

Kirschtorte

# Biscuit, mit feinstem Kirsch getränkt

**Kirschtorten gibt es bei uns überall, die echte aber stammt aus Zug. Und von dort kommt die beste aus dem Erfindershaus, der heutigen Confiserie Treichler. Doch Könner gibt's von Cham bis Bern.**

Die Zubereitung einer Kirschtorte verlangt handwerkliches Geschick. Aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl und Backpulver wird ein Biscuit gebacken. Feinster Kirsch wird mit Zucker zu Sirup gekocht und das Biscuit damit getränkt. Zwei knusprig gebackene Japonaisböden werden dünn mit Buttercrème bestrichen und das Biscuit dazwischengeklemt. Rundum wird die Torte ebenfalls mit Buttercrème bestrichen.

beim Abstechen mit einer Kuchengabel von oben bis unten eine kompakte Einheit. Die Schwierigkeit besteht darin, ein feucht getränktes Biscuit mit knusprigen Japonaisböden zu vereinen. Als Barriere dazwischen dient die Buttercrème», erklärt der Präsident der Zuger Bäcker- und Konditorenmeister Paul Rust, der in seinem Geschäft die Kirschtorten-Tradition ebenfalls pflegt.

Der Erfinder der Zuger Kirschtorte ist Heinrich Höhn aus Herisau. Lehr- und Wanderjahre führten den Appenzeller von Zürich über Nürnberg und Bremen nach Zug, wo er 1913 sein Geschäft eröffnete. 1921 konnte der erfinderische Konditor-Confiseur nach vielem Pröbeln den ersten Prototyp seiner Zuger Kirschtorte degustieren. 1943 übergab Heinrich Höhn das erfolgreiche Geschäft seinem ehemaligen Chefkonditor Jacques Treichler. Unter dessen Leitung entwickelte sich die Zuger Spezialität zu einem Verkaufsschlager rund um die Welt. Die grosse Nachfrage führte landauf, landab zu zahlreichen Nachahmern. «Glücklicherweise können wir auf eine treue Kundschaft zählen, die unsere hohe Qualität und den persönlichen Service schätzt», meint Madeleine Treichler, die die Konditorei mit Café seit dem Unfalltod ihres Mannes Erich mit viel Engagement weiterführt.

Von Sarah Rieder, Fotos: Hervé Le Cunff, Paul Seewer

chen. Bevor der Rand mit Mandelblättchen garniert und die Oberfläche mit Puderzucker bestäubt wird, kommt das Backwerk in die Kühle. Bis vor wenigen Jahren wurde die Crème mehr oder weniger stark rosa gefärbt, um das Rot der Kirschen nachzuempfinden. Heute wird dies, dem Trend nach möglichst natürlichen Nahrungsmitteln folgend, meist weggelassen. «Eine gute Zuger Kirschtorte bildet



	<b>Conditorei Treichler, Zug</b>	<b>Conditorei Amstad, Cham</b>	<b>Confiseur Bachmann, Luzern</b>	<b>Confiserie Tschirren, Bern</b>	<b>Konditorei Schlüssel, Menzingen (+ Strickler, Zug)</b>	<b>Confiserie Speck, Zug</b>	<b>Confiserie Sprüngli, Zürich</b>	<b>Confiseur Albert Meier, Zug</b>	<b>Confiserie Frey, Basel</b>
--	----------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

