

Lukas Bollmann wird neuer Chef

ZUG ft. Ab 1. Januar 2013 wird die von der Hotelbusiness Zug AG betriebene Gastronomie im Theater Casino Zug von Lukas Bollmann geführt. Er löst damit Sandra Grotgans ab, die sich entschieden hat, nach zweijähriger erfolgreicher Tätigkeit in Zug wieder eine Führungsfunktion in ihrem Wohnkanton zu übernehmen.

Der 34-jährige Lukas Bollmann ist in Zug aufgewachsen und hat die Schulen mit einer Matura abgeschlossen. Er verfügt über einen Abschluss der Hotelfachschule Luzern und war unter anderem auf verschiedenen Positionen in den Hotels Dolder Grand in Zürich, dem Omnia in Zermatt, den Art Furrer Hotels auf der Riederalp und dem Landmark in London tätig. In der Wintersaison 2011/12 war er Leiter Gastronomie der neu eröffneten Arena Kitchen in Flims. Zuletzt arbeitete er im Restaurant Adler in Allenwinden, um bei Daniel Eisenhut seine Qualitätsküchenkenntnisse zu erweitern. Lukas Bollmann: «Die Kombination von Gastronomie-, Kultur- und verschiedensten Veranstaltungsaktivitäten ist für mich eine spannende Herausforderung, in welche ich alle meine bisher gesammelten beruflichen Erfahrungen einbringen kann. Als Zuger freue ich mich ganz besonders, damit wieder in meinem Heimatort tätig sein zu können.» Parkhotel-Direktor Stefan Gareis ist über die Wahl erfreut. «Mit Lukas Bollmann übernimmt eine Person die Gastronomie-Gastgeber- und Führungsfunktion im Theater Casino Zug, die nicht nur über alle beruflichen Voraussetzungen verfügt, sondern zugleich auch eine gewinnende und in Zug verwurzelte Person ist. Das an Kultur, Gastronomie und Erlebniswelten interessierte Zuger Publikum wird von einem bestens qualifizierten Gastgeber empfangen werden.»

FFZ

Nebelmaschine fordert Feuerwehr

ZUG red. Die Freiwillige Feuerwehr der Stadt Zug stand in den vergangenen Tagen wie folgt im Einsatz:

- **Freitag, 7. Dezember, 9.02 Uhr, Dammstrasse:** Der automatische Brandalarm in einem Restaurationsbetrieb wird wegen Rauch von Kochgut ausgelöst. Es ist keine Intervention der FFZ notwendig.
- **Samstag, 8. Dezember, 22.56 Uhr Zählerweg:** In einem Büro- und Betriebsgebäude wird der automatische Brandalarm ausgelöst. Die Ursache der Auslösung ist Rauch von einer Nebelmaschine.

Höhere Beiträge für Unterhalt

ZUG red. Die Beiträge für die Bevorschussung von Unterhaltszahlungen werden per 1. Januar 2013 um 0,9 Prozent erhöht. Der Regierungsrat hat die Verordnung betreffend Anpassung an die Lohn- und Preisentwicklung verabschiedet. Das Inkassohilfe- und Bevorschussungsgesetz sieht eine periodische Anpassung der Höchstbeträge für die Bevorschussung sowie der Einkommens- und Vermögensgrenzen vor. Der Regierungsrat stützt sich dabei auf den Mischindex der aktuellen Preis- und Lohnentwicklung, so, wie dies der Bundesrat bei der Anpassung der AHV-/IV-Minimalrente tut.

ANLASS

Geschichte-Egge

NEUHEIM red. Für 6- bis 9-Jährige um 14 Uhr, für 3- bis 6-Jährige um 15 Uhr. Ort: Schulhaus Chilematt in Neuheim. Mit Kaffeestube. Organisation: Kulturkommission und Familientreff.

Sie brennen für Zuger Kirsch

ZUG Bei der Destillerie Etter Söhne ist es zu einem Generationenwechsel gekommen. Der neue Chef kennt die Firma schon seit 20 Jahren.

