

# \* die Herkunft

## \* Menschen und ihr Handwerk



\* das Qualitätszeichen

Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP.  
[www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)



Schweiz. Natürlich.



Zuger Kirschen und Rigi Kirschen



# Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP

**Rohstoff:** Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP bestehen ausschliesslich aus Kirschen, die aus der Ursprungregion stammen. In der Region Zug-Rigi wurde seit jeher eine grosse Vielfalt an Kirschenarten gepflegt.

**Herstellung:** Die Kirschen werden von Hand gepflückt oder geschüttelt, wenn sie in vollreifem Zustand sind. Nach der Ernte werden sie kühl gelagert und spätestens nach 48 Stunden eingemaischt. Dazu müssen sie sauber, frei von Stielen, Blättern oder Zweigteilen sowie gesund sein. Nach Beendigung der Gärung (Umwandlung von Fruchtzucker zu Alkohol) muss die Kirschenmaische bis allerspätstens zum 30. Juni des auf die Ernte der Kirschen folgenden Jahres destilliert werden. Der Zuger Kirsch AOP und der Rigi Kirsch AOP müssen dann mindestens sechs Monate reifen, bevor sie auf den Markt gelangen.

**Aussehen und Eigenschaften:** Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP sind feinste naturreine Fruchtdestillate aus Kirschen mit einem Mindestalkoholgehalt von 40 % Volumen. Die grosse Vielfalt der Kirschenarten prägen die für den Zuger Kirsch und den Rigi Kirsch typischen Geschmacksnuancen wie «süss», «fruchtig», «nussig», «Marzipan» oder «würzig». Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP zeichnen sich besonders durch eine zarte bis ausgeprägte Mandelnote aus, welche sich aus der Verwendung der typischen regionalen kleinfruchtigen Brennkirschenarten mit dem damit verbundenen hohen Steinanteil ergibt.

**Geografisches Gebiet:** Die Produktion der Kirschen, die Lagerung, Gärung, Destillation und das Abfüllen des Zuger Kirsch AOP und des Rigi Kirsch AOP erfolgen ausschliesslich im gesamten Kanton Zug sowie in neun Schwyzer und sieben Luzerner Gemeinden rund um die Rigi.

**Geschichte:** In der Region Zug-Rigi weisen die urkundlichen Quellen auf eine mindestens 500-jährige Tradition beim Kirschenanbau hin. Der Zuger «Chriesimärt» wird 1627 erstmals genannt, der Brauch der Zuger «Chriesigloggä» ist seit 1711 nachweisbar und der «Chriesisturm» ist in einer Nacherzählung von 1886 erwähnt. Die ältesten überlieferten Kirschenrezepte stammen aus der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts.

## Kontakt:

Verein Zuger & Rigi Chriesi  
Schöngrund 26  
CH-6343 Rotkreuz  
Tel. 041 780 13 69  
info@zuger-rigi-chriesi.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP  
Belpstrasse 26, 3007 Bern  
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54  
info@aop-igp.ch

www.zuger-rigi-chriesi.ch  
www.aop-igp.ch  
www.facebook.com/aopigp

Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Kirschwasser in der Region Zug-Rigi zu einem wichtigen Exportartikel und es entstanden bekannte gewerbliche Brennereien wie Fassbind in Arth SZ (1846), Dettling in Brunnen SZ (1867), Etter in Zug (1870) und Räber in Küsnacht a. R. SZ (1877). 1870 gründeten 116 «Chriesibauern» und Destillateure die «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug» zwecks Steigerung der Qualität und des Exports von Zuger Kirsch. 1915 wurde die Zuger Kirschtorte erfunden. Seit 2007 findet in der Region Zug-Rigi bzw. in den Kantonen Zug, Schwyz und Luzern eine regelrechte Rückbesinnung auf das «Chriesi» statt. Seit 2011 gehört der Kirschenanbau im Kanton Zug im Rahmen der UNESCO-Konvention zu den «lebendigen Traditionen der Schweiz». Zuger Kirsch und Rigi Kirsch sind seit 2013 als geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) registriert.

**Kulinarisches:** Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP werden nach einem guten Essen als Verteilerli oder zum Kaffee als Edelbrand genossen. Kirsch wird gerne bei der Herstellung von Dessert, Glaces, Sorbets, Torten und Kuchen verwendet. Die beiden Edelbrände geben einer der berühmtesten Torten der Schweiz, der Zuger Kirschtorte IGP, den Namen und werden exklusiv für diese köstliche Spezialität eingesetzt. Weiter passen Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP zu einem feinen Käsefondue. Auch zur Veredelung von Saucen und Fruchtsalat wird Kirsch verwendet. Als «GuetNachtGeschichtli» eignet sich Zuger Kirsch AOP oder Rigi Kirsch AOP exzellent.

**Verkaufsform:** Zuger Kirsch AOP und Rigi Kirsch AOP werden in Flaschen mit unterschiedlichen Grössen verkauft.

