



Hochstamm-Brennkirschen für Zuger Kirschtorten

Küssnacht Die Räber AG ruft Produzenten von zertifizierten Hochstamm-Suisse-Brennkirschen dazu auf, ihre Früchte in der Region zu verkaufen. Ein Engpass wäre verheerend für das Label der Zuger Kirschtorte.

Edith Meyer

redaktion@zugerzeitung.ch

Wie die Kirschenernte in diesem Jahr ausfallen wird, kann man noch nicht definitiv sagen. Doch Chriesi sind bereits jetzt Mangelware.

Die Räber AG und weitere Vertreter der Branche rufen die Landwirte dazu auf, die in der Region geernteten Brennkirschen auch hier zu verkaufen. Grund: Für die Zuger Kirschtorte müssen Hochstamm-Brennkirschen aus einem bestimmten Perimeter in der Region Zug/Rigi verwendet werden.

Ausnahmebewilligung für zwei Jahre

«Wenn wir den Bedarf an Kirschen aus der Region nicht decken können, riskieren wir, dass die geschützte Ursprungsbezeichnung für die Zuger Kirschtorte wieder aufgegeben werden muss», sagte Fredy Müller, Geschäftsführer der Räber AG, an der Medienorientierung. 1915 kam die erste Zuger Kirschtorte in den Verkauf und erreichte internationale Anerkennung. Für die Zuger Kirschtorten braucht es Kirschen aus rund 330 Tonnen Brennkirschen. «Davon werden 100 Tonnen zertifizierte Hochstamm-Brennkirschen für die Herstellung der Fine-Food-Hochstamm-Kirschtorte benötigt», sagte Albert Meier, Inhaber der Confiserie Meier in Zug. Weil die Torte vor einigen Jahren mit der geografischen Angabe GGA geschützt wurde, dürfen Zuger-Kirschtorten-Hersteller nur Kirschen aus der Region beziehen. «Die Brenne-

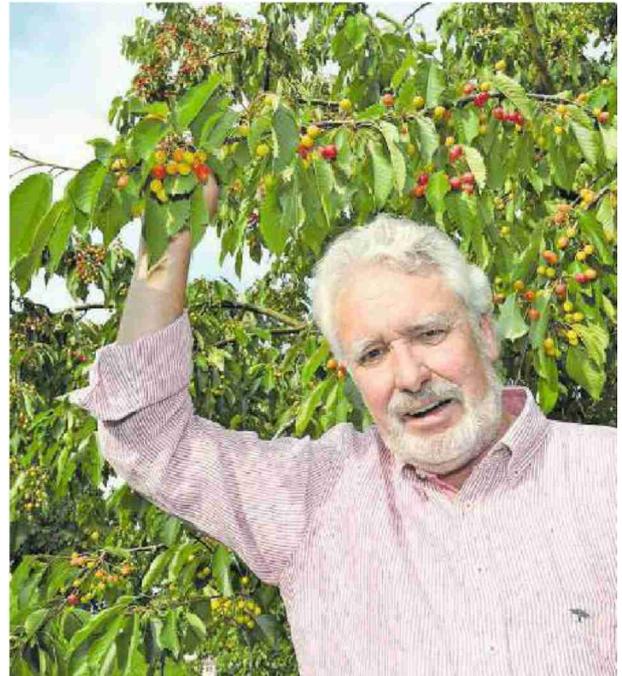
reien können die Nachfrage von Rigi- und Zuger Kirschen nicht decken», sagte Müller weiter. Er schätze, dass rund ein Drittel der in der Region geernteten Brennkirschen nicht hier verarbeitet wird. Hinzu kommt, dass aus der Region in den letzten Jahren wegen schlechter Ernten nicht genügend geliefert werden konnte. «Das war meteorologisch und durch den Schädling Kirschessigfliege bedingt», ergänzte Müller. Dieses Jahr dürften es frostbedingt noch viel weniger Kirschen sein. Bis auf weiteres gilt eine vom Bundesamt für Landwirtschaft erteilte Ausnahmebewilligung. Während zweier Jahre darf Kirschen aus der ganzen Schweiz für die Zuger Kirschtorte verwendet werden. Auch Coop setzt auf das Label Hochstamm Suisse. «Darum steigt bei Konfitüren und Kirschen für die Zuger Kirschtorte der Bedarf an zertifizierten Brennkirschen noch mehr», sagte Pierre Coulin, Geschäftsführer von Hochstamm Suisse. «Wir brauchen jedes Chriesi, ob zertifiziert oder nicht», doppelte Müller nach. Die Räber AG erwirtschaftet einen Drittel des Umsatzes mit Destillaten und zwei Drittel des Umsatzes mit Konfitüren und Fruchthalbfabrikaten.

Landwirte generieren einen deutlichen Mehrwert

Neu wurden Bauern der Region, welche Brennkirschen produzieren, dazu aufgerufen, sich

als Hochstamm-Suisse-Produzenten anzumelden. Coulin wies auf den geringen Aufwand und den grossen Mehrwert hin. Der Absatz der Kirschen sei langfristig gesichert, und es könne ein Mehrpreis realisiert werden.

Und wie sieht es mit den Preisen für die Obstbauern aus? «Bei der Räber AG werden 1.15 Franken für das Kilogramm Brennkirschen, 1.30 für AOP-Kirschen und 1.38 Franken für AOP/Hochstamm-Brennkirschen bezahlt», antwortete Müller.



Confiseur Albert Meier.

Bild: Edith Meyer (Küssnacht, 1. Juni 2017)