ERNST MEIER
ernst.meier@zugerzeitung.ch

Als Gabriel Galliker 1991 seine kaufmännische Lehre bei der Destillerie Etter Söhne AG startete, hatte er sich nicht vorstellen können, was für eine Karriere ihm in seiner Ausbildungsstätte noch bevorsteht. Per 1. September 2012 übernahm er mit seiner Frau Eveline Galliker-Etter die Geschäftsleitung des Zuger Familienunternehmens, und zwar von seinem Schwiegervater Hans Etter, der die Firma während fast 40 Jahren führte. Seit gut drei Monaten ist Gabriel Galliker-Etter als Geschäftsleiter und Delegierter des Verwaltungsrates für den künftigen Erfolg der über 140-jährigen Traditionsfirma verantwortlich. «Geplant habe ich diese berufliche Entwicklung wirklich nicht, aber ich kann mir heute keine schönere Tätigkeit vorstellen», sagt der 37-jährige gebürtige Rotkreuzer mit Begeisterung. Nach seiner KV-Lehre sammelte Gabriel Galliker-Etter nämlich Berufserfahrung in anderen Unternehmen, ehe er 1999 als Mitarbeiter im Verkauf-Innendienst wieder zur Zuger Destillerie kam. «Es hat mich damals einfach gereizt, wieder an meine Ausbildungsstätte zurückzukehren.» Das Produkt «edle Fruchtbrände aus Schweizer Früchten» habe ihn immer interessiert. «Als KV-Lehrling verbrachte ich meine Arbeitszeit nicht nur im Büro. So oft wie möglich war ich beim Verarbeiten der Früchte, beim Destillieren oder Abfüllen der Spirituosen dabei.» So habe er das Metier von Grund auf kennen lernen können.

Es funkte am Arbeitsplatz

Gabriel Galliker-Etter fand aber nicht nur seinen Traumjob bei der Etter Söhne AG, auch seinem privaten Glück begegnete er in der Destillerie. Denn nach seiner Rückkehr ins Unternehmen funkte es zwischen ihm und Eveline. 2006 heirateten die beiden; seither steht auf allen Korrespondenzen Galliker-Etter geschrieben – «auch als Zeichen der Verbundenheit mit dem Unternehmen», wie er freudig erklärt. Zu der jungen Familie gehören heute der fünfjährige Sohn Lenz sowie die dreijährigen Zwillingssöhne Orell und Lior. Auch Eveline Galliker-Etter arbeitet im Unter-



Eveline und Gabriel Galliker-Etter führen die Destillerie Etter Söhne AG seit September.

Bild Stefan Kaiser

nehmen. Sie kümmert sich während ein bis zwei Tagen die Woche vor allem um das Personalwesen und assistiert der Geschäftsleitung.

Tradition wird weitergeführt

Als neue Geschäftsleitung bei Etter Söhne ist Gabriel Galliker-Etter nicht angetreten, um alles zu ändern, wie er sagt. «Mein Schwiegervater hat mir ein bestens aufgestelltes und gesundes Unternehmen übergeben.» Zudem sei er in all den Jahren, in denen er schon für Etter arbeitet, «auf die Firmenphilosophie geimpft worden». Das soll heissen, dass er nicht auf Biegen oder Brechen den Umsatz steigern will. «Viel wichtiger ist mir, die Qualität unserer Produkte sowie die Zufriedenheit der Kunden und Lieferanten beizubehalten.» So würden auch unter seiner Führung weiterhin nur Früchte von

Schweizer Höfen zu edlen Destillaten verarbeitet. «Die Kirschen beziehen wir weiterhin von den Bauern rund um den Zugersee. Noch am selben Tag, an dem

«Mein Schwiegervater hat uns ein gesundes Unternehmen übergeben.»

GABRIEL GALLIKER-ETTER

sie geerntet werden, kommen sie zu uns. Dafür zahlen wir den Landwirten jeweils etwas mehr als den marktüblichen Preis.»

Vier Generationen Distillerie Etter

GESCHICHTE eme. 1870 gründete Paul Etter die gewerbliche Brennerei Paul Etter. Mit der Übernahme dieser 1923 durch die Brüder Johann und Josef änderte der Firmenname in Paul Etter Söhne. Gleichzeitig erstellte die Brüder ein neues Betriebsgebäude mit moderner Destillationsanlage in der Stadt Zug. Hans Etter übernahm 1974 im Alter von 25 Jahren das Familienunternehmen. 1980 wechselte die Distillerie Etter Söhne AG an den heutigen Standort im Choller in der Stadt Zug. In modernen Anlagen werden über 20 Fruchtsorten zu edlen Fruchtbränden verarbeitet.

Bon Jovi trinkt Etter-Kirsch

Die Etter Söhne AG beschäftigt heute 23 Mitarbeiter (13 Vollzeitstellen). Umsatz- und Gewinnzahlen gibt das Familienunternehmen keine bekannt. Rund 43 Prozent der Spirituosen gehen ins Ausland; 34 Prozent in den grössten Markt Deutschland. Etter Söhne exportiert in 20 Länder. Den Kirsch gibt es für Fluggäste der Swiss und der Lufthansa. Man findet das hochprozentige Getränk auch im Luxushotel Burj Al Arab in Dubai. Zu den Kunden der Zuger Firma gehören auch Stars wie zum Beispiel der amerikanische Rockmusiker John Bon Jovi.

