

Die süsseste Versuchung seit es Kirsch gibt

Text: Robert Schütz

Sie ist nur fünf Zentimeter hoch, besteht aus einem mit Kirsch getränkten Biskuit, zwei Japonaisböden und Buttercreme. Und doch gehört sie zu dem wichtigsten kulinarischen Erbe der Schweiz. Die Rede ist von der Zuger Kirschtorte.

Charly Chaplin konnte ihr nicht widerstehen und auch Audrey Hepburn war der kulinarischen Köstlichkeit hoffnungslos verfallen. Selbst der deutsche Alt-Kanzler Helmut Kohl bestellt regelmässig von der hochprozentigen Spezialität. Und Papst Franziskus nahm sogar im Mai in Vatikan eine Zuger Torte persönlich entgegen. Was macht sie nur so unwiderstehlich für Jedermann und jede Frau, die Zuger Kirchtorte? Und wie schafft es dieser Exporteschlager, sich seit fast 100 Jahren immer wieder einen der ersten Plätze auf den kulinarischen Bestsellerlisten zu sichern? Das wird wohl vermutlich genau so ein Geheimnis bleiben, wie das beste und perfekte Rezept für die optimale Zubereitung dieser Zuger Spezialität.



Fotos: IG ZUGER CHRIESI © Ueli Kleeb

Zuger Kirsch als Inspiration für einen kulinarischen Welterfolg

Das erste Werbeinserat für die neue «Zuger Kirschtorte» erschien bereits an Weihnachten 1915 in der «Zuger Zeitung». Der Appenzeller Konditor Heinrich Höhn hatte zuvor im Jahre 1913 gemeinsam mit seiner Frau Hanna an der Alpenstrasse 7 im Neustadtquartier, ganz in der Nähe vom Bahnhof,

seine Konditorei mit Café eröffnete. Eine Anekdote besagt, dass einer der ersten Kunden der Zugerhof sowie das Hotel Central waren. Höhn wurde angeblich herausgefordert, für die beiden Häuser eine ganz besondere und unverwechselbare Spezialität zu kreieren. Und wer weiss, vielleicht könnten wir uns heute überhaupt nicht am Genuss einer derart hochprozentig gedrängten Köstlichkeit erfreuen, wenn nicht damals zufällig die bereits 1870 gegründete «Kirschwassergesellschaft in Zug» in unmittelbarer Nachbarschaft von Höhns neuem Café beheimatet gewesen wäre. Jedenfalls soll die Vielfalt der Kirschwasser in Zug den experimentierfreudigen Konditor bei der Entwicklung der Zuger Kirchtorte stark inspiriert haben. Doch bis die Spezialität dann endlich ihren Siegeszug um den Erdball starten konnte, sollten noch einige Jahre des Probierens vergehen. Entscheidend ist jedoch das Ergebnis von Höhns Entwicklungsarbeit: Eine Biskuitschicht und zwei Japonaisböden in Kombination mit Buttercreme und was selbstverständlich nicht fehlen darf, mit einem kräftigen Schuss Kirschwasser, das damals übrigens nur zur Aromatisierung gedacht war. Der Anteil an Kirsch soll erst im Laufe der Jahre immer mehr zugenommen haben, so die Überlieferung. Echte Kirschen sind, wie irrtümlich



Kirschtorten-Erfinder Heinrich Höhn mit seiner Frau Hanna und Angestellten vor seiner ersten «Café-Conditorei H. Höhn» an der Alpenstrasse 7, um 1913/14 (Foto: Susi Voser, Zug).

ag. halb 6 Uhr
Blut-
erwürste.
r. Vater.
rstag abend
lut- und
berwürste
lin, Wehger.

g. Merkur
um.
tage prima
d grosse
li und
ifeli
uchert,
äucherlen
-Speck
er
würste
imi
in
r-Wurst
cron-
st
trasse
ürste.
pflegend!
leMerkur

1915 **Weihnachten.** **1915**

Feine Torten
in jeglichem Geschmack und Ausführung. Schöne Facontorten, ebenso meine beliebten Grenayer Japonais, Milles feules etc.

Rahmplatten
in jeder gewünschten Aufmachung. Vachorin, Vermilles, St. Honeuré etc.

Zuger-Kirschtorten
Spezialität.

Schmackhaftes Kefengebäck:
Weihnachtstollen, Helenkränze, Eierbrot, Birnweggen, Gefüllte St. Galler Biber, Zuger Mandelfisch, Feinste Baslerleckerli, offen u. in Paket, Hausleckerli.

Grosse Auswahl
in billigen eleganten Bonbonnieren, Atrappen und Geschenkartikeln in feinen Füllungen. Schön gravierte Aluminium-Grenzbesetzungsbecher.

Conditorei u. Café H. Höhn-Schweizer
Bahnhof-Alpenstrasse 7. Telefon 3.291

Schokoladen
in grösster Auswahl u. gangbarsten Sorten und feinen Pakungen. Liqueursbonbons, Kakao, Thee und Hustenbonbons.

Schöner Baumbehang
Marzipanfrüchte, Schokolat- und Zuckerfiguren, Quittenwürste, Zürcher Marzipan-Leckerli, grosse Auswahl. Weihnachtsgutstill, Mandel-Konfekt, Makrönli, Haus-Dessert, Petit fours.

- Praliné -
Eigenes Fabrikat.

Sulzpasteten
à 30 Cts. und im Anschnitt, Gefüllte u. leere Vol-au-vents, Pastetenhäuser.

Bestellungen werden exakt ausgeführt.
Prompter Versand auch nach auswärts.

Hot
Separat

Humboldt **Kon Zug** **Krankenkasse Tugenia**

Der Erfolg liess nicht lange auf sich warten und Höhn gewann mit seiner Zuger Torte Preise über Preise im In und Ausland. Neben unzähligen Auszeichnungen in Zug, sowie im benachbarten Luzern und Zürich sowie in Bern wurde seine süsse Kreation 1928 selbst in London mit einer Silbermedaille gewürdigt. Und dann wurden dem kreativen Konditor sogar noch musikalische Ehrungen zuteil: Fritz Mensik, ein aus Wien stammender Salonmusiker, der regelmässig in Zug gastierte, komponierte eigens den «Zuger Heiri Höhn Marsch». Was will man mehr?

Spätestens jetzt entwickelte sich das, was man heute eine Hype nennen würde und die Zuger Torte, mit dem unverwechselbaren Rauten Dekor wurde zu einem wahren Exportschlager. Bis zum heutigen Tage gehört die weltbekannte Kirschtorte, neben dem Zuger Kirsch, zu den wichtigsten Exportschlager aus dem Kanton Zug und noch immer ist sie die einer der süssesten Versuchungen seit es Kirsch gibt.

www.zuger-kirschtorten-gesellschaft.ch

oft angenommen, in diesem Schweizer Backerzeugnis nicht zu finden. Doch das sollte sich mittlerweile rumgesprochen haben.

Der Siegeszug einer Torte nimmt ihren Anfang.

Doch wann immer etwas Wunderbares und wirtschaftlich Einträgliches entsteht, sind die Nachahmer nicht weit. Das war auch

bereits anfangs des 20. Jahrhunderts nicht anders. Höhn liess daher schon im 1922 für seine Zuger Kirschtorte eine sogenannte Schutzmarke entwerfen. Heute würde man sicher Logo dazu sagen. Sein Etikett, das von nun an seine Erzeugnisse unverwechselbar machte, zeigt den Zuger Zyturm mit einem blauen Band. Jetzt konnte die perfekte Vermarktung starten.

