

# Kirschtorte von Treichler in Deutschland ausgezeichnet!

**Die mit Abstand beliebteste und bekannteste Torte der Schweiz, die Zuger Kirschtorte, wurde in Deutschland mit dem renommierten «Zacharias-Kommunikationspreis für Handwerksbäcker» ausgezeichnet. Diese besondere Auszeichnung konnten Hans und Bruno Heini als Inhaber von Treichler, dem Erfinderhaus der Zuger Kirschtorte, kürzlich in Stuttgart entgegennehmen. Mit dem Zacharias-Preis werden Bäckereien und Konditoreien für kreative Öffentlichkeitsarbeit rund um ein handwerklich hervorragendes Konditoreierzeugnis gewürdigt. Es ist das erste Mal überhaupt, dass eine Schweizer Konditorei diese Anerkennung erhält.**

Hans und Bruno Heini von Treichler, dem Erfinderhaus der Zuger Kirschtorte am Bundesplatz in Zug, freuen sich über die grosse Ehre, die Ihnen anlässlich eines Festakts an der «Südback» (Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk) in Stuttgart zuteil wurde. Die Konditorei Treichler überzeugte die Jury mit einem besonders verbraucherrelevanten, kreativen PR- und Marketingkonzept sowie einem grossen Einsatz für das Image handwerklicher Backwaren: «Mit einem einzigartigen Rundumkonzept aus Neugestaltung, Neupositionierung und Vermarktung konnte Treichler seine Zuger Kirschtorte in den Köpfen der Konsumenten als Premiumprodukt und als Synonym für das Original platzieren.»

Kaffeehaus und Konditorei Treichler habe sich völlig auf die Zuger Kirschtorte fokussiert. Ein kompletter Image-Wechsel mit neuem Corporate Design sorgte dafür, dass sich Treichler als Erfinderhaus der Zuger Kirschtorte und als Premiumanbieter positionieren konnte. Der einzigartige, neue Stil ziehe sich durch die Einrichtung des Kaffeehauses genauso wie durch die gesamte Kommunikationskette. Mit einem eigens eingerichteten Museum werde die Zuger Kirschtorte den Gästen auf eine ganz besondere Art und Weise präsentiert. Freude über diese unerwartete Auszeichnung aus Deutschland haben auch die beiden Gestalter und Ausstellungsmacher Ueli Kleeb und Caroline Lötscher von DNS-Transport Zug, die das neue Marketingkonzept samt Erscheinungsbild und Museum für Treichler geplant und umgesetzt haben.

Auch von der Genussqualität des Produktmusters, welches in Form einer Zuger Kirschtorte nach Stuttgart ging, war die Jury begeistert. In Deutschland zeigte man sich beeindruckt, dass ein Konditoreiprodukt wie die Zuger Kirschtorte auch nach 100 Jahren noch so stark auf sich aufmerksam machen könne. Kein Wunder, denn die zeitgemässe Aufmachung von Torte und Verpackung führt dazu, dass das Kirschdessert von Treichler nicht nur von älteren Semestern, sondern auch von jüngeren Generationen gerne konsumiert und verschenkt wird. Bruno Heini ist zuversichtlich: «Ich hoffe, dass uns der Kultstatus der Zuger Kirschtorte noch lange erhalten bleibt.»

Die Zuger Kirschtorte aus dem Erfinderhaus ist erhältlich bei Treichler am Bundesplatz 3 in Zug sowie in sämtlichen Filialen der Konditorei Heini in Luzern und kann auch online oder telefonisch per Post bestellt werden.

*Treichler, Erfinderhaus Zuger Kirschtorte, Bundesplatz 3, 6300 Zug  
041 711 44 12, mail@treichler-zuger-kirschtorte.ch  
www.treichler-zuger-kirschtorte.ch*



*Bruno und Hans Heini von Treichler, dem Erfinderhaus der Zuger Kirschtorte, mit Zacharias-Preis und Urkunde.*