

Mit den Zentralschweizern ist gut Kirschen essen

Sie haben eine lange Tradition und sind voll im Trend: die Kirschen aus der Region Zug/Rigi in der schönen Zentralschweiz. Das hat zum einen mit ihrem fruchtigen Geschmack, zum anderen mit dem Projekt der zuger-rigi-chriesi zu tun, die den Anbau der Hochstammkirschen fördert und diese zu erstklassigen, naturbelassenen Produkten verarbeitet auf den Markt bringt. Wie zum Beispiel die «Chriesi Chraft».

Autorin: Michela D'Onofrio Rogenmoser, Geschäftsführerin, zuger-rigi-chriesi AG

Chriesi Chraft? Aber natürlich

«Chriesi Chraft» ist ein eingedickter Kirschensaft, der aus besten, naturnah verarbeiteten Früchten hergestellt wird. Dazu werden die Hochstammkirschen nach der Ernte sofort gepresst und der Saft anschliessend schonend eingedickt. Dieses Verfahren garantiert den Erhalt der natürlichen Inhaltsstoffe. Bewusst wird kein Zucker oder anderer Zusatzstoff verwendet. Für ein Glas von 125 g wird ein volles Kilogramm Kirschen verarbeitet.

Energie pur

Im «Chriesi Chraft» steckt die ganze, gesunde Kraft der Kirsche, mit den lebenswichtigen Vitaminen B und C, der wertvollen Folsäure und Mineralstoffen wie Kalzium, Magnesium, Eisen und mehr. Der fruchtige Kirschendicksaft ist Energie pur – und dank dem süss-säuerlichen Aroma ein unverwechselbarer Genuss, im Naturjoghurt, im Smoothie, auf dem Brot oder zu leckeren Feinbäckerei-Spezialitäten verarbeitet, wie im Heft vorgestellten Rezept «Kirsch(en)-Traum».

Das Produkt einer regionalen Initiative

«Chriesi Chraft» ist eines der zahlreichen Endprodukte einer Initiative von Kirschenbauern, Brennereien und privaten Kirschenfreunden, die in der Region Zug/Rigi das Regionalentwicklungsprojekt PRE Zuger & Rigi Chriesi initiiert haben. Das Projekt wurde 2011 mit der finanziellen Unterstützung durch den Bund und die Kantone Zug, Schwyz und Luzern gestartet, mit dem Ziel, den Kirschenanbau rund um die Rigi zu fördern. Die gewinnbringende Vermarktung der zu Qualitätsprodukten verarbeiteten Kirschen soll den Bauern eine rentable Kirschenproduktion ermöglichen.



Alte Werte wieder zum Blühen gebracht

Kirschen-Hochstammbäume haben in der Region Tradition. Mit dem Projekt der zuger-rigi-chriesi soll das Pflanzen dieser Bäume wieder stärker gepflegt werden und so die Vielfalt der regionalen Kirschkulturen gefördert, das Landschaftsbild aufgewertet und der Lebensraum der einheimischen Vögel und Insekten gesichert werden. Mit dem überlieferten Wissen der Bauern werden dabei auch seltene ProSpecie-Rara Sorten angebaut. Über die letzten sieben Jahre wurden in der Region Zug/Rigi insgesamt 2000 Kirschen-Hochstammbäume gepflanzt. An diesen



Bäumen wachsen heute jährlich über 1200 Tonnen saftige Zuger, Schwyzer und Luzerner Kirschen.

Die besten Kirschen herausgepflückt

Aus der Zusammenarbeit von einheimischen Bauern, lokalen Brennereien, Genossenschaften und Confitseuren entstehen erstklassige Qualitätsprodukte aus besten Kirschen. Im Zentrum stehen dabei Qualität, Natürlichkeit und Nachhaltigkeit. Das beginnt bei der Ernte, die oftmals immer noch von Hand durchgeführt wird, geht weiter beim sorgfältigen Aussortieren an der lokalen Sammelstelle und endet bei der zentralen Verarbeitung. Die Integration von sozialen Institutionen wie ConSol, Zuwebe und Brändi unterstreicht die nachhaltige Ausrichtung.

