



Das VCSC-Besichtigungsprogramm ist um ein Highlight reicher!!

Besichtigung Confiserie Speck – Zug vom 7. November 2024



Wer hat sich nicht schon gefragt, wie kommt denn eigentlich der Kirsch ins «Kirschstängeli» oder wie wird denn eine Kirschtorte überhaupt hergestellt ? Genau das wollten 29 Interessenten des VCSC anlässlich der Besichtigung der Confiserie Speck wissen.



Eine sehr versierte und fachkundige Mitarbeiterin präsentierte uns während rund einer Stunde den Herstellungsprozess einer Kirschtorte und Kirschstängeli.

Manch einer wird gestaunt haben, dass die Kirschtorte von Hand zusammengesetzt wird. Die Torte darf maximal 4,5 cm hoch sein und muss mindestens 4,5 Promille Alkohol enthalten. Für die Zuger Kirschtorte werden über 1'000 Liter Kirsch (!!!) pro Jahr benötigt. Natürlich wird für die Köstlichkeit nur sortenreines Destillat von etablierten Zuger Brennereien verwendet.



Das Staunen kannte keine Grenzen, als uns gezeigt wurde, wie denn Kirschstängeli hergestellt werden. Die Degustation verwies auf zwei Sorten, nämlich die Produkte «traditionell» und «Cru Confiseur». Weil Kirschstängeli ziemlich stark sind, wird darauf hingewiesen, dass diese nicht an Kinder abgegeben werden dürfen!



Hinter all den feinen Produkten und dem grossen Erfolg steckt ein traditionelles Unternehmen (gegründet in 1895) mit qualifizierten Mitarbeiter/-innen . Zwei besonders erfolgreiche Produktions-Leiterinnen haben in diesem Jahr in internationalen Wettbewerben erste und zweite Plätze mit ihren Produkten und Leistungen erreicht. Chapeau !!

Besonders zu erwähnen ist zudem der 125. Geburtstag des UN in 2020 mit dem Ziel eines Eintrags in das Guinnessbuch der Rekorde, und zwar mit der Herstellung der weltweit grössten Zuger Kirschtorte. Vor 3'000 Besuchern wurde eine Torte hergestellt mit einem Durchmesser von 4 m (!), einem Gewicht von 241 kg und 100 Liter Kirschsirup. Nicht weniger als 3'300 Stück Torte wurden zur Gratis-Degustation verteilt.

Interessant dürften auch einige weitere statistische Werte sein, nämlich:

- *Gründung des Unternehmens in 1895*
- *Bereits die 4. Familien-Generation am «Ruder»*
- *Sowohl Kirschtorten wie Kirschstängeli wurden mehrmals international prämiert*
- *6 Standorte in Zug und Baar*
- *z.Zt. 70 Mitarbeiter und 10 Lehrstellen*

Abgerundet wurde die sehr interessante Besichtigung natürlich mit einer kulinarischer Köstlichkeit, nämlich ein Stück Zuger Kirschtorte mit Café.

Herzlichen Dank an die Leitung und die Mitarbeiter/-innen der Confiserie Speck



Organisator:

Teilnehmer:

Fotos:

T. Fasnacht

29 Mitglieder/-innen des VCSC

V. Fasnacht / T. Fasnacht