



Die Zuger Kirschtorte ist Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz. Dieses pflegt auch die Confiserie von Albert Meier (im grossen Bild rechts). Diese Woche übergibt er den Betrieb an Adrian Britschgi.



HOCHPROZENTIGE SPEZIALITÄT

Weltberühmt

- ◆ **Manna** Die Zuger Kirschtorte ist legendär. Zu Besuch am Geburtsort der göttlichen Nascherei. ———. SUSANNE STETTLER



Es ist das Tor zum Paradies. Die Tür öffnet sich und da lagern sie auf Kühlregalen und versprechen himmlischen Genuss: Hunderte Torten – grosse, mittlere, kleine, Minis. Für Liebhaber der Zuger Kirschtorte müssen das die Himmelsporten sein. Ob Gott wohl ein Zuger ist? Der Herr der Fine-Food-Zuger Kirschtorte ist Albert Meier (70). Er und seine Frau Catherine (68) leiten den Familienbetrieb seit 40 Jahren. Davor war sein gleichnamiger Vater 22 Jahre lang der Chef gewesen. Und davor Max Götsch, der sein Handwerk bei Heinrich Höhn (Box Seite 40) erlernt hatte, dem Erfinder der Zuger Kirschtorte. Wir befinden uns definitiv im Kirschtorten-Himmel. Szenenwechsel. Vellayan Uthayakumaran (48) nimmt den riesigen silbernen

Topf aus der Rührmaschine, trägt ihn zum Tisch und lässt die geschlagene, mit Zucker und Haselnüssen versetzte Eiweissmasse wie eine Lawine ins flache Blech rollen. Dann verteilt er alles mit der Hand. Mithilfe einer Schablone entstehen daraus Dutzende runde Kleckse, fast wie Frisbees. Im Backofen werden sie später zu Japonais-Böden.

Nichts als Handarbeit

Zu 100 Prozent. Das ist das Geheimnis der Kirschtorte der Confiserie Albert Meier in Zug. Ein Fliessband oder eine Produktionsmaschine sucht man in diesem Betrieb vergeblich, einzig Rührmaschine und Backofen kommen zum Einsatz. Neben Coop und seiner eigenen Confiserie beliefert Meier Restaurants. «Früher, als das Porto noch

nicht so teuer war, verschickten wir unsere Torten in alle Welt», erinnert sich der Chef. «Nach Deutschland, Österreich, Italien, Grossbritannien, aber auch in die USA und nach Kamerun.» Von 5 bis 13 Uhr legen sich die 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mächtig ins Zeug. Trödeln liegt nicht drin, sonst könnten sie all die Herrlichkeiten nicht hinaubern. Sage und schreibe 169 000 Zuger Kirschtorten haben sie im vergangenen Jahr für Coop gebacken. Zusammen mit jenen für die Confiserie und die Restaurants sind es etwa 1000 pro Tag, manchmal etwas weniger, an einigen Tagen aber auch viel mehr. «Vor ein paar Wochen, in der Vorweihnachtszeit, haben wir einen neuen Rekord aufgestellt», erzählt Albert Meier. «2000 Torten an einem einzigen Tag!» ●●●



Als krönenden Abschluss bekommt die Kirschtorte eine Puderzucker-Haube und ein schönes Muster. Danach wird sie verpackt.



... Seit 1978, als die Meiers den Betrieb übernahmen, hat sich die Kirschtorten-Produktion verzehnfacht. Die Zahl der Fine-Food-Kirschtorten ist seit ihrer Einführung vor zehn Jahren auf über das Doppelte angestiegen. Darüber hinaus stellt die Confiserie Meier für Coop die Fine-Food-Williamstorte sowie die Fine-Food-Whiskytorte her – 24 500 beziehungsweise 23 700 waren es 2017. Das sichert Existenzen: «Der Auftrag hat sechs Arbeitsplätze geschaffen», sagt der Patron.

GESCHICHTE: DER ERFINDER

Im Jahr 1915 kreierte der aus Herisau AR stammende und nach Zug übergesiedelte Konditor Heinrich Höhn (1889–1957) die heute legendäre Zuger Kirschtorte. Mit Inseraten unter anderem in der NZZ wollte Höhn auch auswärtige Kundschaft gewinnen. Mit Erfolg, denn schon 1918 reisten die ersten «Automobilisten» nach Zug, um dort Kirschtorten zu erwerben. Vier Jahre später liess der geschäftstüchtige Konditor die Zuger Kirschtorte beim Eidgenössischen Amt für Geistiges Eigentum schützen. Die Torte wurde vielfach ausgezeichnet und erlangte Weltruhm.

