

Kirsch-Pracht: Gabriel Galliker-Etter inmitten seiner Korbflaschen, in denen ETTER Kirsch traditionell reift – über Jahre hinweg.

ETTER IS BETTER

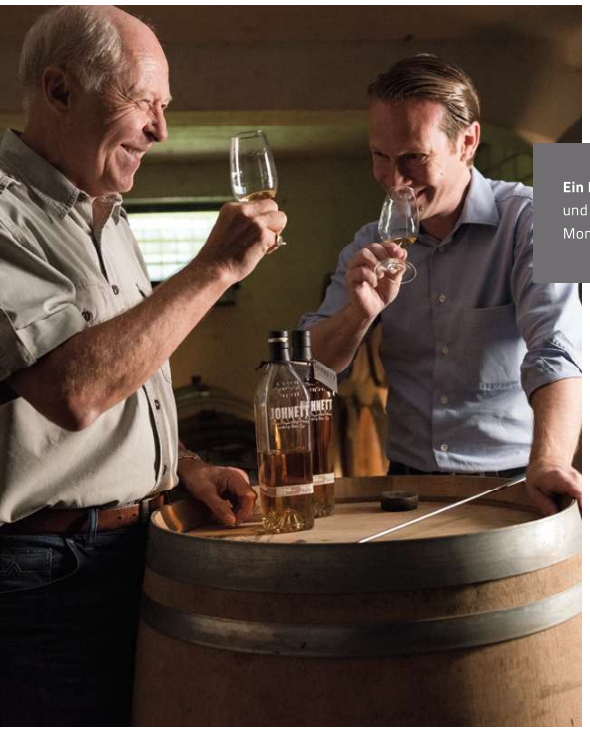
von Axel Kmonitzek

Zahllose Korbflaschen mit Kirsch stehen irgendwo im Kanton Zug auf Dachböden von Bauernhöfen, wo es im Sommer heiß wird und im Winter kalt. **Gabriel Galliker-Etter** sagt nicht, wo. Er sagt nur, dass er die Bauern in Flaschen bezahlt. Ein Abend mit dem Mann, der die Brennerei Etter in vierter Generation führt.

Um halb sieben schließt die Brennerei, und Gabriel Galliker-Etter holt den Schlüssel. Er will nicht gestört werden. Auf dem Tisch stehen drei Gläser, alle mit Williams. „Vor dem Essen kannst du alles probieren“, sagt er. „Ich bin nie betrunken. Ich bin höchstens überarbeitet.“ Bevor ich das erste Glas anheben kann, hebt er die Hand. „Dreimal die Nase. Dreimal die Birne.“ Das erste ist klar, 42 Prozent. Das zweite gereift, rund, goldfarben. Das dritte ein Likör mit 15. Dazwischen, sagt er, gäbe es noch eine unfiltrierte Birne mit 44, „die hat richtig Bums“. Es werde mir nicht alles schmecken. „Aber das eine vielleicht besser als das andere.“ Ich sage ihm, was ich denke: Das ist milder als jeder Obstler, den ich je getrunken habe. Nichts brennt. Er nickt. „Darum gibt’s uns schon über 150 Jahre.“

Er ist 51, letztes Jahr hat er den Fünfzigsten gefeiert, und er spricht einen Zuger Dialekt, den er mit ernster Miene als Hochdeutsch bezeichnet. „Nur dass das klargestellt ist.“ Dann lacht er. Er lacht oft, meistens über sich selbst.

Die Geschichte des Hauses erzählt er in zwei Sätzen. 1823 brannte ein Bauer namens Johann Baptist Etter auf dem Berglihof bei Menzingen zum ersten Mal, 1870 machte sein Sohn Paul eine Firma daraus. Seit 47 Jahren residiert die Firma an der Chollerstraße am Stadtrand, eine Hälfte dieses Gebäudes ist an vier große Firmen vermietet. Im selben Haus vergärt Galliker-Etter 25 Früchte.



