durch Inserate in der Neuen Zürcher Zeitung, unternahmen nach 1918 die ersten Automobilisten die damals in Mode gekommenen Ausflüge nach Zug, um Kirschtorten für den Eigenbedarf oder als Geschenk und Mitbringsel zu kaufen. Die Nachfrage nach Zuger Kirschtorten wuchs zu dieser Zeit stark an, was sich auch auf die Produktion von Höhn auswirkte. Dieser zog 1919 in ein grösseres Lokal um und eröffnete am benachbarten Bundesplatz 3 in Zug eine «Conditorei-Wirtschaft» mit Backstube im Untergeschoss. Hier verfeinerte er das Kirschtorten-Rezept 1921 weiter.

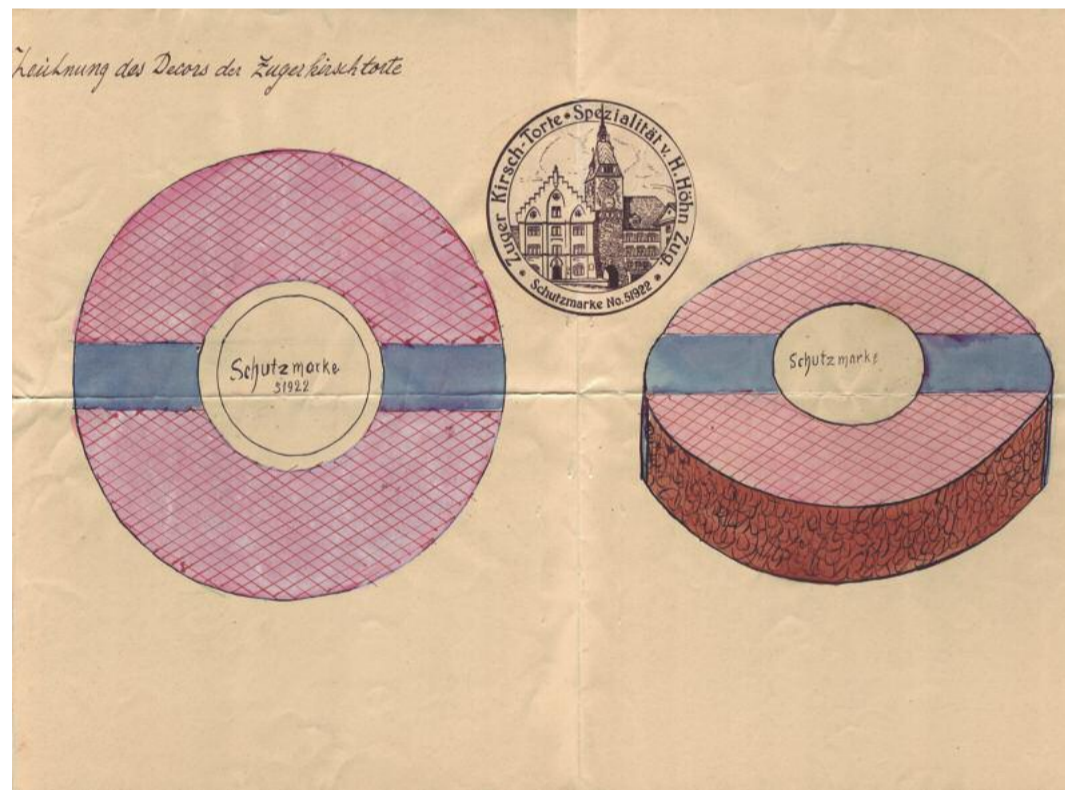


Modern ausgestatteter Tea-Room im 1919 neu eröffneten Lokal von Höhn am Bundesplatz 3 in Zug.

Figurative Keramik-Aschenbecher, typografisch verzierte Pappteller und bedruckte Bestellblöcke zeugen vom wachsenden Erfolg des inzwischen recht nobel ausgestatteten Kaffeehauses.

1922: Schutzmarke aus Bern

Ganz Geschäftsmann liess Höhn seine mit dem blauen Band und dem Zytturm-Logo ausgestattete Zuger Kirschtorte 1922 beim Eidgenössischen Amt für Geistiges Eigentum als Schutzmarke Nr. 51922 registrieren. Auf eine attraktive und stabile Verpackung legte der Konditor bereits damals grossen Wert, allein schon, damit die per Post verschickten Torten unterwegs keinen Schaden nahmen. Die hübschen Schachteln wurden den Kunden zu Transportzwecken jedoch nur leihweise abgegeben und mussten nach Gebrauch wieder zurückgebracht oder per Post retourniert werden.



