



Älteste Flasche der «Paul Etter Söhne Zug» mit Originalkirsch und Etikette «Zuger Kirsch, Eigenbrand», 1905.

(Bild: Firmenarchiv Etter Zug)

# Etter, Zug, 1870: Der Inbegriff für Zuger Kirsch

**Kirschserie (8/10)** Die Kirschwasser-Destillieren in der Stadt Zug, 1798–2017:  
Ein hochprozentiges Stück Wirtschafts-, Gesellschafts- und Kulinarikgeschichte.



Dritter Firmensitz der «Paul Etter Söhne» beim Bahnhof an der Baarerstrasse 37 in Zug, nach 1970.

Bild: Firmenarchiv Etter Zug

Die Etters gehören zu den alteingesessenen Familien von Menzigen. Johann Baptist Etter-Hausheer (1800–1872) wirkte auf dem Hof «Cholrain» unterhalb des Gubels schon seit 1823 als bäuerlicher Kirschbrenner. Bereits in den 1860er-Jahren transportierte Etter seinen Kirsch über den Gottard nach Süden, damals noch mit Pferdefuhrwerk und Schiff.

Johann Baptists Söhne pflanzten das Kirschgewerbe weiter: Josef Anton Etter (1843–1923) war Küfermeister und fertigte die Fässer für den Kirsch. Der spätere Zuger Bundesrat Philipp Etter (1891–1977) stammt ebenfalls von der Familie der «Bergli-Etter» und war der Sohn des Küfermeisters. Der jüngere Sohn, Paul Et-

ter-Baumann (1846–1938), war Kirschbrenner. Er gründete 1870 als 24-Jähriger bei der «Aamüli» in Zug, etwa dort, wo heute das kantonale Verwaltungszentrum an der Aa steht, die «Brennerei Paul Etter».

1891 kaufte Paul Etter eine Liegenschaft an der Poststrasse 23 in Zug, heute «Neustadtcenter» an der Baarerstrasse 2. Er richtete dort seine Brennerei und die Wohnräume der Familie ein, dazu ein Geschäft für Kolonialwaren. Etter begann, Kirschwasser in die Nachbarkantone zu vertreiben und nach Italien zu exportieren. 1921 übergab er das Geschäft seinem Sohn Josef Etter-Reichlin (1891–1962). Paul Etters zweiter Sohn, Johann Etter-

Marbach (1889–1978), stieg 1925 ebenfalls in die Firma ein.

## Brennvolumen von 3900 Litern

Die grosse Nachfrage nach Zuger Kirschwasser hatte zur Folge, dass die Gebrüder Etter an der Baarerstrasse 37 direkt beim Bahnhof Zug ein neues Geschäftshaus errichteten. Die Pläne zeichneten die Zuger Architekten Keiser-Bracher. Die Brennerei Etter verfügte 1932 über vier feststehende Brennblasen à 2 x 400 Liter und eine fahrbare Brennblase à 2 x 350 Liter, was einem beträchtlichen Gesamtvolumen von 3900 Litern entspricht. Von 1927 bis 1929 wurden bei Etter zwischen 29 000 und 46 000 Liter Kirsch mit 60 bis 65 Volumenprozent gebrannt. Hans Etter-Queloz (\*1949) übernahm 1974 die Geschäftsleitung von seinem Vater Johann.

1980 zog die «Distillerie Etter Söhne AG» um in einen grosszügigen Neubau an der Chollerstrasse 4. Die alte Brennerei zwischen Bahnhof und Metallli liess man abreißen. Dort baute der Rohstoffhändler Marc Rich ein gläsernes Bürogebäude, das später durch die Zuger Kantonalbank genutzt wurde. 1981 brannte die Firma Etter auf den neuen Produktionsanlagen 128 000 Liter Kirsch. Im Rekordjahr 2011 bezog man von 60 Bauern 682 000 Kilo Kirschen.



Direktorenzimmer der Firma Etter an der Baarerstrasse 37 in Zug, ab 1926. Bild: Firmenarchiv Etter Zug

Seit 2012 wird die Firma durch die fünfte Generation geführt. Eveline Galliker-Etter (\*1977) ist mit Gabriel Galliker-Etter (\*1975) in die Fussstapfen ihres Vaters Hans getreten. Zuger Etter-Kirsch wird heute auf fünf Kontinenten in über 20 Ländern angeboten. Damit trägt die Familie Etter wesentlich dazu bei, dass die Tradition und der weltweite Ruf des Zuger Kirschwassers erhalten bleibt.

## Ueli Kleeb

redaktion@zugerzeitung.ch

## Hinweis

Gekürzter Vorabzug über das Zuger Kirschgewerbe aus dem neuen Buch «Chriesli, Kirschenkultur rund um Zugeseen und Rigi», herausgegeben von DNS-Transport Zug (Ueli Kleeb und Caroline Löttscher), welches im Dezember erscheint und bei der Edition Victor Hotz (edition@victor-hotz.ch, 041 748 44 44) zum Preis von 88 Franken vorbestellt werden kann.