



Der **EURO-MINDESTKURS** ist weg! Tourismus und Exportwirtschaft werden leiden. Augenschein bei einem Familienbetrieb, einer Hightech-Firma und einer Bergbahn. Beunruhigt sind alle, Angst hat niemand.

Gelassen In Korbflaschen und Barrique-Fässern reift der Kirsch der Destillerie Etter. Geschäftsleiter Gabriel Galliker-Etter prüft die Qualität.

GABRIEL GALLIKER-ETTER, DESTILLERIE ETTER, ZUG

«Ein Schock!»

Ja, die Aufhebung des Euro-Mindestkurses sei ein Schock gewesen, sagt Geschäftsleiter Gabriel Galliker-Etter, 39. «Aber Schwarzmalen bringt jetzt nichts, wir werden damit leben lernen.» Seit 1870 stellt das Zuger Familienunternehmen unter anderem Kirsch, Pflümli und Williams her, über 40 Prozent der Produktion exportiert es in 20 Länder. «Bereits haben Partner aus dem Ausland angerufen, die über die Preise diskutieren wollen.»

Im Untergeschoss des Betriebes reifen die Fruchtbrände in Korbflaschen und Barrique-Fässern über Jahre. Auf den alten Etiketten steht gar noch die dreistellige Rufnummer der Firma von anno dazumal. Und im Sitzungszimmer blicken die Etter-Vorfahren streng von den Ölgemälden. So viel Geschichte, so viel Tradition, das vermittelt offensichtlich Gelassenheit. «Dieses Unternehmen hat schon manche Krise und zwei Weltkriege überstanden. Als Unternehmer sind wir uns gewohnt, Probleme zu lösen», sagt Galliker-Etter, der die Firma in der vierten Generation führt.

23 Angestellte arbeiten in der Destillerie in Zug, sämtliche Rohstoffe für die Fruchtbrände liefern Bauern der Region. «430 Tonnen Kirschen wurden 2014 für uns geerntet!» Und das «Swiss Made» auf der Flaschen-Etikette habe nun mal seinen Preis, sagt Galliker-Etter. Der Druck werde jetzt sicher grösser, die Margen kleiner. Glücklicherweise seien die Kunden bereit, für ein Schweizer Qualitätsprodukt auch etwas tiefer in die Tasche zu greifen. «Aber klar, alles hat seine Grenzen.»

ALEJANDRO VELERT

Im Kampf gegen den harten Franken