



# DIE BRENNEREI-TAGUNG AGROSCOPE 2022

Die Brennerei-Tagung Agroscope vom 25. Oktober 2022 war eine runde Sache. Dies galt nicht nur dem Hauptthema des Tages, dem Apfel, sondern zog sich über die gesamte Veranstaltung hin. Agroscope organisierte die Informationstagung erneut am Versuchsstandort Reckenholz (ZH) und sie richtete sich vorwiegend an die Brennereibranche, an Beratende und interessierte Kreise.



Abb. 1: Der Hörsaal am Agroscope-Standort Reckenholz. (© SZOW)

Die Hybridveranstaltung (vor Ort und online) verzeichnete insgesamt 120 Teilnehmende, wobei 30 Personen online zugeschaltet waren. Tagungsleiterin Sonia Petignat eröffnete zusammen mit Fabian Wahl, beide von Agroscope, gutgelaunt die Tagung, die ein breites Spektrum an Themen abdeckte (Abb. 1).

## **Fehlende Messmittel und rosa Spirituose**

Petignat (Abb. 2) wies auf den unangenehmen Zustand der fehlenden Anerkennung der elektronischen Messmittel zur Alkoholgehaltsbestimmung hin (s. SZOW 03/22). So sollten weder die Produktionsbetriebe noch die Betriebskontrolleure des Bundesamts für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) gesetzeswidrig handeln müssen. Die Revision und die geplante Inkraftsetzung der neuen Anforderungen des AlkBestV (941.210.2) ist auf den 01. April 2023 angesetzt.



Abb. 2: Gutgelaunte Tagungspräsidentin: Sonia Petignat (© SZOW)

Was Petignat ebenfalls erwähnte, ist ein verbotener Farbwechsel im Gin. Mit der Zugabe einer säuerlichen Flüssigkeit wie Tonic entwickelt die «Blaue Klitorie» (*Clitoria ternatea*) eine Farbänderung von blau zu rosa. Allerdings ist die «Blaue Klitorie» schweiz- und EU-weit nicht zulässig, da sie auch als Lebensmittel zum Verzehr verboten ist.

Ausserdem wies die Referentin auf ein mehrjähriges Forschungsprojekt von Agroscope hin: das NUVOG II (Nutzung von Obstgenressourcen). Erfahren Sie im Artikel «Destillate aus alten Apfelsorten» von Thomas Blum auf Seite 12 mehr zum NUVOG II-Projekt von Agroscope und Fructus.

In dieses Thema vertieften sich diverse Forscher um den Projektleiter Romano Andreoli. Sie informierten über den Nutzen von alten Obstgenressourcen und die Publikation der gesammelten Daten via interaktiver Onlineplattform (<https://apps.agroscope.info/bevog/edelbrand/>). Auf ihrer Webseite veröffentlichten Agroscope und Fructus zahlreiche Sortenblätter, Fotos und Daten zu Wuchs, Blüten und Fruchtigenschaften.

Andreoli appellierte, dass Obstbetriebe bei einer nächsten Bepflanzung eine alte oder gefährdete Apfelsorte berücksichtigen sollten. Gemäss Onlineabstimmung würden dies bei guter Verfügbarkeit die Teilnehmenden auch gerne tun.

### Die DistiSuisse 2023 fixierte ihre Eckdaten

DistiSuisse-Präsident Max Kopp verzeichnete im Pandemiejahr 2021 etwas weniger eingereichte Proben für die DistiSuisse, der nationalen Edelbrandprämierung. «Doch im Vergleich zu den letzten Jahren war es gar nicht so schlecht», meinte Kopp. Er forderte die Produktionsbetriebe dazu auf, Wünsche und Rückmeldungen zu deponieren, denn diese würden zur Qualitätsverbesserung beitragen und in künftigen Prämierungen berücksichtigt.

Wie der Präsident erläuterte, werden die eingegangenen Proben in Erscheinung, Geruch, Geschmack, Mundgefühl und im Gesamt-Eindruck von der geschulten Jury beurteilt. Noch im Prüfungsstadium befindet sich der Entscheid, ob Gin mit oder ohne Tonic verkostet werden soll.

Die DistiSuisse-Organisation legte wichtige Daten fest: Ab dem 29. Mai und bis zum 30. Juni 2023 läuft die Anmeldefrist für die

Anlieferung der Produkte an Agroscope. Am 13. Oktober 2023 findet die Prämierungsfeier in der alten Markthalle in Basel statt, bei der die SZOW als einer von mehreren Medienpartnern fungiert. (Weitere Informationen unter [www.distisuisse.ch](http://www.distisuisse.ch).)

