



# 100 % SCHWEIZ

Text: Julia Nourney

Foto: Felix Nourney

Es wird den Schweizern ja oft nachgesagt, dass sie viel erfunden hätten. Whisky gehört aber nicht dazu.

Andererseits sind sie bekannt für das Streben nach Perfektion, und dafür muss man eine Sache nicht erfunden haben, wie die Destillerie Etter in Zug beweist.

Das offizielle Gründungsdatum des Familienunternehmens lautet 1870, aber es ist urkundlich belegt, dass ein Vorfahre von Paul Etter schon viele Jahre vorher regelmäßig Kirschbrände auf seinem Bauernhof gebrannt hat. Vier Generationen, mehrere Umzüge und Neubauten später ist die Brennerei immer noch in Familienhand und das Kerngeschäft sind immer noch die Kirschbrände.

Doch inzwischen ist das Portfolio mit Whisky, Rum und Gin vielfältiger und moderner geworden. Es zollt der langen Obstbrandtradition mit zahlreichen Apfelbränden, Pflümüli, Mirabelle und Williams aber immer noch respektvollen Tribut. Hinzu kommen hausgemachte Liköre und die traditionellen Schweizer Vieille-Spezialitäten. Das sind Obstbrände, die

mit fassgelagerten Varianten geblendet werden. Nach den Schweizer Gesetzen müssen sie eine abrundende leichte Süßung von mindestens 20 Gramm Invertzucker pro Liter Spirituose erhalten.

## Geduld zahlt sich aus

Der erste Etter-Whisky wurde im Jahr 2007 in der Chollerstraße am Stadtrand von Zug destilliert. Für Hans Etter, den damaligen Geschäftsführer war es eine echte Herzensangelegenheit und ein lang gehegter Wunsch. Sein Einstieg in die Whiskyproduktion war keine spontane Kurzschlusshandlung. Zuvor hatte er sich mehrere Jahre Zeit genommen, die Möglichkeiten auszuloten und sorgfältig zu planen.

Noch knapp acht Jahre vor der ersten Whiskyproduktion im Hause Etter war es den Schweizer Brennereien generell untersagt, aus „stärkehaltigen Stoffen“

Destillate zu generieren. Die Gesetzesänderung vom 1. Juli 1999 wirkte auf die Destillieren im Land wie ein Startschuss, endlich durften sie selbst Whisky herstellen. Medienwirksam wurden noch in dieser Nacht zahlreiche Brennblasen angeheizt.

Hans Etter hat die Goldgräberstimmung der frühen 2000er zunächst an sich vorüberziehen lassen und eine erste Konsolidierung des Marktes abgewartet. Als er 2007 schließlich seine erste Charge produzierte, konnte er bereits von positiven sowie negativen Erfahrungen einiger Kollegen und Kolleginnen profitieren. So hat er sich beispielsweise dazu entschlossen, für die ersten Produktionsschritte des Maischens und Vergärens einen externen Partner zu wählen. Diese Form der Arbeitsteilung könnte man schon fast als „Schweizer Modell“ bezeichnen, denn sie wird dort von vielen Obstbrennereien praktiziert, die aufgrund ihrer Tradition keine Erfahrung im Umgang mit Malz haben.



Mit der nur wenige Kilometer entfernten Brauerei Baar, die ebenfalls ein Familienbetrieb ist, steht seit den Anfangstagen der Produktion ein verlässlicher Partner zur Seite, der ebenfalls der Verarbeitung regionaler Produkte einen hohen Stellenwert einräumt. Für die Maische des Whiskys wird deshalb auch nur Schweizer Gerste der zweizeiligen Variante *Somerset* verwendet, eine bei Brauern aufgrund ihres guten Geschmacks beliebten Wintergerstensorte, die zwar hoch im Ertrag, aber niedrig im Proteingehalt ist.

