

# Aus Liebe zum Produkt



Gabriel Galliker-Etter und seine Frau Eveline neben einem ihrer Kirschbäume am Zugerberg. Rechts: Die Kirschsteine werden verbrannt, um zu heizen.

Gabriel Galliker-Etter und seine Frau Eveline führen das Traditionsunternehmen Etter in vierter Generation. Was es braucht, um die Produktion der beliebtesten Schweizer Fruchtbrände nach über 150 Jahren in die Zukunft zu führen? Regionale Früchte, ein passioniertes Team, zukunftsorientierte Gedanken und eine grosse Portion Liebe.

Text Stefania Telesca Fotos Thomas Zimmermann

«Es ist kein Beruf, es ist Leidenschaft.» Gabriel Galliker-Etter findet klare Worte, wenn er über sein Unternehmen spricht. Er, der vor 31 Jahren die kaufmännische Ausbildung bei Etter absolvierte, ist im Hause gross geworden. Heute, mit 48 Jahren, ist er CEO und mit seiner Frau Eveline Galliker-Etter (45) Inhaber des traditionsreichen Familienunternehmens aus Zug.

Seit über 150 Jahren produziert das Unternehmen den weltweit bekannt gewordenen Kirsch sowie weitere Fruchtbrände unter dem Familiennamen Etter. «Unser Kirsch wird in rund 25 Ländern weltweit verkauft», bestätigt Galliker-Etter. Und auch hierzulande ist der Name Etter unverkennbar: «Das beliebteste und bestverkaufte Produkt ist nach wie vor der Etter-Kirsch, dicht gefolgt von den anderen Fruchtbränden Williams, Vieille Prune und Vieille Quitte.»

In der Produktion der Fruchtbrände steckt viel Erfahrung, aber auch viel Arbeit, wie er anhand seines persönlichen Lieblingsproduktes, dem Kirsch, beschreibt: «Je nach Kirschenorte braucht es für eine 7-dl-Flasche 15 Kilogramm AOP-zertifizierte Kirschen aus der Region Zug. Die Kirschen müssen schnell verarbeitet werden, da nach zwei Tagen der Gärungsprozess einsetzt.»

## Das Team hinter der Familie

Trotz Wachstum und Erfolg blieb das Familienunternehmen in Zug und arbeitet heute mit gerade einmal 23 Mitarbeitenden, davon 13 Vollzeitstellen. «Die ganze Produktion, der Vertrieb, das Marketing und die Produkteentwicklung, das passiert alles hier in unseren vier Wänden in Zug.»

Galliker-Etter ist dankbar für das Team, das den Groove der Familie mitträgt: «Das macht einen Familienbetrieb auch aus, dass jeder und jede vielseitig einsetzbar ist.» Es mache ihn stolz, das Unternehmen in vierter Generation weiterführen zu können: «Wir haben Hochachtung vor unseren Vorfahren und sind uns bewusst, dass ein Generationenwechsel heutzutage alles andere als selbstverständlich ist.» Das grösste Ziel sei es, das Kulturgut Kirsch weiterführen zu können.

## Kirschsteine werden verbrannt

Dafür brauche es einen zukunftsgerichteten Blick, der sich auch mit Nachhaltigkeit befasse: «In einem Traditionsunternehmen muss man schauen, dass man nicht betriebsblind wird und Entscheidungen trifft, die auch für die Nachkommen richtig sind.» Etter bezieht alle Rohstoffe möglichst aus der Nähe. «Ausserdem sortieren wir nach dem Destillieren die Steine aus den Kirschen. Zurück bleibt die Schlempe, aus der Biogas entsteht. Die Kirschsteine werden später verbrannt und dazu verwendet, das Hallenbad in Baar ZG zu heizen.»

Gabriel Galliker-Etter und seine Frau Eveline wünschen sich für die Zukunft, dass lokale Produkte weiterhin die richtige Wertschätzung erhalten: «Wir sollten uns besinnen, was wir hier in der Schweiz zu bieten haben». Und dass man die Etter-Produkte dann genießt, wenn es einem gut geht: «Im Mass natürlich – das tut auch der Seele gut. Unsere Vorfahren sind immerhin steinalt geworden», sagt er und lacht.

Seit rund 50 Jahren gibt es die Etter-Spezialitäten auch bei Coop zu kaufen. Im Sortiment (u.a.): **Etter Zuger Kirsch, Etter Vieille Quitte, Etter Vieille Poire Williams, Etter Gin**