### Die Hefe als wichtiger Player – auch bei Destillaten

Aus dem Versuchszentrum Laimburg (I) reiste Lorenza Conterno zur Tagung ins Reckenholz an und referierte über die entscheidende Komponente Hefe bei der Fermentation von Pflaumendestillaten. Wie auch bei Agroscope schon mehrmals erforscht wurde, hat Laimburg Versuche mit unterschiedlichen Hefestämmen gemacht und sensorische Unterschiede bei diversen Fruchtdestillaten gefunden. Bei Versuchen mit Aprikosendestillaten hingegen zeigte sich, dass hier die Sorte am entscheidendsten ist.

Auf die Frage aus der Teilnehmerrunde, welche Faktoren den grössten Einfluss auf die Aromaqualität hätten, betonte Conterno: «Primär die Fruchtqualität und dann ist es entscheidend, welche Hefestämme gewählt werden.»

### Was bedeutet Swissness rechtlich?

Die Referentin Luana Cresta ist wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und zuständig für die Frage, was Swissness bei Lebensmitteln bedeutet. «Lebensmittel dürfen mit direkten oder indirekten Hinweisen auf die Schweizer Herkunft wie 'aus der Schweiz', 'schweizerisch', 'Swiss Made' oder mit dem Schweizerkreuz gekennzeichnet werden, wenn die Swissness-Anforderungen erfüllt werden», definierte sie.

Was Brennereibetriebe interessieren dürfte: Wasser darf nur dann bei Getränken angerechnet werden, wenn es «wesensbestimmend» ist und nicht der Verdünnung dient. Somit sind Mazerationswasser und das Wasser zur Reduktion des Alkoholgehaltes von der Berechnung ausgeschlossen.

Importierte Gerste, die in der Schweiz gemälzt wurde, erfüllt die Swissness-Anforderungen ebenfalls nicht. Bei Schweizer Gerste, welche im Ausland gemälzt wird, kann nicht abschliessend beurteilt werden, ob dieser Verarbeitungsschritt für das Fertigprodukt (Whisky) wesensbestimmend sei. Bei der Verwendung der Schweizer Herkunftsangabe muss auch die Verarbeitung, die dem Lebensmittel seine wesentlichen Eigenschaften verleiht, in der Schweiz erfolgen. «Vom Gefühl her ist die Destillation wichtiger als das Mälzen», so Cresta, «doch müsste im Streitfall ein Richter darüber entscheiden.»

Im Moment liegt der Selbstversorgungsgrad (SVG) von Ethanol bei < 5%. Dies hat zur Folge, dass es bei der Berechnung der Swissness-Mindestanteile nicht berücksichtigt wird. Schweizer Ethanol darf jedoch zur Erfüllung der 80%-Regel immer angerechnet werden. Bei einer Aufhebung des Selbstversorgungsgrads für Ethanol wäre neu für die Berechnungen nicht mehr der SVG von Ethanol, sondern der SVG des jeweiligen Naturprodukts, aus dem das Ethanol gewonnen wird (z.B. Zuckerrüben, Mais, Weizen), relevant.

Luana Cresta steht für Fragen unter [luana.cresta@blw.admin.ch](mailto:luana.cresta@blw.admin.ch) zur Verfügung. Mehr dazu im Interview mit Florian Krebs, Geschäftsführer der Alcosuisse (S. 11).



Abb. 3: Im Fokus: die Vielseitigkeit des Apfels. (© SZOW)

### Der beliebte Apfel

Mit dem Apfel beschäftigt sich die Agroscope-Mitarbeiterin Simone Bühlmann-Schütz intensiv. Der Apfel sei schweizweit immer noch das meistgeessene Obst (Abb. 3) und weltweit existieren ca. 20 000 verschiedene Apfelsorten. In der Schweiz sind es ca. 1200 eigenständige, alte Sorten und eine Vielzahl an modernen Sorten. Die verbreitetsten sind Gala, Golden Delicious und Braeburn. Von einer Apfelsorte wird erwartet, dass sie eine gute Fruchtqualität,



Abb. 4: Ein Höhepunkt: die fahrbare Brennerei des Inforamas. (© SZOW)

Produktivität und Lagerfähigkeit aufweist: Im besten Fall ist sie auch robust gegen Krankheiten wie Apfelschorf, Mehltau, Feuerbrand, div. Blattläuse, Obstbaumkrebs, Blattfallkrankheit, div. Schädlinge und div. Lagerkrankheiten.

