



Eine reife Leistung: Die Lagerung in traditionellen Korbflaschen und kleinen Edelstahl tanks sorgt für die feine Geschmacks-harmonie der Etter-Frücht-brände. Sie dauert von einigen Monaten bis zu Jahren.

It's their maturation in traditional wicker bottles and stainless-steel tanks that produces the fine harmonies of flavour in Etter's fruit spirits. The process can take anywhere from a few months to several years.

Etter Kirsch – der Edelbrand aus Zug

Ob krönendes Gaumenbouquet zu jeder Gelegenheit oder Allheilmittel für Körper und Seele – delicate Fruchtbrände aus der Spezialitätenbrennerei Etter sind in aller Munde.

Text: Monica Filthaut
Photos: Erwin Windmüller

In der kleinen Hausdestillerie auf dem Bauerngut Berglihof in Menzingen führt Landwirt Johann Baptist Etter anno 1823 ein Gläschen mit wasserklarer Flüssigkeit an die Lippen, inhaliert die hauchfeine Mandelnote, nimmt ein Schlückchen, lässt es kurz im Gaumen verharren, bevor es die Kehle hinabrinnt und im Magen ein wohlig warmes Gefühl verströmt. Mit der Kostprobe höchst zufrieden, schickt er seinem ersten selbstgebrannten «Chriesiwasser» ein fröhliches «Auf die Liebe und das Leben!» hinterher. Der nebenberufliche Brenner hätte wohl nicht einmal zu träumen gewagt, dass sein Kirschwasser 47 Jahre später an den Start gehen sollte, um mit seinem Namen die Welt zu erobern. Zu jener Zeit entschloss sich Sohn Paul, der Spur des Vaters zu folgen. Der Junior bewies nebst einem guten Riecher für edle Fruchtbrände auch Weitsicht hinsichtlich des Standorts und etablierte die frisch gegründete Destillerie in der Stadt Zug, Hochburg des Kirschenkantons, der die feinen Früchtchen zum Markenzeichen erhob.

Kostbarer Rohstoff aus dem Herzen der Schweiz

An den fruchtbaren Hängen der Region Zugersee gedeihen seit eh und je über 200 Sorten Brennkirnschen. «Boden und Klima sind ideal für den kostbaren Rohstoff», erläutert Hans Etter, fast 40 Jahre Oberhaupt einer der modernsten Brennereien Europas. Die kleinen, tiefschwarzen Süsskirnschen namens Lauerzer, Mistler, Dolleseppler, Lauber oder Lampnästler aus dem Herzen der Schweiz zeichnen sich durch extrem weiche Haut aus und trotzen selbst kräftigem Regen; sie sind

Etter Kirsch – “water of life” from Zug

Whether imbibed as the crowning palate-pleasing treat for every occasion or as an all-purpose remedy for body and soul – delicate fruit-based spirits from distillery Etter are on everybody's lips.

Back in 1823 on the Berglihof farm in Menzingen, Canton Zug, Johann Baptist Etter raised a small glass of crystal clear liquid to his lips, inhaled the delicate almond note, then took a sip and allowed the liquid to play briefly on his taste buds before swallowing it and experiencing a pleasant warming sensation in his belly. Satisfied with this first sample, he wished his self-distilled Chriesiwasser (“cherry water”) a toast of “To love and life!”. With distilling as a secondary form of income in those days, he would not have dared to dream that 47 years later his product would make its debut on a broader scale and go on to make his name famous around the world. In 1870 his son Paul decided to follow in his father's footsteps. Etter junior demonstrated a keen nose for fine fruit spirits along with a visionary sense of location, setting up the newly established distillery in the town of Zug, the cherry-growing canton's centre that went on to make the fine fruit its hallmark.

«In der Region Zugersee gedeihen die besten Brennkirnschen der Schweiz.»

“The best distillery cherries in Switzerland grow in the region around Lake Zug.”

