

RAUCHIGES VOM FASS

Whisky besteht aus Gerste und Wasser – so einfach die Zusammensetzung, so aufwendig die Herstellung. Für den Geschmack reift die Spirituose während Jahren im Holz. Die Destillerie Etter in Zug setzt bei ihrem Brand auf regionale Zutaten und bekommt dafür internationale Anerkennung.

— Text Michael Lütcher Fotos Lukas Lienhard



Gabriel Galliker-
Etter lagert ein
paar wenige Fässer
seines Whiskys
in den Höllgrotten
in Baar ZG.



Gabriel Galliker-Etter beim Eingang zu seinem Lager in den Höllgrotten (l.). Hier herrschen klimatisch optimale Bedingungen für Whisky (r.).

«Jedes Fass riecht anders, jedes gibt ein anderes Aroma ab, und jedes hat seine Geschichte.»

Gabriel Galliker-Etter

Gabriel Galliker-Etter zieht den grossen Zapfen aus dem Rücken eines Fasses, senkt einen kleinen Becher mit langem Stiel durchs Loch und schöpft eine Probierportion Whisky. Er leert sie in ein Glas, schnuppert und nimmt einen Schluck der bernsteinfarbenen Flüssigkeit.

Dann sagt der Chef der Destillerie Etter in Zug: «Whisky ist Holz.»

«Jedes Fass riecht anders, jedes gibt ein anderes Aroma ab, und jedes hat seine Geschichte.» Nach europäischer Gesetzgebung muss ein Whisky mindestens drei Jahre in einem Holzfass lagern, um als solcher bezeichnet zu werden.

Links und rechts, unter und über dem geöffneten Fass liegen weitere Fässer, schön gestapelt und aufgereiht im schwarz

gestrichenen Keller der Brennerei. Auf der anderen Seite des Ganges liegen handgeflechtene Körbe, die bauchige Glasflaschen schützen. Darin: Zuger Kirsch – jener Schnaps, für den Etter seit 150 Jahren bekannt ist.

«Müend er das jetzt au no mache i dä Schwiiz?», werde er manchmal gefragt, sagt Galliker-Etter. «Das», der Whisky also, kommt aus Irland und Schottland, wo er seit dem 18. Jahrhundert in der heutigen Form produziert wird. Die Rohstoffe dafür sind nicht exotisch, sondern ähnlich wie beim Bier: Getreide – üblicherweise Gerste – und Wasser.

Daraus Whisky zu machen, ist in der Schweiz noch ziemlich neu. Getreide und Kartoffeln zu brennen, war lange verboten und ist erst seit 1999 wieder erlaubt.

Seither sind eine Reihe von Brauereien und Brennereien sowie Quereinsteiger in der Schweiz zu Whiskyproduzenten geworden. Viele von ihnen mit Erfolg, und manche mit ausgefallenen Ideen (siehe auch Box auf Seite 56).

Bier und Weinfässer

Bei der Destillerie Etter besteht das Spezielle im Naheliegenden. Den Stoff, den Etter brennt, liefert die Brauerei Baar – eine Art Bier aus Gerste und Wasser, vergoren mit Hilfe von Hefe. Und die Eichenfässer, in denen der daraus gewonnene Gerstenschnaps zu Whisky reift, sind Occasionen von Weinbau Ottiger in Kastanienbaum LU. Dort wurden in ihnen zuvor Rotweine aus Pinot-noir-Trauben gelagert.

→

Im Keller der Destillerie Etter reift der Brand in Holzfässern seiner Vollendung entgegen.





Das klare Whiskydestillat tropft aus der Brennanlage (l.). Gabriel Galliker-Etter prüft dessen Qualität.

«Gebrauchte Fässer aus dem Ausland sind teurer als jene aus der Schweiz. Vor allem ist mir aber das Regionale wichtig.»

Gabriel Galliker-Etter

Das ist in zweierlei Hinsicht bemerkenswert. In Schottland, dem traditionsreichen Zentrum der weltweiten Whiskyproduktion, werden gebrauchte Fässer aus aller Welt importiert, insbesondere aus Spanien, Portugal und den USA. In Amerika wiederum kommen jeweils neue Eichenfässer zum Einsatz. Zweitens ist die Lagerung von Whisky in Rotweinfässern alles andere als üblich. In Schottland werden Fässer verwendet, in denen zuvor Süssweine wie Sherry oder Portwein ausgebaut oder die in den USA bereits einmal zur Whiskylagerung verwendet wurden.