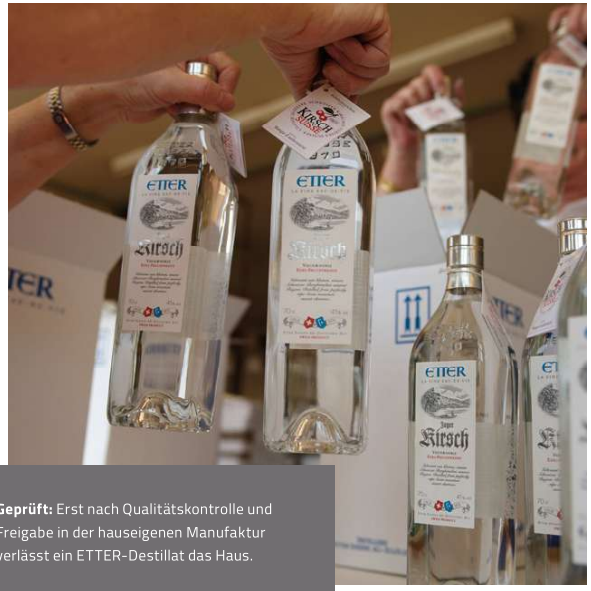
Ein Prost auf das Leben: Gabriel Galliker-Etter und Senior-Chef Hans Etter genießen einen Moment voller „savoir-vivre".

Diese holt er bei Bauern ab, bei denen es dann immer ein Stück Kuchen gibt. Der Birnenlieferant im Wallis ist über neunzig. Nächsten Monat sehen sie sich wieder, wie jedes Jahr.

Seine eigene Geschichte dauert etwas länger. Kaufmännische Lehre, hier in der Brennerei. Dann Frankfort, Kentucky, bei Buffalo Trace. 1999, in dem Jahr, in dem die alte George T. Stagg Distillery ihren neuen Namen bekam und der Bourbon auf den Markt kam. „Ich habe da gratis gearbeitet und gelebt. Als Landei in einer Stadt ohne Fahrräder. Habe Erfahrungen fachlich und fürs Leben gesammelt in Cognac und auf einem Weingut in Bordeaux." Weinfachschule, Weinhandel in Luzern. Dann ging es für ihn zurück nach Zug, und ein Jahr später fing eine Frau im Betrieb an, die den Namen trug, der auf allen Flaschen steht. „Ich bin dazugeheiratet", sagt er. 2012 übernahmen die beiden, vierte Generation. Drei Söhne, darunter Zwillinge. „Ungewollt", sagt er, und meint natürlich die Zwillinge, nicht die Söhne. Der Älteste wird 19, die beiden anderen sind gerade in Brasilien und New Hampshire im Austauschjahr mit Rotary. Sein Schwiegervater Hans Etter kommt noch vorbei. Offiziell ist er raus aus dem Tagesgeschäft, aber mit dem Herzen weiter voll dabei. Er hatte die Firma in rund 25 Länder gebracht, ins KaDeWe, ins Alsterhaus, zu Käfer, zu Dallmayr, einem der ältesten Kunden überhaupt. In Bruchhausen-Vilsen bei Bremen gibt es einen Fanclub. Beitrag: einmalig 18,70 Euro.

Dabei weiß Gabriel Galliker-Etter, wie klein sein Markt ist. „Fruchtbrände verkaufen, das kennt kaum einer. Wenn du nach Belgien gehst, machst du schon Entwicklungsarbeit." Eine Flasche Zuger Kirsch kostet 52,50 Franken, der sortenreine Lauerzer, Jahrgang 2008, 79 Franken. Für eine Flasche braucht er rund fünfzehn Kilo Frucht, und zwar Brennkirschen, nicht die aus dem Supermarkt. „Unsere sind besser, aber das weiß niemand. Kleiner, nicht so schön, viel konzentrierter."

Dann gehen wir in den Keller. Korbflaschen, fünfzig Liter, 80 bis 85 Prozent, mit Jahrgang und Herkunft beschriftet. Lauerzer 2019. Weichsel 2014. Wildkirsche 2018, „etwas vom Feinsten". Ganz hinten gibt es Kirsch von 1949. Aber das meiste steht nicht hier. Es steht bei Bauern, unterm Dach, wo es im Sommer heiß wird und im Winter kalt, weil ein Kirsch genau das braucht. „Hunderte. Aber ich darf dir nicht sagen, wo." Die Bauern bezahlt er in Flaschen. „Die mögen das auch."



