

# ZUGER WOCHENZEITUNG



**DIE POST**  
bringt mich jede Woche  
in Ihren Briefkasten

**M. Zhu - TCM Praxis**  
Ärztin für traditionelle  
chinesische Medizin  
Marktgasse 15, Baar  
Tel. 041 760 30 88  
Sie spricht deutsch  
www.emindex.ch/minhua.zhu

**Thomas Wälchli**  
ist seit dem 1.  
März der neue Ge-  
schäftsführer der  
Stiftung Maihof

**9**

**Anna Bieri**  
spricht als Kan-  
tonsrätin im Polit-  
talk über «schwie-  
rige Kinder»

**16**

**Hubert Spörri**  
präsentiert am 1.  
April sein neues  
Buch «Klosterfest  
2027»

**23**

**Judith Stadlin**  
spielt am 25. März  
ihre Bühnenpro-  
gramm «Zunderob-  
si» in Rotkreuz

**24**

- Wechseljahrsbeschwerden
  - Menstruationsbeschwerden
  - Nacken-, Rückenschmerzen
  - Depressionen, Angstzustände
  - Migräne, Schwindel
  - Hauterkrankungen
  - Allergien, Arthritis, Rheuma
  - Erkältung, Chronischer Husten
  - Verdauungsbeschwerden
  - Herzrhythmusstörungen
- Gratis Puls- & Zungen-Diagnose

DIE WOCHENZEITUNG | Dorfstrasse 13 | 6340 Baar | Inseratenannahme/Redaktion 041 769 70 40 | Fax 041 769 70 49 | info@zugerwoche.ch | www.zugerwoche.ch

## Etter feiert 150-Jähriges mit limitiertem Jubiläums-Kirsch und grossem Fest

Von Manuela Scavelli

Die Etter Söhne AG ist mit 150 Jahren eine der ältesten Firmen des Kantons Zug. Ihre Obstbrände sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und wurden vielfach ausgezeichnet. Für den neuen Jubiläums-Kirsch begann die Familie bereits 1995, die besten Jahrgänge zur Seite zu legen.



Tradition in vierter Generation: Eveline & Gabriel Galliker-Etter blicken mit grossem Stolz und glücklich auf die 150-jährige Erfolgsgeschichte ihres unabhängigen Familienunternehmens zurück.

**Zug** Als Paul und Rosa Etter 1870 ihr selbst gebranntes «Chriesiwasser» zu ihrem Hauptwerb machten und die gewerbliche Brennerei Etter in Zug eröffneten, legten sie den Grundstein für die heutige Etter Söhne AG. Mittlerweile wird das Familienunternehmen in der vierten Generation geführt und darf auf 150 Jahre gelebte Tradition zurückblicken. Aus Schnaps sind mit den Jahrzehnten aber edle Fruchtbrände geworden, die weltweit für Furore sorgten und heute zum festen Bestandteil im Fachhandel, in Restaurants und privaten Bars von Geniessern gehören.

**Qualität statt Quantität**  
Den Fokus legten die Etters bei ihren Produkten schon immer auf die Qualität statt auf Quantität. So ent-

standen einzigartige Fruchtbrände, die als ehemalige Trendsetter den Markt prägten. Die Kirschen und alle anderen Fruchtsorten – mit Aus-

nahme Orange – stammen zu 100 Prozent aus der Schweiz. «Unser gesamtes Obst stammt gut bezahlt von Schweizer Bauern»

Bilder: z.Vg.

> Seite 3,

**SPITEXSTERN**  
Daheim statt Heim

041 755 05 05  
www.spitexstern.ch

**HAARSTUBE BAAR**

Zusammen in der Haarstube:

- Brigitte Poltera
- Rita Elsener
- Cynthia Rupp

Dorfstrasse 10, 6340 Baar  
Telefon 041 761 19 68

## Jetzt anmelden: Zuger Innovationspreis

Seit letztem Freitag, 6. März, können sich Zuger Unternehmen für den diesjährigen, mit 10'000 Franken dotierten, Innovationspreis des Kantons Zug bewerben. Anmeldeschluss ist der 5. Juni 2020.