Precious raw material from the heart of Switzerland

More than 200 types of cherry suitable for distillation have been growing on the fruitful slopes around Lake Zug since time immemorial. “The soil and climate are ideal for our precious commodity,” explains Hans Etter, who has been in charge of one of Europe's most modern distilleries for nigh on 40 years. The small, sweet black cherries with names such as Lauerzer, Mistler, Dolleseppler, Lauber or Lampnästler are distinctive for their extremely soft skin and thrive even when subjected to heavy rain; they have an intense flavour, a high sugar content and a relatively large pip, which combine to

geschmacksintensiv, verfügen über einen hohen Zuckergehalt, und der relativ grosse Kern verleiht dem Kirschbrand eine zarte Mandelnote. Zudem bietet die Vielfalt der Spezies eine Fülle an natürlichen Aromen. Das Eau de Vie gilt seit alters her über den reinen Genuss hinaus als probates Allheilmittel für Körper und Seele. Und ein kleiner Schuss als Zugabe verleiht jedem Käsefondue den letzten Schliff. Die Edelbrände des Hauses, aus Kern- und Steinobst gewonnen, belegen mittlerweile in 20 Ländern eine Spitzenposition. Das Erfolgsrezept? «Natur pur! Wir pflegen freundschaftlichen Kontakt zu unseren Obstbauern, kaufen die Früchte persönlich ein und verarbeiten nur die besten.»

Brennen ist eine Kunst

Das traditionsreiche Unternehmen ist seit 1870 in Familienhand. Auch die gesamte Wertschöpfungskette verläuft unter einem Dach: Einkauf, Verarbeitung, Destillation, Lagerung, Abfüllung, Marketing, Distribution, Verkauf. «Bis hin zum Jahresabschluss», Etter deutet lächelnd in Richtung Büro, wo gerade der Revisor über die Bücher geht. Brennen ist zweifelsohne eine Kunst. Ähnlich der Weinherstellung erfordert es viel Erfahrung, eine feine Nase und einen gut ausgebildeten Geschmackssinn. Quantität und Qualität sind vom Wetter und von der Ernte abhängig. «2011 war in beiderlei Hinsicht ein hervorragendes Jahr.» Ein Glücksfall, wie er bemerkt. Die Reifung der Fruchtbrände erfolgt in traditionellen 50-Liter-Korbflaschen, kleinen Edelstahl tanks sowie hochwertigen Barriques, die während der Lagerung über 2 bis 40 Jahre überraschende Geschmacksharmonien und raffinierte Nuancen hervorbringen. Reinheit, Bouquet und Intensität des noch jungen Destillats werden «en famille» mit dem Brennmeister beurteilt. Doch der unverwechselbare Gout ist und bleibt ein wohlgehütetes Geheimnis.

Whisky aus den Voralpen

Neuerdings bereichert ein hervorragender Single Malt Whisky namens Johnett das Spirituosenortiment, nach alter Sitte im Holzfass gereift. Mit dem Produkt verabschiedet sich Hans Etter (John = Hans, ett = Etter) aus der operativen Geschäftsleitung. «Ich übernahm das Zeppter als 25-Jähriger. Nun reiche ich es an die vierte Generation weiter.» Tochter Eveline und Ehemann Gabriel Galliker-Etter sind bereit. Und mit den drei Söhnen des jungen Paares ist der Fortbestand der Dynastie weiterhin gesichert. Wie sagte Ururgrossvater selig? «Auf die Liebe und das Leben!» •



Wichtige Kriterien: Sorte, Boden, Klima, Reifegrad und Jahrgang sind ausschlaggebend für die Qualität.

The type of fruit, soil, climate, ripeness and vintage all play a part in determining the final quality of an Etter fruit spirit.



Nur die Besten: Ausschliesslich gesunde Brennkirschen finden den Weg ins Fass.

Simply the best: It's only the healthiest cherries that make it into the barrel.



Schnell muss es gehen: Kaum geerntet, gelangen die hochreifen Früchte vom Bauernhof in den Gärkeller.

As soon as they have been harvested, the ripe fruits are dispatched to the farm's fermenting cellar.



Bei jeder Ernte dabei: das Ehepaar Hans und Christine Etter (ausser) sowie die aktuellen Geschäftsführer Eveline und Gabriel Galliker-Etter und Söhne.

At every harvest: Hans and Christine Etter (far left and right), together with current co-managers Eveline and Gabriel Galliker-Etter and their sons.

