

zentralplus

News plus mehr – für Luzern und Zug



Gabriel Galliker-Etter probiert im Aussenlager einen Brand aus einer Korbflasche. (Bild: zvg)

Distillerie Etter Söhne in Zug feiert 150-Jahr-Jubiläum

«Wir brennen für die Zukunft»

4 min Lesezeit 12.03.2020, 19:45 Uhr

Vier Generationen Handwerkskunst, Verkaufstalent und konsequente Markenpolitik führten dazu, dass der Name Etter heute ein Synonym für Zuger Kirsch ist. Bei unserem Besuch entdecken wir Trouvailles, von denen kaum jemand weiss.



Autor/in:

Markus Mathis

@ZENTRALPLUS FOLGEN

«Ohne unsere Vorfahren könnten wir nicht das herstellen, was uns auszeichnet», sagt Gabriel Galliker-Etter. Der «Trick» dahinter: Das Hauptprodukt des Hauses, der Etter Kirsch, ist ein Verschnitt aus verschiedenen Jahrgängen. So bleibt die Qualität gleich und die Erwartungen der Kunden werden immer erfüllt. Dafür kann Etter Söhne auf Kirsch bis zum Jahrgang 1949 zurückgreifen.

Die Firma feiert heuer ihr 150-Jahr-Jubiläum und ist damit eines der ältesten Unternehmen im Kanton. «Wir brennen für die Zukunft», sagt Galliker-Etter. Wir treffen ihn beim Jubiläumsempfang der Etter Söhne AG in Zug. Er und seine Frau Eveline

übernahmen den Betrieb 2012 von Hans Etter, der noch als Verwaltungsratspräsident des Unternehmens wirkt.

Bäuerliche Ursprünge

Vorfahr Johann Baptist Etter (1800-1872) sass einst auf dem Berglihof in Menzingen – gleich unterhalb des Gubels. Er war Bauer, und brannte im Nebenerwerb «formidables Chriesiwasser». Sohn Paul Etter (1846-1938) machte das Brennen zur Hauptbeschäftigung und zog nach Zug.



Berglihof in Menzingen: Hier kommen die Etters ursprünglich her.

Unter seinen Söhnen Johann und Josef war die Distillerie als «Paul Etter & Fils» bekannt. Das steht auch auf der Etikette des Jubiläums-Cuvées, den Etter nun aus den letzten 25 Jahrgängen gebrannter Lauerzer Chriesi assembliert hat.

Alles für die Marke

Etter stellt mehr als Fruchtbrände her. Die Firma hat einen Single-Malt-Whisky aus hopfenfreiem Jungbier der Brauerei Baar geschaffen. Der Name ist aber untrennbar mit hochwertigen Fruchtbränden verbunden.

«Ich habe alles getan, um die Marke zu stärken», sagt Hans Etter. Gabriel Galliker-Etter lässt durchblicken, dass er das Branding weiter stärken will. Kein Zufall also, dass Etter für viele Konsumenten zum Synonym für Zuger Kirsch wurde.

Geheimtipp für Locals

Vielen Zugerinnen und Zugern ist daher nicht bekannt, dass es am Choller, wo Etter Söhne seit 1980 ein modernes Fabrikations- und Vertriebsgebäude bezogen haben, ausser gutem Schnaps weitere Trouvaillen gibt. In Form von Weinen, vornehmlich aus Spanien und Italien.



Unternehmerpaar Gabriel und Eveline Galliker-Etter mit einem Bild von Hans Etter.

Es ist das Erbe der Zuger Weinhandlung Helbling, welche Etter Söhne vor über 30 Jahren übernommen hat. Ohne grosses Aufhebens verkauft man seither an die Gastronomie und Privatkunden der engeren Umgebung. Für Liebhaber von ausgesuchten Tropfen aus dem Priorat, Ribera del Duero oder dem Piemont ein veritabler Geheimtipp.