Da die Produktion dieser Apfelsorten einen beträchtlichen Einsatz von chemischen und biologischen Pflanzenschutzmitteln (PSM) im konventionellen wie auch im biologischen Anbau erfordern, forscht und sucht Agroscope nach resistenten (Neu-)Züchtungen. Nicht unerwähnt liess Bühlmann-Schütz, dass es von der Kreuzung (vom Bestäuben der Blüten) bis zur Herausgabe der neuen Sorte rund 20 Jahre dauere. Als eine grosse Herausforderung erweist sich das Erfassen von neuen Krankheiten und Schaderregern unter den sich ändernden klimatischen Bedingungen und deren Abwehr mit möglichst reduziertem PSM-Einsatz.

Viele der Schweizer Neuzüchtungen werden im Ausland bei Degustationen als eher säuerlich beurteilt. Doch scheint ein Trend zu mehr Süsse auch hierzulande stattzufinden. Wie Bühlmann-Schütz abschliessend meinte, mag die Kundschaft eine «crunchy» Textur (knackig), viel Saft, eine feine Zellstruktur und neue Farben: mehr Pink, Violett oder auch rotfleischige Äpfel kommen gut an.

### Apfellikör live hergestellt, bewertet und destilliert

Der Obstexperte und Berater Klaus Hagmann veranschaulichte in Form einer Live-Herstellung, wie Apfellikör entsteht. Dank mitgebrachten Töpfen, Messbechern und einfachen Papierfiltern stellte er binnen einer Viertelstunde einen Likör her, um aufzuzeigen, dass hier für Brenner ein interessantes Potenzial schlummert.

Den runden Abschluss des Tages lieferte Christian Mathys vom Inforama mit seiner fahrbaren Brennerei (Abb. 4). Während der Vor- und Mittellauf aus dem Hahn floss, verriet der Brenner weitere praktische Tipps und Tricks.

Die nächste Brennerei-Tagung findet bereits am 21. März 2023 statt.

ANDREA CARETTA ■

## DAS BUNDESAMT FÜR ZOLL UND GRENZSICHERHEIT (BAZG) INFORMIERT

- Steuerlagerbetriebe müssen jeweils bis am 08. des Folgemonats ihre Bewegungen im System Alco-dec deklarieren.
- Einzig die Anmeldung im Steuersystem des BAZG (alco-dec) gilt als Steueranmeldung (Prinzip der Selbstveranlagung).
- Die Alkoholbuchhaltung des Unternehmens ist keine Steuerlageranmeldung – sie dient lediglich zur Kontrolle.
- Die Anmeldungen edec (Import und Export) müssen mit den Anmeldungen im alco-dec übereinstimmen (jede Buchung ein Beleg).
- Jede monatliche Verfügung hat eine Einsprachefrist von 30 Tagen – danach ist diese in Rechtskraft erwachsen.
- Kontrollieren Sie die monatlichen Verfügungen und melden Sie sich innert 30 Tagen, wenn Sie Fehler feststellen.
- Falschanmeldungen oder Nichtanmeldungen in der Monatsanmeldungen können bei einer Kontrolle unabhängig von den Einträgen in der unternehmensinternen Alkoholbuchhaltung strafrechtliche Konsequenzen nach sich ziehen.

Für Fragen im Bereich Alkohol und BAZG: [alkohol@bazg.admin.ch](mailto:alkohol@bazg.admin.ch)



# «DIE PFLICHTLAGER DES BUNDES SIND MIT ETHANOL-VORRÄTEN AUS SÜDAMERIKA GEFÜLLT»

Florian Krebs ist seit zwölf Jahren Geschäftsführer der Alcosuisse. Als erster und einziger Betrieb in der Schweiz wird in einem gemeinsamen Projekt mit der Schweizer Zucker AG in Aarberg Ethanol durch Destillation aus Zuckerrübenmelasse hergestellt.