**Kanton** Der Kanton Zug ist ein beliebter Wirtschaftsstandort für viele Branchen und Tätigkeiten. Um Zuger Unternehmer anzuspornen, in-

novativ zu bleiben, Ideen aufzunehmen und diese weiterzuentwickeln, wird vom Zuger Regierungsrat alljährlich der Innovationspreis verliehen. Teilnahmeberechtigt sind Firmen mit Hauptsitz oder einer Niederlassung im Kanton Zug, die mit einer innovativen, volkswirtschaftlich, sozial oder ökologisch wertvollen Dienstleistung oder einem neuen Produkt neue Arbeitsplätze geschaffen haben oder be-

stehende Arbeitsplätze im Wirtschaftsraum Zug erhalten konnten. Die Ausschreibung erfolgt im Amtsblatt, im Internet unter der Adresse [www.zg.ch/innovationspreis](http://www.zg.ch/innovationspreis) und in den Fachorganen der Zuger Wirtschaftsverbände.

**Preisverleihung im Rahmen des Zuger Innovationstags**  
Der Innovationspreis wird vom Zuger Regierungsrat auf Antrag einer

Fachjury vergeben. Die Verleihung findet am 16. September 2020 im Rahmen des Zuger Innovationstags im Theater Casino Zug statt, der alljährlich vom Technologie Forum Zug organisiert wird. Die Preissumme beträgt 10'000 Franken. Die Gewinnerfirma erhält Publizität, die weit über den Wirtschaftsraum Zug hinausreicht. Melden Sie sich jetzt an, Anmeldeschluss ist der 5. Juni 2020.

PD/DK

Wie weiter?

**BERUFVORBEREITUNG / 10. SCHULJAHR**  
1 JAHR, 2 RICHTUNGEN, 4 MODELLE

Jetzt unverbindlich beraten lassen

«Ausserdem fand ich es sehr toll, dass ich im zweiten Semester ein Praktikum absolvieren und erste Erfahrungen in der Berufswelt sammeln konnte.»  
Salome, Absolventin

T +41 41 418 10 20  
freisschulen.ch/bv

**FREIS**  
Schulen Luzern

**OTTO'S**

**Gartenlounge Barbena** Garnitur: 210/270 x 65 x 90 cm, Beistelltisch mit Glasplatte: 110 x 27 x 55 cm

**999.-**

**Relaxstuhl Bergamo** Belastbarkeit bis 110 kg, 65 x 110 x 88 cm

**49<sup>90</sup>** statt 79.-

**Gartenlounge Barbuda** Sofa: 186 x 63 x 73 cm, Sessel: 76 x 63 x 73 cm, Beistelltisch mit Glasplatte: 100 x 31 x 60 cm

**799.-** statt 999.-

**Lounge Moresco** Gestell Aluminium, Kissen Polyester anthrazit, Tisch Kunststoffplatten Polywood grau, Garnitur: 199/259 x 74 x 73 cm, Bank: 140 x 44 x 36 cm, Tisch: 160 x 68 x 90 cm

**1299.-** statt 1799.-

links oder rechts stellbar, inkl. Sitzbank

**Sessel** 67 x 74 x 73 cm

**199.-** statt 249.-

**Besuchen Sie uns in Baar, Cham, Obfelden und Root.**

**ottos.ch**

Etter feiert 150-jähriges mit limitiertem Jubiläums-Kirsch und grossem Fest | Fortsetzung von Seite 1

betont Geschäftsleiter Gabriel Galliker-Etter. «Wir legen zudem grossen Wert auf den Standort Zug. Schliesslich hat unser Haus den Begriff Zuger Kirsch stark mitgeprägt», ergänzt Galliker-Etter.

