

# Zuger Kirsch wird zur geschützten Marke

**ORIGINAL** Das Traditionsprodukt ist nach jahrelanger Arbeit endlich geschützt. Dies bringt nicht nur Vorteile.

LEANDRA NEF  
leandra.nef@zugerzeitung.ch

Der Zuger Kirsch ist das wohl bekannteste und traditionsreichste Produkt aus unserem Kanton. Seit einem halben Jahrtausend wird er in der Region Chriesi angebaut, und über 150 Jahre werden diese zum Zuger Schnaps verarbeitet. Um die Qualität zu sichern, arbeiten die Zuger & Rigi Kirschen, arbeitet der Verein Zuger & Rigi Chriesi seit 2007 an einer Eintragung ins Register der Ursprungsbezeichnungen. Gestern überreichte Paolo Degiorgi vom Bundesamt für Landwirtschaft dem Verein nun die Bescheinigung d'Origine Protégée (AOP) für den Zuger Kirsch ist somit geschützt.

lizenzierte Destillieren stehen in diesem Einzugsgebiet. Sie verarbeiten jährlich 1200 Tonnen Brennkirnschen zu mehr als 50 000 Liter Kirsch.

### Mehrwert für Zuger Chriesi

Louis Suter, Präsident des Vereins Zuger & Rigi Chriesi, ist stolz auf den Erhalt des AOP-Labels. In den letzten Jahren nahm die Kirschproduktion im Kanton immer weiter ab, da die Hoch-

### «Für die Brennereien bedeutet das Zertifikat Mehraufwand.»

HANS ETTER,  
VERWALTUNGSRATSPRÄSIDENT  
BRENNEREI ETTER

Produktionen für die Zuger Spezialität Zuger Kirsch draufsteht, ist aber nicht nur Zuger Kirsch. Nur wer Brennkirnschen aus der Region Zug-Rigi verwendet, diese auch hier destilliert und das AOP-Zertifikat erfüllt, darf seinen Brand mit dem Namen Zuger Kirsch oder Rigi Kirsch nennen. Zum Gebiet Zug-Rigi gehören dabei der gesamte Kanton Zug und neun Schwyzer und sieben Luzerner Gemeinden. Insgesamt 300 Kirschproduzenten und über 60

Kirschstammbäume entweder nicht richtig gepflegt wurden oder gar ganz verschwanden. Ausserdem wurden die Schutzzölle auf den Kirsch aufgehoben, was zur Verdrängung der Schweizer

Kirschen durch ausländische Früchte und einem drastischen Preiszerfall führte. Um diesem Abwärtstrend entgegenzuwirken, gab es nur eine Möglichkeit: den Schutz der Ursprungsbezeichnung und die damit

Erter, Verwaltungsratspräsident der Brennerei Etter, ist von der positiven Wirkung des Zertifikats überzeugt. Landwirte können nun auf einen geschützten Markt vertrauen und ihre Chriesi-Bäume daher wieder mehr pflegen. Erstens steigt die Wertschätzung für das Produkt, zweitens können die gewerblichen und betrieblichen höhere Preise für den Zuger Kirsch verlangen. Laut Louis Suter sollte man ausserdem darüber nachdenken, den Zuger Schnaps vor der globalisierten Welt zu schützen, würden sich die Absatzmöglichkeiten vervielfachen.

### Ab 2014 die ersten Flaschen

Hans Etter deutet aber auch auf Nachteile hin, die der Schutz der Ursprungsbezeichnung mit sich bringt. «Für die Brennereien bedeutet das Zertifikat einen deutlichen Mehraufwand und höhere Kosten.» Dies nehmen sie aber gerne in Kauf, schliesslich sind sie mit Leidenschaft dabei, wenn der Zuger Chriesi geht. Wenn mit dem Jahr alles glatter verläuft, können 2014 die ersten geschützten Zuger und Rigi Kirsch gebrannt werden.



verbundene Aufwertung der Zuger Chriesi. Durch das AOP-Label möchte man die Glaubwürdigkeit und das Vertrauen beim Konsumenten stärken, die regionale Qualität hochhalten und sich zudem vor Missbrauch des guten Rufes schützen. Hans



Sie waren massgeblich am Markenschutz für den Zuger Kirsch beteiligt: Louis Suter (links) und Paolo Degiorgi. Bild: Werner Schelbert/Christof Borner-Keller

## Auch die Dessertspezialität darf bald nicht mehr kopiert werden

van. Der Zuger Kirsch ist nun geschützt, eines der bekanntesten Produkte mit Kirsch als Zutat soll es bald sein: Für die Zuger Kirschtorte ist ein Gesuch hängig, gemäss welchem die süsse und alkoholhaltige Dessertspezialität eine so genannte geschützte geographische Angabe (GGA) sein soll (wir berichteten). Damit würde die Kirschtorte auf einer Stufe mit der St. Galler Kalbsbratwurst oder dem Bündner-

fleisch stehen. Das Gesuch liegt Mitte Juli auf. Derzeit läuft die einmonatige Einsprachefrist. Gegen Ende Oktober sollte also bekannt sein, auch die Zuger Kirschtorte nicht nur einfach kopiert werden darf.



Bild Christian H. Hildebrand

Ist die Kirschtorte geschützt? Bietet sie Mehrwert? Bietet sie einen Entscheidungswert?