Die Lagerkapazität der Alcosuisse beläuft sich auf 400 000 hl mit einer Destillationsanlage von rund 600 t Jahreskapazität. Krebs betont, dass ihr Trinkethanol ein zu 100 % schweizerisches Produkt sei. Damit können erstmals Schweizer Spirituosen auch effektiv mit Schweizer Alkohol hergestellt werden ([www.schweizer-ethanol.ch](http://www.schweizer-ethanol.ch)). Bisher musste alles Ethanol aus dem Ausland importiert werden, häufig von sehr weit her, zum Beispiel aus Südamerika. Das Schweizer Ethanol kann bei der Berechnung der Swissness (das Gesetz sieht vor, dass 80 % der Inhaltsstoffe eines Produktes schweizerischen Ursprung haben müssen) mit angerechnet werden. Allerdings ist die diesbezügliche Verordnung noch nicht angepasst und Ethanol gilt – bis zu dessen Angleichung – als Inhaltsstoff, der als «nicht verfügbar mit schweizerischem Ursprung» gelistet ist. Da bis zur gesetzlichen Anpassung noch einige Zeit verstreichen kann, herrscht für die Destillate-Branche derzeit ein unbefriedigender Zustand. Wir haben beim Alcosuisse-Geschäftsführer Florian Krebs nachgefragt.

**SZOW: Wieso gibt es erst seit Mitte Juni eine Trinkethanol-Produktionsanlage in der Schweiz?**

**Florian Krebs:** Bis jetzt wagte sich kein privates Unternehmen an eine solche grosse Investition. Wir investierten in Aarberg viel Geld in ein Unterfangen mit gewissen Risiken.

**Wo genau liegt das Risiko?**

Ob der Markt das neue Produkt akzeptiert und nachfragt. Bisher lief die Ethanol-Versorgung aus dem Ausland, die Produktion in der Schweiz erschien als zu aufwendig.

**Wie aufwendig ist es, die gesetzlichen Vorgaben des Bundes bezüglich der Ethanol-Produktion einzuhalten?**

Da wir mit einer Destillationsanlage die Ersten in der Schweiz waren, stellten sich die Aufwände als enorm gross heraus. Auch den Behörden war teilweise nicht so genau bewusst, was die Anforderungen überhaupt sind und wie eine solche Anlage bewertet werden soll.

**Wie finanzierten Sie die grossen Aufwände?**

Wir rechneten natürlich durch, ob sich dieses Projekt rentiert. Alcosuisse ist der einzige Schweizer Ethanol-Lieferant. Wir hatten bis vor Kurzem keine eigene Produktionsstätte. Nun haben wir uns auch als Produzent etabliert und zwar mit einem hochqualitativen Produkt. Die Reinheit des neuen Schweizer Ethanols ist absolut einzigartig. Es ist von unseren angebotenen 50 Ethanolqualitäten dasjenige mit der höchsten Qualität, also so etwas wie unser Flaggschiff.

**Wie viel Ethanol muss aus dem Ausland importiert werden?**

Der Grossteil. Nicht für Spirituosen, aber für die Pharmaindustrie, die bis anhin wenig Interesse zeigt, auf Schweizer Ethanol umzusteigen. Der für Spirituosen nötige Ethanol-Anteil liegt nur bei etwa 2 % des Marktes. Diesen Anteil könnten wir mit Schweizer Ethanol abdecken. Doch der gesamte Schweizer Bedarf würde unsere Kapazitäten bei Weitem übersteigen.



Florian Krebs, CEO der Alcosuisse. (© SZOW)

**Wie gestalten sich die Preisunterschiede?**

Mit ausländischen Produkten, die auf ähnlichen Anlagen die gleich hohe Qualität fertigen, sind wir konkurrenzfähig. Gegenüber qualitativ weniger hochwertigen Industriequalitäten sind wir aber deutlich teurer, je nachdem mehr als 100 %.

**Woher kommt das Ethanol?**

Teilweise aus unseren Nachbarländern, teilweise von weiter her, das ändert sehr stark mit der jeweiligen Marktsituation. Aktuell kommen zum Beispiel rund 80 % der importierten Ware aus Südamerika, wie übrigens auch die der Pflichtlager.

**Wie steht es um den Verkauf?**

Die Produktionsbetriebe sind sehr interessiert. Wir verkaufen Trinksprit für Spirituosen-Produkte, denn wir haben uns momentan ausschliesslich auf sie fokussiert. Pharmaspirt für Tinkturen, Kosmetika und andere Pharmaerzeugnisse unterliegt einer leicht anderen Spezifikation und wird erst im nächsten Jahr lanciert.

ANDREA CARETTA ■