

**Zug. Spezialitäten.** 682 000 Kilo Kirschen sind bereit fürs Brennen. Hans Etter, Chef des Familienunternehmens Etter Söhne AG, sagt ein grandioses Jahr voraus. Und dem Restaurant Blasenberg ob Zug bringt der kastrierte Hahn den Erfolg.

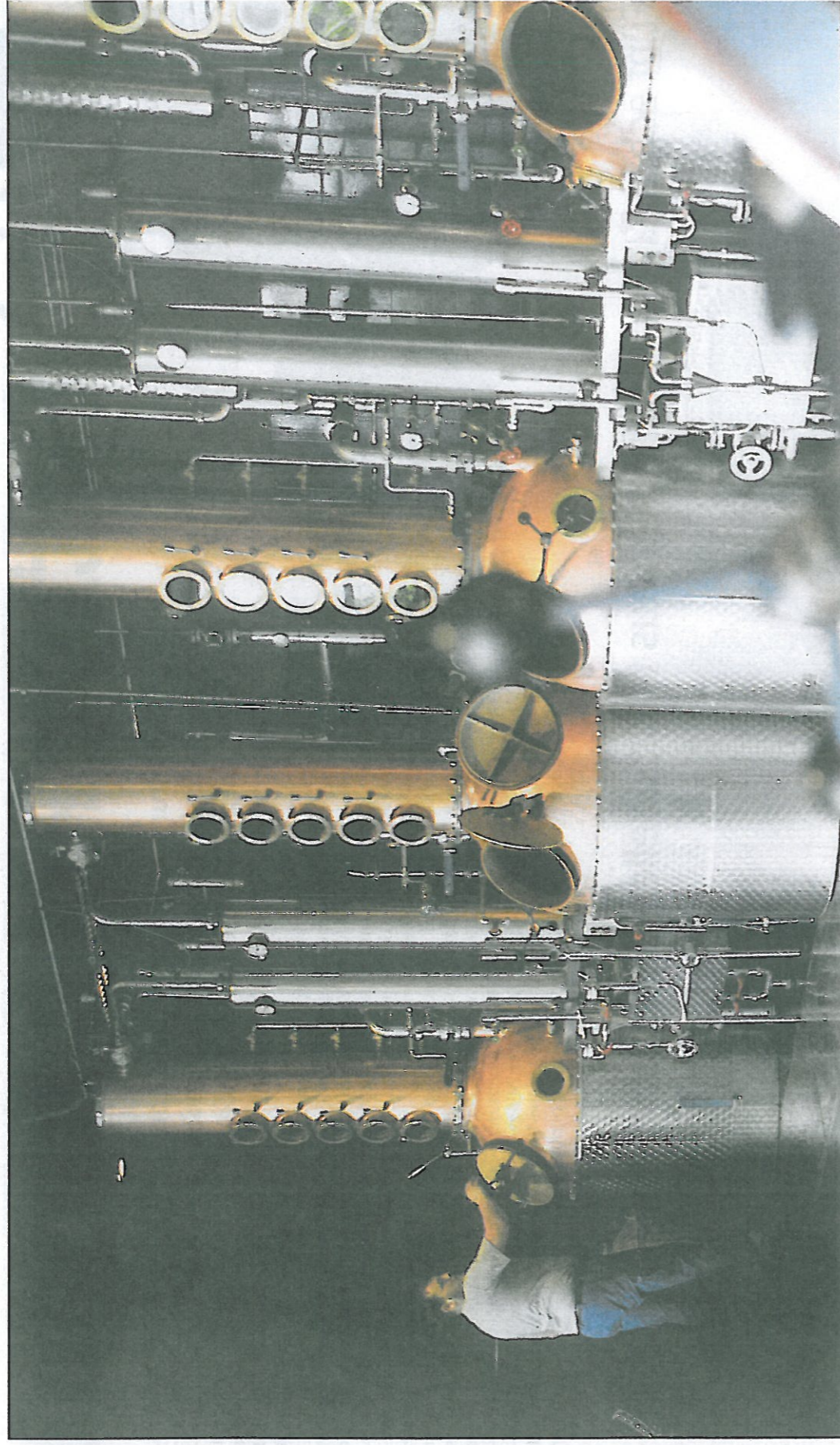
**Wer Zug sagt, denkt an Kirsch. Und wer an Kirsch denkt, dem kommt zuerst der Name Etter in den Sinn. Die Firma brennt seit 1870 bestes «Chriesiwasser». Heute noch.**

