



Coop gratuliert:
Eveline und Gabriel
Galliker-Etter zeigen in
ihrem Barrique-Keller
die Spitzenbrände mit
Auszeichnungen.

Preisgekrönte Brennerei aus Zug

Die Brennerei Etter hat allen Grund zu feiern: Sie wurde zur «Brennerei des Jahres 2023/2024» ausgezeichnet. Hinzu kommen Gold- und Silber-Auszeichnungen – auch von Falstaff – für diverse Brände.

TEXT MONIKA BURRI-SUTER FOTO THOMAS ZIMMERMANN

Wer sich den Titel «Brennerei des Jahres 2023/2024» auf die Fahne schreiben darf, hat vieles richtig gemacht. Die Zuger Traditionsbrennerei Etter hat die Fachjury der Branchenorganisation DistiSuisse auf jeden Fall überzeugt – weil der Vertreter der Zuger Kirschkultur in den letzten Jahren die Qualität der bestehenden Brände stetig verbessert und auch immer wieder in neue Produkte investiert hat.

Fast täglich finden bei Etter Führungen statt – so auch heute. Gabriel Galliker-Etter, Geschäftsführer in vierter Generation, steht im Showroom und begrüsst die Gruppe zum Rundgang. Er betont, dass sie die Auszeichnung zur «Brennerei des Jahres» nicht durch Zufall bekommen hätten. «Für uns steht die Qualität und Reinheit unserer Brände immer und kompromisslos an erster Stelle.»

Vom Kirsch bis zum Whisky und Gin
Beim Rundgang erfahren die Gäste vieles über die Geschichte des Familienunternehmens. Seit rund 153 Jahren werden bei Etter Brände hergestellt. In den

ersten 110 Jahren lag der Fokus traditionellerweise auf dem Kirschbrand, weil es damals im Kanton Zug überdurchschnittlich viele Kirschbäume gab. Durch den Bezug eines modernen Neubaus 1980 im Zuger Gebiet Choller konnten die Etters ihr Spirituosenortiment weiterentwickeln. «Inzwischen führen wir 25 verschiedene Fruchtbrände sowie Whisky, Rum und Gin», sagt Galliker-Etter und zeigt in der Auslage auf die vielen stilvollen Flaschen mit hochwertigem Inhalt.

Qualität und regionale Produzenten
Im Lagerraum angekommen, erklärt der Geschäftsführer die Philosophie von Etter: «Unser Unternehmen pflegt seit Jahrzehnten einen engen Kontakt mit Schweizer Obst- und Getreideproduzenten. Die frischen, heimischen Rohstoffe garantieren uns eine hohe Qualität unserer Brände.» Am Ende des Rundgangs ist den Besuchern klar, dass die Herstellung von Bränden aufwendig und zeitintensiv ist. Bei Etter sorgen rund 23 Mitarbeitende für den professionellen Ablauf in der gesamten Produktions-

kette. «Die Auszeichnung bedeutet uns allen viel, weil wir viel Liebe, Leidenschaft und Sorgfalt in die Herstellung und Reifung der Edelbrände stecken.» Mit diesen Worten beendet der Geschäftsführer den Rundgang – und bittet nun zur Degustation. ●

Folgende Goldmedaillen-Brände von Etter sind bei Coop erhältlich:

- 35 cl Zuger Kirsch AOP
- 70 cl Zuger Kirsch AOP
- 35 cl Vieille Poiré Williams «Barrique»
- 35 cl Vieille Quitte
- 35 cl New Generation Fruchtbrandlikör Kirsche

Der Titel «Brennerin/Brenner des Jahres» wird denjenigen Teilnehmenden verliehen, die mit mindestens vier eingereichten Proben aus vier unterschiedlichen Kategorien mit Gold prämiert wurden.