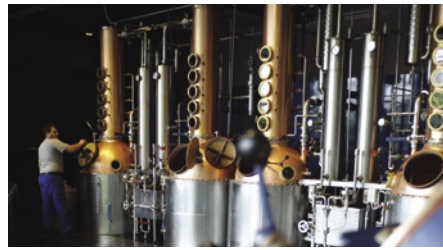




The Etter family. Photo: © Hans Galliker



The distillery. Photo: © Franca Pedrazzetti



Blossoming cherry trees. Photo: © Franca Pedrazzetti



Original ETTER Zuger Kirsch. Photo: © S+K

TEXT: MARILENA STRACKE

## The art of making Kirsch *Die Königsdisziplin*

The family-run distillery ETTER SOEHNE can not only be proud of almost 150 years of success, but also of their world-famous spirit ETTER Zuger Kirsch. This fruit spirit requires a complex production process and has been the undisputed king since the distillery was founded in 1870, and even before then, when distilling was only the farm's side business.

'Quality is our future' has been ETTER SOEHNE's motto for centuries, and you can taste it. The top-quality fruit spirits are exclusively made from natural Swiss ingredients.

The distillery is run by its fourth generation and gained world-fame for its ETTER Zuger Kirsch. "Making Kirsch is the supreme discipline," managing director Gabriel Galliker-Etter explains. "Its production is very complex. Everything needs to be done fast once the cherries leave the tree. The fermentation starts quickly and has to be controlled."

The fruity ETTER Williams, made of Valais-pears, and the delicate ETTER Vieille Prune 'Barrique', made with Löhr-plums, are also popular. Another speciality is the JOHNETT Swiss Single Malt: Swiss Whisky made entirely from regional ingredients. A new addition to the range, and already a favourite, is the tasty, fragrant ETTER Vieille Orange 'Barrique'.

During the last 'DistiSuisse' ETTER SOEHNE was named 'Distillery of the Year' - and rightly so!

ETTER products are available in over 20 countries.

*Die Familienbrennerei ETTER SOEHNE darf nicht nur stolz auf bald 150 Jahre Brennerei-Erfolg sein, sondern vor allem auf ihren weltbekannten ETTER Zuger Kirsch. Mit seiner aufwändigen Herstellung ist dieser Obstbrand einfach der unangefochtene König – schon seit der Firmengründung 1870 und darüber hinaus, als man das Brennen noch als Nebenerwerb auf dem Bauernhof betrieb.*

*Bei ETTER SOEHNE gilt seit Jahrhunderten: ‚Qualität ist unsere Zukunft‘. Das schmeckt man. Die hochwertigen Obstbrände werden ausschließlich aus natürlichen Schweizer Zutaten hergestellt.*

*Weltweit bekannt ist die Familienbrennerei in vierter Generation für den ETTER Zuger Kirsch. „Kirsch ist die Königsdisziplin“, erklärt Geschäftsleiter Gabriel Galliker-Etter. „Die Herstellung ist sehr aufwändig. Alles muss extrem schnell gehen, sobald die Kirschen den Baum verlassen. Die Gärung startet schnell und muss kontrolliert passieren.“*

*Auch sehr beliebt sind der fruchtige ETTER Williams aus Walliser Birnen und die zarte ETTER Vieille Prune ‚Barrique‘ aus Löhrpflaumen. Eine besondere Spezialität ist der JOHNETT Swiss Single Malt – ein Schweizer Whisky komplett aus regionalen Zutaten. Ganz neu im Sortiment ist die ETTER Vieille Orange ‚Barrique‘. Süffig und aromatisch, hat sie sich schnell zum Liebling entwickelt.*

*Bei der letzten ‚DistiSuisse‘ wurde ETTER SOEHNE zum ‚Brenner des Jahres‘ gekürt – zu Recht.*

*Erhältlich ist das ETTER-Sortiment in über 20 Ländern.*

[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)