**«Wir legen grossen Wert auf den Standort Zug.»**

Gabriel Galliker-Etter

**Eine Cuvée aus verschiedenen Kirsch-Jahrgängen**

Der heimliche Star im Hause Etter ist und bleibt aber der Kirsch. Nicht umsonst setzen viele Geniesser Etter mit Kirsch gleich. Sortenreinen Jahrgangs-Kirsch hat die Familie Etter schon gebrannt, als noch niemand über Jahrgänge sprach oder schrieb. Es war vor vielen Jahrzehnten, als man bei guten Ernten begann, einen sortenreinen «Lauerzer» Kirsch zu destillieren. Von den landschaftsbereichernden Hochstammbäumen der sonnigen Lage am Zugerberg stammt die Bergkirsche «Lauerzer». Bis heute wird dieser Jahrgangs-Kirsch nur in den allerbesten Erntejahren destilliert, um Höchstgenuss zu garantieren. Im Hinblick auf das Jubiläum, begann man im Hause Etter zwischen 1995 und 2005 die besten Jahrgänge auf die Seite zu legen. Die Brände reifen 15 bis 25 Jahre in 50-Liter-Korbflaschen bevor diese kürzlich mit viel Herzblut zu einer kräftigen und charaktervollen Jubiläums-Cuvée komponiert wurden. Entstanden sind 2982 nummerierte 70-cl-Flaschen. Für die Aufmachung liess man sich von einer der ältesten Eti-



Nun ist es hier, das grandiose 150-Jahr-Jubiläum: Zur Krönung ist Gabriel Galliker-Etter hoch in den Dachboden hinaufgestiegen, um den neuen Jubiläums-Fruchtbrand vorzubereiten.

ketten im Firmenarchiv inspirieren – einer Etikette, die schon um 1900 die Flaschen zierte und so den traditionellen Charakter dieses Produkts unterstreichen soll.

**Grosses Jubiläumsfest für die Bevölkerung im November**

Die unglaubliche Geschmacksvielfalt ist es, welche laut eigenen Aussagen die Familie Etter noch heute am Kirsch speziell und an ihren Fruchtbränden fasziniert. Weil sie

auch andere Feinschmecker auf diese Entdeckungsreise mitnehmen möchten, bietet die Firma an ihrem

**«Unsere Passion und Begeisterung ist riesig. Unser Feuer brennt seit 150 Jahren.»**

Gabriel Galliker-Etter

Sitz an der Chollerstrasse in Zug Betriebsbesichtigungen und ungewohnte Fruchtbrand-Degustati-

onen an. Zudem öffnet Etter am Samstag, 7. November, seine Türen zum grossen Jubiläumsfest und ermöglicht ein Blick hinter die Kulissen unter dem Motto «Die Schweiz brennt – Unser Feuer brennt seit 150 Jahren!» Alles weitere zum laufenden Jubiläum gibt es online unter [www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch) sowie auf den Sozialen Netzwerken. Mehr Impressionen zur 150-jährigen Firmengeschichte finden Sie in dieser Ausgabe auf **> Seite 12 und 13**



Ein Muss für jeden Etter-Fan: Der Jubiläums-Kirsch ist eine Cuvée aus verschiedenen Kirschjahrgängen der Jahre 1995 bis 2005.



Hans und Christine Etter (links), Eveline und Gabriel Galliker-Etter (rechts) mit Söhnen Lior, Orell und Lenz.

**ZEITGEIST**

**Die Corona-Chance**



Von Kristina Gysi

Zurzeit ergründe ich als hustender Mensch mit heiserer Stimme die Logik des menschlichen Verstandes. Keine Zeit wäre hierzu besser geeignet, als die der globalen Gesundheitskrise 2020, die ganze Bevölkerungsteile in Raserei versetzt. Leere Lebensmittelregale, geklaute Atemschutzmasken und gar eine App, die über die Anzahl und Lokalität der bestätigten Fälle informiert. Mega Sache! Wer bitte wünscht sich nicht, tagein, tagaus auf dem neuesten Stand zu sein. – Oh, einer mehr im Kanton Aargau. Sieh nur, jetzt ist es bereits in der Zentralschweiz! In Italien hat es schon wieder einen hingerafft. – Das nenne ich Innovation. Also die App, meine ich.

