

MARKTPLATZ

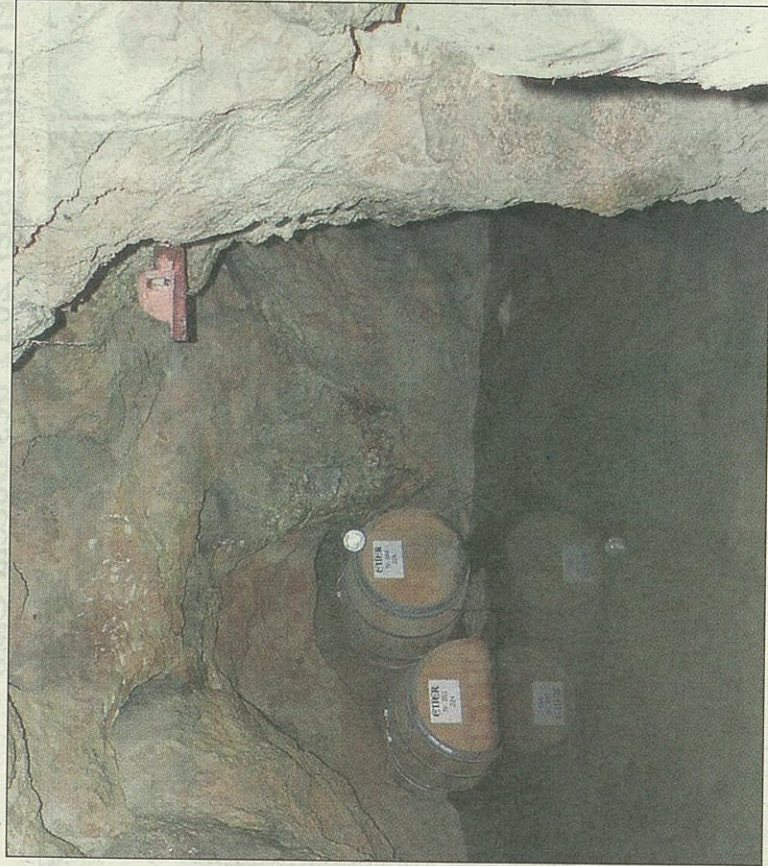
Zuger Whisky aus den Höllgrotten

Der neu lancierte Whisky «Johnett» der Zuger Brennerei Etter ist in verschiedener Hinsicht auch ein Baarer Produkt.

Es ist trotz Hochsommerwetter empfindlich kühl in dem schmalen, in den Felsen gehauenen Gang, und langsam gewöhnen sich die eben noch in der Mittagssonne blinzeln Augen an die jähe Dunkelheit. Was verbirgt sich wohl am Ende dieses Stollens? Ganz hinten, im Gegenlicht eines Scheinwerfers, zeichnen sich über dem Wasserspiegel eines kleinen Höhlensees die Konturen von zwei Holzfässern ab.

Die feuchte Umgebung ist wichtige Voraussetzung

Unsere Zeitung ist mit Hans Etter, Inhaber der für ihren Kirsch weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten Brennerei Etter in Zug, zu Besuch in den Baarer Höllgrotten. «Dies ist eines der Fasslager für das neueste Produkt aus unserem Haus, für den «Swiss Single Malt Whisky Johnett», erklärt der Firmenpatron, dessen Vor- und Nachnamen – ins Englische übertragen – dank eines nächtlichen Einfalls zum einprägsamen Label des Destillats zusammengefounden haben. Und seine



Hans Etter (rechtes Bild) von der Brennerei Etter lagert in den Baarer Höllgrotten seinen Whisky «Johnett». FOTOS MWE

Augen beginnen zu glänzen. Ja, es sei ein Traum, den er sich mit der Lancierung der edlen Spirituose, die mindestens drei Jahre im Eichenfass lagern muss, bevor sie den Weg zum Konsum-

menten findet, erfüllt habe, nickt der Brennereibesitzer. Er deutet mit der Hand auf ein Whiskyfass, das halb im Wasser der Grotte verborgen liegt. «Diese Art der Aufbewahrung mag un-

gewöhnlich erscheinen, doch es braucht eine solch feuchte Umgebung, denn ansonsten würde während der Reifung ein grosser Teil des Fassinhalts verdunsten», beantwortet er die



Frage, die dem Besucher offenbar ins Gesicht geschrieben steht. Zurück am Sitz des Familienunternehmens bei der Cholleremüli, beschreibt Hans Etter die Zutaten, die es braucht, um einen Single Malt Whisky höchster Güte herzustellen: «Das Gerstenmalz liefert uns die Brauerei Baar, es handelt sich dabei nicht etwa um ein Nebenprodukt aus der Bierherstellung, sondern um ein auf unsere Bedürfnisse zugeschnittenes Basisprodukt, das in 1000-Liter-Stahl tanks den Brennereistandort erreicht.» Jeweils Anfang Mai werde mit der Destillation des Gerstenmalzes die Brennseason abgeschlossen, denn die dickflüssige Masse ist nicht lagerbar und muss sofort nach Ankunft in die Destillationsanlagen eingeleitet werden. Zum Herabsetzen des Alkoholgehaltes wird Bergquellwasser aus den Höllgrotten verwendet. Das hat für Hans Etter symbolischen Charakter: «Dort, wo das Wasser versickert, das zehn Jahre später geläutert aus der Kohlbodenquelle tritt, haben meine Vorfahren einst mit dem Brenne- nen von Fruchtbränden angefangen.» Der Swiss Single Malt Whisky «Johnett» ist für 89 Franken pro Flasche in den Läden der Brennerei Etter und der Brauerei Baar erhältlich und kann im Internet unter www.johnett.ch bestellt werden.

MARCUS WEISS

=Zu Info
Ab 20. Juli