Originalskizze von Heiri Höhn mit dem ursprünglichen, rosa eingefärbten und eng gezeichneten Rautenmuster der Zuger Kirschtorte.

1923: Medaillen, Diplome und ein Marsch

Die begehrte Zuger Kirschtorte trat ihren Siegeszug rund um die Welt an, wurde mehrmals prämiert und ausgezeichnet: 1923 an der «1. Schweizerischen Kochkunst-Ausstellung» in Luzern mit einer Goldmedaille, 1928 an der «Sixth London Baking Trade Exhibition» in London mit einer Silbermedaille sowie einem «Diplom 1. Klasse». Es folgten weitere Goldmedaillen 1930 in Zürich, 1935 in Zug, 1938 in Luxemburg, 1954 und 1975 in Bern und 1964 an der Expo Lausanne.



Schön dekorierte Originalverpackung der Zuger Kirschtorte mit Zytturm aus den 1920er-Jahren.

Höhns Geschäft florierte, sein Produkt entwickelte sich zum Renner und als Konditor und Original war er bald stadtbekannt. Zu Ehren des Kirschtortenerfinders komponierte Fritz Mensik, ein periodisch in Zug gastierender Wiener Salonmusiker, den «Zuger Heiri-Höhn-Marsch» für Klavier und Salonorchester.



Die Zuger Kirschtorte wird 1923 in Luzern erstmals mit einer Goldmedaille, 1928 in London mit einer Silbermedaille und einem «Diplom 1. Klasse» ausgezeichnet.

1933: Konkurrenten und Nachahmer

Bald schon sprangen auch Höhns Berufskollegen und Konkurrenten auf den Kirschtorten-Zug auf und priesen sich damit bei der Kundschaft an. Gerichtsakten dokumentieren, wie Höhn in den 1930er-Jahren gerichtlich gegen den illegalen Verkauf von angeblich «echten Zuger-Kirschtorten-Rezepten» vorging. Insbesondere wehrte er sich gegen die missbräuchliche Verwendung des Begriffs der «echten Zuger Kirschtorte». Aus den 1930er-Jahren überliefert ist

eine Rezept-Abschrift mit einem detaillierten Beschrieb der Tortenherstellung. Das Kirschtorten-Rezept im 1933 erschienenen Kochbuch der «Zuger Haushaltungsschule Salesianum» gilt indes als älteste publizierte Überlieferung.

1943: Treichler übernimmt

Mitten im zweiten Weltkrieg, im Jahre 1943, übergab Kirschtorten-Erfinder Höhn sein erfolgreiches Geschäft samt Torten-Schutzrechten seinem ehemaligen Chefkonditor Jacques Treichler. Dieser stellte in Spitzenzeiten jährlich bis zu 100'000 Kirschtorten her. Die berühmte «Chriesiwasserturte» stand auch 1952 im Mittelpunkt, als der Kanton Zug seine 600-jährige Zugehörigkeit zum Bund zelebrierte. Treichlers Serviertöchter trugen zur Feier blau gestreifte Schürzchen.



Jacques und Irma Treichler-Dubler, Madeleine und Erich Treichler-Bretscher in den 1970er-Jahren.

1970 übernahm Jacques Treichlers Sohn Erich die Konditorei, ab 1989 führte dessen Frau Madeleine den Betrieb weiter. Die «Konditorei Treichler» mit dem Tea-Room etablierte sich folglich zum Ort der gepflegten Zuger Kaffeehauskultur.



Das Backstubenteam der Konditorei Treichler in den 1970er-Jahren.



Die Treichler-Persönlichkeiten von Backstube, Laden und Café bilden ein familiäres und einsatzfreudiges Team.



In Spitzenzeiten stellte Treichler jährlich über 100'000 Zuger Kirschtorten her und musste seine Backstube aus Platzgründen bald an die Poststrasse auslagern.



Gemeinsam nahmen die Zuger Konditoren mit der Kirschtorte am «Concours Culinaire» der Landesausstellung Expo 64 in Lausanne teil und gewannen mit ihrer Kollektivarbeit eine Goldmedaille.

