WINDLIN
Journalismus + Kommunikation
mail@sabinewindlin.ch

PUBLIKATION	ZUSAMMENARBEIT	TEXT	DATUM
Zuger Chriesi Buch	Andri Pol (Fotografie)	Sabine Windlin	1.12.2017

ZUERST CARL, DANN CHARLY, JETZT PETER

Vor über 50 Jahren holte sich der Zuger Familienbetrieb Speck einen exzellenten Ruf als Hersteller von Kirschstängeli. Die Spezialität gilt noch heute als Vorzeigeprodukt.

Sie entstammen einer alteingesessenen Zuger Familie, die seit über 500 Jahren in Zug das Bürgerrecht hat. Ihr Familienbetrieb existiert seit 1895. Ein Marktvorteil?

Peter Speck: Dass wir ein Traditionsbetrieb sind, kommt unserer Firma sicherlich zugute. Verwurzelung erdet, auch mich persönlich und meinen Bruder, die wir den Betrieb gemeinsam führen. So bewerben wir zum Beispiel Zugs älteste Schokoladenspezialität, die «Zugerli», stark und verkaufen diese entsprechend gut. Dies ist ein mit Kirsch getränktes Biskuit, welches mit Paralinencreme und zwei dünnen Japonaisböden umschlossen und mit einer Schokolade aus hochprozentigem Kakao aus Venezula überzogen ist. Schon 1930 gingen diese kleinen Riegel über den Ladentisch. Noch stärker ist der Name Speck mit den Kirschstängeli verbunden. Mein Vater Charly Speck hat sich vor über 50 Jahren einen Namen mit diesem Produkt gemacht. Bis heute sind die Kirschstängeli in unserem Laden eine Art Vorzeigeprodukt. Allein für diese Spezialität, die Kirsch in einer dünnen Zuckerkruste enthält, brauchen wir pro Jahr mehrere 100 Liter Kirsch. Eingekauft wird er mit 60 Volumenprozenten. In dieser Konzentration braucht es weniger Flüssigkeit, was wiederum gut für die Schokolade ist. Die grosse Frage ist natürlich, wie der Kirsch in die Kirschstängeli kommt. Aber das verrate ich nicht! Wenn schon, dann erfahren es

interessierte Kunden im exklusiven Kreis bei uns live in der Backstube. Nur so viel: Eine Spritze wird dafür nicht verwendet, sondern eine alte Technik, die wir im Laufe der Jahre weiterentwickelt haben.

Obwohl ich bereits sehr früh, nämlich mit 26 Jahren, die Betriebsführung der Firma übernommen habe, bin ich immer noch mit viel Leidenschaft dabei. Mein verstorbener Grossvater Carl Clemens hätte bestimmt Freude, wenn er wüsste, dass unser Geschäft floriert und Kirsch und Kirschen immer noch eine so wichtige Rolle spielen. Es reicht aber nicht, sich auf Tradition zu berufen und auf dem Altbewährten auszuruhen. Denn die Konkurrenz ist gross. Wer in den vorderen Rängen mitspielen will, muss sich um die Kundschaft bemühen und erfinderisch sein. Als ich meine Meisterprüfung ablegte, kreierte ich das «Zuger Chriesi»: ein in Kirsch eingelegtes, von weicher Rahmcanache und Schokolade umschlossenes Chriesi. Später entwickelten wir das so genannte «Chriesistürmli», das den Geschmack von Vanille und Mandeln mit dem erfrischenden Goût der Sauerkirschen verbindet. Bei der Lancierung der mit Kirschengelée gefüllten «Chriesigloggä» liessen wir uns von einer Geschichte inspirieren: Vor 300 Jahren gab die so genannte Chriesigloggä das Zeichen, wann die Zuger Kirschernte offiziell als eröffnet galt. Mit dem Geläut war es den Zuger Bürgern erlaubt, die Kirschen von den volkseigenen Bäumen bei der Allmend zu pflücken.

PETER SPECK, Jg. 1963, führt zusammen mit Bruder Walter und Frau Barbara das Familienunternehmen Speck in vierter Generation. Er präsidierte mehrere Jahre die Zuger Kirschtorten Gesellschaft und ist Vizepräsident der IG Zuger Chriesi. In der Freizeit ist er oft mit dem Mountainbike unterwegs. Seine Lieblingsstrecke führt auf halber Höhe des Zugerbergs durch blühende Kirschbäume Richtung Arth (SZ).