

**Mit Tradition gewachsen**

Eine der grossen und bekannten Brennereien der Schweiz ist die Distillerie Etter, deren Anfänge in das Jahr 1823 zurückreichen. Auch nach nahezu 200 Jahren Geschäftstätigkeit verarbeitet Etter ausschliesslich einheimische Kirschen, wenn möglich aus der Region Zug. Der Kirsch ist das Kerngeschäft und macht die Hälfte der Gesamtproduktion aus. Die andere Hälfte verteilt sich auf andere Obstbrände und Liköre. Zudem brennt Etter eine kleine Menge an koscherem Kirsch für jüdische Geschäfte, Konditoreien und Endkonsumenten – jeweils streng überwacht von einem Rabbi.

«Wir vertreiben unsere Produkte nebst der Schweiz in rund 20 Ländern und seit kurzem bis nach China», erklärt Gabriel Galliker-Etter, der Schwiegersohn von Hans Etter und künftiger Geschäftsführer in der vierten Generation. Bereits jetzt hat er als junger Brenner die Verantwortung für die hochprozentigen Produkte und über die acht Brennblä-



Künftiger Geschäftsführer der Etter-Distillerie: Gabriel Galliker-Etter.



**E**inige sind überschaubare Familienbetriebe geblieben, andere haben sich zum mittelgrossen Unternehmen gemauert. Sie haben dem Brennerei-Sterben getrotzt. Haben neue Wege gesucht und Absatz gefunden. Geblieben sind rund 87000 Kleinproduzenten und 236 Gewerbebrennereien, welche stattliche Mengen an schönen Destillaten aus Schweizer Kernobst, Beeren, Kirschen und Zwetschgen produzieren. Im Wesentlichen unterscheiden sich hochwertige Obstbrände von renommierten und qualitätsbewussten Brennern nur wenig. Doch der Teufel steckt im Detail, in den kleinen Nuancen der Verarbeitung oder in der Qualität der Frucht. Das Gelingen eines guten Destillates sei aber nicht nur Können, sondern oft auch blosser Glücksache, verrät uns einer der Fachmänner.

Kennt hunderte von Kirschsornten: Lorenz Humbel von der Brennerei Humbel.



sen, welche mit einem modernen System betrieben werden. Dieses heizt mit Kirschensteinen, was gleich zwei Vorteile bringt: Erstens können die Kirschensteine gratis entsorgt werden und zweitens benötigt es so weniger Öl. Die Entsorgung der ausgelaugten Obsthäute und Steine kostet den Brenner sonst eine Stange Geld.

Früchte mit einem hohen Zuckergehalt eignen sich am besten für einen Brand, denn aus Zucker entsteht Alkohol und Aroma. Geeignet sind somit Zwetschgen, süsse Apfel- und Birnensorten. Die Destillation mit weniger süssen Früchten funktioniert zwar auch, der Ertrag ist allerdings kleiner. Gerade bei den Kirschen variiert der Ertrag stark, je nach Sorte und Zuckergehalt. Für 7 dl Kirsch benötigt ein Brenner rund 8 Kilo süsse Kirschen. Für die Destillation von weniger süssen Kirschen wie Weichseln benötigt man rund 12 Kilo Früchte.

Ein Brenner, der die Geheimnisse von 1001 Kirschensorten kennt, ist Lorenz Humbel, Geschäftsführer der Brennerei Humbel in Stetten (AG). Auf die Vielfalt der Kirschen stiess er erstmals, nachdem er das Buch «Die Kirschensorten der deutschen Schweiz» von Dr. Fritz Kobelt gelesen hatte. Seither ergründet er den Geschmack der darin beschriebenen hunderten Kirschsorten und brennt daraus Kirsch. Insgesamt führt er 11 sortenreine Kirschbrände sowie ein Kirsch-Cuvée, welches aus 160 verschiedenen Kirschensorten zusammengestellt ist und in einem Kirschbaum-Fass ausgebaut wird. Die geschmacklichen Unterschiede dieser unterschiedlichen Kirschsorten sind dermassen verblüffend, dass sich die Fahrt nach Stetten alleine wegen einer Degustation lohnt.

Lorenz Humbel führt die Brennerei in dritter Generation. Sein Cousin hat den Bauernbetrieb nebenan übernommen und beliefert die Brennerei mit Wil-