2004: Neue Führung

Seit 2004 führen Hans & Bruno Heini die traditionsreiche Firma unter «Treichler, Erfinderhaus Zuger Kirschtorte» weiter. Die Kirschtorte ist nach wie vor Erfolgsprodukt und Exportschlager zugleich. Man kauft sie als typische Zuger Delikatesse oder bestellt sie per Post. Im Kanton Zug werden jährlich über 250'000 Kirschtorten hergestellt und dafür rund 15'000 Liter Zuger Kirsch/Rigi Kirsch verwendet. Seit einigen Jahren findet eine veritable Renaissance der Zuger Kirschenkultur statt – mit kraftvollen Nebeneffekten: Die steigende Nachfrage nach einheimischem Kirsch sorgt dafür, dass die landschaftstypischen Hochstamm-Kirschbäume gepflegt und trotz steigendem Siedlungsdruck und strukturellen Veränderungen in der Landwirtschaft vermehrt neu angepflanzt werden.

Wie Tortenprofis arbeiten...



Die Zusammensetzung des Kirschlikörs ist ein streng gehütetes Geheimnis. Eine mittlere Zuger Kirschtorte enthält etwa 4 Deziliter Kirschlikör. Dafür werden rund 280 Brennkirschen destilliert.

Seit 100 Jahren wird die originale Zuger Kirschtorte nach überlieferter Rezeptur von Hand hergestellt. Nur die besten Zutaten werden fürs Kirschdessert verwendet. Der Kirsch stammt aus der Region Zug-Rigi. Treichler weist mit Stolz darauf hin, dass die Zuger Kirschtorte seit 2008 zum «Kulinarischen Erbe der Schweiz» gehört.

Wer wissen will, wie Treichler die originale Zuger Kirschtorte herstellt, stattet am besten einen Besuch in der Backstube ab. Und erlebt im Rahmen einer Führung live mit, wie zartes Biskuit, rosarote Kirschtortencreme, knusprige Japonaisböden und aromatischer Kirschlikör mit viel handwerklichem Geschick komponiert werden.

Kirschtorten-Führungen für Gruppen von 10 bis 30 Personen lassen sich direkt über Zug Tourismus buchen.



1

Der aus Eiweiss, Zucker, gemahlenden Mandeln und Haselnüssen gefertigte Japonaisboden wird aufgestrichen.



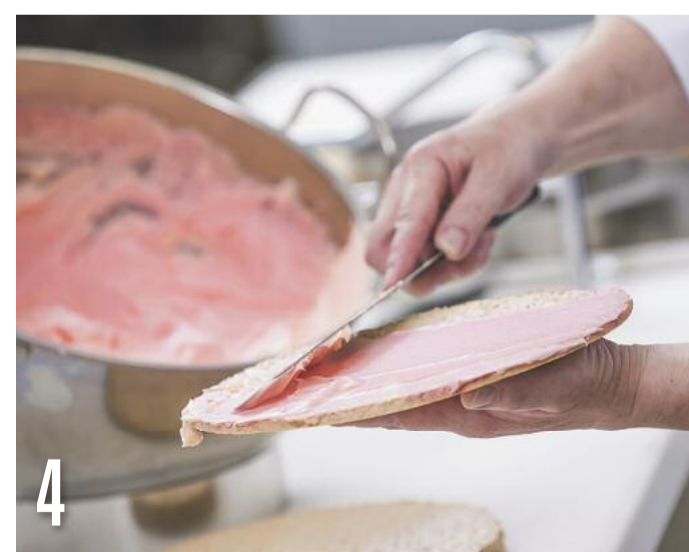
2

Das Biskuit aus Eiern, Zucker, Mehl, Weizenstärke, Backpulver und Butter bildet das Herzstück der Torte.



3

Das Biskuit wird längs durchgesägt, wodurch zwei identische Teile für zwei gleich grosse Torten entstehen.



4

Die mit Randensaft eingefärbte Kirschtortencreme verteilt sich gleichmässig auf dem Japonaisboden.



