



Generationenwechsel in der Traditionsdistillerie: Hans Etter übergibt das Zepter an Gabriel Galliker-Etter.

Publireportage: Etter Söhne AG Distillerie

Tief verwurzelt

Die Distillerie Etter Söhne AG aus Zug geht auch in einer hektischen Welt ruhig ihren Weg. Die Kraft schöpft das Unternehmen aus einer langen Familientradition und einer festen regionalen Verankerung.

Es gibt wenige Unternehmen, die mit einem einzigen Produkt über hundert Jahre konstant wachsen können. Der 1870 gegründeten Distillerie Etter Söhne AG aus Zug ist genau dies gelungen. Bis 1980 begründete sie ihren Erfolg auf dem Etter Kirsch. Der klare Fruchtbrand, gebrannt aus reifen Kirschen, gehört nicht nur im Kanton Zug zum Inventar eines jeden Restaurants, sondern wird auch seit Jahrzehnten in die ganze Welt exportiert.

In den Achtzigerjahren, als bei vielen Schweizer Brennereien der Niedergang begann, erfand man sich bei Etter neu und begann, das Sortiment sorgfältig zu erweitern. «Im Vordergrund stand immer die Qualität», erinnert sich Hans Etter heute. Es wäre ein Einfaches gewesen, zum Beispiel Wodka billig zu produzieren und mit einer guten Marge auf den Markt zu werfen. Doch ging man bei Etter in die andere Richtung und suchte nach Bränden, die in Qualität und Herkunft zum Haus Etter passten.

So entstanden zum Beispiel Etter Vieille Prune, Quitten Fruchtbrand oder aber Etter Original Williams, der aus besten Walliser Williamsbirnen gebrannt wird und der an der Distiswiss mit 97,2 Punkten, der höchsten Bewertung überhaupt, ausgezeichnet wurde. Überaus spannend sind auch die Kirsch-Spezialitäten des Hauses, etwa der aromatisch wuchtige Weichselkirsch, gebrannt aus Sauerkirschen, oder aber die unterschiedlichen Jahrgangskirsch. In den Kellern der Distillerie lagern noch Kirsch-Flaschen



Die Fruchtbrände der Distillerie Etter gehören zu den besten des Landes.

aus dem Jahre 1949, welche immer noch zu kaufen sind. Den anhaltenden Erfolg des Unternehmens erklärt Hans Etter kurz und umfassend: «Wir haben in all den Jahren unsere Wurzeln nie verloren, unsere Fruchtbrände haben eine Heimat, das ist der Schlüssel zum Erfolg.»

Etwas mehr Heimat in der Gastronomie würde sich auch der neue Geschäftsleiter Gabriel Galliker-Etter für seine Produkte wünschen. «Fruchtbrände hätten in der Gastronomie ein enormes Poten-

zial, aber dafür muss man die Geschichte der einzelnen Brände kennen und aktiv verkaufen.» Interessierten Gastronomen und Köchen bietet Galliker-Etter eine Schulung vor Ort. «Fruchtbrände sind ein idealer Appetitanreger und eignen sich in einer kleinen Dosis auch zu einem Zwischengang», so Galliker-Etter. Auch bei den etwas kostspieligeren Spezialitätenbränden bleibe die Marge interessant, sodass ein Wirt durchaus mal eine Runde spendieren und sich so den Ruf eines guten Gastgebers sichern könnte. ■

Johnett Swiss Single Malt Whisky

Mit der Herstellung des Schweizer Single Malt Whisky Johnett betrat die Distillerie Etter im Mai 2007 Neuland. Der nach Hans (John-Ett) Etter benannte Whisky reift in der Höllgrotte Baar mindestens drei bis fünf Jahre in speziellen Barrique-Eichenfässern des Weinguts Rosenau der Familie Ottiger im luzernischen Kastanienbaum. Seit September 2012 ist der zweite Jahrgang des Johnett erhältlich. Hinter verschlossenen Türen lässt Etter den Johnett auch in anderen Hölzern reifen. «Wir werden aber erst damit auf den Markt kommen, wenn wir etwas Aussergewöhnliches zu bieten haben», so Galliker-Etter. Man darf gespannt sein.

www.johnett.ch

Generationenwechsel

Im September 2012 übernimmt bei dem Zuger Familienunternehmen Etter Söhne AG die vierte Generation das Zepter. Hans Etter übergibt die operative Leitung seiner Firma in fähige Hände. Sein Schwiegersohn Gabriel Galliker-Etter kennt das Geschäft wie seine eigene Westentasche, hat er doch vor 22 Jahren bereits die kaufmännische Lehre in der Traditionsbrennerei absolviert. Nach der Weinfachschule in Wädenswil und Aufenthalt in Cognac, in Tennessee und in Schottland ist er seit zwölf Jahren bei der Firma Etter Söhne tätig – nun als Geschäftsleiter. Die fünfte Generation wächst übrigens bereits heran. Eveline und Gabriel Galliker-Etter haben drei kleine Söhne.

Etter Söhne AG Distillerie

Chollerstrasse 4, 6300 Zug

041 748 51 51

www.etter-distillerie.ch

