



ETTER

LA FINE EAU-DE-VIE



Etter Soehne AG

Vom berühmten Kirsch zum eigenen Whisky

Die Familie Etter brennt bereits seit 1823 in nunmehr vierter Generation ihr berühmtes Kirschwasser. Seit 2007 gibt es nun auch einen eigenen Single Malt Whisky – den JOHNETT, der im vergangenen Jahr bei den „Switzerland's Best Whisky Awards“ zu einem der Top 3 Whiskys der Schweiz ausgezeichnet wurde. Ein Porträt von Patrick Tilke.

Die Familie Etter kann auf eine lange Geschichte zurückblieben. Bis in das 13. Jahrhundert hinein sind die Vorfahren im Kanton Zug verbürgt. Der Bauer Johann Baptist Etter war es schließlich, der seit 1823 im Nebenerwerb sein eigenes „Chriesiwasser“ auf dem Berglihof in Menzingen brannte. Sohn Paul machte das Brennen zum Haupterwerb und gründete 1870 die gewerbliche Destillerie mit wirtschaftlicher Weitsicht im nahgelegenen Zug. 1926 übergab er sie seinen Söhnen Johann und Josef. 1974 übernahm Hans Etter mit nur 25 Jahren die Leitung vom 85-jährigen Papa. 1980 folgte ein Neubau an der Stadtgrenze von Zug, wo heute in technisch modernen und zertifizierten Anlagen in einer der modernsten Spezialitätenbrennereien Europas produziert wird. Nachdem

Hans Etter fast 40 Jahre als Oberhaupt des Hauses agierte, legte er die Geschicke und das Geschäft im September 2012 in die Hände seiner Tochter Eveline und ihres Ehemanns Gabriel Galliker-Etter. Für den Fortbestand der Tradition ist so bereits gesorgt, auch mit den Enkelsöhnen – ganz nach dem Motto: „Unsere Qualität ist unsere Zukunft.“

Eine Passion in der Destillation

Noch heute – fast 150 Jahre nach der Gründung des Unterneh-

Der JOHNETT 2009 – der dritte Vintage des Hauses (6 Jahre) ist bereits zwei Jahre älter als der Vorgänger, wurde im Alkoholgehalt von 42% auf 44% optimiert und kommt non-chill-filtered in die Flasche.



Von einer Generation zur nächsten: Hans und Christine Etter (außen), sowie Eveline und Gabriel Galliker-Etter und die drei Söhne



Puristisch, elegant und individuell – der Brennraum beherbergt eine Überwachungsstation und acht Brennblasen.

mens – sind Kirschwasser das Aushängeschild des Hauses. Die Nähe zu dem verführerischen Rosengewächs ist dabei schlicht der Region Zugersee geschuldet, die berühmt für ihre Kirschen ist – über 200 Brennsorten gedeihen hier. Es sind kleine, tief-schwarze Süßkirschen, die auf den Namen Lauerzer, Mistler, Dolleseppler, Lauber oder Lampnästler hören. Sie sind robust trotz weicher Haut, geschmack-sintensiv, voll von Süße und dank des relativ großen Kerns von einer zarten Mandelnote begleitet. Für die Produktion kommen schließlich nur vollreife, aromatische und unbeschädigte Früchte regionaler und vertrauter Kirschbauern zum Einsatz. „Ursprungs-kompetenz Schweiz“ ist denn auch das geerdete wie ansagende Motto der Familie. Sorte, Boden, Klima, Reifegrad und Jahrgang sind weitere, ausschlaggebende Kriterien für ein qualitativ hochwertiges Kirschwasser. Hans Etter und seine Familie verantworten die Stilistik ihrer Spirituosen-Spezialitäten, welche bekanntlich stark von der Natur geprägt sind. Zudem ist man ein typischer Familienbetrieb: Die gesamte Wertschöpfungskette geschieht unter einem Dach – vom Einkauf, der Verarbeitung, Destillation, Lagerung und Abfüllung über das Marketing, die Distribution und den Verkauf bis hin zum Jahresabschluss. Darauf ist man stolz. Und auf dieser Basis konnte das Unternehmen Etter – auch mit weiteren Destillaten – Spitzenpositionen in 22 Ländern dieser Erde belegen.

