

Visionen besucht Etter

MARTIN OTTH – JETZT ERST RECHT STOLZER ZUGER

GREGOR WEGBERG – QUOTEN-ZÜRCHER, WÄRE GERNE ZUGER

Am frühen Nachmittag eines Donnerstags im Sommer 2013 traf sich eine Delegation der Visionen im Kanton Zug vor der Etter Söhne AG. Der traditionsbewusste Familienbetrieb produziert qualitativ hochwertigen Fruchtbrand und exportiert diesen international. Empfangen wurden wir von Gabriel Galliker-Etter, dem Geschäftsleiter der Distillerie. Nach einer kurzen Begrüssungsrunde begleitete uns Herr Galliker-Etter in den Showroom im Eingangsbereich des Gebäudes.

Zur Einstimmung auf den bevorstehenden Rundgang durften wir ein Glas von Etters Vieille Prune «Barrique» trinken. Als süsse Alternative wurde ein Aprikosen-Fruchtbrandlikör offeriert. Als die ersten Aromen unsere Geschmacksknospen erreichten, wurde schnell eines klar: Etter versteht sein Geschäft. Allein die Duftnoten des Fruchtbrands waren eine Wucht. Kein störender Alkoholduft, keine unerwarteten Aromen, nur pure und natürliche Fruchtaromen. Der erste Schluck reichte aus, um den Alltag hinter sich zu lassen. Spätestens jetzt hatte Herr Galliker-Etter unsere volle Aufmerksamkeit.

Während wir unser Glas genossen, versuchten wir zu erraten, wie viele Kilogramm Früchte in einer 7-dl-Flasche enthalten sind. Wir kamen nicht mal ansatzweise in die Nähe der richtigen Antwort. Pro Flasche sind es, je nach Fruchtart, zwischen 8 und 15 kg Früchte!

Die Etter Söhne AG ist ein Familienbetrieb im Kanton Zug in der 4. Generation. Im September 2012 übernahmen Eveline und Gabriel Galliker-Etter den Betrieb von Hans Etter. Alles begann 1823 mit Bauer Johann Baptist Etter, welcher das Kirschbrennen als Nebenerwerb betrieb.



Herr Galliker-Etter bei der «Begrüssungs-Degustation»

Paul Etter, der Sohn von Johann, gründete 1870 die Firma in ihrer heutigen Form und machte damit das «Chriesiwasser» zum Hauptgeschäft.

Das Etter mit Kirsch angefangen hat, ist kein Zufall, denn der Kanton Zug ist auch bekannt als das «Zuger Chriesiland». Seit ungefähr 1711 gibt es in Zug die «Chriesigloggä», eine grosse Glocke im Turm der St.-Michael-Kirche. Damals wuchsen auf der Allmend in Zug ungefähr 1000 Kirschbäume, die dem Volk gehörten. Sobald die Kirschen reif waren, wurde die Glocke geläutet, und die Zuger stürmten mit Leitern auf

die Allmend. Wer seine Leiter als erstes an einen Baum stellte, durfte die Früchte des Baumes ernten. Noch heute wird mit dem «Chriesisturm» diese Tradition am Leben erhalten. Dabei versuchen Zweiertteams, sich und ihre lange Leiter möglichst schnell durch die Altstadt von Zug zu manövrieren.

Im Kanton Zug gibt es heute über 200 Kirschsornten, in der ganzen Schweiz sind es über 700 Kirschsornten. Für die Herstellung von Kirsch werden Brennkirschen verwendet, welche kleiner sind als Tafelkirschen. Brennkirschen haben ein intensiveres Aroma und sind den Destillieren vorbehalten. Bei der Verarbeitung muss die Frucht entstielt werden, und es ist besondere Vorsicht geboten, den Stein der Frucht nicht zu verletzen. Ein verletzter Stein würde zu einem hohen Blausäuregehalt im Endprodukt führen und dieses ungeniessbar machen. Andererseits kann der Stein nicht einfach entfernt werden. Er ist für das typisch sanfte Mandelaroma in Kirschprodukten verantwortlich. Die Herstellung eines Kirschs ist aufwändig und benötigt offensichtlich viel Erfahrung bei der Verarbeitung der Frucht.

