

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Nach einem «herbstlichen» Sommer wird's nun wieder richtig Herbst – auch bei uns. Es erwarten Sie spannende Geschichten, herbstliche Rezepte und viele nützliche Informationen rund um die goldene Jahreszeit. Stimmen Sie sich Seite für Seite auf einen gemütlichen Herbst ein.

Erfahren Sie in dieser Ausgabe mehr über den Ursprung des Raclettes und entdecken Sie neue Raclette-Rezeptideen. Ausserdem haben wir für Sie eine herrliche Auswahl an weiteren schmackhaften Herbstrezepten – alle einfach und erst noch günstig: Apfel-Rettich-Suppe mit Randencoulis, Champignon-Polenta mit Ofengemüse, Rehgeschnetzeltes mit Grappasauce oder Kürbis-Gugelhupf mit Zuckerglasur.

Und dann nehmen wir Sie mit zu den Wauwiler Champignons: ein Familienunternehmen, das gut 45% der Schweizer Champignons produziert, die in den Regalen zu finden sind. Apropos Regale: Entdecken Sie unsere SPAR Eigenmarken: von Pasta bis Glacé – alles beste Qualitätsprodukte zu äusserst attraktiven Preisen.

Das und vieles mehr gibt's für Sie in der aktuellen Ausgabe des SPAR Magazins. Viel Freude beim Lesen, Kochen und Geniessen!

Christina Heeb
Chefredakteurin



THOMAS HOSTETTLER

Nach seinem Studium in Betriebswirtschaft stieg Thomas Hostettler, Geschäftsleiter Einkauf bei SPAR, 2005 in den Detailhandel ein. Sein beruflicher Weg führte ihn nach Deutschland, England und Dänemark. Mit der Geburt der Tochter im Jahr 2016 kehrte Thomas Hostettler in die Schweiz zurück. Sein grosses Wissen und die wertvollen Erfahrungen, die der ausgewiesene Experte seit 16 Jahren im internationalen Einkauf und Category Management sammeln konnte, setzt er seither dafür ein, die besten Produkte für die SPAR Kundinnen und Kunden zu finden und zu beschaffen.

Seite 8



GABRIEL GALLIKER-ETTER

Im September 2012 übernahm Gabriel Galliker-Etter gemeinsam mit seiner Frau Eveline die Geschäftsleitung der Etter Distillerie – in der 4. Generation – und feierte mit dem Traditionsunternehmen im Jahr 2020 das 150-jähriges Jubiläum. Daran erkennt man das reiche Wissen, das Können und die grosse Erfahrung, die in den Produkten von Etter stecken. Das Erfolgsgeheimnis ist Leidenschaft, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde und wird.

Seite 40



ROLAND VONARBURG

Der Geschäftsführer und Inhaber der Wauwiler Champignons ist ausgebildeter Landwirt und diplomierter Agronom FH – und passionierter Skifahrer. Bereits seit 1993 ist Roland Vonarburg bei der Wauwiler Champignons AG tätig – zuerst als Betriebsleiter und seit 1998 als Geschäftsführer und Inhaber. Vor 70 Jahren wurde die Firma Wauwiler Champignons in Biglen gegründet, stetig modernisiert und erweitert. Aktuell sind im Unternehmen 205 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angestellt.

Seite 44



Erfrischend und fruchtig

EIN SCHWEIZER KLASSIKER VON WELT

Jedes Land hat seinen traditionellen Branntwein: Frankreich hat den Rémy Martin, Dänemark hat den Gammel Dansk, Tschechien hat den Becherovka und die Schweiz hat den Etter Zuger Kirsch – einen fruchtig-eleganten Klassiker aus verschiedenen Brennkirschensorten aus der Region.

Kirsch ist nicht gleich Kirsch: 350 Kirschensorten in der Schweiz und unterschiedliche Destillationsprozesse sorgen für eine abwechslungsreiche Geschmacksvielfalt im Gaumen. In einer Flasche Kirsch sind ca. 9 Kilo frische schwarze Brennkirschen aus der Region Zugersee enthalten. Das gewonnene Destillat wird anschliessend über 12 bis 24 Monate im Stahltank veredelt, damit sich das reine Fruchtaroma der Zuger Kirschen voll entfalten kann. Ein idealer Digestif, der ein gediegenes Essen durch seine Eleganz und grandiose Geschmacksharmonie hervorragend abrundet. Beim

Etter Zuger Kirsch handelt es sich um einen sogenannten «Blend» – eine harmonische Mischung aus verschiedenen Brennchargen und Jahrgängen sorgt für einen runden und vollen Geschmack.

Leidenschaft über Generationen

Das Wissen, das Können und die Erfahrung für diese sorgfältige Herstellung sind das Resultat der Leidenschaft von vier Generationen der Familie Etter – seit 1870. Und sie geht immer weiter. Bereits der Urgrossvater der heutigen Generation kaufte bei Landwirten aus der Region, die er kannte, und konnte so die beste Qualität der Früchte persönlich kontrollieren und sicherstellen. Und diese Beziehungen sind noch heute der Garant für die hochwertigen und edlen Produkte. Sämtliche Kirschen für die Produktion bei Etter stammen von regionalen Produzenten rund um den Zugersee. Neben dem Klassiker «vieux et noble» führt Etter eine ganze Reihe von weiteren Bränden im Sortiment – allein fünf völlig unterschiedliche Kirschbrände, dazu Rum, Whiskey, Gin, saisonale Spezialitäten sowie Sondereditionen für besondere Anlässe.



VR-Präsident Hans Etter und Geschäftsleiter Gabriel Galliker-Etter

Etter Kirsch 35 cl

SORTE

Schweizer Bergkirschen

ALKOHOLGEHALT

41% Vol.

SERVIER- UND ZUBEREITUNGSVORSCHLÄGE

Himbeersirup mit Mineralwasser und einem Schuss Etter Kirsch, genannt «Omnibus».

Orangensaft mit einem Schuss Etter Kirsch

Fruchtsalat mit einem Schuss Etter Kirsch

Käsefondue mit einem Schuss Etter Kirsch

