



## Kirsch für die Nische | Etter Soehne AG, Distillerie, Zug

Seit über 100 Jahren verarbeitet die Familie Etter süße Kirschen zu einem geschmackvollen Obstbrand. Gabriel Galliker-Etter leitet die Firma in Zug heute gemeinsam mit seiner Frau.

Im oberen Stockwerk der Etter-Produktionsstätte in Zug werden Flaschen von Hand versiegelt. Auf manche wird ebenfalls in Handarbeit ein Edelweiß aus Stoff geklebt. Es sind einige der letzten Arbeitsschritte, bevor die Flaschen bereit sind zur Auslieferung. Seit 1870 stellt das Familienunternehmen seinen Kirsch und weitere Obst-

brände in Zug her und hat sich damit über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht. Dabei baut es auch auf die lange Zuger Kirschen-Tradition, die bis auf einen entsprechenden Markt im Jahr 1627 zurückzuführen ist.

„Wir beziehen die Früchte für unseren Kirsch von etwa 70 Bauern aus der Umgebung“, sagt Gabriel Galliker-Etter, der durch die Produktionsräume führt und gemeinsam mit seiner Frau Eveline die Firma in der vierten Generation leitet. „Einige der Bauern verfügen über lediglich einen Kirschbaum, andere über zehn oder 100.“ Wie viele Kirschen dabei von jedem Betrieb geliefert würden, sei zweitrangig, in erster Linie spiele die

### „Unsere Produkte bestehen alle zu 100 Prozent aus Schweizer Früchten.“

Qualität eine Rolle sowie die Tatsache, dass man die Landwirtschaft der Region unterstützt.

Gabriel Galliker-Etter spricht leidenschaftlich darüber, wie die langsame, aber stetige Rückbesinnung auf lokale und qualitativ

hochwertige Produkte auf dem Markt seinem Unternehmen zugutekommt. „Was viele Firmen heute als Herstellungsprozess und Verkaufsargument neu entdecken, haben wir schon immer so gemacht.“ Galliker-Etter kam als junger Lehrling in die Firma und war ihr von Anfang an stark verbunden. Als er seine Frau kennenlernte, die Ur-Enkelin des Firmengründers, wusste er, dass die Verbindung wohl ein Leben lang anhalten

würde. Die beiden haben heute drei gemeinsame Söhne.

Auf die Traditionen der Firma zu setzen, ohne dabei Innovationen außer Acht zu lassen, daran ist Gabriel Galliker-Etter viel gelegen: „Alle unsere Produkte bestehen zu 100 Prozent aus Schweizer Früchten.“ Das sei schon immer so gewesen und das will auch die neue Generation im Unternehmen entsprechend weiterführen. Jedoch an der Entwicklung von neuen Produktionsgeräten wie auch an neuen Produkten selbst wird stets getüftelt, dabei sollen kurzlebige Trends allerdings keine Rolle spielen. „Wir könnten gar nicht so schnell auf solche Entwicklungen auf dem Markt reagieren.“ Entstanden ist aber etwa ein Schweizer Whisky, der Johnett Single Malt. Wie mit den Obst-

bränden will Gabriel Galliker-Etter auch damit die Nische der Feinschmecker bedienen, die nach geschmacklichen Besonderheiten suchen und die Qualität eines nachhaltigen, regionalen Produkts zu schätzen wissen. „Zu unserer Freude gibt es von diesen Leuten immer mehr.“

Das ist wohl ein Grund zu feiern, wovon im Juli in Zug diverse Events zeugen, wie zum Beispiel der große Kirschmarkt. Zudem soll die Aktion „1000 Kirschbäume für die Stadt Zug“ den Fortbestand der feinen Frucht in der Region sichern.

#### Kontakt:

Etter Soehne AG, Distillerie  
Chollerstrasse 4  
CH-6300 Zug  
[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)