«Gebrauchte Fässer aus dem Ausland sind teurer als jene aus der Schweiz», sagt Gabriel Galliker-Etter, 45, der die Destillerie Etter seit 2012 leitet. «Vor allem aber ist mir das Regionale wichtig.» Das

kommt besonders in einem Whisky zum Ausdruck, der nach sieben Jahren im Pinot-noir- noch weitere fünf Jahre in ein Merlot-Fass aus dem Tessin zu liegen kam. Die Säure des Weins liegt wie ein Silberstreifen über dem rauchigen Geschmack des nach vielen Jahren im Holzdunklen Brandes. In der aktuellen Ausgabe des jährlich erscheinenden Führers «Whisky Bible» des Briten Jim Murray ist dieser Whisky mit 89,5 (von 100) Punkten bewertet – «sehr gut bis hervorragend».

«Wir müssen uns also nicht verstecken», sagt Gabriel Galliker-Etter. 2007 brannte Etter erstmals einen Swiss Single Malt Whisky. Seither hat die Brennerei vieles ausprobiert. Neben den vielen Fässern aus der Innerschweiz hat sie auch einzelne aus der weiten Welt gekauft, um

Whiskyfans eine breitere Palette offerieren zu können. So lagerte einer der Brände, die Galliker-Etter zum Probieren anbietet, in alten Rumfässern von Caroni. Er schmeckt rauchig und zugleich sehr samtig. Ganz besonders regional ist dagegen ein Whisky aus Hirse aus der Nachbargemeinde Cham; vor vier Jahren gebrannt, wird er Ende 2021 abgefüllt.

Eingebung in der Nacht

«Johnett» heissen die Etter-Whiskys. Der Name spielt mit der angelsächsischen Herkunft des Getränks – und mit dem Namen von Gabriel Galliker-Etters Schwiegervater Hans, übersetzt John. «Ich habe die Bezeichnung erfunden», sagt dieser. «Sie kam mir eines Tages mitten in der Nacht in den Sinn. Wir mussten ja einen →



Die Brennanlage der Destillerie Etter besteht aus kupfernen Brennblasen.

Gabriel Galliker-Etter (l.) bezieht den Grundstoff für seinen Whisky von der Brauerei Baar. Hier steht er neben Braumeister Urs Rüegg (M.) und Geschäftsführer Martin Uster (r.).



Die Grundlagen für den Whisky: Aus gemälzten Gerstenkörnern (l.) entsteht zusammen mit Wasser und Hefe gärendes Bier (r.).



Der Braumeister nimmt eine Probe des frisch gekochten Biersudes aus der Sudpfanne.

Das Jungbier wird in einem Tankwagen nach Zug transportiert, wo es bei Etter in Brennblasen aus glänzendem Kupfer destilliert wird.

geeigneten Namen finden, der eine Verbindung zu unserem Unternehmen herstellt und der sich schützen lässt.» Hans Etter, 71, amtiert heute als Verwaltungsratspräsident der Destillerie Etter und degustiert mit, wenn es darum geht, die abfüllreifen Whiskys zu finden.

Juniorchef Gabriel Galliker-Etter war einst als KV-Lehrling in die Firma eingetreten. Danach machte er sich auf in die weite Welt der Spirituosen. Unter anderem arbeitete er in den USA in einer Whiskybrennerei im Bundesstaat Kentucky. Er kehrte zurück zu Etter nach Zug, wo er Eveline, die Tochter des Hauses kennen- und lieben lernte.

Die Erfahrungen in den USA und die Chance, die Brennanlagen besser auszulasten, gaben den Ausschlag, die Produk-

tion der saisonalen Fruchtschnäpse um jene von Whisky zu ergänzen.

Unterschiede von Fass zu Fass

«Die Nachfrage ist grösser als erwartet», sagt Galliker-Etter. Das glaubt man gerne. Sonst würden ihn die Hunderte von Fässern mit jeweils 225 bis 360 Litern Inhalt mit ihren Produktions- und Lagerkosten ins Verderben führen. Er sagt aber auch: «Es tut weh, wenn man ein Fass freigibt.» Auch das wirkt glaubhaft angesichts der Freude und Leidenschaft, mit der Galliker-Etter seinen Besuchern Fassproben überreicht, auf dass sie erfahren, wie sehr sich Whisky von Fass zu Fass und von Jahr zu Jahr unterscheidet.

