

REGION

FRUCHTBRÄNDE

Tradition trifft auf Innovation

Seit über 150 Jahren produziert das Traditionsunternehmen Etter aus Zug Fruchtbrände und Spirituosen. Ihr Erfolgsrezept? Regionale Früchte, leidenschaftliche Mitarbeitende und zukunftsorientiertes Denken.

Text Carole Husi Fotos Thomas Zimmermann

Mit den neu installierten Solarpanels auf dem Dach von Etter produzieren die beiden Inhaber Gabriel und Eveline Galliker-Etter Strom für ihr Traditionsunternehmen.



Durch die Lagerung in Eichenfässern wird der Fruchtbrand der Etter Söhne AG verfeinert.

Seit jeher war das «Eau-de-vie» – das «Lebenswasser» – in der Familie Etter Beruf und Berufung zugleich. So auch für das Ehepaar Eveline und Gabriel Galliker-Etter, die das Familienunternehmen Etter in Zug nun in vierter Generation führen. Alles begann mit einer Kirsch-Destillation. Heute ergänzen weitere Fruchtbrände, Whisky, Rum und seit 2021 auch Gin das Sortiment der Etter Söhne AG. «Unser Fokus liegt auf unseren traditionellen Fruchtbränden. Ebenso viel Liebe und Leidenschaft stecken wir aber in unsere Innovationen», sagt Gabriel Galliker-Etter, Inhaber von Etter.

Für ihn, der bereits die kaufmännische Ausbildung im Betrieb Etter absolviert hat, ist das Brennen von Fruchtbränden kein Beruf, sondern eine Passion: «Unsere Fruchtbrände sind Naturprodukte, die aus Handwerk entstehen. Mit ihnen vermitteln wir unseren Kundinnen und Kunden positive Emotionen und Genussmomente. Das ist unglaublich schön und meine tägliche Motivation.»

Begeisterung und Qualität

Beim Brennen der Fruchtbrände und Spirituosen wird viel Wert auf das Handwerk und die Erfahrung der 18 Mitarbeitenden gelegt: «Um unseren Qualitätsstandard zu halten, ist eine Leidenschaft für die Fruchtbrände, eine feine Nase und ein gut ausgebildeter Geschmackssinn unumgänglich», erklärt Galliker-Etter, während der Brennmeister Urs Wiss am Pflaumenbrand, der aktuell destilliert wird, riecht. «Dieser Brand hat momentan einen Alkoholgehalt von rund 80 Prozent und schmeckt noch etwas scharf. Beim Riechen erkennt der Brennmeister, ob die Qualität stimmt oder ob beim Brennen etwas angepasst werden muss», so Galliker-Etter. Während der Pflaumenbrand noch im Brennofen ist, wird eine Etage höher ein bereits fertiger Brand ab-

gefüllt, etikettiert und jede Flasche von Hand liebevoll verpackt.

Blick in die Zukunft

Um das Kulturgut der Etter Söhne AG weiterführen zu können, gehöre ein zukunftsgerichteter Blick, der sich auch mit Nachhaltigkeit befasst. Galliker-Etter führt aus: «Soeben haben wir rund 300 Solarpanels auf dem Dach installiert und können mit dem eigenen Strom nun das ganze Unternehmen beliefern, inklusive unserer Brennöfen und Kühlanlagen», sagt er stolz. Über 250 000 kWh Strom werden ab sofort jährlich produziert. Aber nicht nur die Solarenergie wird genutzt: Die Rohstoffe bezieht das Traditionsunternehmen möglichst aus der Nähe und verwertet auch deren Überreste. «Nach dem Destillieren sortieren wir die Steine aus den Kirschen. Diese werden später verbrannt und heizen das Hallenbad in Baar», erklärt er. Aus den Überresten, die nach dem Brennen der Fruchtbrände entstehen – die sogenannte Schlempe – wird anschliessend Biogas produziert. «Wir investieren gerne in die Zukunft. Das Familienunternehmen soll es mindestens noch weitere 150 Jahre geben», so Galliker-Etter. ■



Eveline Galliker-Etter bei der Qualitätskontrolle des Pflaumenbrands im Brennkeller der Etter Söhne AG.



PILATUSMARKT KRIENS

Wein-Atelier

Alte Weinfässer, hölzerne Regale, eine Theke; Das Wein-Atelier von Mondovino ist ein Blickfang und bietet die einmalige Gelegenheit, erstklassige Weine kennenzulernen. Das Wein-Atelier ist von Mittwoch, 30. April, bis Samstag, 3. Mai 2025, im Coop-Megastore Pilatusmarkt Kriens LU zu Gast. Erfahren Sie im Mondovino-Wein-Atelier alles Wissenswerte über Weine, degustieren Sie erlesene Trouvaillen und lassen Sie sich vom fachkundigen Personal beraten. Bei einem Einkauf ab zwölf Flaschen profitieren Kund:innen ausserdem von 20 Prozent Rabatt auf den Weineinkauf (ausgenommen Raritäten).TEL

Öffnungszeiten

Wein-Atelier

Das Wein-Atelier im Pilatusmarkt Kriens hat folgendermassen für Sie geöffnet:

- Mittwoch, 30. April, 13 bis 19 Uhr, Degustation ab 13 Uhr
- Donnerstag, 1. Mai, 10 bis 19 Uhr, Degustation ab 10 Uhr
- Freitag, 2. Mai, 10 bis 21 Uhr, Degustation ab 10 Uhr
- Samstag, 3. Mai, 9 bis 17 Uhr, Degustation ab 10 Uhr

www.mondovino.ch