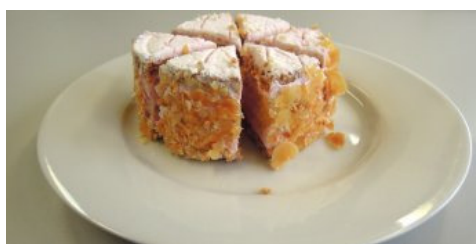


Blogs



eat'n drink



Confiserie Meier (Bild: Claude Hagen / zentralplus)

Zuger Kirschtorte – das Original im zentral+-Test

31.05.2015, 10:11

Charlie Chaplin, Audrey Hepburn, die Fürstenfamilie von Liechtenstein oder der britische Premier Winston Churchill gehörten zu den Fans der Zuger Chriesiwassertorte. Und auch in den Vatikan werden regelmässig Torten verschickt, da Papst Franziskus als erklärter Fan des Zuger Kulturgutes gilt. Und wenn dann noch eine Zuger Tortenmeile eingeweiht wird, wird es doch schon fast zur Pflicht, das Produkt etwas genauer unter die Lupe zu nehmen.

Unterstützen Sie zentral+

Zugegeben: Der Zuckerbäckerzunft gehört zentral+ nicht an. Und Sensoriker sind wir ebenso wenig. Doch als Zuger mit einem Hintergrund von geschätzt 1000 verdauten Kirschtortenstücken traut man sich so einen Vergleichstest locker zu. Zumal die ja doch alle ähnlich schmecken. Eine mit etwas mehr Kirsch, eine andere enthält vielleicht etwas mehr Buttercreme oder Puderzucker, doch macht das so viel aus? Eines vorweg: Ja. Die Unterschiede unseres Blindtests sind überraschend gross. Der bekannte Zuger Kirschtorten-Graben, der jede Zuger Familie durchquert, den gibt es bei uns nicht: Wir haben im Blindtest einstimmig einen Sieger gefunden.

Es gibt nur ein Original

Das Original besteht aus zwei Japonaisböden, Biskuit, Kirschsirup und Kirschtortencreme zum Abdichten. Das Flüssige soll ja nicht gleich wieder unten raus laufen. Die Oberfläche ist mit Puderzucker bestäubt, der Rand mit gerösteten Mandelscheiben dekoriert. Das Rautenmuster im Pudenzucker ist ebenfalls Teil des Originalrezepts.

Wir bewerteten Aussehen, Konsistenz, Luftigkeit, Alkoholgeschmack und Süsse. Verteilt wurden Schulnoten zwischen eins bis sechs. Nur perfekte Produkte mit viel, viel Kirsch hatten Chancen auf Maximalnoten – sonst hätten wir ja gleich das Schwarzwälderdingbums degustieren können.

Die Resultate

Platz 5 – Die Farblose



Diese Torte konnte uns nicht überzeugen. Die Tester vermissten den Kirsch sowie die Süsse der Buttercreme. Das traditionsreiche Produkt von Speck belegte nur Platz 5 unserer Rangliste.

Gesamtnote: 2.4

Confiserie Speck am Bahnhof Zug für CHF 5.00



Platz 4 – Die Kinderversion

Optisch hübsch anzusehen, inhaltlich jedoch etwas dürrtig. Zu rosa, zu süss und der Kirsch fehlt. Unser Tipp falls Kinder am Kuchenspass teilnehmen möchten.

Gesamtnote: 3.2

Confiserie Nussbaumer in Cham für CHF 4.30



Platz 3 – Die Kirschhaltige

Aufs Treppchen schaffte es die Torte der Confiserie Meier. Bei diesem Exemplar ist der Kirsch definitiv in ausreichender Menge vorhanden. Die Torte ist sehr cremig und feucht– hier scheiden sich die Geister ob das positiv sei oder negativ. Auf jeden Fall eine leckere Versuchung.

Gesamtnote: 4.1

Confiserie Meier beim Bahnhof Zug für CHF 4.50



Platz 2 – Die Bekannte

Das teuerste Produkt im Test. Neben einem bekannten Namen erhält man eine feine Torte. Ausgeglichenes Aroma, gut portionierte Kirschmenge und ein dicker Mandelrand kommen beim Test gut an.

Gesamtnote: 4.3

Konditorei Treichler in Zug für CHF 5.50



Platz 1 – Die Gewinnerin

Surprise, surprise. Nein, es ist nicht das traditionellste Produkt, das es auf das oberste Treppchen geschafft hat. Einstimmig noch dazu. Nicht zu süss, ausreichend Kirsch, leckere Buttercreme und schön anzusehen. Ein Garant für süsse Momente. Ach ja: Unsere Nummer eins kommt von der Confiserie Zumbach.

Gesamtnote: 4.4

Confiserie Zumbach in Zug für CHF 4.50

Fazit

Jede Zugerin und jeder Zuger favorisiert sehr wahrscheinlich eine andere Kirschtorte - und trägt damit dazu bei, dass das Original noch weitere 100 Jahre erfolgreich über die Ladentheken gehen wird. Falls Sie Ihre eigene Version der Zuger Kirschtorte zu Hause nachbacken möchten finden Sie hier das [Originalrezept](#).

Weitere Blogbeiträge aus «eat'n drink»

[«Beef House»: Wo Fleisch auf den Teller kommt](#)

[Kebaps im Test: Luzerns grosse Langeweile](#)

[Ein feines Durcheinander im Alpineum](#)