



75-Jahr-Jubiläum und Generationenwechsel

Die Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG feiert 75-jähriges Firmenjubiläum und nutzt das Freudenjahr für die offizielle Übergabe an die nächste Generation. Das Schnapsbrennen direkt am idyllischen Lauerzersee geht in eine neue Ära.

Vom Bergbauer zum Schnapsbrenner

Der Nachname verrät es schon: Die Ahnen der Schnapsbrennerfamilie stammen aus dem Urnerland, genauer aus dem beschaulichen, historischen Freiherrendorf Attinghausen. Die Vorfahren sind zu Beginn des 20. Jahrhunderts in den Kanton Schwyz «ausgewandert» und waren fortan in Lauerz als Bergbauern tätig. Der älteste Sohn Anton Z'graggen (sen.) gründete das bodenständige Familienunternehmen im Jahr 1948. Ursprünglich als Baumwärter und Obstkontrollleur tätig war der Draht zu den Obstbauern schon früh geknüpft, und die Leidenschaft für Fruchtspirituosen nahm ihren Anfang. Nach und nach konnten Brennereien und Konzessionen in Schwyz und in Uri für das Brennen von Kern- und Steinobst aufgekauft werden. In den Folgejahren wurde dadurch der Betrieb stetig vergrössert. Der Aufbau eines Getränkehandels und die Erstellung von Tankstellen mit Kiosk, von Verkaufsgeschäften in Lauerz und Altdorf sowie des Seerestaurants Fischerstube folgten. Obwohl Anton Z'graggen (sen.)

nicht in Attinghausen aufgewachsen war, war sein Herz immer stark mit dem Ort verbunden. So hat er auf dem Brüsti, einem Naherholungsgebiet auf 1525 mü.M. oberhalb von Attinghausen, seinen Traum verwirklicht, indem er zwei Berglandwirtschaften inklusive Skilift gekauft und ein Berggasthaus erstellt hat. Anton Z'graggen (sen.) und seine Frau Frieda Hediger haben mit ihrem Wirken die idealen Voraussetzungen für den heutigen Betrieb geschaffen.

Auf dem Weg zur grössten Brennerei im Kanton Schwyz

Mit dem Neubau der Brennerei im Jahr 1994 und der dadurch vergrösserten Brennkapazität entwickelte sich die Z'GRAGGEN DISTILLERIE zu einer der grössten Destillieren des Landes. Die neue Positionierung als Schaubrennerei, mit der Möglichkeit, den Betrieb zu besichtigen, machen das Handwerk erlebbar, und der direkte Kundenkontakt wird gefördert. Ein Erfolgsbaustein, der sich bis heute bewährt hat. Auch im Kanton Schwyz überflügelt die Destilliererei nach und nach alteingesessene Brennereien und mausert

sich zur grössten Destilliererei im Kanton. Was viele nicht wissen: Der Kanton Schwyz zählt zu denjenigen mit der grössten Brennereidichte in der ganzen Schweiz. Umso mehr sind der Einsatz, der Arbeitseifer und das unternehmerische Geschick der zweiten Generation, von Andreas und Tony Z'graggen, zu würdigen. Auch die unzähligen Goldmedaillen und das mehrfache Gewinnen der Auszeichnung «Schweizer Brenner des Jahres» an der grössten nationalen Spirituosenprämierung DistiSuisse unterstreichen die Qualität und Leidenschaft, mit der die beiden Brüder die Schnapsbrennerei führten.

Nachdem der Schweizer Spirituosenmarkt im Jahr 1999 geöffnet wurde – fortan werden in- und ausländische Spirituosen gleich besteuert und Importbeschränkungen werden aufgehoben – kommt es zum grossen «Brennereisterben». Plötzlich wird der Markt von günstigem Wodka, Whisky und Rum überschwemmt. Die traditionellen Fruchtspirituosen verlieren massiv an Kundenschaft und somit auch an Marktanteilen – eine Entwicklung, die bis heute anhält. Dank der strategischen Fokussierung auf die Lebensmittelindustrie überlebt das Familienunternehmen die grosse Zäsur – Z'GRAGGEN Spirituosen werden für die Herstellung von gefüllten Pralinen, leckeren Torten und cremigem Fondue verwendet. Die Öffnung bringt auch neue Möglichkeiten: Erstmals können in der Schweiz Absinth, Whisky und Wodka destilliert werden. Die Schnapsbrennerfamilie zählt zu den ersten, welche die Chance wahrnehmen und selber Single Malt Whisky und Absinth brennen.

Schon früh haben sich Andreas und Tony Z'graggen mit der Übergabe des Betriebes an die nächste Generation befasst. In den letzten Jahren wurden wichtige Meilensteine umgesetzt, die noch viele Jahrzehnte Freude bereiten werden. Unter anderem der Neubau des Seerestaurants Fischerstube direkt am Lauerzersee, das mit viel



Daniel und Alex Z'graggen, die 3. Generation, führen die Brenntradition fort.



Andreas und Tony Z'graggen, die 2. Generation, geben das Brennfeuer weiter.



Der Z'GRAGGEN Rum, die Jubiläuminnovation, wurde auf den traditionellen Kupferbrennhäfen gebrannt.