ELSBETH HOBMEIER

**H**ans Etter prophezeit ein grandioses Kirschjahr 2011: «Wir haben so viel eingemaischt wie schon ewig nicht mehr», sagt der Chef des Familienunternehmens Etter Söhne AG. 682 000 Kilo Kirschen sind bereit fürs Brennen, das ist die zweitgrösste Menge seit je. Das heisst etwas, denn Hans Etter kann auf Aufzeichnungen bis zum Jahr 1870 zurückgreifen. Sein Urgrossvater Johann Baptist Etter kreierte zwar das «Chriesiwasser» bereits 1823, aber erst Grossvater Paul machte es zum Haupterwerb und gründete eine Firma mit Sitz in Zug. Seit 1980 wird in einem Neubau an der Stadtgrenze produziert und vermarktet. Und exportiert: Auf der Kundenliste stehen heute Adressen in über 20 Ländern. «Die Wertschätzung ist vor allem in Deutschland sehr hoch», weiss Hans Etter.

110 Jahre lang brannte Etter einzig Kirsch. «Das ist eine positive Atlanta», lacht Hans Etter. Denn heute macht der Kirsch zwar nur noch 42 Prozent der gesamten Produktion aus, aber in den Köpfen wird die Firma Etter Zug eben immer noch vielerorts einzig mit diesem Fruchtbrand assoziiert. Dies, obschon in den Brennkeseln des Unternehmens

**Etter Vieille Kirsch aus dem Barrique.**



**Rund ein Dutzend Fruchtarten werden in dieser Brennereianlage zu gebranntem Wasser verarbeitet: Die Firma Etter ist das Aushängeschild des Zuger Kirschs.**

# Markenzeichen Kirsch

mens auch Williams, Pfümüli, Mirabelle, Gravensteiner, Quitte, Aprikose, Framboise und Grappa entstehen. Eine Spezialität für sich sind die während mehreren Jahren im Barrique gelagerten und dadurch goldbraun gebräunten Vieille Kirsch, Vieille Poire Williams und Vieille Prune.

46 Prozent der Etter-Produktion geht ins Ausland. In der Schweiz werden vorwiegend der Fachhandel sowie Globus, Coop und Manor beliefert, die Gastronomie ist eher schwach vertreten. «Dort läuft nur etwas, wenn der Service gut geschult ist und die Gäste entsprechend beraten kann», betont Hans Etter. Ein schöner Titel wie «Distiswiss Goldbrenner des Jahres», den Hans Etter und sein

Schwiegersohn Gabriel Galliker Etter für die Jahre 2009/2010 abholen durften, mache zwar grosse Freude, aber finde in der Gastronomie nicht den entsprechenden Niederschlag, findet er.

## Das gesamte Brennobst stammt von Schweizer Bauern

«Die Bauern haben wieder Freude an den Chriesis», stellt Hans Etter in den letzten Jahren vermehrt fest. Das verbessere die Zusammenarbeit – eine Zusammenarbeit, die von Etter von jeher bewusst gepflegt wird. Auch die letzten März soll wiederum die jährliche Zusammenkunft der Lieferanten – «unsere Chriesikunden» nennt sie Etter – stattfinden, um ein Resümee über die Ernte zu be-

sprechen und den Kontakt untereinander zu festigen.

