



Kirschenerte



Etter Söhne AG, Zug

VOM CHRIESIWASSER ZUM ZUGER KIRSCH

Wohl kaum ein anderes Unternehmen hat für den Schweizer Kirscho so viel gemacht wie Etter Söhne AG aus Zug. Bereits seit 1870 wird professionell Kirscho produziert. Hier ein kleiner Einblick.

Auf dem Bauerngut «Berglihof» in der Gemeinde Menzingen, dem Stammsitz der Familie, kreierte Ur-Urgrossvater und Bauer Johann Baptist Etter formidables «Chriesiwasser», betrieb das Brennen seit 1823 als Nebenerwerb und legte alsbald den Grundstein für die später so bekannten Etter Fruchtbrände.

Im Jahre 1870 machte Johanns Sohn Paul das Chriesiwasser zu seinem Haupterwerb und gründete die gleichnamige Firma mit Sitz in Zug. 1980 zog man in einen Neubau an die Stadtgrenze, wo heute in technisch modernen und ISO-zertifizierten Anlagen verschiedene Fruchtsorten zu gebranntem Wasser

verarbeitet werden. Serviert zum Apéro, als Krönung eines feinen Essens oder als «Gute-Nacht-Geschichtli», verzaubern sie Nase und Gaumen von Geniessern aus aller Welt: ETTER – la fine eau-de-vie. Übrigens: Exportiert wird heute in über 20 Länder.

Natur pur – so simpel lautet das Rezept für Etter Kirscho und alle anderen qualitativ hochstehenden Produkte aus dem gleichen Hause. Die Kirschen und alle anderen Fruchtarten stammen zu 100 Prozent aus der Schweiz. «Ursprungskompetenz Schweiz» nennt das die Firma. «Wir legen zudem grossen Wert auf den Standort Zug. Schliesslich hat unser Haus den Begriff Zuger Kirscho stark mitgeprägt.» Auch sonst unterstützt Etter die Schweizer Landwirtschaft mit einer Philosophie, die einem Bekenntnis zur Heimat gleichkommt und die Verbundenheit mit ihr ausdrückt: Das gesamte Obst stammt von Schweizer Bauern.

Die unglaubliche Geschmacksvielfalt ist es, welche die Familie Etter am Kirscho speziell

fasziniert. Und weil sie auch andere Feinschmecker auf diese Entdeckungsreise mitnehmen will, sind Gäste zur Degustation bei Etter in Zug jederzeit willkommen, um das Reich der Geschmacksvielfalt Kirscho kennenzulernen.

Und wie sieht die Firma ihre Produkte in Zukunft? «Die Leute konsumieren weniger, dafür Besseres». Genau hier ist die grosse Chance. Von Zuversicht und Tatendrang, neuen Ideen und frischem Wind ist der Weg in die Zukunft geprägt. Gabriel Galliker-Etter, der seit 2013 für das Unternehmen verantwortlich ist, blickt positiv in die Zukunft und meint: «Die Leute konsumieren weniger, dafür Besseres und dies passt genau zu uns, wo wir doch schon immer auf die Qualität ein besonderes Augenmerk gelegt haben».

Savoir vivre – savoir boire

Etter Söhne AG, Zug // www.etter-distillerie.ch