

Besichtigung der Firma ETTER SOEHNE AG in Zug

Wer wollte nicht schon mal wissen, wie ein edler Fruchtbrand entsteht? Man muss ja nicht zwingend ein Alki sein, um das kennenzulernen zu wollen. Es geht auch um die Technik, das Verfahren, Qualität, usw., echte Schweizer Wertarbeit bei der Fa. Etter. Habt ihr gewusst, dass Etter nebst allerlei Fruchtbränden auch Whisky, Rum und Gin herstellt? Das tönt interessant!

Wir erhalten die Gelegenheit, auf einer exklusiven Estudiantes-Führung die Fa. Etter zu besuchen. Nach einer ausführlichen Besichtigung des Werks besteht die Möglichkeit, auch den einen oder anderen Edelbrand zu degustieren. Muss aber nicht zwingend gemacht werden.

Wir planen nach der Firmen-Tour noch ein Essen im Restaurant Schnitz & Wunder im Zentrum von Steinhausen, Zugerstrasse 1, 6312 Steinhausen.

Wann: Sa. 17. Okt. 2026, 14.30h bis 16.00h (inkl. Degustation)

Treffpunkt: 14.15h im Showroom & Shop von Etter, Chollerstrasse 4, 6300 Zug

ÖV-Anreise: Mit S1 bis zum Bahnhof Chollermüli, ca. 350m bis zur Fabrik (5 min)

Auto: Die Adresse ist Chollerstrasse 4, 6300 Zug, Parkplätze hat es genug

Kosten: Fr. 20.- pro Person (inkl. einem kleinen Präsentli), einen Teil der Kosten übernimmt die Clubkasse.

Anmelden: Bis spätestens **14. Okt. 2026** bei Walti
walter.weber@estudiantes.ch oder WhatsApp, SMS, Tel. 079 355 99 37
➔ Bitte mit Angabe, ob auch das Essen gewünscht wird.
Ort: Restaurant Schnitz & Wunder im Zentrum von Steinhausen



Gärung



Destillation



Reifung