«Unser gesamtes Obst stammt einzig von Schweizer Bauern, die wir gut bezahlen», lautet das Credo der Firma. Nicht zuletzt dank Bundessubventionen ist der Erhalt der Kirschbäume weitgehend gesichert, aber «leider wird die Qualität nicht kontrolliert, was unbedingt nötig wäre», findet Hans Etter.

Im Tun ist zurzeit eine Zuger



**«In der Gastronomie laufen Brände nur, wenn der Service Gäste gut beraten kann.»**

Hans Etter  
Dritte Generation Etter Söhne AG

kannteste Sorte ist die «Lauerzer Aus ihnen wird der sortenreife Jahrgangskirsch der Firma Etter gebrannt, rund acht Kilo braud es für eine 70-cl-Flasche.

## In die Kirschtorte kommen einzig Brände von Bauernhöfen

In die Zuger Kirschtorte kommen übrigens kein Etter-Kirsch, «sonst wäre sie gar nicht mehr zu bezahlen», meint Hans Etter. Die Konditoreien verwenden einen Kirsch «Sirup», den sie aus Bränden von Bauernhöfen herstellen. Aufkeir Nachfrage stiess auch die Idee eines Zuger Kirschtorten-Likörs. Der laut Etter «wie eine ausgepresste Kirschtorte» schmeckt sollte, aber offenbar keinem Bäckerdürrnis entsprach.

**Schon Kaiser Nero ass gern Kapaun. Dem Restaurant Blasenberg oberhalb von Zug brachte der kastrierte Hahn den wirtschaftlichen Aufschwung. Die Spezialität aus eigener Aufzucht ist weitherum einzigartig.**

ELSBETH HOBMEIER

In den Fünfzigerjahren ging es der Wirtschaft auf dem Blasenberg miserabel. Wendelin Limacher notierte damals in Reimen: «Die

wird und dadurch dick und schwer wird. Sein Fleisch ist viel saftiger und von weit besserer Konsistenz als jenes eines gewöhnlichen Hühchens.

Das Schlachtgewicht eines Kapauns liegt gegen drei Kilo. Die Tiere werden von Markus Limacher – dem Sohn des erwähnten Chronisten Wendelin – auf dem eigenen Blasenberg-Bauernhof gezüchtet,



Die Mehrheit der Gäste

Mutter Madlen Limacher ist für die Zubereitung in der Küche zuständig. Die ist ziemlich aufwendig: Das Fleisch wird am Vortag mariniert und dann vor dem Servieren drei Stunden im Backofen gebraten. Dabei muss es regelmässig mit Jus übergossen werden, damit es schön saftig bleibt. Serviert wird der Kapaun für drei oder vier Personen. Dazu gibt es Pommes frites, Safran-Risotto und Salat, das Ganze für 39 Franken pro Person. Dazu passt der Blasenberger Hauswein, ein RieslingxSylvaner aus Osterfingen.

einige sind richtig wild darauf und kommen immer wieder», freut sich der Sohn Stefan Limacher. Er ist vor drei Jahren im elterlichen Gasthof eingestiegen und wird, so ist es geplant, demnächst das Szepter übernehmen. Auch bei ihm wird der Kapaun seine bisherige Hauptrolle weiterspielen. «Natürlich», lacht er. «Mein Grossvater, der Wendelin, hatte es zuerst mit einer Art Guggelbeiz versucht, aber erst der Kapaun brachte uns den Aufschwung», erzählt Limacher junior.

**Gartenwirtschaft mit «Plättli» und Aussicht**



Bilder: Elisabeth Hobmeier  
**Für Kapaun ist der «Blasenberg» schweizweit bekannt.**

## HESSE

**Unternehmensberatung**  
Wir sind seit 35 Jahren die Spezialisten für Marketingkonzepte, Betriebskostenanalysen, Projektfortschritts-

ANZEIGE

# Der entmannte Hahn zieht männiglich an