

100 Liter Likör für die grösste Zuger Kirschtorte

Mehr als 3000 Personen verfolgten am Samstag in Zug die Fertigstellung der weltgrössten Zuger Kirschtorte: 4 Meter Durchmesser und 241 kg schwer.

20 Min / 27.01.20

Zum 125. Geburtstag hat sich die Zuger Confiserie Speck selbst ein riesengrosses und ungewöhnliches Geschenk gemacht: Ziel war es, eine Zuger Kirschtorte zu backen, die es ins Guinness-Buch der Rekorde schafft.

Das Resultat hatte einen Durchmesser von vier Metern und war 241 kg schwer. Zur Produktion benötigten zehn Confiseure 18 kg Butter, 23 kg Mehl, 900 Eier und 100 Liter Kirschlikör. Drei Tage schufteten die Mitarbeiter des Familienunternehmens am süssen Koloss.

3000 Portionen Kirschtorte verteilt

Fertig gestellt wurde die Riesentorte in der Metalli in Zug vor den Augen von über 3000 Zuschauern. Mit einer gekonnten Flugeinlage verteilte der Chef-Confiseur Peter Speck Japonais und verstrich die Buttercreme. Die Torte wurde im Anschluss in zirka 3300 Stücke geschnitten und kostenlos an die Besucher verteilt.

Peter Speck ist erleichtert, dass seine Planung aufgegangen ist und der Event ein Erfolg wurde. Ganz abgeschlossen ist die Sache aber noch nicht: «Auf den Bescheid, ob wir im Guinness Buch der Weltrekorde eingetragen werden, sind wir natürlich sehr gespannt», sagt Speck.