



Im Kirsch-Lager sind die Chriesi-Profis unter sich: Beatrice Gut, Gabriel Galliker-Etter und Hans Andermatt schätzen die gute regionale Zusammenarbeit.

Kirsch-Chüssi

GEMEINSAM FÜR EIN ZUGER PRALINÉ

◆ **Zug** Im kleinen Zentralschweizer Kanton nehmen die Kirschen seit Jahrhunderten einen wichtigen Stellenwert ein. Beim neuesten Chriesi-Produkt haben sich verschiedene regionale Produzenten beteiligt. ———. MONIKA BURRI SUTER

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

GARANTIERT VON HIER

Damit AOP-Produkte (Appellation d'Origine Protégée = geschützte Ursprungsbezeichnung) entstehen, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk, also eine starke Verbindung zur Ursprungsregion. Das neue Kirsch-Chüssi ist mit AOP-Zuger Kirsch von Etter Soehne AG aus Zug gefüllt und wird bei Aeschbach Chocolatier AG hergestellt. Bei Coop ist es in ausgewählten Verkaufsstellen erhältlich.

► www.zuger-rigi-chriesi.ch

Fotos: Thomas Zimmermann, Pfl Bühler

katessen aus der «Nationalfrucht» des Zentralschweizer Kantons herstellt. Mit der Lancierung des Unternehmens mit Sitz in Rotkreuz wurde vor fünf Jahren der Grundstein gelegt, die Kultivierung der Hochstammkirschbäume wieder neu zu starten und Produkte aus dem Rohstoff Kirschen herzustellen. «Anfang 2000 gab es viel zu wenig Kirschbauern», erinnert sich Beatrice Gut. Hans Andermatt nickt: «Niemand wollte den Aufwand auf sich nehmen, Hochstämme zu pflegen». Durch gezielte Initiativen fand man neue Produzenten und suchte Partnerschaften mit AOP (siehe Kasten) und anderen, um die neuen Spezialitäten zu vermarkten.

Vorteil für alle

Bauer Andermatt aus Allenwinden betreibt in dritter Generation Hochstammkirschbäume. «Unser Klima ist ideal für Brenn-Kirschen», sagt er. Schon sein Grossvater lieferte alle Früchte an die Distillerie Etter. «Unsere Zusammenarbeit ist durch gegenseitigen Respekt geprägt», sagt Gabriel Galliker-Etter. Er sei froh, für seinen Qualitätskirsch genügend süsse Früchte aus der Region zu erhalten. «Der Etter AOP-Kirsch ist dann auch die Krönung im Kirsch-Chüssi», findet Beatrice Gut. Genussvoll beissen alle drei in ein Schoggi-Chüssi, zerbeissen es und lassen sich den Originalgeschmack des Kantons Zug auf der Zunge zergehen. ●

H heute ist ein Freudentag in der Distillerie Etter Söhne AG in Zug: Die neueste Spezialität aus einem Gemeinschaftsprojekt darf degustiert werden: Das Kirsch-Chüssi, ein quadratisches Schokoladenpraliné mit Kirsch gefüllt, ist durch die enge Zusammenarbeit von Etter-Chef Gabriel Galliker-Etter, dem Chriesi-Produzenten Hans Andermatt und der Geschäftsführerin der Zuger-Rigi-Chriesi AG Beatrice Gut entstanden.

Wieder mehr Hochstämme

Das «Chüssi» erweitert das über 30 Produkte starke Angebot des Kirschenvermarkters, welcher ausschliesslich Deli-

ENTLEBUCH

Tag der offenen Tür bei Emscha



Am Wochenende des 13. und 14. Mai findet jeweils von 10 bis 17 Uhr in Entlebuch bei Emscha, dem regional grössten Schafmilch-Produzenten, ein Hoffest mit Besichtigung der neuen Bio-Schafmilchkäserei statt. Diese Führungen sind eine einmalige Gelegenheit, die Käserei von innen zu sehen, denn zukünftig werden in der neuen Käserei strenge Hygienevorschriften gelten, sodass keine regelmässigen Besuche mehr möglich sind. Interessierte Besucher erwarten an diesem Nachmittag zudem verschiedene Attraktionen wie Rundgänge durch die gesamte Hofanlage, spannende Hütehunde-Vorführungen auf der Weide und weitere abwechslungsreiche Aktivitäten für Gross und Klein.

Highlight Muttertagsbrunch

Auf keinen Fall sollte man den grossen Muttertagsbrunch am Sonntag verpassen, der keine Wünsche offen lässt. Auf dem Hofgelände sind am Sonntag auch einige weitere regionale Produzenten anwesend. Sie präsentieren an Marktständen ihre Spezialitäten. Weitere Infos bekommt man auf der Internet-Seite von Emscha. Voranmeldung für den Brunch per Mail: brunch@emscha.ch oder Telefon: 041 481 01 01.

► www.emscha.ch