5 Die Biskuithälfte wird auf den mit Kirschtortencreme bestrichenen Japonaisboden gelegt.



6 Der mit heller Überzugscreme eingestrichene Tortenrand verfestigt die verschiedenen Bestandteile.



7 Der Metallring sorgt dafür, dass die 4 Deziliter Kirschlikör beim Tränken nicht über den Tortenrand fließen.



8 Ein zweiter, ebenfalls mit Kirschtortencreme bestrichener Japonaisboden kommt als Deckel aufs Biskuit.



9 Der Tortenrand wird anschliessend mit gehobelten und frisch gerösteten Mandeln eingestreut.



10 Die oberste Crèmeschicht der fertig komponierten Torte wird mit feinem Puderschnee bestäubt.



11 Ein Messer zeichnet das typische Rautenmuster regelmässig in den weissen Puderschnee.



12 Das blaue Tortenband mit Firmenlogo gilt als Markenzeichen des Erfinderhauses.

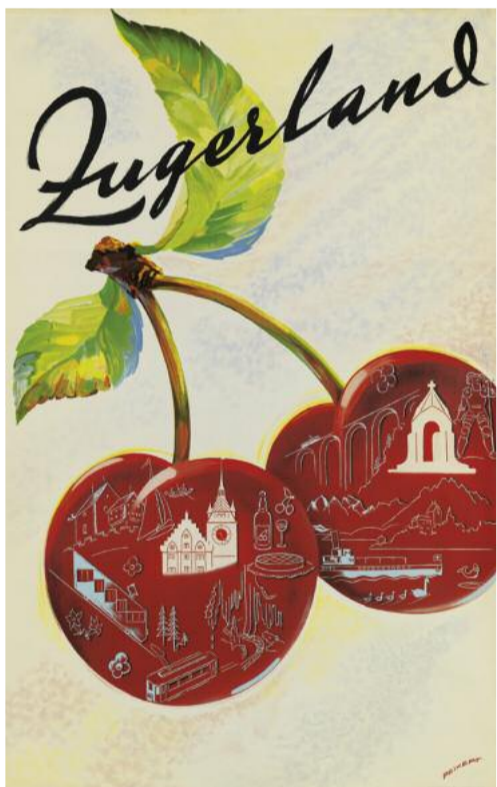


Treichlers Chefkonditor Urs Loppacher hat zeitlebens schon über 1 Million Zuger Kirschtorten mit viel Leidenschaft und von Hand gefertigt: «Ich liebe die Zuger Kirschtorte noch heute.»

Sympathischer Rohstoff aus Zug

Treichler ist Götti von 10 Chriesibäumen

Ohne Hochstamm-Kirschbäume keine Brennkirschen, ohne Brennkirschen kein Kirsch und ohne Kirsch keine Zuger Kirschtorte. Treichler unterstützt die IG Zuger Chriesi und ihr Projekt «1000 Kirschbäume für Zug» und übernimmt zum 100-jährigen Jubiläum der Zuger Kirschtorte 10 Patenschaften für 10 Kirschbäume. Treichler hilft so mit, dass auch künftig genügend Rohstoff da ist, um Kirsch zu brennen. Bis heute hat die IG Zuger Chriesi rund 650 neue Bäume an über 60 Standorten in Zug gepflanzt.



Schon vor 75 Jahren warb Zug mit Plakaten für seine Kirschenkultur.



Touristikplakate entlang der Zuger Autobahnen werben für den Kanton als Chriesiland und fördern so den Kirschenanbau in der Region.

Blühende Kirschbäume, saftige Kirschen, aromatischer Kirsch und die berühmte Kirschtorte sind die bekannten Markenzeichen von Zug.

Der Kirschenanbau im Kanton Zug gehört im Rahmen der UNESCO-Konvention zu den «gelebten Traditionen der Schweiz». Die Zuger pflegen die 400-jährige Kirschenkultur mit dem Chriesisturm und am Chriesimärt.



Nicht Öl oder Kaffee, sondern Kirschen sind der eigentliche Rohstoff von Zug. Zuger Chriesi sind ein natürliches und nachwachsendes Gut.



Der Zuger Chriesisturm fegt jährlich einmal durch die Altstadt. Mit von der Partie sind auch Zuger Schulkinder, lautstark angespornt vom Publikum.