Der regelmässig in Zug gastierende Wiener Salonmusiker Fritz Mensik komponierte zudem den «Zuger Heiri-Höhn-Marsch» für Klavier und Salonorchester. Zu den Liebhabern der Zuger Kirschtorte gehörten auch der britische Premierminister Winston Churchill sowie die verstorbenen Hollywood-Stars Charlie Chaplin und Audrey Hepburn sowie die liechtensteinische Fürstenfamilie. Zudem werden bis heute für den Papst bestimmte Torten in den Vatikan verschickt. Seit 2008 gehört die Zuger Kirschtorte offiziell zum «Kulinarischen Erbe der Schweiz».

Flinke Hände

Das Kirschtorten-Rezept hat Albert Meier von seinem Vater übernommen und dieser wiederum von seinem Vorgänger – es ist also ungefähr 80 Jahre alt. Auf den Japonais-Boden kommt mit Randensaft gefärbte Buttercreme, dann das mit Kirschsirup getränkte Biskuit, danach folgen ein «Sprutz» 45-prozentiger Hochstamm-Suisse-Zuger- oder Rigi-Kirsch, wieder Buttercreme sowie der Japonais-Deckel. Anschliessend wird die Torte auf allen Seiten und oben mit Buttercreme bestrichen und an der Seite mit einem Mantel aus gerösteten Mandeln versehen. Den krönenden Abschluss bildet die Puderzucker-Haube. Heute setzen die flinken Hände von Hans Genilloud (63), Edith Leisibach (51), Filmon Frezghi (31) und Amanuel

Gebreyesus (41) die Torten zusammen. Jeder «baut» in dieser Schicht rund 250 Stück. Meier: «Eine Torte zusammensetzen dauert 30 Sekunden. Da aber alle «Bausteine» zuerst hergestellt oder gebacken werden müssen, beansprucht die Kreation einer einzelnen Kirschtorte zwei bis drei Stunden.» Erst die Masse macht die Produktion wirtschaftlich. «Ich träumte einmal, ich müsste 1000 Torten alleine machen, weil keiner zur Arbeit erschienen war. Ein Albtraum – ich war froh, als ich erwachte», erzählt Meier schmunzelnd. Weniger lustig fand er, dass im Frühling 2017 viele Kirschenblüten erfroren: «Wir hatten ein Riesenproblem, genügend Hochstamm-Kirsche zu organisieren.» Mit Ach und Krach klappte es dann doch noch. Derartige Sorgen sind Catherine und Albert Meier in ein paar Tagen los, wenn

sie ihren Betrieb Adrian Britschgi (40) und dessen Frau Andrea (39) übergeben, die eine Confiserie in Menzingen ZG besitzen und das Café-Confiserie Strickler in Zug eröffnen werden.

An der Torte wird nichts geändert

Die Britschgis übernehmen das Personal der Meiers. «Die Zuger Kirschtorte der Confiserie Meier wird es bei uns weiterhin unter diesem Namen geben. Es ändert sich also nichts – und damit auch nicht bei der Fine-Food-Zuger Kirschtorte», so der neue Chef. Bald können Albert und Catherine Meier viel mehr Zeit in ihrem Haus in Schottland verbringen. Und wenn sie dort an einem Whisky nippen, werden sie vielleicht an die alten Zeiten denken, in denen sie Whisky-, Williams- und Kirschtorten produzierten. ●



Handwerk hat goldenen Boden. Im Fall der Zuger Kirschtorte ist es ein Japonais. Den Deckel bildet ebenfalls ein Japonais.

ANZEIGE

Marken in Aktion bei Coop.

Dienstag, 13. Februar, bis Samstag, 17. Februar 2018, solange Vorrat

37%

auf diese
Wernli Produkte
im Vierer-Pack

Wernli Chocoly Original
Quattro, 4 x 250 g
7.95 statt 12.80 (100 g = 0.80)



Wernli Choco Petit Beurre
au lait Quattro, 4 x 125 g
7.95 statt 12.80 (100 g = 1.59)



Wernli Butterherzli Quattro, 4 x 100 g
7.95 statt 12.80 (100 g = 1.99)



Wernli Jura Waffel Original
Quattro, 4 x 250 g
7.95 statt 12.80 (100 g = 0.80)

Mehr Infos auf wernli.ch



Wernli teilt me gernli.