Geprüft: Erst nach Qualitätskontrolle und Freigabe in der hauseigenen Manufaktur verlässt ein ETTER-Destillat das Haus.

Fotos: Destillerie Etter

Beim Kirsch will er kein Holz. „Der Cognac lebt vom Holz, der Whisky lebt auch vom Holz. Der Fruchtbrand soll von der Frucht leben." Für Rum und Whisky dagegen sammelt er Fässer. Fünf Fässer von Caroni, der längst geschlossenen Brennerei auf Trinidad, deren Rum heute Sammler jagen. Er hat sie in Frankreich abgeholt. Eines war mit Barbados-Rum gefüllt, dann mit Islay-Whisky, jetzt mit Schweizer Rum. Ein Rumfass lag ein Jahr lang auf einem Kursschiff auf dem Zugersee. Ein Fass Whisky auf dem Wildspitz, 1.580 Meter, dem höchsten Gipfel des Kantons. „Da denkt man: Ja, ja, Marketing. Bestimmt auch Marketing, aber nicht ausschließlich."

Dann erklärt er mir zehn Minuten lang, was Hitze und Kälte mit Holz machen. „Wenn Jack Daniel's von streng limitiert redet, sind das 2,5 Millionen Flaschen. Bei uns sind es 250."

Alle fünf Monate probiert er jedes Fass, blind, und schreibt auf, was er riecht. Keine Abfüllung verlässt das Haus, ohne dass er sie mit der Hand freigibt. Die Schrift sieht aus, als sei ein Vogel durchs Tintenfass gelaufen und danach übers Papier. Genau deshalb. „Kannst du nicht fälschen."

In einer Ecke drückt Rum durch die Dauben eines Fasses. Man riecht es, bevor man es sieht. Sie haben es mit Kitt versucht. „Wenn du zu viel Verdunstung hast, ist am Schluss nichts mehr drin. Das wäre brutal schade." Hier lacht er nicht. Als ich frage, wie es seiner Leber gehe, lacht er wieder. „Dort, wo meine Leber war, ist heute meine Minibar." Und dann: „Die Menge macht das Gift. Lieber etwas weniger, aber etwas Gutes."

An der Wand hängt ein Telefon mit der Nummer 387, eines der ersten in der Schweiz, längst tot. Sein Satz dazu steht auch im Prospekt: Unsere Qualität ist unsere Zukunft. „In der Schweiz kannst du nur überleben, wenn du Qualität lieferst", sagt Galliker-Etter. „Sonst hast du keine Berechtigung." Er bleibt kurz stehen, zwischen Korbflaschen und amerikanischer Eiche, und atmet einmal tief ein. „Wenn ich hier reinkomme, dieser Geschmack. Das ist mein Zuhause."

Oben stehen die drei Gläser noch auf dem Tisch. Er schenkt die gereifte Birne noch einmal ein, und diesmal lasse ich mir Zeit. In der Nase reife Williams, so dicht, als hätte jemand gerade eine aufgeschnitten. Im Mund nichts, was sticht, nichts, was man wegtrinken müsste. Nur Frucht, dann Wärme, dann ein Nachhall, der lange bleibt. Was ich bisher als Obstler kannte, brannte, und ich dachte, das gehöre dazu. Nein, es gehört nicht dazu. Elf Kilo Walliser Birnen in einer Flasche, Jahrzehnte am Kessel und ein Mann, der den Mittellauf mit der Nase trifft, ergeben etwas, das man nicht kippt, sondern genießt.

Gabriel Galliker-Etter schließt die Brennerei ab. „Etter is better", sagt er noch zu mir. Ich sehe keinen Grund, ihm zu widersprechen. Dann gehen wir etwas essen.

„LIEBER ETWAS WENIGER, ABER ETWAS GUTES."



Qualitätskontrolle: Gabriel Galliker-Etter prüft jedes Fass persönlich, bevor es abgefüllt wird.