



Der Reifekeller mit seinen traditionellen Korbflaschen und Eichenfässern, in denen die Fruchtbrände reifen, ist der ganze Stolz von Hans Etter (links) und Gabriel Galliker-Etter.

Eine 150-jährige Erfolgsgeschichte

Die Zuger Familien-Distillerie Etter Söhne AG feiert heuer ihr 150-Jahr-Jubiläum. Wo einst «nur» reiner Kirsch entstand, ist heute der Geburtsort vieler edler Fruchtbrände.

TEXT ELLA RICHARDS FOTOS THOMAS ZIMMERMANN

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster



Hier entstehen die edlen Tropfen: Die Spirituosen-Manufaktur besteht aus modernsten Anlagen und Brennblasen.



gute Zusammenarbeit mit den Produzenten, die auf gegenseitigem Respekt und Vertrauen basiere. «Das ist wichtig, denn eine erfolgreiche Edelbrandherstellung fängt bei guten Rohstoffen an.» Wenn das Obst dann an der Chollerstrasse 4 in Zug ankommt, wird es gemischt und anschliessend destilliert. «Das Destillieren braucht viel Erfahrung und Übung. In erster Linie muss die Arbeit aber Spass machen. Wir haben das Glück, zwei sehr erfahrene Brennmeister zu haben, die sich perfekt ergänzen», sagt der Geschäftsführer.

Doch mit dem Brennen ist die Arbeit noch nicht getan: Eine korrekte Lagerung und Filtration seien für das Endprodukt mindestens genauso wichtig, bevor es abschliessend abgefüllt und verkauft werden könne. Insgesamt arbeiten 23 Mitarbeitende in der Firma. «Ja, das Ganze ist mit viel Arbeit verbunden und die Branche ist keine einfache. Doch das Tolle ist, dass man mit dem Genuss, der Kulinarik und der Natur zu tun hat», fasst Hans Etter zusammen. Das bestätigt auch Gabriel Galliker-Etter, und fügt hinzu: «Zudem finde ich es immer wieder faszinierend, wenn man schlussendlich das eigene Produkt in den Händen halten darf.»

Wer an Zuger «Chriesi» oder den Zuger Kirsch denkt, der kommt am Namen Etter nicht vorbei. «Unsere Familie hat das berühmte Kirschwasser massgeblich geprägt. Etter gilt in der Region schon fast als Synonym dafür», sagt Hans Etter. Und dies hat auch seinen guten Grund: Seit nunmehr 150 Jahren werden im Etterschen Familienbetrieb Kirschen zu Fruchtbrand verarbeitet. «1870 hat mein Grossvater mit der Gründung einer gewerblichen Brennerei in Zug den Grundstein gelegt», so der 71-Jährige. Seit 2012 wird der Betrieb in der vierten Generation von seiner Tochter Eveline und seinem Schwiegersohn Gabriel Galliker-Etter geführt. Er selbst fungiert noch als Verwaltungsratspräsident. Das Loslassen sei für ihn nicht ganz einfach gewesen: «Doch ich freue mich natürlich darüber, dass es weitergeht – und Gabriels Passion für diese Arbeit steckt an, das ist wunderbar.»

Gabriel Galliker-Etter (45) erinnert sich noch gut an seine Gefühle bei der Stabsübergabe: «Ich war glücklich und etwas nervös zugleich. Dass ich nach

über 15 Jahren im Betrieb diesen zusammen mit meiner Frau übernehmen durfte, hat mich natürlich stolz gemacht.» Durch seinen Schwiegervater habe er alles über die Unternehmensgeschichte erfahren und viel von seinem Wissen profitieren können. «Etter legt seit jeher grossen Wert auf Tradition und beste Rezepturen. Qualität steht dabei stets über Quantität», meint Galliker-Etter und betont dabei ihren Leitsatz «unsere Qualität ist unsere Zukunft».

Fruchtbrände aus Schweizer Obst

110 Jahre lang fokussierte sich das Unternehmen ausschliesslich auf den Kirschbrand und kirschenverwandte Spezialitäten. Ab 1980 kamen nach dem Umzug in einen Neubau mit entsprechend moderner Infrastruktur weitere Obstsorten hinzu. «Mittlerweile haben wir einen Whisky und zwischen 20 und 25 verschiedene Fruchtbrände im Sortiment, für die wir – mit Ausnahme von Sizilianischen Blutorange – ausschliesslich Schweizer Obst verwenden», erklärt Gabriel Galliker-Etter. Man pflege eine

ETTER-FRUCHTBÄNDE Bei Coop im Sortiment

Verschiedene Fruchtbrände der Etter-Distillerie, darunter die Original Vieille Quitte, Vieille Poire Williams, den Vieille Kirsch Barrique oder den Etter Zuger Kirsch sowie den Fruchtbrandlikör Kirsche und das Etter-Mini-Set mixed finden Sie in ausgewählten Coop-Supermärkten.