Renaissance der Kirschenkultur

Die Zuger Kirschenkultur erlebte ihren Höhepunkt im Jahre 1951. Damals erfasste die kantonale Obstbaumzählung den Bestand von sage und schreibe 44'482 Kirschbäumen. Postkarten von damals zeigen ein von immens hohen, blühenden Kirschbäumen geprägtes Landschaftsbild. Es gab kräftige Bäume mit prächtiger Bluescht an Hanglagen und in der Ebene, soweit das Auge reichte. Nach einem markanten Rückgang des Baumbestandes ab den 1960ern gewann die Kirschenkultur in den letzten Jahren dank vereinten Kräften und konkreten Massnahmen wieder an Bedeutung. Heute identifizieren sich viele Zuger wieder verstärkt mit dem lokalen und gelebten Chriesi-Brauchtum, nehmen selbst teil und sind stolz darauf.



Die Zuger Chriesigloggü, grösste Glocke von St. Michael, läutet seit 1711 und gibt jeweils an einem Montag Mitte Juni Punkt 12 Uhr das Zeichen zum Start der Chriesisaison.



Bei der alljährlichen «Chrieset» ist jede Arbeitskraft hochwillkommen.

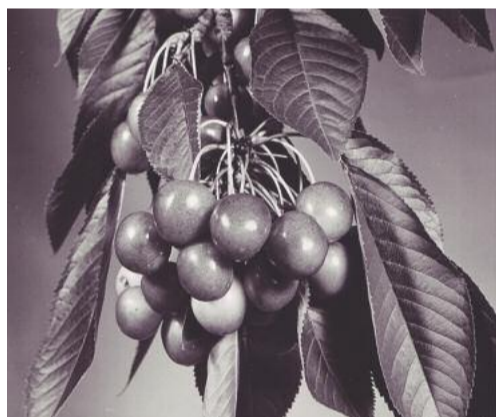


Pflückfrische Zuger Chriesi von Hochstamm-Kirschbäumen.

Delikate Destillate aus der Region

Zuger Kirsch und Rigi Kirsch

Im Kanton Zug werden jährlich über 400 Tonnen Brennkirschen aus verschiedenen Sorten geerntet und verarbeitet. Diese Menge ergibt eine Ausbeute von rund 25'000 Litern Zuger Kirsch (Alkoholgehalt 100 %). Die Früchte wachsen grossmehrerlich an ökologisch wertvollen Hochstamm-Bäumen und werden heute nicht mehr mühsam von Hand, sondern effizient und mit speziellen Schüttelmaschinen geerntet. Seit 2013 sind der Zuger Kirsch und der Rigi Kirsch durch das Label AOP (Appellation d'Origine Protégée) offiziell geschützt. Das heisst, dass für diese Brände nur Früchte aus einem definierten Perimeter destilliert werden dürfen. Dieser umfasst den Kanton Zug sowie Teile der Kantone Schwyz und Luzern rund um die Rigi.



Seit über 200 Jahren werden in Zug Brennkirschen verarbeitet.

Treichler brennt Kirsch

Vorlauf? Nachlauf? Mittellauf? Das Handwerk des Destillierens ist hochkomplex und erfordert viel Fachwissen und langjährige Erfahrung. Wie man die edlen Tropfen gewinnt, können Gäste und Passanten alljährlich im Oktober vor der Konditorei Treichler live miterleben, wenn die Destillateure Noldi Keiser und Edi Bieri mit ihrer mobilen Brennerei Zuger Kirsch herstellen. Die auf dem Bundesplatz gebrannten Kirschwasser können danach auch degustiert werden.



Die beiden Destillateure Edi Bieri und Noldi Keiser vor der «Brenni».

Im Kanton Zug werden jährlich über 250'000 Kirschtorten hergestellt und dafür rund 15'000 Liter Zuger Kirsch verarbeitet. Was weniger bekannt ist: Treichler pflegt die Kirschkultur auch jenseits der Torte mit einer einzigartigen Kollektion aus 77 regionalen Kirschwassern. Zudem brennt Treichler am Bundesplatz einmal im Jahr eigenen Kirsch.



Kirschbrennen ist eine delikate Angelegenheit und verlangt viel Erfahrung. Brennkirschen werden zur Maische vergoren und anschliessend destilliert.



Bei Treichler können 77 verschiedene Kirschwasser aus der Region Zug-Rigi gekauft und zahlreiche Destillate fachmännisch verkostet werden.

