

Etter Kirsch ist ein sehr schweizerisches Unternehmen: Im Familienbetrieb produziert man lokal, denkt aber gross darüber hinaus. **Peter Bollag**

HANDWERK

## Bescheiden, aber hochprozentig



Engagiert in der 4. Generation: Der jetzige Geschäftsführer Gabriel Galliker-Etter bei der Arbeit

Produktions- und Verkaufsstätte in einem: Die Firma Etter in Zug

**W**as haben das feine «Falco» in Leipzig oder das angesagte «Koks» auf den Färöer-Inseln gemeinsam? Zugegeben, eine knifflige Frage, denn die Speisekarten der beiden Feinschmeckerlokale sind verschieden. Schaut man sich das Angebot bei den gebrannten Wassern an, gibt es aber eine Gemeinsamkeit: Sowohl im Osten Deutschlands (oder in anderen Restaurants unseres Nachbarlands) als auch bei den Fehringern finden sich Brände des Schweizer Herstellers Etter aus Zug. Etter aus Zug? Für wen Swissness nicht zwangsläufig immer nur Schokolade oder Uhren sein muss, den dürfte die Erwähnung weniger überraschen. Hochprozentige Wasser, vorab der Zuger Kirsch, sind ein urschweizerisches Produkt. Die Flaschen kommen be-

scheiden daher, sind klein und handlich und werden gerade darum nicht übersehen. Bescheidenheit prägt sich ein. Die idyllische Darstellung der Etter-Flaschen zeigt ein Boot auf dem Zugersee mit der Stadt im Hintergrund. Es stammt aus einem alten Stich des 19. Jahrhunderts. Das Jahr 1870 steht denn auch am Beginn der Firma: Paul Etter eröffnete nämlich die erste gewerbliche Brennerei und wurde so quasi zum Gründervater. Vorher war die Kirsch-Brennerei auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie nur als Nebenprodukt betrieben worden. Etter Kirsch feiert also in diesem Jahr ihren 150. Geburtstag - und das Jubiläum wird auch im Coronajahr begangen. Gabriel Galliker, ein Schwiegersohn der Familie Etter und heutiger Geschäftsführer, sagt, dass der Laden, der sich im gleichen Gebäudekomplex wie die Fabrik befindet, nach dem Lockdown

schnell wieder gute Besucherzahlen verzeichnet habe. Man kauft eben gerne eine Etter Spirituose vor Ort und hält vielleicht dabei noch einen kurzen Schwatz, der Digitalisierung zum Trotz. Es gehört zu den Grundsätzen des Hauses mit 23 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, dass ausschliesslich einheimische Früchte benutzt werden für die Produktion. Genau - Früchte, Mehrzahl, nicht Einzahl, längst sind etwa Äpfel, Birne oder Himbeere dazugekommen. In diesem Jahr waren es beispielsweise 150 Tonnen Williams-Birnen und 200 Tonnen Kirschen, die verarbeitet wurden, es sei ein gutes Erntejahr gewesen; schlechtere könne man durch gelagerte Reserven ausgleichen, sagt Galliker: «So kann es sein, dass wir beispielsweise Kirsch von 1949 verkaufen.» Nicht mehr im Lager, aber noch im Verkauf ist auch koscherer Kirsch, dieser wird unter Aufsicht einer religiösen jüdischen Person hergestellt.

Die Kirsche bleibt das pièce de résistance: Mit Blick auf die 150-Jahre-Feierlichkeit hat man bis 2005 nämlich die besten Jahrgänge der Zuger Kirsche «Lauerzer» aufbewahrt, um daraus einen Jubiläumskirsch zu produzieren. Und zwar in einer limitierten Auflage von knapp 3000 Stück. Damit der Firmengeburtstag etwas Bleibendes zurücklässt.

