

# ETWAS FÜR DIE SEELE

**Was es heisst, über Jahre hinweg einen Familienbetrieb erfolgreich zu führen, weiss Gabriel Galliker-Etter. Dass er weit mehr als ein Unternehmen führt und damit Leidenschaft, Hobby und Fachinteresse vereint, merkt man schnell, wenn man mit dem Geschäftsführer über sein Business spricht. Darüber, wo aktuell der Schuh drückt und was Gabriel Galliker-Etter am meisten bewegt, haben wir mit ihm gesprochen.**

Schnell ist klar. Am Tisch sitzt ein absoluter Liebhaber der eigenen Produkte. Gewachsen in den letzten 33 Jahren im Betrieb, ist Gabriel Galliker-Etter seit 2012 Geschäftsführer der Etter Distillerie. Ein Geschäftsführer, der sich nur ungern CEO nennt, weil das vermitteln könnte, dass die Weiterentwicklung des Geschäfts kurzfristiger Natur ist. Dass diese Firma – bereits in vierter Generation von der Familie geführt – auch langfristig bestehen möchte, ist ihm wichtig.

## Wertschätzung der Mitarbeitenden

Auf den Erfolg angesprochen erwähnt Gabriel Galliker-Etter, dass dieser auch nur so gut ist wie die Mitarbeitenden, welche ihn seit Jahren begleiten – teilweise schon über zwanzig Jahre. Er selbst ist – trotz der Geschäftsführung – immer noch aktiv «an der Front» tätig, so steht er zum Beispiel während der ganzen Woche der Zuger Messe am Etter-Stand. Das persönliche Verhältnis zu den Kunden, die Geschichte über den kleinen Ort Zug in der Schweiz, wo wunderbare Fruchtbrände und Spezialitäten produziert werden, und der Verkauf der eigenen Produkte sind Gabriel Galliker-Etters Passion. Auf den weit verbreiteten Fachkräftemangel angesprochen erwähnt er, dass sie das Glück haben, über viele langjährige

Mitarbeitende zu verfügen. Das hilft, der Marke ein Gesicht zu geben und die Kunden und ihre Bedürfnisse zu kennen. Aber natürlich muss die Unternehmung auch für künftige Mitarbeitende attraktiv sein. Da punkten vor allem auch die tollen Produkte, welche mit der Schaffung des Gins, des Whiskeys oder des Rums nun auch ein jüngeres Publikum ansprechen.

## Strahlkraft in der Welt

Dass man Etter Kirsch und die weiteren Destillate nicht nur in der Schweiz kennt, sieht man daran, dass 50% der Produkte exportiert werden. Eine schönere Geschichte als eine Verlinkung mit einem Bild eines Etter-Produkts aus aller Welt gibt es für Gabriel Galliker-Etter kaum. «Es ist unglaublich schön zu sehen, wenn Leute auf der ganzen Welt uns Bilder senden, wo sie unsere Produkte entdecken und wie sie diese geniessen», sagt er voller Leidenschaft. Ganz von allein ist dieses Marketing aber nicht entstanden. Es braucht jahrelange Aufbauarbeit und Geduld, damit eine Marke wie Etter mit der ganzen Geschichte konsumiert wird und die Kunden und Kundinnen zufrieden aus aller Welt berichten.

## Herausforderungen

Natürlich steht auch die Branche der Destillate unter Druck und vor grossen Herausforderungen. Einerseits erwähnt Gabriel Galliker-Etter die

Verfügbarkeit der Rohstoffe, andererseits aber auch das verändernde Konsumverhalten. «Dass die Bevölkerung auf einen schädlichen übermässigen Alkoholkonsum hingewiesen wird, ist klar und richtig. Dass jedoch bereits ein Glas Wein oder eben ein Digestif nach dem Essen als gefährlich und ungesund dargestellt wird, ist sicherlich nicht hilfreich für unsere Branche.»



Die Etter Distillerie wird in der vierten Generation geführt.

## Vermarktung schwierig

Zudem ist es wahnsinnig schwierig, Werbung für die eigenen Produkte zu machen, da es sehr umfassende und klare Regelungen gibt, die das verhindern. Man muss also in harter Arbeit mit den Gastrobetrieben und Hotels sowie Retailern verhandeln, damit man eine Absatzmöglichkeit bekommt. Oftmals werden Gastrobetriebe in diesem Prozess auch von extern detailliert beraten und teilweise ganze Getränkeangebote fixfertig erarbeitet.

## Zukunft wird sich weisen

Darauf angesprochen, was sich Gabriel Galliker-Etter von der Zukunft seines Geschäfts verspricht, antwortet er gelassen: «Es wird einen Weg geben, dass wir auch weiterhin erfolgreich unserer Leidenschaft nachgehen können, da bin ich mir sicher.» Weiter erwähnt er, «schliesslich muss der Seele auch mal etwas Gutes getan werden, damit sie Freude hat, in diesem Körper zu leben.» Die aktuell ausschliesslich regionale Produktion von der Verarbeitung der Früchte über die Filtrierung bis zur schlussendlichen Abfüllung und Lieferung ist in der Schweiz sehr selten – und das auf Stadtzuger Boden. Das wird sich auch in Zukunft durchsetzen, da ist Gabriel Galliker-Etter überzeugt.



Gabriel Galliker-Etter mit Leidenschaft bei seiner Arbeit.

Artikel: Simone Glarner