Von der Expertise im Kirsch zum eigenen Whisky – der JOHNETT

Wie kommt man nun vom berühmten Kirsch zu einem hervorragenden Whisky? Es war Hans „John“ Etter, aus dessen Idee der nach ihm benannte

JOHNETT Whisky entspross, und mit dem er sich nun – nach dem Rückzug aus der operativen Leitung – eingehend beschäftigt. Bereits seit Mai 2007 produziert er ihn, jährlich in einer Neuauflage als Vintage – 2007, 2008 und derzeit als dritte Edition den 2009er. Für die Produktion ist ihm wie bei allen Produkten des Hauses der regionale Bezug wichtig. Die Maische stammt von der 1862 gegründeten Familienbrauerei Baar der Familie Uster, das Wasser aus den Tropfsteinhöhlen der Höllgrotten im Eigentum der Familie Schmid. Letzteres gilt als eines der reinsten Wasser der Schweiz, dauert es doch 10 Jahre, bis ein Regentropfen die Höhlendecke erreicht und ins Quellbecken fällt. Nach der Destillation in der modernen Brennerei reift der JOHNETT in den Tropfsteinhöhlen in Ex-Pinot Noir-Eichenfässern des Weinguts Rosenau der Familie Ottiger im luzernischen Kastanienbaum. Das besonders feuchte Klima dieses ungewöhnlichen Lagerorts reduziert den Flüssigkeitsverlust erheblich, und das Klima gelangt auch – so man es verbürgen kann – als eindruckliche Geschmackskomponente in den JOHNETT. Bis zum endgültigen ersten Whisky – den Jahrgang 2007 – dauerte es allerdings noch viele Monate mehr, denn Etter nahm sich die Zeit, um den richtigen Geschmack zu treffen. Ein fruchtbetonter – bewusst kein schottischer – Single Malt Whisky sollte es werden, der Genussfreude bereitet: elegant, leicht fruchtig, feminin, harmonisch und zart. Dazu ein leichter Zug von Rauch im Abgang. Die neueste Edition 2009 zeigt mit gut sechs Jahren schon eine schöne Reifeleistung in gewachsener Qualität. Mit acht bis zehn Jahren dürfte dieser, so John Etter, dann auch seine maskulinen Noten entwickeln – wir jedenfalls sind gespannt auf die kommenden Abfüllungen! ()

Fünf Fragen an Hans „John“ Etter

Whisky Time (WT): Herr Etter, wie sind Sie darauf gekommen, einen eigenen Whisky zu produzieren?

Hans Etter (HE): Wir wurden durch unseren Freund Edi Bieri, der zu den absolut ersten Whisky-Brennern gehörte, inspiriert.

WT: Wie sind Sie auf die Produktionsmethode für den JOHNETT gekommen?

HE: Aufgrund unserer seit 1870 vorliegenden Erfahrung in der Destillation von Kirschen haben wir unsere Destillationsmethode an die Kirschdestillation angelehnt.

WT: Was für Parallelen gibt es zwischen der Produktion eines Kirschwassers und der Ihres Whiskys?

HE: Im Hause Etter ist die Produktion in Bezug auf die Destillation zu 100% identisch. Der Rohstoff und der Reifeprozess ist allerdings ein völlig anderer.

WT: Was ist das Geheimnis eines guten Whiskys?

HE: Zwischenzeitlich stelle ich fest: Dies wird wohl immer ein Geheimnis bleiben, zumal die Geschmacksvielfalt unglaublich vielfältig ist und die Whisky-Geniesser je nach Lust und Laune die Güte interpretieren. Eben die faszinierende Geschmacksvielfalt von Single Malt Whisky.

WT: Was sind die weiteren Pläne bezüglich des JOHNETT?

HE: Der Auf- und Ausbau der Marke JOHNETT als eigenständige Marke aus dem Traditionshaus Etter in Zug.

WT: Herzlichen Dank für das Gespräch!

Eine ganz und gar individuelle Technik der Reifung – der JOHNETT lagert in einer Tropfsteinhöhle.

ADRESSE

Etter Soehne AG
Chollerstr. 4
6300 Zug ZG
www.johnett.ch

Besuche

Ganzjährig geöffnet

Mo-Fr: ganztägig, letzte Tour um 17 Uhr
(ca. 1,5 Stunden,
gegen Voranmeldung)

Sa: ganztägig, letzte Tour um 14.30 Uhr
(ca. 1,5 Stunden,
gegen Voranmeldung)

Anfahrt

Am besten mit dem PKW über die Autobahn A4 von Luzern oder Zürich und hier die Ausfahrt Zug-Cham-Steinhausen benutzen. Oder mit der SBB zum Bahnhof Zug-Choller- müli. Von hier sind es drei Gehminuten zur Destillerie.