Einzigartige Kollektion

Die Treichler-Kirsch-Kollektion enthält 77 Destillate von Traditionshäusern wie Etter (Zug), Fassbind (Oberarth SZ) und Dettling (Brunnen SZ), aber auch qualitativ hochwertige Brände von bäuerlichen Brennern und kleineren Produzenten wie Griselda Keiser (Zug), Claude Weiss (Cham ZG), Hermann Röllin (Baar ZG), Thomas Heiner (Zug) und Hermann Hotz (Baar ZG). Fachleute unterscheiden zwischen hochpreisigem Jahrgangskirsch, Kirsch aus Wildkirschen und sortenreinen Bränden einerseits sowie zwischen Cuvés und Assemblages andererseits. Letztere bedeuten Verschnitte von verschiedenen Destillaten respektive Zusammenstellungen diverser Chriesisorten. Man schätzt, dass in der Region Zug rund 400 Chriesisorten gedeihen.



Die ausgezeichneten Fruchtbrände der Distillerie Etter beleben den Geist und verwöhnen den Gaumen. Die Firma, 1870 gegründet, wird seit vier Generationen durch die Familie Etter geführt.



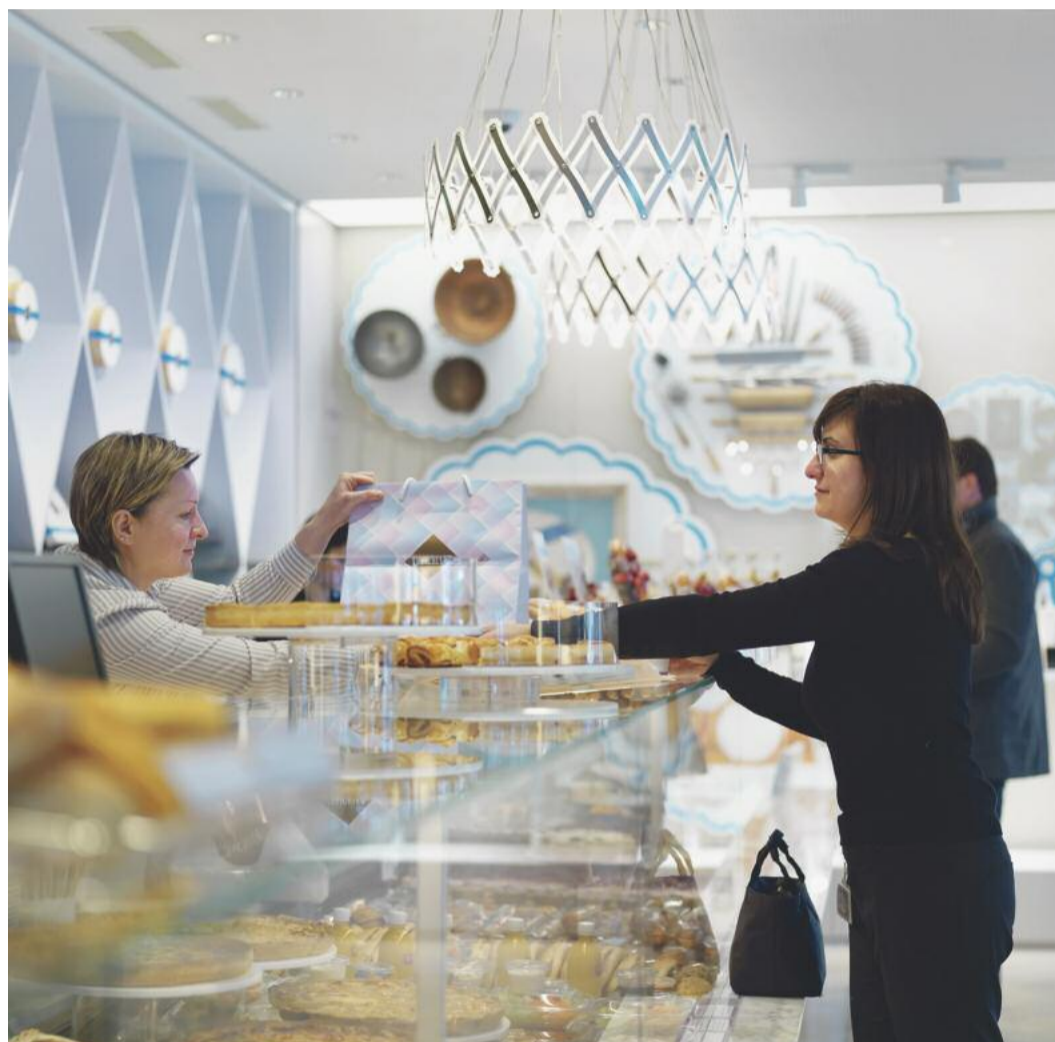
Anlässlich des 100-Jahr-Jubiläums wurde «die wertvollste Zuger Kirschtorte aller Zeiten» mit 100-jährigem Kirsch der Distillerie Etter hergestellt und für einen guten Zweck versteigert.