Einjähriger Whisky ist fast farblos und sehr alkoholisch im Geschmack. Drei-

WAS HEISST WAS?

ALTER

Anzahl Jahre, die ein Whisky im Holzfass lagerte.

BLENDED MALT

Whisky, gemischt aus Gerstendestillaten von verschiedenen Destillieren.

BLENDED WHISKY

Whisky, gemischt aus Destillaten, die aus verschiedenen Getreidesorten und/oder gemälztem und ungemälztem Getreide produziert wurden.

CORN

Whisky, mehrheitlich aus Mais produziert.

MALT

Whisky, ausschliesslich aus gemälzter Gerste hergestellt.

BOURBON

Whisky, mehrheitlich aus Mais hergestellt.

CASK STRENGTH (USA: BARREL PROOF)

Unverdünnter Whisky. Der Alkoholgehalt variiert je nach Alter und beträgt mindestens 55 Prozent.

FINISH

Art des Holzfasses, in welchem der Whisky gelagert wurde.

RYE

Whisky, mehrheitlich aus Roggen hergestellt.

SINGLE MALT

Whisky aus Gerste von einer einzigen Destillerie.

SINGLE CASK (USA: SINGLE BARREL)

Flasche, die mit Whisky aus einem einzelnen Fass gefüllt ist.

WHISKY

Getreidebrand, der mindestens drei Jahre im Holzfass lagerte.

WHISKY ODER WHISKEY

Whisky ist schottisch und steht für Malt. Whiskey ist amerikanisch und irisch – kann auch Roggen und/oder Mais enthalten.

SCHWEIZER WHISKYS AUF ERFOLGSKURS



Die Whiskydestillerie der Firma Orma auf dem Corvatsch auf 3300 Metern.

«Die Schweizer Produktion von Whisky erzielt unglaublich gute Erfolge. Sie hält dem Vergleich mit schottischen Whiskys absolut stand», sagt Dieter Messmer, Chef der Spirituosenkette Glen Fahn aus Mörschwil SG. Eine Auswahl spezieller Produzenten:

LANGATUN
Die Brände der Brennerei in Aarwangen BE erhalten regelmässig Bestnoten. langatun.ch

ORMA
Zwei Bündner Quereinsteiger machten Schlagzeilen, als sie letzten Herbst eine Destillerie in der Bergstation der Corvatschbahn im Engadin auf 3300 Metern einweihen. Wie sich die Höhenlage auf den Brand auswirkt, wird sich 2024 zeigen, wenn der erste Corvatsch-Whisky auf den Markt kommt. orma3303.ch

SÄNTIS MALT
Die Brauerei Locher in Appenzell gehörte zu den Ersten, die in der Schweiz Whisky brannten. Sie lagert diesen in alten Bierfässern und hat viele internationale Preise erhalten. saentismalt.com

SWISS MOUNTAIN SINGLE MALT
Die Rugenbräu in Interlaken BE lagert ihre Whiskys im Felsenkeller und teils in einer Eisgrotte auf dem Jungfrauoch. rugenbraeu.ch

7SEALSWHISKY
Ein neues Verfahren zur Lagerung von Whisky entwickelt hat der Unternehmer Dolf Stockhausen aus Hergiswil NW. Sein Prinzip lautet: «Das Holz kommt in den Whisky, nicht umgekehrt.» Details will der Erfinder nicht verraten, da er das Verfahren in Lizenz verkauft und die weltweite Patentierung

noch läuft. Klar ist: Mit Stockhausens System wird die Lagerzeit von Whisky massiv verkürzt und die Produktion günstiger. Sie ist damit eine Antwort auf die weltweite Knappheit an geeigneten, gebrauchten Fässern. Das Vorgehen: Der Whisky wird nach drei Jahren konventioneller Lagerung dem neuen Verfahren unterzogen und ist danach innert weniger Wochen trinkreif. Die Resultate aus Stockhausens Produktion gefallen durch einen angenehmen Schmelz und eine breite Geschmacksvielfalt. Das trägt seinen Seven-Seals-Whiskys Bestnoten ein: In Jim Murray's «Whisky Bible 2021» ist etwa der «Peated Single Malt Double Wood Finish» mit 94,5 von 100 Punkten bewertet. Damit gehört er zu den «Superstar-Whiskys, die das Leben lebenswert machen». 7sealswhisky.com

jähriger kann schon recht milde und dunkel sein.