Laut Herrn Galliker-Etter ist der Kirsch ein sehr komplexer Fruchtbrand, den man erst mit der Zeit zu schätzen beginnt. Kurz darauf scherzt er darüber, dass sie manchmal neidisch auf Grappa Produzenten wären. Denn Grappa entsteht aus den Pressrückständen der Weinherstellung und ist trotzdem als edler Digestif äusserst gefragt. Im Vergleich zum Grappa ist der Kirsch immer noch ein Nischenprodukt.

Die tiefere Nachfrage lässt sich unter ande-

rem dadurch erklären, dass in der Bevölkerung die Produkte eher als Schnaps bezeichnet werden und damit tendenziell negativ bewertet werden. Dabei ist bereits Kirsch alleine sehr wandelbar. Genauso spielt die Art und Länge der Lagerung eine wichtige Rolle, vergleichbar mit Single Malt Whisky oder gutem Wein. Kein Wunder bezeichnet Herr Galliker-Etter seine Produkte als edlen Fruchtbrand und nicht als Schnaps. Denn Schnaps ist für ihn Massenware. Das Wort kommt von «schnappen» und bedeutet «hinunterkippen». Dafür ist ein guter Fruchtbrand definitiv zu schade. Fruchtbrände sind für die Schweiz das, was der Grappa für Italien oder der Whisky für Schottland ist.

Nur Produkte, die alle Ansprüche erfüllen und alle Qualitätskontrollen durchlaufen, dürfen den Namen Etter und damit das Gütesiegel des Betriebs tragen. Wir riechen ein weiteres Mal am leeren Glas, die Aromen sind immer noch stark präsent. Die Führung durch das Unternehmen kann beginnen.

Büroräume

Als nächstes betreten wir die Büroräume des Unternehmens. Herr Galliker-Etter bleibt vor einer Holzvitrine stehen und erzählt uns, dass diese Vitrine die Geschichte und Entwicklung der Etterflasche zeigt.

Tatsächlich befinden sich darin verschiedene Flaschenmodelle. Eine davon wurde von Rolf Knie gestaltet, eine andere sieht aus wie der Zyturm in der Zuger Altstadt. Darunter befinden sich auch sehr alte Flaschenmodelle, teilweise noch aus dem 19. Jahrhundert. Uns fallen auch einige Feldflaschen auf, die speziell fürs Militär gefertigt wurden.



Heutzutage werden hauptsächlich drei Flaschenformen benutzt. Die typische eckige Etterflasche, mundgeblasene Varianten und die Piccola-Flaschen bzw. Black Beauty. Die mundgeblasenen Flaschen enthalten eine Glasfrucht der jeweils im Fruchtbrand verwendeten Frucht. Bei den Piccola-Flaschen handelt es sich um kleinere Flaschen mit einem langen schmalen Hals. Die Black Beauty ist eine undurchsichtige schwarze Flasche, die stark an die Piccola-Flasche erinnert.

Wir verlassen die Büroräume und fahren mit dem grossen Warenlift in den Keller. Dort führt uns Herr Galliker-Etter in einen länglichen, eher dunklen Raum.

Zwischenlager

Auf der einen Seite stehen hauptsächlich Barrique-Fässer, auf der anderen Korbflaschen. Der hohe Raum ist bis unter die Decke gefüllt. Auf die Frage, ob dies nun die Schatzkammer sei, antwortete der Geschäftsleiter: «Ein Teil davon.» Denn Etter verwendet verschiedene Lager, und wir befinden uns lediglich im Zwischenlager. Hier lagern Fässer und Flaschen, die

frisch gefüllt wurden, wie auch solche, die nach der Lagerung bereit zur Abfüllung sind.

Für die Lagerung benutzt Etter drei verschiedene Lagermöglichkeiten. Die meisten klaren Fruchtbrände reifen in Edelstahltanks. Ein Kirsch wird darin zwischen 12 und 24 Monate gereift. Eine weitere Variante ist die 50-Liter-Korbflasche. Darin reifen unter anderem die Jahrgangsabfüllungen. Weiter werden die Korbflaschen verwendet, um die «Vielle»-Produkte herzustellen. Dabei lagert ein Teil des Fruchtbrands in den Korbflaschen und ein anderer Teil in Barrique-Fässern. Am Ende der Lagerzeit werden die beiden Teile vermischt. Etter verwendet dabei nur gebrauchte Fässer. Grösstenteils wurden diese zuvor für Wein verwendet. Neue Fässer würden eine zu starke Holznote im Fruchtbrand hinterlassen. Im Barriquefass reift der Fruchtbrand zwischen drei und fünf Jahren. Die Lagerung findet dabei absichtlich in schlecht isolierten Räumen statt. Dadurch sind die Brände den Jahreszeiten vollständig ausgeliefert und können ihr Aroma besser entfalten. Das Wasser, mit dem die Fruchtbrände anschliessend auf Trinkstärke verdünnt werden, kommt vom Zuger Berg.

