

Edelbrände aus Zug Etter - Ein Brillant unter den Spirituosen

Die Qualität von Zuger Kirsch ist mit dem Namen Etter verbunden. Seit vier Generationen produziert der Familienbetrieb hochwertige Spitzenbrände. Den klassischen Etter-Kirsch ergänzt ein breites Sortiment nachhaltig.

Die Kunst des Brennens in der hauseigenen Brennerei der Familie Etter besteht darin, während der Destillation den Vor- und Nachlauf vom Mittellauf zu trennen. «Dazu braucht es viel Erfahrung, eine feine Nase und einen gut ausgebildeten Geschmackssinn», sagt Gabriel Galliker-Etter. Der Erfolg des Brennvorganges ist für den 44-jährigen Geschäftsleiter des Familienunternehmens eine Teamleistung.

Gabriel Galliker-Etter degustiert zusammen mit seiner Ehefrau Eveline und seinem Schwiegervater Hans Etter jeden Fruchtbrand. Zur Qualitätskontrolle zählen viele Details, bevor der Edelbrand abgefüllt wird. Wer die jungen Destillate beurteilt, schaut auf die Reinheit, das Bouquet und die Intensität. Jeder Fruchtbrand erhält die persönliche Handschrift des Hauses Etter. Auch das Zugerberg Quellwasser sei enthalten, bis der richtige Alkoholgehalt erreicht ist.



Verwaltungsratspräsident Hans Etter und Geschäftsleiter Gabriel Galliker-Etter.



Familie Etter leitet eine der traditionsreichsten und modernsten Spezialitätenbrennereien Europas in der vierten Generation.

Nachhaltige Produktion

Die Gründerfamilie Etter legt grossen Wert auf ihren unabhängigen Betrieb, der bereits in der vierten Generation geführt wird. «Unser Unternehmen ist ISO-zertifiziert und die Rezepturen der Brände sind akribisch notiert und hinterlegt», sagt Galliker-Etter. Dazu braucht es gute, reife Früchte um einen Spitzenbrand herzustellen. Familie Etter hat schon mehrere Auszeichnungen gewonnen. Genau solche Brände werden in Zug auch in Zukunft produziert und gemischt mit innovativen Ideen der Kundschaft gezeigt.

Unverwechselbar im Geschmack

Etter-Kirsch ist ein bekanntes, ausgezeichnetes Markenprodukt. Aber Kirsch ist nicht gleich Kirsch. Primus ist der klassische Kirsch, gefolgt vom Vieille Kirsch, dem Weichselkirsch und dem Wildkirsch. Auf den Kirsch folgen die Williams-Brände oder der Swiss Single Malt Whisky. Weitere erfrischende Liqueure, zum Beispiel der Erdbeerzauber, der als Apéritif oder Digestif gekühlt im tulpenförmigen Glas serviert wird, runden die Vielfalt ab.

«Rezeptideen sind immer willkommen», weiss der Geschäftsleiter. Denn auch ein Liqueur gefällt als Kir mit Prosecco oder frischen Früchten und aufgefüllt mit Eis und Mineralwasser. Der Vieille Orange mit sizilianischen Blutorangen mundet pur harmonisch und fruchtig. Serviert zum Apéro, als Krönung eines Essens oder als «Gute-Nacht-Geschichtli», betören diese Brände Nase und Gaumen von Geniessern.

In die ganze Welt hinaus

Bei wenigen Unternehmen ist Qualität so eng mit dem Namen verbunden wie bei Etter. Gabriel Galliker-Etter spielt dann auf die Gründung des Familien-Unternehmens im Jahre 1870 an.



Erst wenn alle Ansprüche erfüllt und Qualitätskontrollen in der hauseigenen Manufaktur durchlaufen sind, erhält das Produkt seinen Gütesiegel. 23 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen heute die Firmenphilosophie in die ganze Welt hinaus. Exportiert wird zu rund 50 Prozent in über 20 Länder. Für die weiteren 50 Prozent findet der Verkauf im Fachhandel und in der Gastronomie der Schweiz einen reissenden Absatz. In den Showroom und Shop in Zug kommt die internationale Kundschaft, darunter Einheimische.

Natur pur

Was es noch braucht, zeigt Galliker-Etter. Für eine einzige Flasche Kirsch werden sechs bis 15 Kilogramm Früchte verwendet. Das gibt die Natur her und zeigt, was in allen weiteren qualitativ hochstehenden Fruchtbränden für diese fruchtige Note spricht.

Die Kirschen und alle anderen Fruchtarten stammen zu 100 Prozent aus der Schweiz. «Wir legen zudem grossen Wert auf den Standort Zug. Schliesslich hat unser Haus den Begriff Zuger Kirsch stark geprägt», sagt Gabriel Galliker-Etter. Etter unterstützt die Schweizer Landwirtschaft mit einer Philosophie, die Verbundenheit mit ihr ausdrückt. Das gesamte Obst stammt von Schweizer Bauern.

Brennkirschen sind schwarz

Die Herkunft der Früchte sei bezeichnend, denn Sorte, Boden, Klima, Reifegrad und Jahrgang sind ausschlagend für die Qualität der Fruchtbrände. Die Brennkirschen stammen ausschliesslich aus den besten Lagen der Region Zugersee. Dort wachsen die

«Chriesiwasser» von vier Generationen

Auf dem Bauerngut «Berglihof» in der Gemeinde Menzingen, kreierte der Ur-Urgrossvater und Bauer Johann Baptist Etter (1800 bis 1872) «Chriesiwasser». Er betrieb das Brennen seit 1823 als Nebenerwerb und legte den Grundstein für die später bekannten Etter Fruchtbrände. 1870 machte Johanns Sohn Paul (1846-1938) zusammen mit seiner Frau Rosa (1856-1942) das «Chriesiwasser» zu seinem Haupterwerb und gründete die gleichnamige Firma mit Sitz in Zug. 1926 wurde eine neue grosszügige Destillerie unter der Leitung von Johann Etter (1889-1978) gebaut, welcher die Geschäfte 1974 an seinen Sohn Hans Etter (1949) weitergab. Bis 1979 destillierte Etter ausschliesslich Kirschen. 1980 folgte der Umzug in einen Neubau an die Stadtgrenze, wo heute in technisch modernen und ISO-zertifizierten Anlagen verschiedene Fruchtarten zu gebranntem Wasser verarbeitet werden.

kleinen schwarzen Früchte. Und Galliker-Etter betont: «Nur vollreife und aromatische Früchte werden geerntet und nur diese schaffen den Weg von Hochstammbäumen in die Destillerie.»

So professionell die Produktion, so die Lagerung. Dafür reifen die Edelbrände einige Monate oder viele Jahre in Korbflaschen oder in Barrique-Fässern. Nach einer wichtigen Ruhezeit werden die feinen, geschmacklichen Unterschiede der Destillate zu einem harmonischen Ganzen vereinigt und durch die Familie Etter zum Geniessen freigegeben.