In Deutschland gibt es einen Fanclub

Für Etter Söhne ist der Export von grosser Bedeutung. Knapp ein Fünftel des Umsatzes macht die Firma in Deutschland. «Dort gibt es seit diesem Jahr auch einen Etter-Fanclub», sagt Gabriel Galliker-Etter. Ein Etter-Fan aus Bremen hat ihn ins Leben gerufen.

Natürlich hat auch Etter mit Herausforderungen zu kämpfen. Alkoholwerbung ist bekanntlich verboten. Das Marketing sei schwierig, weil man mit den Produkten Emotionen verbinden wolle, sagt Galliker-Etter.

Bekenntnis zur Heimat

Er setzt in Imagefilmen auf Schweizer Qualität und die Verbundenheit mit der Region um die Rigi. Und lebt diesem Credo im Betrieb auch nach: Die Kirschen und alle anderen Fruchtsorten, die er verarbeitet, stammen – mit Ausnahme der Orangen – zu 100 Prozent aus der Schweiz.

Abfallprodukte wie die Kirschsteine werden in der Heizzentrale Lättich in Baar verbrannt. Der Trester geht in eine Biogasanlage nach Hünenberg. Das Engagement für Nachhaltigkeit lässt sich Etter Söhne einiges kosten. «Wir müssen Geld drauflegen, damit wir unsere Produkte so entsorgen können», sagt Galliker-Etter.



Bis 1980 produzierte Etter Söhne an der Baarerstrasse in Zug. Anschliessend baute Rohstoffhändler Marc Rich hier seinen Glaspalast, der heute der Zuger KB gehört.

