



---

# Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch*

## 1. Gesuchstellende Gruppierung

Verein Zuger & Rigi Chriesi, LBBZ Schluechthof, 6330 Cham

## 2. Name des Erzeugnisses

*Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch*

## 3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

## 4. Art des Erzeugnisses

Alkoholisches Getränk (Fruchtbranntwein)

## 5. Nachweis der Repräsentativität

Der Verein Zuger & Rigi Chriesi zählt 40 der insgesamt 55 aktiven Brennereien im geografischen Gebiet zu ihren Mitgliedern (72.72%). Die Mitglieder des Vereins Zuger & Rigi Chriesi produzieren rund 98% des *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch*. Von den insgesamt 221 Brennkirschenproduzenten sind 146 Mitglied beim Verein Zuger & Rigi Chriesi (66%). Die Statuten des Vereins Zuger & Rigi Chriesi belegen, dass die Gruppierung nach demokratischen Grundsätzen organisiert ist. Die Gruppierung wird als repräsentativ erachtet.

## 6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Es wird ein Kantonsname: *Zuger Kirsch* sowie eine regionale Bezeichnung verwendet: *Rigi Kirsch*, was die Anerkennung als Herkunftsangabe bedingt (s. bilaterale Abkommen der Schweiz, die den absoluten Schutz der Kantonsnamen vorsehen). Zudem wird *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* in Anhang 8 der bilateralen Abkommen der Schweiz mit der EU erwähnt.

## 7. Geschichtliche Elemente

In der Region Zug-Rigi weisen die urkundlichen Quellen auf eine mindestens 500-jährige Tradition beim Kirschenanbau hin. Die ersten überlieferten Kirschenrezepte (Kirschenauflauf) stammen aus der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Kirschwasser in der Region Zug-Rigi zu einem wichtigen Exportartikel und es entstanden bekannte industrielle Brennereien. 1870 gründeten einige Kirschenproduzenten und Destillateure die „Kirschwassergesellschaft in Zug“ zwecks Steigerung der Qualität und des Exports von Zuger Kirsch.

## 8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“

Der *Zuger Kirsch* und der *Rigi Kirsch* wurden seit jeher aus einer grossen Vielzahl an regionalen Brennkirschensorten hergestellt. Dies führt zu einer Vielfalt an Geschmacks- und Geruchsnuancen wie „blumig, würzig, fruchtig, vegetabil, mandel, süsslich und zartestrig“. Alle in der Region typischerweise verwendeten Brennkirschen sind kleinfruchtige, aromatische Sorten. Wachsen kleinfruchtige Kirschen unter den idealen geografischen (Lage an den Seen, abgestuften Höhenlagen mit grossen Schwankungen der Tages- und Nachttemperatur, welche aromabildend wirken) und klimatischen (v.a. Föhnlage) Bedingungen, wie sie in der Region Zug-Rigi vorherrschen, führt dies zur Reifung besonders aromatischer Früchte. Der *Zuger Kirsch* und der *Rigi Kirsch* sind deshalb geprägt von einer besonderen Intensität des Kirsch-Aromas.

## 9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren

Die gesunden Früchte werden hochreif gepflückt, sorgfältig sortiert und möglichst erntefrisch eingemaischt. Nach einer kurzen Gärung werden sie in den durch die Eidgenössische Alkoholverwaltung zugelassenen Brennblasen destilliert. *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* wird, mit Ausnahme von Kirsch, der in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben eingesetzt wird, mindestens 6 Monate gelagert. Vor dem Verkauf wird der Kirsch mit enthärtetem, entmineralisiertem Wasser herabgesetzt.

## 10. Pflichtenheft

### a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet für die Herstellung von *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* umfasst den ganzen Kanton Zug, die Gemeinden des Kantons Schwyz: Arth, Küsnacht am Rigi, Steinen, Steinerberg, Sattel, Lauerz, Schwyz, Gersau und Brunnen-Ingenbohl sowie die Gemeinden des Kantons Luzern: Weggis, Meggen, Vitznau, Greppen, Meierskappel, Adligenswil und Udligenswil.

### b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

*Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* sind naturreine Fruchtdestillate (Spirituosen) mit einem Mindestalkoholgehalt von 40% Volumen und einem maximalen Wassergehalt von 60% Volumen bei der Vermarktung. *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* zeichnen sich durch eine Vielfalt an Geschmacks- und Geruchsnuancen aus. Im Aroma zeichnen sie sich durch eine typische Mandelnote aus, welche sich aus den regionalen kleinfruchtigen Sorten mit dem damit verbundenen hohen Steinanteil im Rohstoff ergibt. Die Struktur des *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* zeichnet sich durch einen komplexen, vollaromatischen, vollmundigen Körper aus.

### c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Brennkirschen müssen von Hochstamm-Kirschbäumen oder Kirschen-Anlagen mit Bäumen mit Rund-, Hohl- oder Flachkronen stammen.

### d) Zertifizierungsstelle(n)

ProCert (SCESp 038)

### e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Flaschen müssen entweder mit *Zuger Kirsch* oder *Rigi Kirsch* versehen sein. Eine Doppelbezeichnung der Flaschen mit *Zuger Kirsch* und *Rigi Kirsch* ist ausgeschlossen. Die Brennereien im geografischen Gebiet entscheiden unabhängig von ihrem Standort, mit welchem der beiden Namen sie ihre Flaschen beschriften.