

▶ Vielleicht hat es sich im Winter, im Jahr 1952 so zugetragen. Der Landwirt Anton Z'GRAGGEN ist gerade auf der Ledimatt, dem Chällebühl oder der Späzeren zum Kirschbaumschneiden unterwegs, jener abschüssigen Bergflanke der Rigi, in Richtung Lauerz hinab. Es ist es Anfang Februar, als er die Äste fachgerecht beschneidet. Der Winterschnitt bietet sich an, während der Baum seine Kräfte noch in den Wurzeln gespeichert hat.

Anton Z'GRAGGEN steht auf der Leiter, blickt dabei auf den Lauerzensee und denkt nach. Er sieht die damals schon ununterbrochen an der Seestrasse in Richtung Süden fahrende Autos, Busse und Töffs der Pendler und Touristen. Die Autobahn A4 gibt es noch nicht, wohl aber schon das Heiratsversprechen an seine künftige Braut Frieda, geborene Hediger, mit der er sich im nächsten Jahr vermählen wird. Sein Blick scheint dabei auch in sein Inneres gewendet. In ihm sind visionäre Gedanken wach geworden. Wie wäre es, alle Standortvorteile genau hier an diesem Ort in Lauerz in geistvolle Münze umzuwandeln? Keine Frage, zuvor müsse investiert werden, das jedoch vorausschauend und mit flexiblen Optionen, was die Weiterentwicklung seiner Geschäftsidee sichern sollte.

Anton Z'GRAGGEN hält sich selbst Wort und handelt. Er hat hier eine kleine Bergliegenschaft, die ist aber schlecht erschlossen.

So kauft er direkt am See Land und baut mit seiner Frau in wenigen Jahren ein Brennereigebäude, ein Mehrfamilienhaus mit Tankstelle und einen Kiosk. Der konstante Reiseverkehr sichert ihm gleichzeitig eine stabile Kundenfrequenz. Zusätzliches Wachstumspotenzial sieht er im Zukauf von Brennkonzessionen aus Brennereischliessungen in der Region. Richtig in Schwung kommt das Geschäft mit einem zusätzlichen Getränke- und Weinhandel. Die Vision ist in allen Details am Ziel angekommen und Wirklichkeit geworden.

Von Anfang mit angepackt haben schon die beiden Söhne, **Tony und Andreas**. Sie erlernen schnell das geistvolle Handwerk in der Brennerei, machen sich im Betrieb nützlich, helfen an der Tankstelle, im Kiosk und in der Getränkelogistik. Ein gesundes Mehrwertdenken ist ihnen in die Wiege gelegt und sie wissen ihre Stärken und Chancen zu nutzen. Mit ihrem gleichzeitig umsichtigen Blick auf die Schwächen und Risiken der Brenneibranche übernehmen sie den Betrieb und bauen ihn 1994 zu einer Schaubrennerei und touristischen Attraktion aus. In Tony spiegelt sich die visionär unternehmerische Seite des Vaters Anton, in seinem Bruder Andreas kommen die gewissenhaft pragmatischen Charaktereigenschaften der Familie zur Geltung. In Kombination dieser bodenständig weitblickenden Unternehmenskultur



Kirschblüte am Lauerzensee.

Geistvolle Wertschöpfung

entwickelt sich das Brennereigeschäft konsequent kundenorientiert und marktkonform nach vorne. Im Thema Genuss sind die Z'GRAGGEN-Destillate zu einem mehrfach ausgezeichneten Qualitätsstandard geworden. Heute zieren fast schon an die 100 Qualitätszertifikate, Preisurkunden und Auszeichnungen die Wände der Schaubrennerei. Die beiden Söhne haben es geschafft, durch Erfahrung die Tradition mit innovativer Brennereitechnik zu verknüpfen. Auf authentischen Wurzeln des klassischen Brennereihandwerks, mit dem Ziel, Topansprüche zu erfüllen, bietet Z'GRAGGEN inzwischen über 55 Spezialitäten an.

Was ist das Erfolgsgeheimnis dieses umtriebigen Familienbetriebes? Ist es die grundsätzliche Strategie, eine Vielfalt an Sorten, Aromen und bester Destillate in Flaschen abgefüllt an Private, die Gastronomie und den Einzelhandel zu verkaufen? Ist es die Erkenntnis, dass gute Ware, auch in Containern abgefüllt, stabile Absatzmärkte bei Grossabnehmern, dem Grosshandel und der Lebensmittelindustrie Anklang findet? Beliefert werden Emmi, unverkennbar das Kirschwasser in den feinsten Käsefondues. Abnehmer sind Camille Bloch, Nestlé, Lindt & Sprüngli, die ihre Chocolatierskunst mit erlesenen Flüssigkeiten veredeln; die Zuger Kirschtorte, undenkbar ohne ihre spezielle Geistnote. Z'GRAGGEN hat es inzwischen auf die internationale Bühne geschafft, die Brände sind weltweit auf den Menükarten, in Gour-

metprodukten oder stehen in den Warenregalen ausgewiesener Händler. Oder ist es der Umstand, dass sich 1999 in der Schweiz mit der Liberalisierung die Gesetzgebung der Alkoholproduktion und des Handels veränderte? Zum einen der Untergang vieler Brennereien, die sich nicht mehr gegen die billigeren Importe behaupten konnten, zum anderen die Chance für Z'GRAGGEN, das Sortiment jetzt in bisher nicht mögliche Spezialitäten zu diversifizieren. Plötzlich ergänzen das Angebot an Schnäpsen, Edelbränden, Likören, Bitterbränden, Spezialbränden verschiedenster Früchte, Kräuter, sogar aus Bier und Honig auch Whisky und Gin. So gesehen ist es das flexible Gen der Gebrüder Z'GRAGGEN, sich mit vorhandenen Mitteln an den Marktbedürfnissen zu orientieren. Es ist sozusagen der befreite Flaschengeist, der es ihnen ermöglicht, neue Märkte zu schaffen und die Wünsche einer weltweit dafür aufgeschlossenen Kundschaft für Edeldestillate zu erfüllen.

