



Die ersten Jahrgänge Zuger Kirsch und Rigi Kirsch AOP

Seit 500 Jahren wird in der Region Zug und am Rigi Kirsch gebrannt. Aber seit diesem Frühling ist der erste Kirsch AOP auf dem Markt!

„Ich ahnte nicht, dass Kirsch so gut sein kann!“ gestand kürzlich eine mit einem feinen Gaumen gesegnete Pariserin dem Patron der Etter Söhne AG Zug, Hans Etter, an einer Degustation in der Lichterstadt. Das passt zum Slogan der Firma Etter „La fine eau de vie“. Der Kirsch, der allzu oft nur gerade als gut genug gilt, um dem Käsefondue zu mehr Rasse zu verhelfen, verdient es allerdings, dass man sich für ihn interessiert.

Zum einen ist er das Produkt einer wunderbaren Region. Die Wiesen intensiv grün. Das Zugersee-Ufer und die Rigi, die von englischen Touristen im 19. Jahrhundert zur „Regina Montium“ (Königin der Berge) erhoben wurde: eine Landschaft von einzigartiger Poesie. Besonders im Frühling, wenn rund 400 Arten Kirschbäume blühen und die Felder mit Wirbeln schimmernder Blütenblätter überziehen.

Dann ist er ein authentisches Terroirprodukt, und dies seit über 500 Jahren. Em-

pörten sich die Behörden im siebzehnten Jahrhundert noch über die Nahrungsmittelverschwendung, die sie in seiner Herstellung sahen, so erlebte der Kirsch ab dem 19. Jahrhundert einen phänomenalen Aufschwung, besonders mit der Einrichtung der ersten industriellen Brennereien: Fassbind 1836, Dettling 1867, Etter 1870 und Räber 1877. Der Kirsch aus der Region hat sein AOP-Label ehrlich verdient, umso mehr, als er sich auf eine lange Vergangenheit berufen kann. Die 1870 gegründete „Kirschwasser-Gesellschaft in Zug“ war die erste Zuger Verkaufsorganisation für Kirsch. Sie hat Kirsch in die ganze Welt und bis nach Kuba exportiert.

Den grössten Erfolg hat der Kirschen Schnaps aber weder in der Romandie noch in Frankreich: „Zum Glück gibt es das Fondue...“, witzelt Hans Etter, 65-jährig, in dritter Generation, mit seinem Schwiegersohn Gabriel Galliker-Etter an der Spitze des Familienunternehmens. In der Deutschschweiz, in Deutschland, Österreich, Italien und Belgien geniesst

der Zuger Kirsch dafür ganz besonderes Ansehen. Dort wird auch das gesamte Sortiment der verschiedenen Kirschwasser geschätzt: Jahrgangs-Kirsch, Vieille Kirsch, vieux et noble...

In der Vielfalt dieses wenig bekannten Sortiments schlummern Bouquets und Aromen von grossem Reichtum. Kirsch kann sich nämlich im Laufe der Jahre entwickeln: „Nach der Destillation muss er mindestens 12 bis 18 Monate reifen, bevor er in den Handel kommt“, erklärt Hans Etter. Deshalb kann man die allerersten Flaschen „Zuger Kirsch AOP“ und „Rigi Kirsch AOP“ der Ernte 2014 frühestens in diesem Jahr geniessen.

Gibt es auch Sammlerflaschen? Hans Etter kann es bestätigen: „2011 hatte ich das Privileg, eine hundertjährige Flasche zu öffnen: ein Traum! Ein unglaublich feiner Kirsch, eindringlich, aber von vollendeter Eleganz. Ein einzigartiges Vergnügen!“ Da haben wir es wieder, „La fine eau de vie.“