Uns fällt auf, dass einzelne Fässer mit Johnett beschriftet sind. Darin befindet sich der in Zusammenarbeit mit der Brauerei Baar hergestellte Single Malt Whisky. Speziell für den Johnett ist die Lagerung in der Höllgrotte, denn die Fässer stehen dabei teilweise im Wasser.

Mit einer gewissen Ehrfurcht verlassen wir das Zwischenlager und begeben uns zur Abfüllanlage.



(Von links) Eckige Etterflasche, Black Beauty, La Piccola, mundgeblasene Flasche

Abfüllanlage

Hier erklärt uns Herr Galliker-Etter, dass sie sämtliche Flaschen im Haus selber abfüllen. Nur dies erlaubt ihnen, die Qualität bis zum fertigen Produkt zu kontrollieren und zu überwachen. Die Flaschen werden durch Mitarbeiter in Handarbeit verpackt und, wenn nötig, mit Wachs und Siegelzeichen versiegelt.

Weiter geht es in den Anlieferungsbereich.

Anlieferung

Momentan ist hier nicht viel los, erklärt Herr Galliker-Etter. Letztes Jahr war zu diesem Zeitpunkt richtiger Hochbetrieb in der Anlieferung. Auch dieses Jahr sind bereits alle Vorbereitungen getroffen, nur sind die Früchte noch nicht so weit. Etter verwendet nur lokale Kirschen, und diese sind wegen der Wetterlage dieses Jahr noch nicht reif. Die restlichen, ebenfalls ausschliesslich aus der Schweiz stammenden, Fruchtsorten folgen so oder so erst später. Sobald es losgeht, werden die Kirschen noch am Tag der Ernte verarbeitet. Ansonsten würden die Kirschen unkontrolliert gären und wären nicht mehr zu gebrauchen.

Bei der Anlieferung wird der Fruchtzuckergehalt und die Qualität der Früchte überprüft. Dabei wird ein Feedbackbogen ausgefüllt, welcher an den Bauern geschickt wird. Das Unternehmen legt grossen Wert auf die Zusammenarbeit mit seinen Lieferanten. Nach dieser Qualitätskontrolle werden die Früchte zur Gärung in Stahltanks befördert.



Gärtanks

Beim Anblick der Gärtanks entwischt dem einen oder anderen ein «Woah». Herr Galliker-Etter findet dies amüsant und meint, dies würde ihm mit Amerikanern nie passieren. Die würden eher nachfragen, wo jetzt eigentlich wirklich produziert wird.

Wir befinden uns in einem Raum mit mehreren grossen Stahltanks für die Gärung. Diese Stahltanks erlauben der Destillerie, die Fruchtsorten zu trennen und kontrolliert zu gären. Uns fällt dabei zunehmend auf: Bei Etter ist alles perfekt sauber. Selbst die Kupferbrennblasen in der Destillationshalle sind akribisch geputzt. Anfassen verboten! Das mag der Brennmeister ganz und gar nicht, wenn seine Kupferbrennblasen Fingerabdrücke haben.

Destillationshalle

Mittlerweile hat uns Herr Galliker-Etter zu den Brennblasen geführt. In der Hand hält er ein Glas mit Destillat, direkt von der Brennblase. Dieses ist unverdünnt und →



Zwei von acht Brennblasen bei Etter

hat damit einen Alkoholanteil von rund 80 % Vol. Weiter betont er, dass ihr Destillat nur aus dem Herzstück des Brennprozesses besteht, dem sogenannten «Mittellauf». Der Vor- und Nachlauf wird nicht verwendet und vom Brennmeister vom Mittellauf getrennt. Dies benötigt viel Erfahrung und eine gute Nase. Die von Etter verwendeten Brennblasen besitzen vier Böden. An diesen kann der Dampf kondensieren, was zu einem Rückfluss in die Brennblase führt. Dadurch können hochsiedende von niedrigsiedenden Bestandteilen getrennt werden. Als Vergleich nennt uns Herr Galliker-Etter die Herstellung von Vodka. Dort werden teilweise bis zu 40 Böden verwendet. Die Produkte von Etter werden alle ein einziges mal destilliert. Auch hier wieder der Vergleich zum Vodka, dort sind es bis zu 14 Durchgänge. Die massiven Unterschiede haben einen einfachen Grund: Bei Fruchtbränden will man möglichst viel vom Fruchtaroma in den Brand übernehmen, beim Vodka genau das Gegenteil. Der Geschmack soll möglichst nicht wahrnehmbar sein, denn Vodka ist ein reiner Alkoholträger.

