

1. Tag in der gleichen Konstellation: Hansruedi Winiger (links) und Milan Dimcic feiern 40 Jahre Café Tiffany's.

30%. Dennoch fand man sich damit beide schätzen es heute, wenn sie der Schicht nicht mehr wie ein Aschenstinken. Auch heute noch sind die für die besten Kunden: «An Wochenenden kann man sich im Fumoir kaum umsetzen», sagt Barchef Milan Dimcic. «Ehemaliger Koch war für Winiger die Leidenschaft des Morgen- und Mittagsgeschäfts ers schwerlich. In den 80ern nahm er sich noch Zeit für das Mittagessen, eine Kaffeemaschine gab es in kaum einem Café. Früher öffneten wir um 9.00 Uhr. Bis zum Jahr hatten wir schon 30 bis 40 Mal Gipfeli verkauft.», erinnert sich er. Auch das Abendgeschäft hat sich verändert. «Die Leute gehen später in den

Wie soll eine Bar die Beziehung zur Stammkundschaft bauen, wenn Personal andauernd wechselt?»

Hansruedi Winiger, Inhaber Tiffany's Café Bar

«Wir machen heute mehr Umsatz in der Nacht bis Schluss als vorher», erzählt Milan Dimcic. Im Februar wurde das Jubiläum mit Live-Musik gefeiert. Das Duo denkt nicht ans Aufhören – solange es ihnen Spaß bereitet, machen sie weiter. «Vermutlich wird man uns einmal mit den Füßen von der Bar tragen», scherzt Winiger.

Bar Tiffany's
Chollerstrasse 52, 2502 Biel

Öffnungszeiten
Mo ab 17.00 – 00.30 Uhr
Di ab 17.00 – 02.30 Uhr
Mi ab 17.00 – 05.00 Uhr
Do ab 17.00 – 00.30 Uhr



Zuger Institution feiert

Die Etter Söhne AG ist mit 150 Jahren eine der ältesten Firmen des Kantons Zug. Trotz ihres beträchtlichen Alters sprüht die bekannte Zuger Brennerei vor Innovation und Zuversicht.

Die Etter Söhne AG feiert in diesem Jahr ihr Jubiläum zum 150-jährigen Bestehen. Etter steht in Zug als Synonym für Kirsch. Dies, weil im Zuger Familienbetrieb seit 1870 Kirschwasser gebrannt wird. Aus Schnaps sind mit den Jahrzehnten aber edle Fruchtbrände geworden, die weltweit für Furore gesorgt haben und heute zum festen Bestandteil im Fachhandel, in Topprestaurants und privaten Bars von Geniessern gehören. Mit Führungen, Anlässen und spannenden Aktivitäten feiern die Etters das Jubiläumsjahr. Alles Wissenswerte wird laufend auf der Webseite www.etter-distillerie.ch aufgeführt und über die Sozialen Netzwerke kommuniziert.

Qualität statt Quantität

Den Fokus haben die Etters bei ihren Produkten schon immer auf die Qualität statt auf die Quantität gelegt. So sind einzigartige Fruchtbrände entstanden, die als ehemalige Trendsetter den Markt prägten. Heute sind die Liebhaber überzeugt: Etter – man weiss was man

hat! «Natur pur». So einfach lautet das Rezept für sämtliche qualitativ hochstehenden Fruchtbrände aus dem Hause Etter. Die Kirschen und alle anderen Fruchtarten – mit Ausnahme Orange – stammen zu 100 Prozent aus der Schweiz.

Jubiläumsfest

Der heimliche Star ist und bleibt der Kirsch. Die unglaubliche Geschmacksvielfalt ist es nämlich, welche die Familie Etter noch heute am Kirsch speziell fasziniert. Weil sie auch andere Feinschmecker auf diese Entdeckungsreise mitnehmen will, ermöglicht die Firma an ihrem Sitz in Zug Betriebsbesichtigungen und ungezwungene Fruchtbrand-Degustationen. Am Samstag, 7. November 2020 öffnet Etter die Türen zu einem unvergesslichen Blick hinter die Kulissen. Herzlich willkommen zum Jubiläumsfest: «Die Schweiz brennt» – «Unser Feuer brennt seit 150 Jahren»!

ETTER SOEHNE AG
Distillerie
Chollerstrasse 4, CH-6300 Zug
T +41 41 748 51 51
www.etter-distillerie.ch

Öffnungszeiten Showroom & Shop
MO – FR 09.00–12.00 Uhr / 13.30–18.30 Uhr
SA 10.00–16.00 Uhr

