

# Wie man für die Zukunft brennt

«Etter Kirsch» steht wie wohl kaum ein anderer Name für die Zuger Kirschkultur und Brennkunst. Auf einer Führung lässt sich die Welt des Obstbrandes mit allen Sinnen erkunden.

Text Claudia Wirz  
Bilder Daniela Kienzler



Gabriel Galliker-Etter brennt für sein Handwerk.



Jetzt Führung  
buchen und mehr  
über die Etter  
Söhne AG erfahren.  
[zug-tourismus.ch/  
etterkirsch](http://zug-tourismus.ch/etterkirsch)



15 Kilogramm Kirschen braucht es, um 7 Deziliter Etter Kirsch herzustellen.

Gabriel Galliker-Etter und die Reporterin haben es gut an diesem heissen Sommer-tag in Zug. Denn bei der Firma Etter Söhne findet man immer ein angenehmes Klima. Hier unten in den Kellerräumen der Distillerie, wo in akkurat angeordneten Fässern und Körben in eleganter Umgebung die edlen Tropfen lagern und zu dem werden, wo- für ganz Zug und vor allem natürlich die Firma Etter Söhne seit Generationen be- kannt sind, lässt es sich bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit wunderbar über den Geist des Obstbrandes reden.

Seit über 30 Jahren ist Gabriel Gal- liker-Etter bereits für die Distillerie in Zug tätig; zusammen mit seiner Frau Eveline führt er den Familienbetrieb in nunmehr vierter Generation. Die Produkte des Hau- ses Etter stellt man nicht einfach nur so her; für diese Produkte muss man im wahrsten Wortsinn brennen. Die Leiden- schaft, mit der hier gearbeitet wird, und die Liebe des Unternehmers zu den Produkten, die er mit seinen rund 20 langjährigen Mit- arbeitenden herstellt, sind fast mit Händen zu greifen, wenn man sich von Gabriel Gal- liker-Etter durch die Distillerie führen lässt.

### Alte Handwerkskunst

Hier bei Etter werden edle Obstbrände von A bis Z nach alter Handwerkskunst herge- stellt. Um 7 Deziliter Etter Kirsch zu produ- zieren, brauche es 15 Kilogramm Kirschen, erklärt der Chef. Und selbstverständlich stammen alle «Chriesi» aus dem «Perime- ter» für den AOP (Appellation d'Origine Protégée) Zuger Kirsch, das heisst, aus der Region um die Rigi. Wenn Gabriel Galliker-

Etter Interessierte durch sein Unternehmen führt, fühlt er sich bisweilen wie ein Reise- leiter. «Hier», sagt er, «zeigt sich Zug von der besten Seite.»

In der Tat steht Etter Kirsch wie wohl kaum ein zweiter Name für die Zuger Kirsch- kultur. Etter Kirsch ist mehr als ein Genuss- mittel; er ist ein Kulturgut, und zwar eines, das nicht nur in der Schweiz, sondern welt- weit viele Fans hat. Dazu gehören Heimweh- Schweizer etwa in Australien und den USA. Für sie, die in Ländern leben, in denen der Obstbrand keine Tradition hat, sind das Kirschwasser und die anderen Obstbrände auch ein Schlückchen Heimat. Der Etter- Fanclub aus Deutschland hat gar eine eige- ne Webseite und kommt immer mal wieder vorbei. Auch die Etter-Produkte selber ge- hen auf Reisen; rund die Hälfte der Produk- tion wird exportiert.

Eine Betriebsbesichtigung in der Dis- tillerie verspricht einiges an Erkenntnisge- winn. Man lernt, wie aus Kirschen und ande- ren Früchten ein Qualitätsprodukt entsteht, wie daraus ein Kulturgut entstanden ist, oder welche Herausforderungen sich heute dem Unternehmer stellen, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, diesem Kulturgut die Zukunft zu sichern. Und natürlich, das ist nicht ganz unwesentlich, bleibt eine solche Besichtigung keine blosse Trockenübung.

## Mehr als Zuger Kirsch

**Alles, was man über die Brennkunst, den Zuger Kirsch und andere vortreffliche Obstbrände wissen muss, erfährt man an einer Führung durch die Distillerie Etter an der Chollerstrasse 4 in Zug. 150 Jahre Familien- tradition und Handwerkskunst stecken nicht nur im Namen Etter, sondern natürlich auch in den Produk- ten der Distillerie. Das reiche Sortiment, das weit über das berühmte Kirschwasser hinausreicht, hält man- che Entdeckung parat. Die Führungen mit anschlies- sender Degustation finden regelmässig statt und können direkt bei der Distillerie oder über Zug Touris- mus gebucht werden.**