Chrattenweise Köstlichkeiten

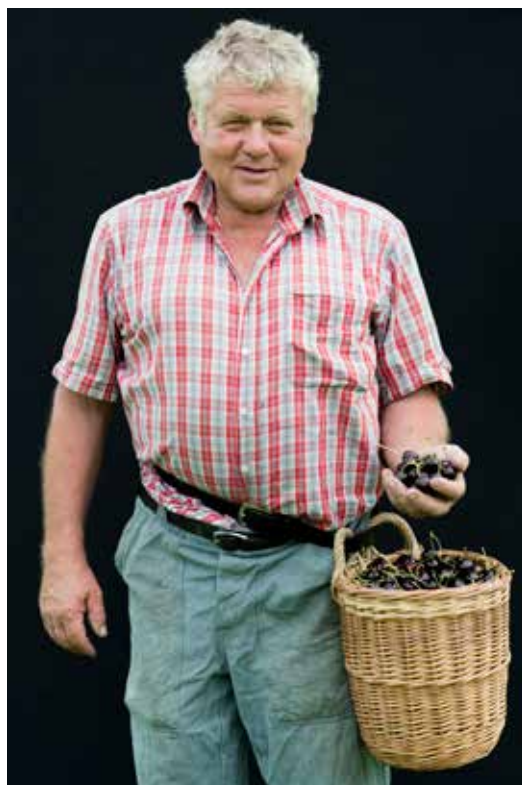
Neben den vielen traditionellen, heute teilweise vergessenen Kirschenrezepten wie der Kirschensenf aus gelben Kirschen, greift die zuger-rigi-chriesi AG aktuelle Trends auf und stellt innovative Produkte wie den Kirschenchutney mit frischem Ingwer und Habaneros her. Das Angebot ist breit und äussert vielfältig in der Anwendung:

- Kirschkernelöl, kaltgepresst
- Trockenkirschen, entsteint und sorgfältig getrocknet
- Chriesi Chraft, eingedickter Kirschensaft
- Bienenhonig vom Kirschgarten
- Konfitüren aus roten, schwarzen und gelben Kirschen
- Sortenreine Konfitüren aus alten Kirschenarten wie «Gang», «Gelbe Doenissen's» oder «Sauerhäner»
- Chriesisirup
- Kirschtropfen mit feinstem Rigiberg Kirsch
- Kirschensenf
- Chriesi Bohnen mit Felchlin Couverture
- Zuger Kirsch und Rigi Kirsch
- Rare Kirschespezialitäten (Gang, Buholzer)

Die Produkte sind mit dem Gütesiegel Suisse Garantie ausgezeichnet.

Chriesi den Leuten wieder nähergebracht

Das Team von zuger-rigi-chriesi AG macht mit den Qualitätsprodukten die einheimische Frucht bei der Bevölkerung der Region wieder deutlich populärer. Das Ziel der neuen Geschäftsführung ist es, nach dem erfolgreichen Start mit dem Anbau der Hochstamm-bäume jetzt noch stärker auf den Markt einzugehen und entsprechende Produkte zu entwickeln und zu vermarkten. Wichtig ist dem agilen Unternehmen dabei auch der enge Kontakt und Austausch mit kirschenverarbeitenden Kleinbetrieben der Region, zur gezielten Weiterentwicklung des Angebots.



Das ganze Jahr Chriesizeit

Frische Kirschen zur Erntezeit, naturnah hergestellte Spezialitäten das ganze Jahr: Mit den Produkten der zuger-rigi-chriesi AG kommen alle auf den Geschmack. Egal ob beim Frühstück, zum Dessert oder beim Kochen – die Vielfalt der Sorten und der unverkennbare Geschmack eröffnet eine ganz eigene Genusswelt. Die verschiedenen Produkte werden in regionalen Bäckereien, Confitserien und Feinkostläden angeboten sowie über den Online-Shop der zuger-rigi-chriesi AG, www.zuger-rigi-chriesi.ch, vertrieben.