TAG DER OFFENEN TÜR SAMSTAG, 11. NOVEMBER 2023 10-17 UHR:

- Live-Brennen
- Gratis-Degustation und Gratis-Kaffee bei der Brennerei und im Shop Lauerz
- Musikalische Unterhaltung und vergünstigter Risotto-Plausch im Seerestaurant Fischerstube

Z'GRAGGEN DISTILLERIE AG

1948 gegründet
11 Mitarbeitende

KUNDENSEGMENTE

- Lebensmittelindustrie (z. B. Confiterien)
- Wiederverkäufer (z. B. Getränkehändler)
- Gastronomie & Privatkunden

UMSATZ

- Durchschnittliche Verkaufsmenge in den letzten Jahren:
- 400'000 Liter Spirituosen à 40% vol.
 - 60'000 Flaschen pro Jahr

VERKAUFGESCHÄFTE

kostenlose Degustation des gesamten Sortiments in den Z'GRAGGEN-Shops

SHOP LAUERZ

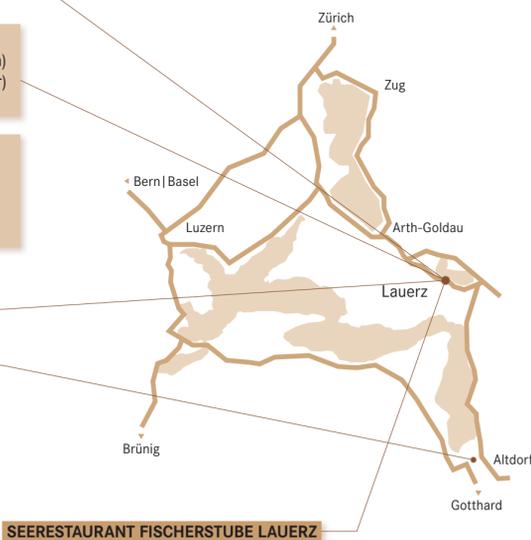
Seestrasse 56 | 6424 Lauerz

SHOP ALTDORF

Gitschenstrasse 6 | 6460 Altdorf

GEBRANNTES SORTIMENT

- mehr als 65 Destillate!
- Steinobstbrände
 - Kernobstbrände
 - Kräuter- & Wurzelbrände
 - Les Vieilles
 - Raritäten
 - Liköre
 - Whisky, Gin & Rum
 - Traubenbrände



Hingabe und Liebe fürs Detail, konzipiert und erstellt wurde. Auch in der Schnapsbrennerei wurden wichtige Neuerungen getätigt, unter anderem die Erstellung einer neuen Energiezentrale mit dem damit verbundenen Umstieg auf ein klimafreundlicheres Erdgas und die Erstellung eines neuen Labors.

Der umfangreiche Betrieb wurde vor der Übergabe auch bewusst verkleinert, damit sich die nächste Generation auf die Haupttätigkeit – das Schnapsbrennen – fokussieren kann. Die rentable Bewirtschaftung des Berggasthauses mit Skilift stellte schon immer eine Herausforderung dar, die infolge des Arbeitskräftemangels und der Klimaveränderung noch grösser geworden wäre. Aus diesem Grund wurden Berggasthaus und Skilift an die Korporation Uri übergeben.

Übergabe an die dritte Generation

Seit Juni 2021 sind mit Daniel und Alex Z'graggen – die Söhne von Andreas und Tony Z'graggen – in den Familienbetrieb eingestiegen. Neu wird die traditionelle Schnapsmacherei nicht mehr von zwei Brüdern sondern von zwei Cousins geleitet. Nach einer Einarbeitungs- und Übergabephase konnten Alex und

Daniel den Betrieb schrittweise abkaufen und sind seit 2022 offiziell Geschäftsführer und Inhaber der Destilliererei. Mittlerweile sind beide Väter pensioniert und haben sich aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Beide unterstützen mit Rat und Tat und helfen gerne bei der wichtigen Kundenakquise und -pflege.

Mit viel Engagement und Leidenschaft füllen die beiden Cousins die grossen Fussstapfen, die ihr Grossvater und ihre Väter hinterlassen haben. Bereits konnten erste Erfolge erzielt werden. Seit 2022 ist der Betrieb ISO-zertifiziert und verfügt damit über ein zertifiziertes Managementsystem, das sicherstellt, dass nicht nur genussvolle, sondern auch sichere Lebensmittel produziert werden. Weiter konnten grosse Teile des Innen- und Aussen-tanklagers erneuert und neue Produkte wie der Z'GRAGGEN Wild Gin mit Schwyzer Wildpflanzen erfolgreich lanciert werden.

Natürlich wird auch das Jubiläumsjahr mit einer Innovation zelebriert. Die Schnapsbrennerfamilie wagt sich darum an etwas ganz Neues – erstmalig wurde im Kanton Schwyz pure, aromatische Bio-Zuckerrohrmelasse verarbeitet und auf den

traditionellen Kupferbrennhäfen zu einem aromatischen Rum gebrannt. Zur Feier des Firmenjubiläums wird der Rum für kurze Zeit limitiert in allen Facetten erlebbar gemacht:

- Z'GRAGGEN White Rum, 40% vol. – naturblassen und ungefiltert
- Z'GRAGGEN Barrel Rum, 40% vol. – ausgereift in ausgewählten Eichenholzfassern
- Z'GRAGGEN Candy Rum-Likör, 30% vol. – natürlich gesüsst mit Bio-Rosinen.

Mit der dritten Generation und mit einem tollen Team aus motivierten Mitarbeitenden sind nach 75 Jahren Schnapsbrennen die Weichen für die Zukunft gestellt. Mit viel Herzblut, Freude am Handwerk und Leidenschaft wird in Lauerz weiter «gebrannt». Entdecken Sie das Schwyzer Familienunternehmen am idyllischen Lauerzersee am Fuss der Rigi im Herzen der Schweiz.

Vielleicht am Tag der offenen Tür am Samstag, 11. November?



Das erste neue Produkt der 3. Generation.