

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.

Etter Interessierte durch sein Unternehmen führt, fühlt er sich bisweilen wie ein Reiseleiter. «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 Kirschkultur. Etter Kirsch ist mehr als ein Genussmittel; er ist ein Kulturgut, und zwar eines, das nicht nur in der Schweiz, sondern weltweit 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 eigene Webseite und kommt immer mal wieder vorbei. Auch die Etter-Produkte selber gehen auf Reisen; rund die Hälfte der Produktion wird exportiert.

Eine Betriebsbesichtigung in der Distillerie verspricht einiges an Erkenntnisgewinn. Man lernt, wie aus Kirschen und anderen 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 blosser Trockenübung.

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, wofür ganz Zug und vor allem natürlich die Firma Etter Söhne seit Generationen bekannt sind, lässt es sich bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit wunderbar über den Geist des Obstbrandes reden.

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

Alte Handwerkskunst

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

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 Familientradition und Handwerkskunst stecken nicht nur im Namen Etter, sondern natürlich auch in den Produkten der Distillerie. Das reiche Sortiment, das weit über das berühmte Kirschwasser hinausreicht, hält manche Entdeckung parat. Die Führungen mit anschließender Degustation finden regelmässig statt und können direkt bei der Distillerie oder über Zug Tourismus gebucht werden.