Ein weiterer Grund, ein Hoch auf das Coronavirus zu sprechen: Aufgrund meiner extremen Heiserkeit und eines zwar lästigen, jedoch nicht sehr hartnäckigen Hustens, komme ich derzeit in den Genuss grenzenloser Beinfreiheit. Ohne Witz; lauter Husten in Begleitung eines inszenierten Telefonats mit krächzender Stimme genügen, um ein ganzes Zugabteil zu ergattern. Sollten Sie auch mal ausprobieren.

Natürlich bietet die Heiserkeit auch Plattform für höchst originelle und urkomische Scherze seitens Hobbykomiker. Wie oft schmiss ich mich die letzten Tage weg, als ein Scherzkeks meine belegte Stimme lauthals mit «Corona! Corona!» quitierte. Superwitzig! Konnte Tränen lachen. Also: Ein Hoch auf das Coronavirus und ein Hoch auf die Beinfreiheit!

redaktion@zugerwoche.ch

1870 – 2020

**150**

JAHRE | YEARS

**Showroom & Shop**  
Chollerstrasse 4, 6300 Zug,  
Telefon 041 748 51 51

**Shop-Öffnungszeiten**  
Mo-Fr 9.00-12.00 Uhr  
13.30-18.30 Uhr  
Sa 10.00-16.00 Uhr

**ETTER**

LA FINE EAU-DE-VIE

GEGR. 1870

[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)

**PASSION UND TRADITION. SEIT 1870.**

# 150 Jahre Etter: Entdecken Sie die Meilensteine der Familiengeschichte

Von Manuela Scavelli

**Vom Berg ins Tal:** Wie die grossartige Etter-Erfolgsgeschichte begann und wie das Unternehmen heute aufgestellt ist. Lesen Sie hier die spannende Familiengeschichte.

**Zug** Auf dem Bauernhof «Bergli» in der Gemeinde Menzingen, dem Stammsitz der Familie Etter, kreierte Ur-Urgrossvater und Bauer Johann Baptist Etter (1800-1872) formidables «Chrieswasser». Er betrieb das Brennen seit 1823 als Nebenerwerb und legte alsbald den Grundstein für die spätere Brennerei Etter.

### Tradition und Moderne

1870 machte Johanns Sohn Paul (1846-1938) zusammen mit seiner Frau Rosa (1856-1942) das Chrieswasser zu seinem Haupterwerb und gründete die gleichnamige Firma mit Sitz in Zug. Nach zwölf Jahren Auslands-tätigkeit kam Johann Etter (1898-1978) 1922 zurück nach Zug und trat in das väterliche Geschäft ein, das er in der Folge mit Bruder Josef (1891-1962) führte und ausbaute. In jene fruchtbare und emsige Aufbautätigkeit fiel 1926 der grosszügige Neubau der Kirschfabrik am damaligen Stadtrand von Zug.

Seit 2012 wird das Unternehmen in vierter Generation geführt. 1974 übergab der alleinige Inhaber Johann Etter die Leitung der Geschäfte an seinen Sohn Hans Etter (1949) weiter. 2012 erfolgte die Stabsübergabe an die vierte Generation mit Evelyn und Gabriel Galliker-Etter.



**Berglihof:** Bauer Johann Baptist Etter betrieb das Brennen seiner eigenen Kirschen seit 1823 als Nebenerwerb auf dem Berglihof und legte so den Grundstein für die Erfolgsgeschichte, welche sein Sohn Paul im Jahre 1870 mit der Gründung der gewerblichen Brennerei Etter in Zug weiterscrieb.



**1870 - 1925:** Wohnhaus mit Kolonialwaren-Geschäft und Brennerei an der Poststrasse in Zug. Die Auslieferung von Kirsch erfolgte primär in Holzfässli an die Kundschaft in der ganzen Schweiz.