Für Etters Standardversion «Johnett Swiss Single Malt Whisky» wird jeweils der Inhalt verschiedener Fässer, die aufgrund von Kostproben selektioniert werden, nach achtjähriger Lagerung zusammengeleert. Dabei wird der Whisky mit Quellwasser auf 44 Volumenprozent Alkohol verdünnt. Ziel ist ein ausgewogener, stets möglichst ähnlicher Geschmack. Demgegenüber verkauft Etter auch Single-Cask-Whiskys, abgefüllt aus jeweils einem Fass.

Eine konstante Temperatur und eine hohe Luftfeuchtigkeit, damit die Fassduben rundum dicht halten und der Alkohol sich nicht verflüchtigt, sind für die Lagerung wichtig. Klimatisch optimal sind darum die Höllgrotten bei Baar. Im knietiefen Wasser liegen dort geradezu pittoresk einige Fässer. «Ins Bild gesetzt, helfen sie, die Öffentlichkeit zu erreichen», räumt Galliker-Etter ein. Aus logistischen Gründen können dort aber nur wenige Fässer gelagert werden.

Vom Bier zum Whisky

Nahe der Grotte liegt die Kohlbodenquelle. Von dort bezieht die Destillerie ihr Wasser, während die Brauerei Baar ihres aus der nahen St.-Martins-Quelle bezieht. Damit braut sie ihre Biere, darunter jenes, mit dem die Destillerie Etter ihren Whisky brennt. «Es ist im Prinzip ein Lagerbier, einfach ohne Hopfen», sagt Brauer Martin Uster, 41.

Auf einem Rundgang zeigt er, wie das geht. In grossen Säcken lagert Gerstenmalz – also Gerstenkörner, die man austreiben liess, ehe man den Vorgang durch Erhitzung wieder stoppte. Dank diesem Prozess kann das Wasser beim Brauen mehr Zucker aus den Körnern lösen. Aus dem Wasser und dem zerkleinerten Malz wird ein Sud zubereitet, der danach durch Zugabe von Hefe vergoren wird.

Bizarr türmt sich der Schaum auf dem gärenden Bier im Gärkeller. Rund eine

Für Etters «Johnett Swiss Single Malt Whisky» wird jeweils der Inhalt verschiedener Fässer nach achtjähriger Lagerung zusammengeleert.

Woche dauert es, bis die Hefe den Zucker in Alkohol umgewandelt hat.

Acht bis neun Volumenprozent stark ist danach das Jungbier. Es wird in einem Tankwagen nach Zug transportiert, wo es bei Etter in Brennblasen aus glänzendem Kupfer destilliert wird.

Wie das funktioniert? Das Bier wird erhitzt; der Alkohol mit seinem Siedepunkt von rund 78 Grad verdampft rascher als das Wasser, steigt hoch und tropft abgekühlt als klares Destillat mit 65 bis 85 Prozent Alkoholgehalt in einen Behälter. Aus 350 Litern Bier werden rund 35 Liter Brand, der nach Bier riecht. Danach kommt er in ein Fass und wird im

Holz im Laufe von mindestens drei Jahren zu Whisky.

Im klaren Wässerchen steckt viel Energie – in einem Liter eine Masse von rund zwei Kilogramm Gerste. Dieser Nährwert ist einer der Gründe, weshalb das Brennen von Grundnahrungsmitteln zu Beginn des 20. Jahrhunderts in der Schweiz verboten wurde – neben dem damals grassierenden Alkoholismus.

Heute schlägt Gabriel Galliker-Etter vor, Whisky nicht statt, sondern zum Essen zu trinken, aus einem filigranen Weinglas. Weil das fein schmeckt – natürlich nur, wenn das feine Destillat mit Mass genossen wird.



ETTER-WHISKY KAUFEN

Die Johnett-Whiskys sind im Fachhandel, in der Destillerie Etter in Zug oder über den Webshop erhältlich. Die Brennerei kann besichtigt werden: etter-distillerie.ch
Biere der Brauerei Baar: brauereibaar.ch

ANZEIGE

4 Wochen

VATERSCHAFTS-URLAUB

Wie

MACHT ALDI DAS NUR?

So machen wir das:
aldi-suisse.ch

Gemeinsam
MEHR FÜRS LEBEN