



Christine Etter besucht regelmässig die Quittenlieferanten wie hier Stefan Kannewischer, um den Reifegrad der Früchte zu überprüfen.

Viel Genuss aus einer harten Frucht

Die Familie Etter produziert seit fast 200 Jahren Obstbrände. Nebst dem Zuger Klassiker Kirschen kommen auch Quitten aus Privatgärten in den Brennkessel.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO PIT BUEHLER

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

Bereits 1823 hat der Bauer Johann Baptist Etter auf seinem Hof als Nebenerwerb mit dem Brennen von Kirsch begonnen. Damit legte er den Grundstein für ein Familienunternehmen, das bis heute Bestand hat. «Viele andere Brennereien wurden über die Jahre verkauft. Durch eine grosse Passion für das Produkt sowie gewillte und fähige Leute konnte die Destillerie Etter bis heute in Familienbesitz bleiben», so Gabriel Galliker-Etter (43). Er hat die Geschäftsleitung vor sechs Jahren von seinem Schwiegervater Hans (69) übernommen. Heute beschäftigt das Unternehmen 23 Mitarbeitende und stellt rund

«ALTE» QUITTEN

Auch bei Coop

Der Etter Vieille Quitte «Barrique» ist auch bei Coop in der Region erhältlich. Die Flasche à 35 cl kostet Fr. 29.95.



30 Produkte her. Dabei wird Tradition noch immer gross geschrieben. So liegt der Fokus noch immer auf Obstbränden – der Klassiker ist Zuger Kirsch –, jedoch gehören auch Whisky und Grappa zum Sortiment. «Natürlich muss man sich am Markt orientieren, aber wir wollen nicht jeden Trend mitmachen und optimieren lieber bestehende Produkte», sagt Galliker-Etter.

Von Baum zu Baum

Nebst Zuger Kirschen finden auch Äpfel, Birnen, Mirabellen oder Quitten den Weg in den Brennkessel. Abgesehen von den Orangen kommen alle Früchte aus der Schweiz, wenn möglich aus der Region. «Bei den Quitten ist es noch spezieller: Diese erhalten wir von Privatpersonen, die einen Quittenbaum im Garten haben und die Früchte nicht selber verwerten.» So fährt die Schwiegermutter von Gabriel Galliker-Etter, Christine Etter (67), im Herbst jeweils mit dem Velo die Bäume in und um Zug ab, beobachtet die Reifung der Früchte und tauscht sich mit den Eigentümern aus. Diese liefern ihre Früchte dann direkt bei der Destillerie ab. Dort werden die Quitten in Handarbeit von dem typischen Flaum befreit und braune Stellen werden weggeschnitten. Nach der Gärung geht es ab in den Brennkessel. 15 bis 17 Kilogramm Früchte braucht es für sieben Deziliter Quittenbrand. «Das liegt daran, dass die Früchte sehr trocken sind», so Galliker-Etter. Für den Etter Vieille Quitte «Barrique» lagert das Quitten-Destillat nach dem Brennen etwa vier Jahre in Korbflaschen und Eichenfässern. So erhält er seine goldene Farbe und den besonders fruchtigen Geschmack – der Gabriel Galliker-Etter ans «Zmorgebrot» aus seiner Kindheit erinnert. ●

CHAM

Merry Blissmas

In der Comedy-A-Cappella-Weihnachtsshow Merry Blissmas widmet sich Bliss dem ganz alltäglichen Wahnsinn rund um das Fest der Liebe. Die fünf Bengel schenken dem Publikum nebst der himmlischen Botschaft wie immer auch eine geballte Ladung Comedy und Musikgenuss. Am Dienstag, 11. Dezember, gastiert Bliss im Lorenzsaal in Cham. Supercard-Inhaber erhalten 20 Prozent Rabatt auf die Tickets (limitiertes Angebot, solange Vorrat). Weitere Informationen zur «Merry Blissmas»-Tour gibt es im Internet.

www.coop.ch/merryblissmas

VERLOSUNG

Tickets zu gewinnen!

Coop als Presenting-Sponsor verlost 5 × 2 Tickets für die «Merry Blissmas»-Vorstellung vom 11. Dezember im Lorenzsaal Cham.

So können Sie gewinnen:

Tel.: 0901 88 85 56 (Fr. 1.–/Anruf vom Festnetz). Sprechen Sie Ihren Namen und Ihre Adresse auf das Band. Gratisteilnahme: unter unten stehendem Link.

Teilnahmeschluss:

Montag, 5. November 2018, 16 Uhr.

Teilnahmebedingungen: siehe Impressum Seite 5.

www.coopzeitung.ch/winze