

## Schwarzwald Tourismus GmbH (STG)

Kompetenzzentrum Tourismus  
Wiesentalstraße 5, D-79115 Freiburg

Telefon +49 761.89646-40 /+49 761.89646-35  
Telefax +49 761.89646-70  
E-Mail [presse@schwarzwald-tourismus.info](mailto:presse@schwarzwald-tourismus.info)  
Internet [www.schwarzwald-tourismus.info/presse](http://www.schwarzwald-tourismus.info/presse)



## Schwarzwälder Kirschtorte

Sie ist rund, dick und mächtig, geschichtet und beschwipst. Ihre Farben sind Schwarz, Weiß und Rot. Die Schwarzwälder Kirschtorte ist die süßeste Verführung im Schwarzwald. Und sie ist international bekannt. Sogar in Shanghai, Amerika und Australien gibt es Geschäfte, in denen „Black Forest Cake“ angeboten wird. Jeder kennt sie, jeder liebt sie. Über die Kalorien schweigt man besser.

Doch woher kommt ihr Name? Gleichen die schwarzen Schokoladenraspeln dem schwarzen Wald oder war das Kirschwasser Namensgeber, weil es im Schwarzwald hergestellt wird? Manche behaupten, sie erinnere an die Bollenhuttracht: Das Kleid ist schwarz, wie die Schokostreusel, die Bluse so weiß wie die Sahne und die Kirschen so rot und rund wie die Bollen auf dem Bollenhut.

Über die Entstehung der Schwarzwälder Kirschtorte ranken sich zahlreiche Geschichten und es gibt viele Theorien, die über die Herkunft des Namens existieren. Die Schwarzwälder sind sich sicher, dass die Schwarzwälder Kirschtorte nur aus dem Schwarzwald stammen kann.

Doch Josef Keller, ein Konditor aus Radolfzell, wollte im Jahre 1915 im Caféhaus Ahrend (heute Agner) in Bad Godesberg erstmals eine Schwarzwälder Kirschtorte gebacken haben. Ganz zweifelsfrei lässt sich das nicht widerlegen – doch seine Torte war nur „einstöckig“ und somit höchstwahrscheinlich nur ein Vorläufer. Nach seiner Militärzeit in Bad Godesberg führte Keller in Radolfzell eine eigene Konditorei. August Schäfer, der in Triberg das mittlerweile geschlossene Café Schäfer führte, lernte bei ihm.

Die Kombination der Füllung war jedoch im Südschwarzwald schon früh bekannt. Bauersfrauen kochten Süß- und Sauerkirschen und mischten sie mit Rahm, den sie aus der frischen Milch schöpften. Dazu träufelten sie Kirschwasser und es entstand die Schwarzwälder Crème, ein köstliches Dessert.

Das Schwarzwälder Kirschwasser ist ein aus fruchtigen Schwarzkirschen hergestellter Brand, das bekannteste und begehrteste unter den Schwarzwälder Wässern. Der Name „Schwarzwälder Kirsch“ ist ein Gütesiegel und gesetzlich geschützt. Ein Kirschwasser darf nur dann als „Schwarzwälder Kirschwasser“ bezeichnet und vertrieben werden, wenn es – östlich der Bundesstraße 3 – im Schwarzwald aus Kirschen dieser Region hergestellt wurde.

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist und bleibt ein Synonym für den Schwarzwald und sie ist – neben Bollenhut, Kuckucksuhr und Schwarzwälder Schinken – eine wichtige und weltweit bekannte Botschafterin für die beliebte Ferienregion in Deutschland.

Am besten schmeckt sie im Schwarzwald selbst. In nahezu jedem Café und Hotel wird sie angeboten und gern bestellt. Auch werden Kurse und Seminare für interessierte Gäste angeboten, um die Geheimnisse der Tortenherstellung zu erlernen (z.B. Hotel Hirsch in Enzklösterle, Bäckerei Estenfeld in Friedenweiler oder Erichs Schnapshäusle in Feldberg-Bärental).



Alle zwei Jahre wird ihr zu Ehren in Todtnauberg ein Kirschtorten-Festival veranstaltet. Professionelle Zuckerbäcker und Hobbykonditoren stellen ihre Kreationen aus Sahne, Biskuit, Kirschen, Schokolade und Kirschwasser vor.

Die Schwarzwald Tourismus GmbH bietet ein „Kirschtorten-Set“ mit Zutaten in einem Geschenkkoffer an, der auch im Online Shop unter [www.onlineshop-schwarzwald.info](http://www.onlineshop-schwarzwald.info) zu bestellen ist. Ideal zum Verschenken oder Selberbacken.

Die Schwarzwälder Kirschtorte steht im Guinness Buch der Rekorde: Im Jahre 2006 wurde im Europa Park Rust während des „Schwarzwälder Erlebnistages“ eine 80 Quadratmeter weltgrößte Kirschtorte kreiert. Dazu waren nötig: 13 Konditoren, 5.600 Eier, 800 kg Kirschen, 700 l Sahne, über 1000 kg Teig und 110 l Kirschwasser.

### *Ein Rezept zum Selberbacken*

(für eine Torte mit 28 cm Durchmesser = 16 Stücke)

**Boden:** 4 Eigelb, 4 Eier, 125 g Zucker aufschlagen. 80 g Mehl, 20 g Kakaopulver, 35 g Mondamin gut vermischen und sieben, dann in die aufgeschlagene Eiermasse untermelieren. Zum Schluss 40 g flüssige Butter sehr vorsichtig unterziehen. Den Teig in eine Springform (28 cm ø) füllen und bei 200 °C ca. 20 Min. backen.

**Sahne:** 1l Sahne aufschlagen. 70 g Zucker und 5 g Vanillezucker vorsichtig dazugeben.

**Läuterzucker:** 200 ml Wasser mit 120 g Zucker aufkochen und abkühlen lassen. 80ml Kirschwasser (45%) einrühren.

**Kirschfüllung:** 30 ml Kirschwasser in die abgebundenen Schattenmorellen (1Glas - 850ml) einrühren.

**Aufbau der Torte:** Den Boden zwei Mal durchschneiden, den untersten Boden mit 100 g flüssiger Schokolade bestreichen, dann kalt stellen, damit die Schokolade fest wird.

Etwas Läuterzucker mit einem Pinsel auftragen, dann die abgebundenen Kirschen, darüber etwa 250 g geschlagene Sahne, anschließend den nächsten Boden auflegen und wieder gut tränken.

350 g Sahne glatt streichen, 3. Boden auflegen, tränken und die Torte mit der restlichen Sahne einstreichen.

Die Torte in 16 Stücke einteilen und mit 100 g Schokospänen und Kirschen garnieren.

Das Rezept stammt von Bäcker- und Konditormeister Eberhard Holz, Schwarzwälder Schokoladenmanufaktur Holz in Baiersbronn.

Mehr Infos zur Schwarzwälder Kirschtorte und zum Festival unter [www.kirschtorte.de](http://www.kirschtorte.de)