	Durchmesser/Preis Fr.	Ø 18 cm/29,50	Ø 18 cm/20.–	Ø 18 cm/23.–	Ø 18 cm/23.–	Ø 18 cm/22.–	Ø 18 cm/23.–	Ø 20 cm/28.–	Ø 18 cm/24.60	Ø 18 cm/37,50
	<b>Gesamtpunkte</b>	110	106	95	94	85	84	81	80	73
	<b>Durchschnitt</b>	<b>18,33</b>	17,66	15,83	15,66	14,16	14	13,5	13,33	12,16
	<b>JACQUES ENGELS, Chef-Pâtissier, Restaurant Belvoirpark, Zürich</b>	schöne rosa Farbe, stark getränkt, sehr guter Kirschgeschmack, <b>18 Punkte</b>	schöne Torte, gut getränkt, sehr gut, <b>18 Punkte</b>	gute Präsentation, guter Kirschgeschmack, <b>15 Punkte</b>	gutes Aussehen, stark getränktes Biscuit, gut, <b>16 Punkte</b>	Buttercrème zu fett, Japonais zäh, <b>13 Punkte</b>	spärlich weisse Buttercrème, wenig Kirschgeschmack, <b>14 Punkte</b>	gutes Aussehen, zuviel Buttercrème, knuspriges Japonais, wenig Kirschsirup, <b>13 Punkte</b>	zähe Japonaisböden, wenig Kirschgeschmack, <b>13 Punkte</b>	oben fehlt der Japonaisboden, Biscuit zerfällt, kaum Kirschgeschmack, <b>12 Punkte</b>
	<b>MAX FEY, Konditor-Confiseur-Meister, Feldmeilen</b>	schöne Präsentation, gute Kombination, sehr guter Kirschgeschmack, <b>19 Punkte</b>	gute Zusammenstellung aller Zutaten, sehr fein, <b>18 Punkte</b>	schöne Präsentation, etwas wenig Biscuitanteil, guter Kirschgeschmack, <b>16 Punkte</b>	stark getränktes Biscuit, schlecht schneidbar, gut, <b>15 Punkte</b>	zähes Japonais, ungenügender Kirschgeschmack, <b>12 Punkte</b>	zu feines Biscuit, wenig getränkt, <b>14 Punkte</b>	zuviel Buttercrème, knuspriges Japonais, schwaches Kirscharoma, <b>14 Punkte</b>	zähes Japonais, wässriger Kirschsirup, <b>12 Punkte</b>	oberes Japonais fehlt, wenig getränkt, untypischer Kirschgeschmack, <b>12 Punkte</b>
	<b>PETER FLURY, Chefkonditor, Café Schober, Zürich</b>	schöne rosa Farbe, gut getränktes Biscuit, sehr gut, <b>18 Punkte</b>	Buttercrème stark gefärbt, gut gebacken, la Kirschgeschmack, <b>18 Punkte</b>	schöne Farbe, zartes Japonais, sehr gut, <b>17 Punkte</b>	stark getränkt, etwas klebrig, Geschmack gut, <b>14 Punkte</b>	zähes Japonais, etwas fader Kirschgeschmack, <b>14 Punkte</b>	wenig Buttercrème, etwas schwach im Geschmack, <b>14 Punkte</b>	zu dicke Buttercrème, mehr Sirup als Kirsch, Japonais gut, <b>13 Punkte</b>	Japonais zu dick, Biscuit nicht durchgetränkt, <b>13 Punkte</b>	Crème nicht butterig, oben kein Japonais, kaum getränkt, <b>12 Punkte</b>
	<b>LEO PETERHANS, dipl. Bäckermeister, St. Jakob Beck, Zürich</b>	sehr guter Kirschgeschmack, sehr harmonisch, <b>19 Punkte</b>	Crème stark rosa, dünne Japonaisböden, saftig und kräftig im Aroma, <b>18 Punkte</b>	stark rosa Farbe, zartes Japonais, ausgewogenes Kirscharoma, <b>17 Punkte</b>	sehr schönes Aussehen, kräftig im Geschmack, <b>17 Punkte</b>	zu dunkles und zähes Japonais, Geschmack gut, <b>15 Punkte</b>	schönes Aussehen, aber wenig Kirschgeschmack, <b>14 Punkte</b>	sehr schönes Aussehen, zuviel Buttercrème, feines Japonais, <b>15 Punkte</b>	unregelmässig getränkt, sonst ganz gut, <b>16 Punkte</b>	schön, oben kein Japonais, zerfällt beim Schneiden, unregelmässig getränkt, <b>13 Punkte</b>
	<b>PAUL RUST, Bäcker-Konditor-Meister, Brot-Hüsli Rust, Zug</b>	Biscuit schön dünn mit Buttercrème überzogen, sehr guter Kirschgeschmack, <b>18 Punkte</b>	Buttercrème rot, Japonais etwas dunkel, gut getränkt, sehr harmonisch, <b>17 Punkte</b>	sehr schöne Arbeit, Japonais etwas dick, Kirsch etwas flach, <b>15 Punkte</b>	sehr gut, aber so stark getränkt, dass Japonais am Karton klebt, <b>16 Punkte</b>	zuviel Buttercrème, Geschmack gut, <b>15 Punkte</b>	sehr sauber gearbeitet, schwacher Kirschgeschmack, <b>15 Punkte</b>	viel zuviel Buttercrème, unregelmässig getränkt, <b>13 Punkte</b>	Japonais zu zäh, nur die Hälfte des Biscuits getränkt, <b>14 Punkte</b>	zu dicker Japonaisboden, oben fehlt dieser, grobes Biscuit, wenig Kirsch, <b>12 Punkte</b>
	<b>ANNEMARIE WILDEISEN, Chefredaktorin «d'Chuchi», Bern</b>	schöne Torte, feine Japonaisböden, sehr gut getränkt, <b>18 Punkte</b>	stark rosa Buttercrème, dünne Japonaisböden, sehr fein, <b>17 Punkte</b>	schön, ausgewogen und gut, <b>15 Punkte</b>	dünner Japonaisboden, der durchfeuchtet ist und klebt, gutes Kirscharoma, <b>16 Punkte</b>	Japonais- und Biscuit-Anteil nicht optimal, geschmacklich gut, <b>16 Punkte</b>	für jemand, der es nicht stark kirschtaltig mag, <b>13 Punkte</b>	sieht gut aus, zuviel mastige Buttercrème, kaum Kirschgeschmack, <b>13 Punkte</b>	zähes Japonais, wässriger Kirsch, unregelmässig getränkt, <b>12 Punkte</b>	eher eine Biscuit- denn eine Kirschtorte, <b>12 Punkte</b>

Im Blindtest wird nach dieser Bewertungsskala benotet: 19 bis 20 hervorragend, 17 bis 18 sehr gut, 15 bis 16 gut, 13 bis 14 ordentlich, 11 bis 12 unbefriedigend, 10 und weniger atypisch.