Zeit für ein wenig Luxus

Kaffeehaus als Treffpunkt

Seit Kurzem erstrahlen Kaffeehaus und Konditorei Treichler in neuem Glanz: frisch und stylisch, aber immer noch gemütlich wie zuvor. Warmes Licht, modernes Mobiliar, herzliche Mitarbeiterinnen und ein ansprechendes, saisonal wechselndes Getränke- und Speiseangebot machen aus dem Kaffeehaus Treichler einen beliebten Treffpunkt im Herzen von Zug. Nebst Pralinen, Gebäck, Kuchen, süssen und salzigen Wähen sowie einzigartigen Frühstückstürmen stehen für den kleinen und grossen Hunger frische Salate vom Buffet und diverse Sandwiches zur Auswahl; auch zu Mitnehmen. Über Mittag verwöhnen feinen Suppen, ofenfrisches Brot und hausgemachte Teigwaren, die direkt aus der Backstube kommen, die Gäste. An den runden Bistrotischenchen fühlt man sich einfach wohl: ob alleine, mit Freunden, Familie oder zum Businesslunch mit Arbeitskollegen. Aufmerksamen Gästen wird es nicht entgangen sein: Auch der diskrete Raumteiler nimmt architektonisch das berühmte Rautenmuster auf, das auf jeder Kirschtortenoberfläche zu finden ist.



Die grösste Auszeichnung ist das Lob zufriedener Kundinnen und Gäste. Treichler ist bekannt für seinen flinken und freundlichen Service.



Treichler Kundenkarte

Luxus zum Verschenken. Die Treichler Kundenkarte ist ein ideales und dankbares Präsent. Man bestimmt den Geldwert der Karte und bereitet jemandem eine echte Freude.

Museum mit 200 Exponaten

Die Geschichte der Zuger Kirschtorte ist so spannend, um sie in Vergessenheit geraten zu lassen. Darum hat Treichler in den Räumlichkeiten von Konditorei und Kaffeehaus sein eigenes Kirschtorten-Museum realisiert. Übersichtlich und raffiniert wird in einer Schauvitrine die gesamte Historie auf zehn kleinen Plattformen präsentiert. Zu bestaunen sind Urkunden, Fotografien, Briefe, Auszeichnungen und Inserate. Backutensilien wie Holzschablonen, Schwingbesen und Pudersiebe, die in früheren Zeiten zum Einsatz kamen, sind als Zeitzeugen des Konditorenhandwerks ebenfalls ausgestellt. Entstaubt und zum Leben erweckt wurden insgesamt über 200 Exponate. Darunter befindet sich auch eine metallverzierte Registrierkasse der Marke «National» von 1912, die in Höhns Verkaufslokal im Einsatz stand, und nun in neuem Glanz erstrahlt. Oder die grosse blaue Bäckerei- und Konditorei-Maschine, die hier bereits vor 100 Jahren ihren Dienst tat. Mit dem sehenswerten und täglich geöffneten «Zuger Kirschtorten Museum» wird das Traditionsprodukt in die Zukunft geführt.



Im «Zuger Kirschtorten-Museum» wird Geschichte lebendig.



Frühaufsteher sind bei Treichler willkommen. Kaffeehaus und Konditorei sind von Montag bis Freitag bereits ab 6 Uhr geöffnet, samstags ab 7 und sonntags ab 9 Uhr. Zahlreiche Tageszeitungen liegen für die Gäste bereit.



Treichler Zuger Kirsch

Erfrischend fruchtig und gehaltvoll schmeckt dieser Zuger Kirsch mit 41 % Vol. Die Distillerie Etter Söhne AG in Zug brennt diesen Klassiker seit vier Generationen. Er besticht durch Harmonie und Milde.