**Gründerfamilie:** Rosa 1856-1942 & Paul Etter 1846-1938 mit ihren vier Söhnen und drei Töchtern.



**Die zweite Generation von 1926 - 1979:** Johann, nach zwölf Jahren Tätigkeit im Ausland, und sein Bruder Josef erstellen eine neue grosse Brennerei in Zug.



**1974:** Johann führt die Geschicke der Brennerei bis ins hohe Alter von 85 Jahren. Gleichzeitig übernimmt sein Sohn Hans als 25-Jähriger die Leitung des Familienunternehmens.



**1980:** Die drei Geschwister Josy, Hans und Paul erstellen einen modernen, grosszügigen Neubau an der Stadtgrenze von Zug.



**2012:** Übergabe der Geschäftsleitung von Hans Etter an die vierte Generation Gabriel Galliker-Etter.



**1995:** Die dritte Generation Hans, Josy und Paul feiert mit äusserst attraktiven Jubiläumsflaschen den 125. Geburtstag der Distillerie Etter. Ein grossartiges Erfolgserlebnis.



**2006:** Hans Etter wird alleiniger Eigentümer des Familienunternehmens. Die Etter Passion und Tradition setzt er freudig fort.



**Vierte Generation:** Unsere Passion und Begeisterung sind gross. Wir freuen uns sehr, unseren unabhängigen Familienbetrieb in die Zukunft zu führen. Unsere Qualität ist unsere Zukunft.

**Restaurant Blasenberg**

Seit 65 Jahren bekannt für Kapapp.

Dienstag und Mittwoch geschlossen

Döner und Stefan Limacher  
Tel. 041 711 05 44  
www.blasenberg.ch

Die Zuger Woche gratuliert der Firma Etter Söhne AG recht herzlich zum **150-jährigen Jubiläum!**

**ZUGER WOCHE**

Save Water. Drink Kirsch.  
Happy Birthday!

**storylead**

Inbound Marketing & Sales Systeme

www.storylead.ch

**TopcarZug AG**

An- und Verkauf  
www.topcarzug.ch

Topcarzug AG • Chollerstrasse 2 • 6300 Zug

Fein essen, trinken und leidenschaftliche Gastfreundschaft erleben

HERZLICH WILLKOMMEN IM

**RÖSSLI HÜENBERG**

St. Wolfgang 7 • 6331 Hüenenberg • 041 780 22 33 • willkommen@roessli-huenenberg.ch • roessli-huenenberg.ch

**GGZ@WORK BAUTEILLADEN**

Keine Schnapsidee  
Occasionsbauteile aktuell mit bis zu 50 Volumenprozent Rabatt

Eine Institution der gemeinnützigen gesellschaft zug

Zuger Rigi Chriesi

Gluschtiges aus Zug  
www.zuger-rigi-chriesi.ch

Gaumenfreuden · regional · nachhaltig · handgemacht...

**BURKARD BURKARD AG**

Architektur · Projektplanung · Baurealisation

Aegerstrasse 25 • 6300 Zug • 041 727 80 10  
info@burkardburkard.ch • burkardburkard.ch

**150 JAHRE ETTER**  
Wir gratulieren zum Jubiläum

**Brauerei Baar**

„Die besondere Art, Zuger Edelbrände zu geniessen.“

**Heiner's Destillate**

Heiner's Destillate GmbH  
Thomas & Cordula Heiner  
Hofstrasse 9  
6300 Zug

Mobil +41 79 915 06 13  
info@heiners-destillate.ch  
www.heiners-destillate.ch

**ZUGER KIRSCHTORTEN VON TREICHLER**

**TREICHLER**

ERFINDERHAUS ZUGER KIRSCHTORTE

TREICHLER, Erfinderhaus Zuger Kirschtorte  
Bundesplatz 3, 6304 Zug, Telefon 041/711 44 12  
www.treichler-zuger-kirschtorte.ch