



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Zuger Kirschtorte*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Zuger Kirschtorten Gesellschaft, Postfach 4716, 6304 Zug

2. Name des Erzeugnisses

Zuger Kirschtorte

3. Beantragter Schutz

Geschützte geografische Angabe (GGA)

4. Art des Erzeugnisses

Konditoreiware

5. Nachweis der Repräsentativität

Die Zuger Kirschtorten Gesellschaft zählt 14 der insgesamt 16 Hersteller von *Zuger Kirschtorte* im geografischen Gebiet zu ihren Mitgliedern (87.5%). Die Mitglieder der Zuger Kirschtorten Gesellschaft produzieren über 95% der *Zuger Kirschtorten*. Die Statuten der Zuger Kirschtorten Gesellschaft belegen, dass die Gruppierung nach demokratischen Grundsätzen organisiert ist. Die Gruppierung wird als repräsentativ erachtet.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Gemäss einer von der Gruppierung durchgeführten demoskopischen Studie kennen 73% der gesamten Schweizerischen Bevölkerung die Bezeichnung *Zuger Kirschtorte*. 81% der Befragten verbinden die *Zuger Kirschtorte* mit einer bestimmten Region, die regionale Assoziation bezieht sich dabei klar auf die Region Zug. Das Ergebnis der Studie belegt somit, dass es sich bei der Bezeichnung *Zuger Kirschtorte* nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt. Die *Zuger Kirschtorte* ist zudem im Inventar „das kulinarische Erbe der Schweiz“ als traditionelles Lebensmittel gelistet.

7. Geschichtliche Elemente

Als Erfinder der *Zuger Kirschtorte* gilt der Konditor Heinrich Höhn, als Erfindungsjahr wird 1915 genannt. Es ist davon auszugehen, dass die Torte bereits 1915 die heutige Zusammensetzung aufwies. Eine Originalzeichnung von Höhn, die das typische Rautenmuster der Tortenoberfläche und das blaue

Band zeigt, stammt aus dem Jahre 1920. Das Handrezept von Höhn ist nicht handschriftlich überliefert. Die älteste gesicherte Überlieferung, die dem Originalrezept am nächsten kommen dürfte, ist das Kirschtortenrezept im 1933 erschienenen Kochbuch der Zuger Haushaltungsschule „Salesianum“.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Die *Zuger Kirschtorte* steht in engem Zusammenhang mit dem Kirschenanbau und der Brennerei im Kanton Zug. Die Kirschenkultur in der Region Zug-Rigi ist mehrere hundert Jahre alt. Die *Zuger Kirschtorte* wurde 1915 in der Stadt Zug entwickelt, dabei haben die Stadtzuger Konditoreien ihr Wissen und ihre Erfahrung von Erfinder Höhn sammeln können. Die *Zuger Kirschtorte* gilt seither als die wichtigste kulinarische Spezialität der Stadt Zug und ist auch heute noch eng mit der Stadt Zug verbunden. Auch Zug Tourismus bewirbt den Standort Zug seit Jahrzehnten mit der *Zuger Kirschtorte* und deren guten Ruf. Über Zug Tourismus können auch Führungen bei den Herstellern der *Zuger Kirschtorte* gebucht werden, womit eine starke Verbindung der *Zuger Kirschtorte* mit dem geografischen Gebiet unterstützt wird.

9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Das Herstellungsverfahren ist mit Ausnahme gewisser technischer Fortschritte nicht geändert worden. Die *Zuger Kirschtorte* wird auch heute noch immer von Hand zusammengesetzt. Der Kirschanteil ist seit der Erfindung der *Zuger Kirschtorte* stetig gestiegen. Zur Zeit Höhns verwendete man Alkohol in Torten allgemein eher nur als Aromastoff, heute ist er wesentlicher Bestandteil. Für die gleichmässige Verteilung des Kirschsirups wurde von Carl Speck um 1935 ein spezifisches Gerät entwickelt, das noch heute im Einsatz ist.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Herstellung der *Zuger Kirschtorte* umfasst den Kanton Zug.

b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Die *Zuger Kirschtorte* hat eine runde Form von mindestens 8 cm Durchmesser, ihre maximale Höhe beträgt 4.5 cm. Die *Zuger Kirschtorte* hat einen typischen Kirscheschmack mit einem Alkoholanteil von mindestens 4 Gewichtsprozent. Das Biskuit muss gleichmässig mit Kirschsirup getränkt sein. Für die Herstellung von *Zuger Kirschtorte* dürfen ausschliesslich Zuger Kirsch oder Rigi Kirsch verwendet werden. Der Zusatz von Kirscharoma oder Geschmacksverstärkern ist nicht gestattet.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Das Zusammensetzen der Torte erfolgt ausschliesslich von Hand. Ein Japonaisboden wird dünn und gleichmässig mit Kirschtortencreme bestrichen. Eine Biskuitscheibe von 20-28 mm Höhe wird darauf gelegt und mit Kirschsirup reichlich getränkt. Ein zweiter Japonaisboden wird analog zum ersten mit Kirschtortencreme bestrichen und mit der bestrichenen Fläche auf das getränkte Biskuit gelegt. Die Oberfläche und die Seiten werden mit Kirschtortencreme bestrichen. Die Seite wird mit gerösteten Mandelscheiben eingestreut. Die Oberfläche wird mit Puderschnee (Puderzucker und Stärke) bestäubt und mit einem Rautenmuster dekoriert.

d) Zertifizierungsstelle

ProCert (SCESp 038).