Gabriel Galliker-Etter:  
„Wir sind keine Brauer,  
Wir sind Brenner!“

Der nächste Arbeitsschritt, die Destillation, zählt indessen zur Kernkompetenz der Familie Etter, deren Brennraum mit acht Brennblasen der Firma Christian Carl ausgestattet ist. Der Whisky wird normalerweise in den Wintermonaten gebrannt, nach dem Ende der Saison von Kirschen, Birnen & Co.

Die Brennblasen werden durch die dunkle Hintergrund- und Bodenfarbe optisch in den Vordergrund gerückt. Könnte man nicht den intensiven Geruch der Destillate wahrnehmen, würde leicht der Eindruck entstehen, man befände sich eher in einem Showroom als in einer Brennerei. Ein vergleichbarer Eindruck entsteht auch in den beiden Lagerräumen im Keller der Destillerie. Durch die dunkle Hintergrundfarbe werden die Whisky- und Rumfässer sowie die Korbf Flaschen mit den ältesten Obstbränden besonders hervorgehoben.

Die Brennblasen, die in der Schweiz auch gern Brennhäfen genannt werden, sind klassische Hybrid-Varianten aus Vollkupfer. Sie bestehen im unteren Teil aus einem rundlichen Kessel und haben direkt darauf aufsitzen eine Kolonne mit vier Glockenböden und einem Dephlegmator. Im Gegensatz zu manchen Hybrid-Blasen, die eine nebenstehende Kolonne haben, die unter Umständen mit einem Bypass-Ventil völlig umgangen werden kann, muss der alkoholische Dampf im Hause Etter zwingend durch die Kolonne strömen.

Jeder der Glockenböden hat dabei einen reinigen Effekt auf das spätere Destillat. Der aufsteigende alkoholische Dampf erfährt beim Kontakt mit dem nächsthöheren Boden eine teilweise Kondensation und somit ein Rückfließen des Destillates bis zum darunter liegenden Boden. Die Intensität dieses Reflux kann dabei durch Öffnen oder Schließen der einzelnen Böden mit Hilfe eines Handhebels beeinflusst werden. „Öffnen“ bedeutet dabei aber nicht, dass der Glockenboden ganz wegklappt. Entsprechend meint „Schließen“, den Durchfluss

zu verringern, ohne den Boden ganz abzudichten.

Die Dampfdurchfluss- und somit die Rückflussmenge kann individuell für jeden Glockenboden separat reguliert werden. Da ein geschlossener Boden einen hohen Rückflusswert hat und das Destillat somit wiederholt mit dem Kupfer in Kontakt kommt, entspricht das Erklimmen eines Glockenbodens fast der Intensität einer einzelnen Destillation in einer klassischen Pot Still. Das Brennen in einer Hybridblase mit vier geschlossenen Glockenböden ist also im Prinzip eine mehrfache Destillation und führt zu einem sehr sauberen New Make. Die manuelle Einstellung der Böden und somit das Finden des goldenen Mittelwegs zwischen Geschmack und Sauberkeit des Destillates erfordern reichlich Erfahrung, im Brennhandwerk im Allgemeinen und an der jeweiligen Anlage.

Der Dephlegmator schließt die Kolonne oben ab und hat ebenfalls einen reinigenden Effekt, denn er fungiert wie ein Vorkühler und bestimmt deshalb die Rückflussmenge. Er besteht aus zahlreichen Kupferrohren, in denen der alkoholische Dampf, der die Glockenböden verlassen hat, aufsteigt. Kaltes Wasser umfließt die Rohre; je niedriger die Wassertemperatur, desto stärker ist die Kondensation an den Innenwänden der Kupferrohre und somit der Rückfluss.



## Wood Management

Die Reifung erfolgt in unterschiedlichen Fässern. Einerseits sind das ehemalige Bourbon-Fässer, einen wesentlichen Anteil haben aber auch Eichenfässer, in denen vorher Schweizer Weine reiften. Wiederum haben sich die Etters die Partnerwahl nicht leicht gemacht, denn es ging darum, Regionalität sowie gute Beziehungen zu anderen Familienbetrieben zu finden. Der Winzer Toni Ottiger mit seinem Weingut Rosenau, idyllisch im kleinen Örtchen Kastanienbaum, direkt am Vierwaldstätter See gelegen, erfüllte diese Anforderungen und ist in der Schweiz für seine Spitzenweine bekannt.