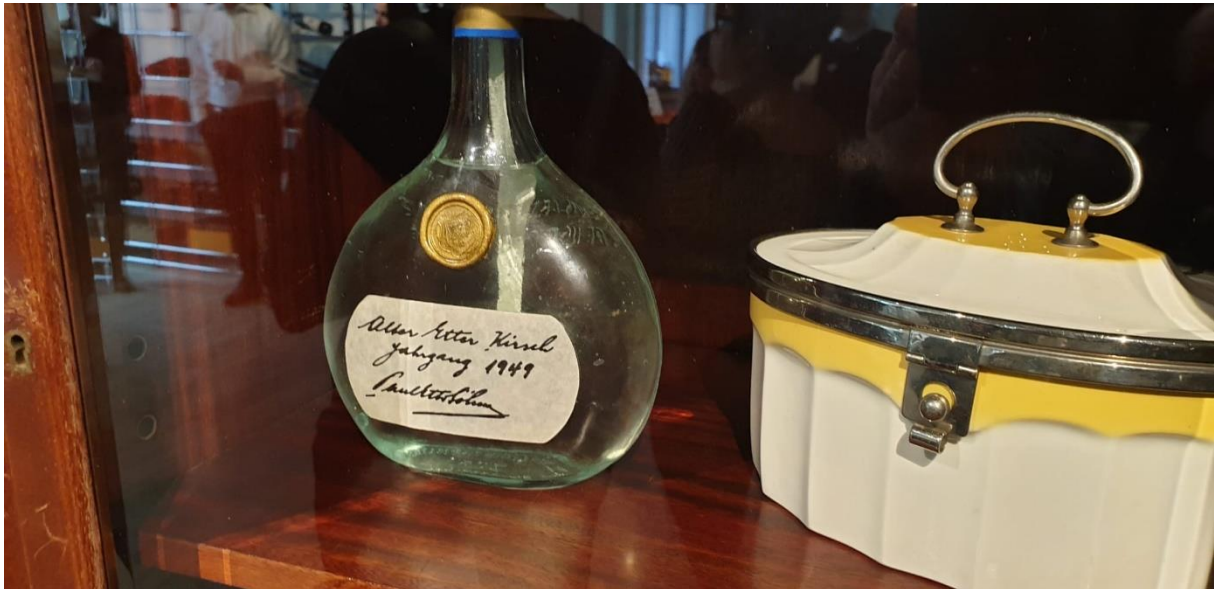
Es braucht Temperaturschwankungen

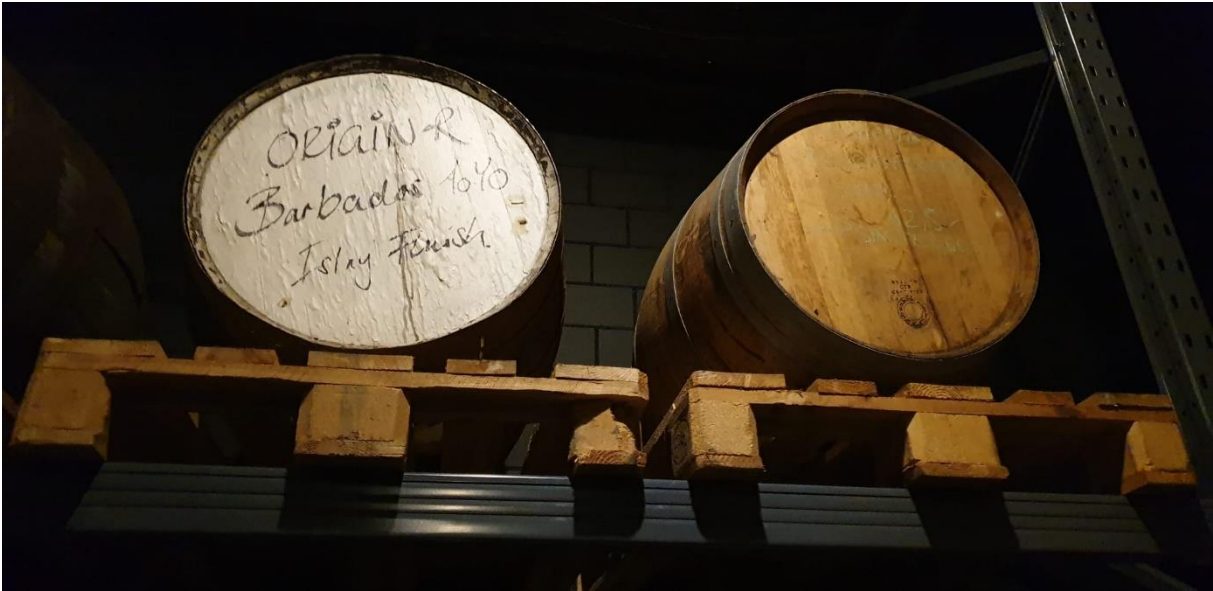
Galliker-Etter führt durch einen eindrücklichen Keller, der gefüllt ist mit Holzfässern und Korbflaschen. Ein Teil davon ist ausgelagert zu Bauern. Sie lagern die traditionellen Korbflaschen nach alter Väter Sitte an Orten, wo sie grossen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind.

Das lässt die Steinobstbrände reifen. Es bringt ihre Aromatik in den Vordergrund, lässt den Geschmack runder erscheinen und mildert die alkoholische Note ab, erklärt Hans Etter.

Neun Tonnen Maische täglich

Bevor es soweit ist, werden die Früchte freilich erst verarbeitet. Etter legt Wert auf reife Früchte und einen kurzen Transport vom Bauern in die Destillerie, um den Gärprozess überwachen zu können. Die Früchte lagern in Gärtanks, die zwischen acht bis 30 Tonnen davon beinhalten.







Gebrannt wird in acht Häfen. Man brenne dreimal pro Tag, verarbeite so bis zu neun Tonnen Maische, sagt Brennmeister Tobias Hauser. Zusammen mit seinem Kollegen Urs Wiss bewältigt er so gleich einen Tankinhalt.

Vergorene Kirschen sind haltbar

Saisonal gibt es in der Produktion eine Abfolge. Die Maische von Williams-Birnen wird rasch nach der Ernte destilliert, die Kirschen sind länger haltbar.

Aber es sind die anspruchsvollsten Früchte zum Brennen, wie Hans Etter und Gabriel Galliker-Etter beteuern. «Es ist vielleicht ein Zufall», sagt Hans Etter. «Aber die Spirituose, die alle in unserer Familie am meisten mögen, ist der Kirsch».



Moderne Architektur: Distilliererei Etter Söhne im Choller.