

# Die Schweiz im Brennfieber

**Zug** Am nationalen Brennertag öffneten Brennereien in der ganzen Schweiz ihre Türen der Öffentlichkeit. In Zug war es die Etter Söhne Distillerie, die man bestaunen konnte.

Julian Koller  
redaktion@zugerzeitung.ch

«Die Schweiz brennt» hiess es am vergangenen Samstag. Das soll allerdings nicht heissen, dass irgendwer ein Zündholz auf irgendeinen Teppich fallen gelassen hat, sondern vielmehr, dass sich die Gelegenheit für einen einmaligen Einblick hinter die Kulissen der Brennereien der Schweiz bot. «Der Herstellungsprozess findet praktisch von A bis Z genau hier statt», sagt Gabriel Galliker-Etter, Geschäftsführer der Brennerei Etter. Gerade dadurch ist das Verfolgen der Entstehung der Fruchtbrände so interessant, denn von der Gärung bis zum Abfüllen und Versiegeln der fertigen Flaschen lässt sich jede Herstellungsstufe Schritt für Schritt nachvollziehen.

Hinter der Herstellung guter Fruchtbrände stecken viele ausgeklügelte Lagerungs- und Gärmethoden, aber letztendlich hängt ein Grossteil des Geschmacks von einer Person ab – dem Brennmeister. Denn ihm obliegt beim Brennen nicht nur der technische Aspekt, sondern auch die Kombination der destillierten Aromen. Tobias Hauser ist bei Etter als Brennmeister angestellt, gibt sich ob der Komplexität seines Berufes aber bescheiden. «So eine Brennanlage sieht verzwickter aus, als sie eigentlich ist», sagt er. «Im Grunde genommen bin ich hauptsächlich Anlagewart



Der Brennmeister Tobias Hauser erklärt den Besuchern, wie die Brennerei funktioniert.

Bild: Werner Scheibert (Zug, 11. November 2017)

dieser Brennblasen und schaue, dass das Ganze verdampft, wieder kondensiert, wieder verdampft und so weiter.» Wie viel Feingefühl die Profession des Brennmeisters eigentlich verlangt, gibt er erst bei genauen Nachfragen preis. «Die Nase muss natürlich gut geschult sein», meint er. Dafür nehme er auch regelmässig an Kursen teil. «Grundsätzlich kann man sagen,

dass ich mit einer offenen Nase durch die Welt gehe. Nicht nur für Fruchtbrände, sondern für Gerüche des Alltags aller Art. Und vielleicht kommt mir so ganz plötzlich eine Idee, die ich zum Beispiel beim Assemblieren, also dem Kombinieren des Gebrannten zum Endprodukt, verwenden kann.»

«Mal abgesehen vom Brennprozess fand ich die Einblicke in

historische Hintergründe sehr interessant», sagt Manuel Feldmann aus Luzern nach der Führung durch die Brennerei. «Gerade das, was den bekannten Zuger Kirsch angeht.» Interessanterweise steckt hinter der Berühmtheit des Zuger Kirschs zu einem Grossteil nicht nur dessen Geschmack, sondern ein ganz bestimmtes Design. In manchen der Flaschen baumelt ein hand-

«Ich gehe mit einer offenen Nase durch die Welt.»

Tobias Hauser  
Brennmeister

geblasenes Paar Glaskirschen vor sich hin. «Diese Glaskirschen waren ein PR-Wurf sondergleichen», meint Gabriel Galliker-Etter lachend. «Dem Design haben wir viel zu verdanken, auch dass wir überhaupt im Ausland Fuss fassen konnten.» Der bekannte Name des Zuger Kirschs wäre also kaum, was er heute ist, ohne diesen einzigartigen darstellerischen Winkelzug.