Die Fässer mit New Make und Whisky, in denen vorher hauptsächlich Pinot-Noir-Weine ausgebaut wurden, lagern an verschiedenen Orten, um Varianten bei der Reifung zu erzielen.

Ein kleiner Teil der Fässer lagert in den Höllgrotten. Es handelt sich dabei um Tropfsteinhöhlen unweit der Brennerei, die durch Gletscherbildung am Ende der letzten Eiszeit entstanden sind. Hier herrscht ein gleichmäßig kühles und natürlich auch sehr feuchtes Klima. Mitunter

werden die Fässer sogar vom Wasser umflossen.

Eine zweite Lagerstätte befindet sich in einem ehemaligen Munitionsdepot der Schweizer Armee. Das Gebäude liegt gut versteckt im Wald und in unmittelbarer Nähe eines Wasserlaufs. Die Temperatur ist meist relativ niedrig und die Luftfeuchtigkeit hoch, die Bedingungen für eine langfristige Reifung sind somit ausgezeichnet. Kein Wunder also, dass sich hier die ältesten Whiskys der Brennerei befinden.

Weitere Fässer reifen in zwei Lagerräumen im Keller der Brennerei, in denen auch die Korbflaschen mit den ältesten und wertvollsten Obstdestillaten stehen. Die durchschnittliche Jahrestemperatur ist hier deutlich höher als in den anderen Lagerstätten und auch die Luftfeuchtigkeit ist spürbar geringer. Die Reifung des Whiskys in den Fässern geht also deutlich schneller voran.

## Johnett Single Malt Whisky

Seit 2010 erscheinen alle ein bis zwei Jahre Abfüllungen des *Johnett*-Whiskys. Die Etiketten tragen keine prominente

Altersangabe, im Kleingedruckten finden sich aber Alter sowie Herstellungs- und Abfüllungsjahr. Seit der Erstabfüllung wurde die Lagerdauer mit jedem Release länger. Der Whisky der aktuellen Abfüllung reifte zehn Jahre lang und in Kürze wird es sogar eine zwölfjährige Einzelfassabfüllung für den deutschen Markt geben.

Der Name des Whiskys leitet sich vom Namen des Initiators Hans Etter ab und ist eine Kombination der internationalen Version seines Vornamens „John“ und seines Nachnamens „Etter“.

Hans Etter übernahm 1974 als 25-Jähriger die Leitung der Firma von seinem Vater. Während seiner 38-jährigen Regie hat er das Portfolio deutlich erweitert und das Geschäft international ausgebaut. Heutzutage trifft man ihn nur noch gelegentlich in der Brennerei am Stadtrand von Zug, denn er hat 2012 den Staffelfstab offiziell an die nächste Generation, seine Tochter und seinen Schwiegersohn Eveline und Gabriel Galliker-Etter, übergeben. Seitdem ist Gabriel der Geschäftsführer der Firma und kümmert sich mit der gleichen Leidenschaft um Kirschkirsch, Whisky und Rum.



Gabriel Galliker-Etter (links) zusammen mit dem Destillateur Tobias Hauser und einem der traditionellen Kirschrände. Ungewöhnlich: Die Brennblasen der Firma Etter sind nicht glänzend, sondern matt. Bei jeder Reinigung mit einer leicht säurehaltigen Flüssigkeit werden auch die Außenseiten der Brennblasen damit geputzt, was auf Dauer zu der matten Oberfläche führte, auf der man jetzt keine Fingerabdrücke mehr sieht.

Bild unten: Das Fasslager im ehemaligen Munitionsdepot muss ohne Stromanschluss auskommen. Eine Verkostung der Fassinhalte bei flackerndem Kerzenlicht ist daher ein besonderes Erlebnis.