Information

Die Etter Soehne AG besteht seit 142 Jahren. Als «Weltstar» und Synonym der Zuger Destillerie gilt der Kirsch vieux et noble, 41 Vol.-%. Ein Glücksbringer, mit dem im März ein SWISS Airbus A340-300 auf den Namen «Zug» getauft wurde. Das gesamte Sortiment der Fruchtbrände: etter-distillerie.ch.

Kaufadressen

Spirituosen- und Feinkostläden; Duty-free-Shops; Globus, Schweiz; KaDeWe, Berlin; Dallmayr, München; Julius Meinl, Wien; Les Galeries Lafayette, Paris; Sherry-Lehmann, New York, u.v.m.

Etter Soehne AG has been in business for 142 years. The product "Kirsch vieux et noble, 41 % alc/vol" ranks as a world star and its name is synonymous with the distillery. It has all the qualities of a good luck charm and was used in the naming ceremony for a SWISS Airbus A340-300 in March, which was named "Zug". To view the full range of Etter fruit spirits: etter-distillerie.ch.

Sales locations

Shops selling spirits and fine foods, duty-free shops, Globus in Switzerland, KaDeWe in Berlin, Dallmayr in Munich, Julius Meinl in Vienna, Les Galeries Lafayette in Paris, Sherry-Lehmann in New York and many more.

Etter Soehne AG
Distillerie
Chollerstrasse 4
CH-6300 Zug
Tel. +41 41 748 51 51
Fax +41 41 748 51 55
etter@etter-distillerie.ch



Blitzblank und imposant: In den Brennkesseln der Destillerie entstehen die feinsten Spirituosen.

An impressive array: the distillery's spotless boilers produce the finest fruit spirits.



Erfreuen das Auge: Auch Brände in kleinen Schmuckflaschen gehören zum Sortiment.

These elegantly bottled products are also part of the Etter kirsch range.



Altehrwürdiges Prozedere: Reifeprozess in Korbflaschen. Kirsch kann 100 Jahre alt werden.

A venerable procedure: the kirsch is left to mature in these wicker bottles. Some kirsches can be up to 100 years old.

give the brandy a delicate almond note. The specie's variety is the source of an abundance of natural aromas. In addition to the pure pleasure it provides, the "water of life" has long been regarded as a proven all-round tonic for body and soul. Adding a small shot to a cheese fondue provides the perfect finishing touch to the quintessential Swiss meal. Etter spirits distilled from pip and stone fruit today rank among the finest in their category in 20 countries. What is the secret of their success? "Pure nature. We maintain a friendly relationship with our fruit growers, purchase the fruit personally and process only the very best."

Distilling is an art

This long-standing company has been in the hands of the same family since 1870. The entire value creation chain – purchasing, processing, storage, bottling, marketing, distribution and sales – also takes place under one roof. "All the way to tallying up the annual result," says Etter, with a smile in the direction of the office where the auditor is busy going over the books. Distilling spirits is an art, no doubt about that. Similar to making wine, it requires much experience, a keen nose and a well-developed sense of taste. Quantity and quality depend on the weather and the harvest. "2011 was an excellent year in both regards," Etter points out. The maturation of the fruit spirits takes place in traditional 50-litre wicker bottles, small stainless steel tanks and high-quality oak casks, which, over a storage period of 2 to 40 years produce surprising harmonies of flavour and refined nuances. Purity, bouquet and intensity of the still young distillate are evaluated by the master distiller together with the family. In any case, the unmistakable flavour remains a well-guarded secret.

Whisky from the alpine foothills

The family business's line of spirits has recently been enhanced with the addition of a superb single malt whisky named Johnnet, matured in an oaken barrel in keeping with ancient custom. With the launch of this product Hans Etter (John = Hans, ett = Etter) bids farewell to management of operations. "I accepted the sceptre at the age of 25. Now I am passing it on to the fourth generation." Daughter Eveline and her husband Gabriel Galliker-Etter are ready to accept the responsibility. And with three sons of their own, the young couple can be certain in the knowledge that the dynasty's future is secure. As great-great-grandfather Etter himself long ago said: "To love and life!" •