Es kommt die Frage auf, wie ein Destillat richtig degustiert wird. Herr Galliker-Etter erklärt darauf, dass es, wie beim Wein, die vier Nasen betreffend des Geschmacks gibt. Bei der ersten wird am ruhigen, noch nicht geschwenkten Glas gerochen. Darauf wird die Flüssigkeit

im Glas geschwenkt, wodurch mehr Luft zur Flüssigkeit gelangt. Das nochmalige Riechen stellt die zweite Nase dar. Die dritte Nase bezeichnet den Geschmack im Mund. Auch dieser wird teilweise durch die Nase wahrgenommen. Sobald das Glas leer ist wird nochmals am leeren Glas gerochen. Der dabei wahrgenommene Geruch

wird als vierte Nase bezeichnet.

Das Glas macht die Runde, und wir alle nehmen einen kleinen vorsichtigen Schluck, nachdem wir uns mit der Nase einen ersten Eindruck gemacht haben. Es überrascht, wie das Destillat sofort auf der Zunge zu verdunsten beginnt und einen deutlichen Kirscheschmack freisetzt.

Anschließend machen wir uns auf den Weg zurück in den Showroom, um dort mit der Degustation zu beginnen.

Showroom, Degustation & Shop

Zurück im Showroom präsentiert uns Herr Galliker-Etter die ganze Produktpalette der Destillerie, welche wir gleich degustieren dürfen. Das Highlight: Wir haben die Möglichkeit, fünf verschiedene Varianten Kirsche zu probieren. Zu unserer Überraschung sind die Unterschiede



deutlich markanter als erwartet. Auch die letzte skeptische Person ist nun überzeugt, wie wandelbar Kirsch ist.

Zusätzlich dürfen wir eine grosse Auswahl an Fruchtbränden degustieren: Williams, Pflümli, Mirabelle, Gravensteiner Apfel, Quitte und Framboise. Alle Erwähnten gibt es in einer klaren Variante, die meisten zusätzlich noch als «Vieille», also mit Barrique-Ausbau. Zu den Fruchtbränden kommen diverse Fruchtbrand-Liköre: Williams-Birne, Kirsche, Aprikose, Quitte und Erdbeere.

Sehr speziell ist der Single Malt Whisky, welcher in Zusammenarbeit mit der Brauerei Baar entsteht. Dabei wurde bewusst keine Kopie eines schottischen Single Malt produziert, sondern ein Whisky, wie ihn sich Etter vorstellt; ein Schweizer Produkt, somit auch zum Beispiel ohne «Meersalznote».

Das Fazit steht. Die Produkte und die Arbeit von Etter haben uns alle überzeugt und schwer beeindruckt. Als Schnaps werden wir den Kirsch von Etter nicht so schnell wieder bezeichnen. Am Ende verlässt niemand den Shop mit leeren Händen, und wir können jedem nur ans Herz legen, diesen wunderbaren Betrieb zu besuchen und sich mit den Produkten eingehend auseinander zu setzen!

Fünf Varianten des Etter Kirschs



Genuss in verschiedenen Facetten

Viele der Produkte von Etter eignen sich nicht nur zum trinken. So sind beispielsweise die Fruchtbrand-Liköre eine wunderbare Möglichkeit, Vanillie-Glace zu verfeinern. Dabei reicht bereits eine kleine Menge, um dem Glace eine feine und natürliche Fruchtnote zu geben. Wirklich sehr empfehlenswert, wir haben es ausprobiert!

Die Fruchtbrände eignen sich optimal zum Abschluss eines gemütlichen Essens. Sie stellen damit eine wirkliche Alternative zum Single Malt und Grappa dar. Wieso also nicht mal das Bier oder den Wein während dem Essen durch Wasser ersetzen und dafür zum Abschluss ein Glas Fruchtbrand geniessen. Gerade beim Fondue funktioniert das enorm gut mit einem wirklich gutem Kirsch. Unserer Meinung nach steht Qualität im Vordergrund und nicht Quantität.

