

# Feinste Zuger Brände seit 150 Jahren



Gabriel Galliker-Etter präsentiert die zwei neuen Produkte zum 150. Jubiläumsjahr in der hauseigenen Distillerie: den Etter-Jubiläums-Kirsch in einer limitierten Retroflasche und den ersten eigens produzierten Rum «RUM1823». Bild: Stefan Kaiser (Zug, 16. Oktober 2020)

Die Traditionsfirma Etter Söhne AG aus Zug hält sich seit 150 Jahren konstant auf dem Markt. Geschäftsführer Gabriel Galliker-Etter blickt zurück und verrät, warum sich die edlen Brände so lange der Beliebtheit erfreuen.

Tijana Nikolic

Wer guten Kirsch trinken möchte, findet bei der Firma Etter Söhne AG aus Zug eine beachtliche Auswahl an Fruchtbränden. Die Brennerei feiert bereits ihr 150-Jahr-Jubiläum und hält sich konstant auf dem Markt. Trotz Corona sei die Nachfrage nach den edlen Spirituosen da. Zwar blieben Nachfragen von beispielsweise Duty-free-Shops ganz aus und es seien auch weniger aus der Gastrobranche, dafür würden mehr Privatpersonen für zu Hause einkaufen, sagt Geschäftsführer Gabriel Galliker-Etter. «Viele Geschäftsleute, die sich zum Beispiel regelmässige Businessessen gewöhnt sind, müssen nun darauf verzichten. Dafür gönnen sie sich einen guten Whisky oder Kirsch für daheim nach einem guten Essen.» Man müsse sich den Kundenbedürfnissen anpassen. «Innovation war schon immer einer unserer Schlüssel zum Erfolg», so Galliker-Etter, der die Traditionsbrennerei bereits in der vierten Generation führt.

Aufgefallen sei Galliker-Etter, dass die Konsumenten heute zwar weniger trinken, dafür aber stärker auf gute Qualität achten würden. «Auch bei unseren langjährigen Kunden setzen wir mehr auf Qualität statt auf Quantität. Wir sind in vielen kleinen Geschäften in der ganzen Schweiz sowie weltweit in 18 Ländern vertreten. Dafür haben wir keinen grossen Hauptkunden», erklärt Galliker-Etter, der bereits seine Lehre zum kaufmännischen Angestellten bei Etter Söhne AG absolviert hat. Das Risiko sei somit gut verteilt. Aber auch grössere Häuser wie das Dallmayr Delikatessenhaus in München oder das Kaufhaus des Westens in Berlin stünden auf seiner Liste von Kunden, die er regelmässig selber besucht und um deren Bedürfnisse er sich immer selber kümmert.

In den 150 Jahren habe sich die Flaschenform, nach zahlreichen Experimenten, vereinheitlicht. «Wir verzichten mittlerweile fast gänzlich auf die aufwendigen, mundgeblasenen Flaschen in allen Formen und Farben», erzählt Galliker-Etter. Auch seien die Brände nicht mehr nur klar, sondern durch die Fasslagerung in dunkleren, goldigeren Farbtönen erhältlich.

## Gegen den Strom geschwommen

Überhaupt ist der Aufbau der weltbekannten Brennerei familiär und bodenständig geblieben. Der einzige Sitz in Zug bei der Chollermühle beschäftigt lediglich 23 Angestellte, von denen ein Teil im Teilzeitpensum arbeitet. Die Qualitätskontrolle wird von Galliker-Etter selber vorgenommen. «Mein Schwiegervater, der 71-jährige Hans Etter, hat bis letztes Jahr noch mit mir zusammen die Qualitätskontrolle gemacht und kümmert sich heute nur noch um einige wenige Kunden.» Diese internationalen Kunden würden heute alle nicht mit der Firma kooperieren, wenn Hans Etter in seiner Zeit als Geschäftsführer von 1974 bis 2012 mit der Vision, Etter weltweit zu vermarkten, nicht exportiert und gute Kontakte mit ausländischen Abnehmern geknüpft hätte. «In der damaligen Zeit war diese Strategie noch nicht üblich. Dass er gegen den Strom geschwommen ist, hat sich auszahlt», findet Galliker-Etter.

## Der erste Rum aus dem Hause Etter

Die neusten Innovationen aus dem Hause Etter seien einmal der Etter-Jubiläums-Kirsch in einer limitierten Retroflasche aus den besten Kirsch-Jahrgängen von 1995 bis 2005. «Der Kirsch ist 15 bis 25 Jahre gelagert worden», erläutert der Geschäftsführer stolz. Die zweite Innovation dieses Jahres sei der erste eigens produzierte Rum «RUM1823» aus Zuckerrohrmelasse aus Jamaika, der sieben Jahre in gebrauchten, amerikanischen Bourbon-Holzfässern an der Chollerstrasse gelagert wurde. «Der Rum soll eine Hommage an unsere Vorfahren sein, die bereits 1823 mit dem Destillieren begonnen hatten.» Ausserdem seien damals Exporte von Zuger Kirsch nach beispielsweise Jamaika gerne mal mit Rum bezahlt worden.

Am 7. November ist eine Jubiläumsfeier beim Firmensitz an der Chollerstrasse geplant. Wegen der aktuellen Coronaentwicklungen sei diese nur unter speziellen Auflagen durchführbar. Besucher sollen sich vorab auf [www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch) informieren.