Backhandwerk und Tortenkunst, Sandwiches und Salate, Zuger Spezialitäten und Feines für den grossen und kleinen Hunger oder Gluscht. In der Konditorei am Bundesplatz in Zug findet sich ein breites Angebot an frischen Köstlichkeiten, das keine Wünsche offenlässt. Und seit Kurzem gibt es noch einen weiteren Grund, um bei Treichler einzukehren: Integriert ins Ladenlokal befindet sich das liebevoll inszenierte «Zuger Kirschtorten-Museum», welches die faszinierende Geschichte des kulinarischen Zuger Wahrzeichens anschaulich dokumentiert und kunstvoll inszeniert.

Spezialitäten von Treichler

Die gelebte Zuger Kirschenkultur spiegelt sich direkt in den Produkten und macht diese zu typisch lokalen und unverwechselbaren Spezialitäten. Qualität ist garantiert – und eine hübsche Verpackung dazu! Bei Treichler fühlt man sich zu Hause. Man trifft Freunde, lernt Leute kennen und lässt sich verwöhnen. Ideal, um sich eine Auszeit zu gönnen.



Zuger Chriesiperlen

Helle und dunkle Pralinés, flüssig gefüllt mit zartschmelzender Schokolade, kräftigem Kirschegelee und erstklassigem Zuger Kirsch. Diese süssen Perlen sind eine kleine Sünde wert.

Zuger Kirschtorte

Das weltbekannte Kirschdessert gibt es bei Treichler in fünf verschiedenen Grössen. Der Gourmet gönnt sich dieses köstliche Stück Schweizer Kulinarik aus dem Erfinderhaus der Zuger Kirschtorte.

Schokolade Sauerkirsche

Liebhaber von Vollmilchschokolade werden begeistert sein. Dieses mit getrockneten Sauerkirschen veredelte Produkt vereint die süssbittere Note des Kakaos mit dem zartfeinen Aroma der Sauerkirsche.



Zuger Chriesikonfi

Mit diesem Trio starten Sie gut in den Tag. Angereichert mit Grand-Cru-Schokolade, Pistazien und Zuger Kirsch oder einfach klassisch fruchtig schmeckt diese hausgemachte Konfitüre zu jedem Frühstück.





Überraschung per Post



Ausgewogene Süsse und feine Röstaromen, kombiniert mit der Prägnanz des Kirschs, führen zur geschmacklichen Einzigartigkeit. Auch 100 Jahre nach ihrer Erfindung wird die Zuger Kirschtorte gemäss Originalrezept hergestellt.



Das edle Design macht aus jeder Torte ein Geschenk.

Unvergessliche Geste

Wer Freunden oder Kunden eine Zuger Kirschtorte schenkt, schenkt mehr als ein Dessert. Wie keine andere, konnte sich diese lokale Spezialität als kulinarisches Wahrzeichen des Kantons Zug behaupten: unverwechselbar und traditionell. Ob im In- oder Ausland, als Geschenk kommt die Zuger Kirschtorte einer stilvollen Geste der Wertschätzung gleich. Seit 2008 gehört sie zum Inventar «Kulinarisches Erbe der Schweiz».



Treichler bietet die Zuger Kirschtorte am Bundesplatz in Zug an oder versendet sie in vier verschiedenen Grössen per Post. Bestellen Sie bequem und einfach:
www.treichler-zuger-kirschtorte.ch

In fünf Grössen erhältlich

Bestellen Sie die Zuger Kirschtorte von Treichler per Telefon oder Internet, oder kommen Sie bei uns vorbei: Wir beraten Sie gerne. Jede Torte ist auf Bestellung hin auch als Tortenstücke portioniert erhältlich. Die Zuger Kirschtorten aus dem Erfinderhaus stehen zudem in allen fünf Heini-Filialen in Luzern zum Abholen bereit.

TREICHLER Zuger Kirschtorte seit 1915

Ø 15 cm
4 Portionen
CHF 19.90

Ø 18 cm
6 Portionen
CHF 29.00

Ø 20 cm
8 Portionen
CHF 35.50

Ø 24 cm
10 Portionen
CHF 47.50

Ø 28 cm
14 Portionen
CHF 70.00



TREICHLER
Erfinderhaus Zuger Kirschtorte
Bundesplatz 3, CH-6304 Zug
Telefon 041/711 44 12
mail@treichler-zuger-kirschtorte.ch
www.treichler-zuger-kirschtorte.ch

Montag bis Freitag: 06.00–18.30 Uhr
Samstag: 07.00–17.00 Uhr
Sonntag: 09.00–17.00 Uhr