Hans Etter bleibt im Unternehmen

Froh ist Gabriel Galliker-Etter, dass er als neuer Chef der grössten Zuger Destillerie weiterhin auf die Unterstützung seines Schwiegervaters zählen darf. Der 63-jährige Hans Etter waltet als VR-Präsident und pflegt während zwei bis drei Tagen die Woche Lieferantenbeziehungen. Zudem steht der Patron beim Export und dem Product Management seinem Nachfolger unterstützend zur Seite. Wie unterscheidet sich Gabriel Galliker-Etter von seinem Vorgänger, der mit seinem grossen persönlichen Engagement und seinem Marketing-Talent die Schweizer Kleindistillerie bis über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht hat? «Schwierige Frage», antwortet der 37-Jährige mit einem breiten Lachen. «Klar ist aber, dass uns beide die Leidenschaft für edle Schweizer Fruchtbrände verbindet.»

Sie setzen auf Biogas-Lastwagen

ZUG Für die Grüngutsammlung in Baar und Steinhausen wird ein neues Fahrzeug eingesetzt – eine Zuger Premiere.

red. In einem symbolischen Akt tankte Reto Hürlimann, Geschäftsführer der R. Hürlimann AG Transporte, gestern zum ersten Mal den neuen Erdgas-/Biogas-Lastwagen seines Unternehmens. Der LKW wird künftig für die Grüngutsammlung in den Gemeinden Baar und Steinhausen eingesetzt. «Dies ist das erste Fahrzeug seiner Art im Raum Zug», erklärte Reto Hürlimann. Bei der feierlichen Erstbetankung an der entsprechenden Tankstelle an der Chollerstrasse in Zug waren auch Paul Langenegger, Präsident des Zweckverbands der Zuger Einwohnergemeinden für die Bewirtschaftung von Abfällen (Zeba), und Andreas Widmer, CEO der Wasserwerke Zug (WWZ), dabei.

Schneller volltanken

Die Tankstelle an der Chollerstrasse wurde erst vor kurzem umfassend modernisiert. Das Speichervolumen und die Kompressorleistung der Anlage konnte man mehr als verdoppeln. Dadurch kann bedeutend schneller getankt werden. WWZ-Chef Andreas Widmer sagte dazu: «Mit dem Kapazitätsausbau unserer Tankstelle wollen wir



Reto Hürlimann, Paul Langenegger und Andreas Widmer tanken Erd-/Biogas (von links).

PD

regionalen Gewerbebetrieben eine optimale Grundlage bieten, ihren Fahrzeugpark auf das zukunftsweisende Erd- und Biogas umzurüsten.» Erdgasstreifstoff sei standardmässig mit 10 Prozent Biogas angereichert und gegenüber Benzin oder Diesel um rund einen Drittel günstiger. Ein Aspekt, der sich vor allem für Betreiber von Fahrzeugflotten wirtschaftlich positiv auswirke. Argumente, die sowohl die Zeba als

auch Transportunternehmer Reto Hürlimann überzeugten. «Als wirtschaftlichste und umweltschonendste Alternative zu herkömmlichen Treibstoffen bietet sich für uns Erd- und Biogas als optimale Lösung an», sagte Hürlimann. Aktuell ist der Erdgas-Preis an den WWZ-Tankstellen rund 35 Prozent günstiger als Benzin. Der standardmässig beige-mischte 10-Prozent-Biogasanteil stammt von der Biogasanlage in Inwil LU.

Gesucht: Älteste Waschmaschine

ZUG red. Es winkt ein Weihnachtsgeschenk für die Besitzerin oder den Besitzer der ältesten Waschmaschine: nämlich ein neues effizientes Gerät der V-Zug AG. In der Schweiz waschen rund 2 Millionen Waschmaschinen, allein in der Stadt Zug sind etwa 6500 Geräte in Betrieb. Ein Ersatz von alten Geräten schon langfristig nicht nur Textilien, sondern auch die Haushaltskasse.

Sparpotenzial

Eine 25 Jahre alte Maschine verbraucht jährlich rund 400 kWh Strom und 25 000 Liter Wasser. Dies entspricht 10 Prozent des gesamten Wasser- und Stromverbrauchs einer durchschnittlichen vierköpfigen Familie. Mit einem neuen Gerät kann der Wasser- und Stromverbrauch um je zwei Drittel reduziert werden. Dies entspricht einer jährlichen Ersparnis von bis zu 100 Franken. Mit der Lebensdauer einer Waschmaschine von 25 Jahren können somit 2500 Franken gespart werden.

Zugerinnen und Zuger mit den ältesten Geräten können sich noch bis am 14. Dezember an unter www.stadtzug.ch/energie melden. Die älteste Waschmaschine, welche noch regelmässig in Betrieb ist, wird dann durch eine neue und energieeffiziente Maschine der V-Zug AG ersetzt.