Das allein wäre schon eine schlüssige Erklärung für den Erfolg: Vision, Innovation, Know-how, Qualität, Verfügbarkeit, Flexibilität und unermüdliche Tüchtigkeit.

Doch es ist mehr. Es ist vitale Leidenschaft, die Freude am Produkt, und von sich aus das Beste zu geben. Es ist die Verbindung von Geist, Verstand und Herz, dem vielschichtigen Wohl der Kunden zu dienen. Es ist ein zusätzliches Angebot, diese Produkte



Kirschverarbeitung in der «schaubrenni Z'Gräggen».



*Früher gab es mehr Kirschbäume
rund um den Lauerzersee.*

im Zusammenhang und im Gefühl der Gastlichkeit zu erleben. Z'GRAGGEN betreibt gegenüber der Brennerei ein Restaurant, das heimische Spezialitäten auf der Karte hat. Auf der Terrasse Kulinarisches zu geniessen mit Blick über den Lauerzersee ist ein Erlebnis für sich. Z'GRAGGEN toppen diese Einzigartigkeit jedoch in ihrem Berggasthaus auf der Brüstli, oberhalb Attinghausen, Kanton Uri. Aus Attinghausen stammen die Grosseltern Alois und Marie (geborene Hartmann), sie wanderten 1920 an den Lauerzersee aus.

Das Berggasthaus ZGRAGGEN auf der Brüsti besticht mit seiner Lage, dem Restaurant und den Übernachtungsangeboten in einer Bergwelt auf 1525 m Höhe. Von dort führen Wanderwege über den Surenenpass, die Blackenalp, Wissberg, vorbei am Mahnen bis nach Engelburg unterhalb Titlis. Auch auf dem Brüstli lässt es sich mit den betörenden Geistern der Z'GRAGGENS gut sein.

Als ich mich mit **Tony Z'GRAGGEN** an einem - frischen Schnee ins Tal wehenden - Freitagmorgen verabrede, ahne ich noch nichts von all der Werthaltigkeit dieser Familie, die sich so nah am Wasser angesiedelt, dessen Vorteile zu nutzen machen weiss. Tony erzählt mir viel, was es braucht, um gutes Handwerk zu machen und im Markt zu bestehen. Die Brennerei ist eine der wenigen und vor allem grossen Betriebe im Kanton Schwyz, was den Mengenausstoss anbelangt und das zudem in der Qualität ganz oben steht. Er weiss sehr wohl um wenige andere Betriebe, die es noch im Kanton gibt und die er schätzt. Jeder macht sein Ding und hat Erfolg, denn heimische Spezialitäten sind bei den Destillaten und einer neuen Kundschaft wieder sehr im Kommen.

Er zeigt mir den Verkaufsladen mit der spezialisierten Vielfalt an Produkten, führt mich vorbei an den Maischetanks zu den verschiedenen Produktionsabteilungen, lässt mich neue Produkte kosten, die er vorhat in den Markt zu bringen, lädt mich in den grossen Präsentationsraum ein, den er für Gruppen und Veranstaltungen öffnet und führt mich in die historische Welt der Familie. Alte Brennereitensilien wecken eine lebendige Tradition genauso wie die unzähligen Auszeichnungen des Vaters im Feldschieszen. Und immer wieder Urkunden an den Wänden, bis wir das Herz des Hauses erreichen, die Destillationshalle der Schaubrennerei. Mich erwarten acht imposante Brennkessel, glänzendes Kupfer, maschinengebürstete Edelstahlsockel, filigrane Leitungen, das leise Gluckern der Brennereizeugnisse, die meist 80%ig, klar, fruchtig, langsam und bedächtig Gefässe füllen. Hier wird gerade das inhaltliche «Filetstück», der Hauptbrand destilliert. Ein angenehm zartsüßser Duft mit leichten Fruchtaromen beginnt, mich in den Bann zu ziehen.

Wir probieren noch die eine oder andere Spezialität und ich wüsste nicht, welcher ich einen Vorzug geben könnte. Sie sind allesamt köstlich.

Das Wasser für die Destillate entnimmt das Haus einer Bergquelle. Es hat genau die Konsistenz, um ein fachgerechtes Verdünnen der Brände von 80 auf 50% und weniger zu ermöglichen. Die Familie Z'GRAGGEN schätzt den Standort und dessen Ressourcen. Sie schätzt das besondere Wasser, ohne das die einzelnen Brände ihre individuellen Aromen nicht entfalten könnten. Und sie schätzt ihr Geheimnis, wie sie es machen, um sich mit diesem Wasser unter den schweizweit besten Brennereien zu behaupten. Ich ahne, da liegen bereits Pläne für neue Produkte und Projekte im Visier. Es versteht sich von selbst, dass Tony darüber eher schweigt und mit wissendem Lachen auf mein Wohl anstösst.



Tony Z'Graggen

