



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehtaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



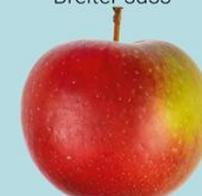
Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



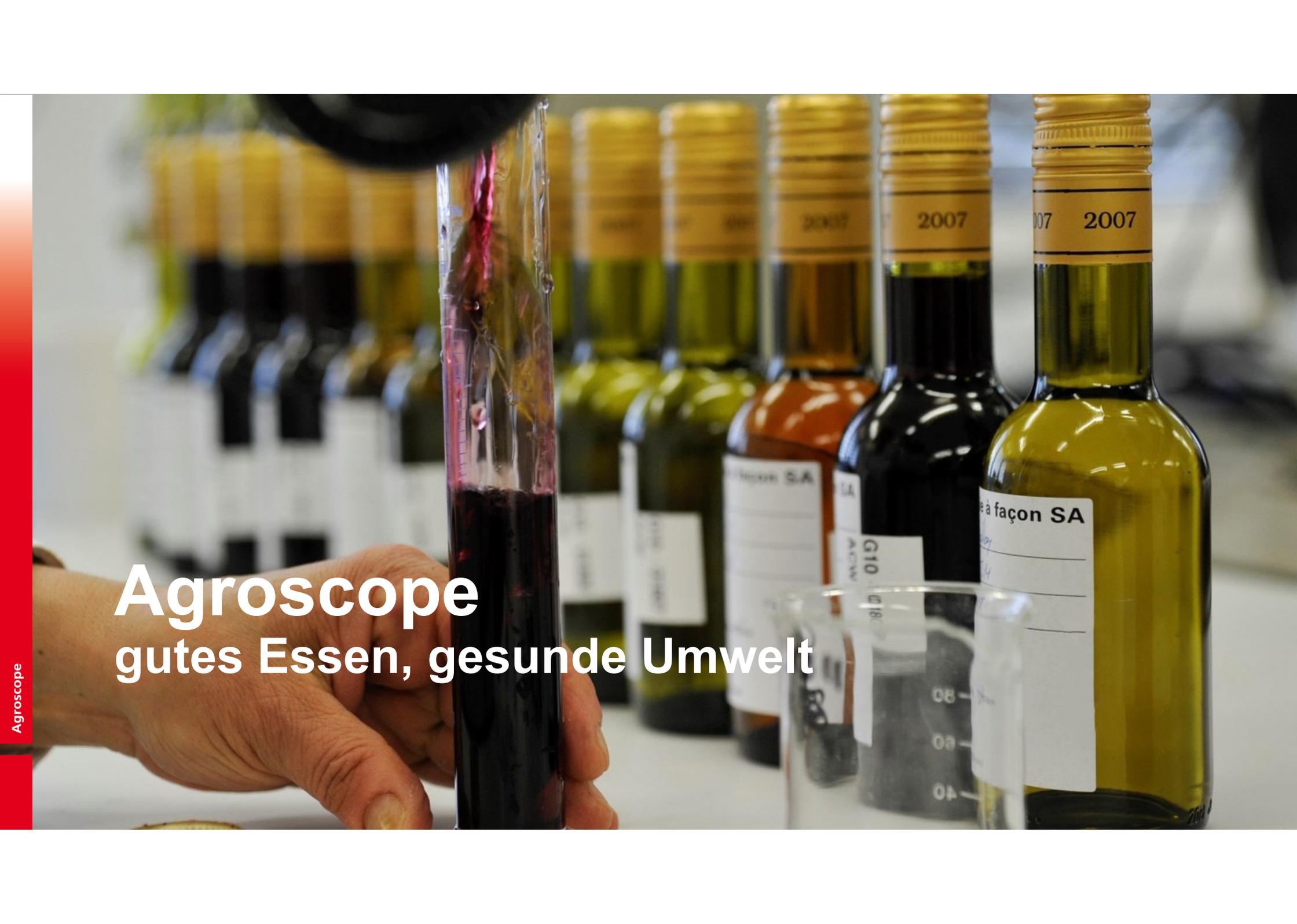
Roter Fresquin



Mannenbacher

# Willkommen zur Brennerei-Tagung Agroscope 2022

25. Oktober 2022, 09:00 bis 16:00

A hand is holding a test tube containing a dark red liquid. In the background, several wine bottles are lined up on a table. The bottles have labels with the year '2007' and 'à façon SA'. A glass beaker is also visible in the foreground.

# Agroscope

gutes Essen, gesunde Umwelt



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

## Referat

Sonia Petignat Agroscope



# Übersicht Programm



[www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658

## Programm

09:00 – 09:30	Eröffnung & Begrüssung organisatorischer Ablauf, Information DARF	Fabian Wahl Sonia Petignat	Agroscope
09.30 – 09.45	Information DistiSuisse	Max Kopp	Inforama
09.45 – 10.00	Impuls 1 Aktivitäten Fermentation und Destillation	Lorenza Conterno	Laimburg (I)
10:00 – 10:15	Impuls 2 Schweizer Trinksprit aus Zuckermelasse	Florian Krebs	Alcosuisse
10:15 – 10:30	Impuls 3 Swissness und Spirituosen	Luana Cresta	BLW
10.30 – 11.00	Pause / Kaffee		
11:00 – 12:00	Information Bereich Alkohol	David Speich	BAZG
12:00 – 13.00	Pause / Mittagessen		
13.00 – 13.30	Apfelzüchtung von heute für die Zukunft	Simone Bühlmann	Agroscope
13.30 – 14.15	Nutzen von alten Obstgenressourcen NUVOG Projekteinführung Apfel Herstellung und Lagerung der Apfelbrände Analytik und Sensorik	Romano Andreoli Thomas Blum Jonas Inderbitzin	Agroscope / Fructus Agroscope Agroscope
14.15 – 15.00	Live-Herstellung Apfellikör, Rezeptur, Nährwert	Klaus Hagmann Consulting (DE)	
15.00 – 15.30	Pause mit Degustation Apfel, Saft, Destillat, Likör		
Ab 15.00 im Hof	Apfel-Destillation Fahrbare Brennerei DARF	Christian Mathys	Inforama
ca. 16:00	Tagungsende		

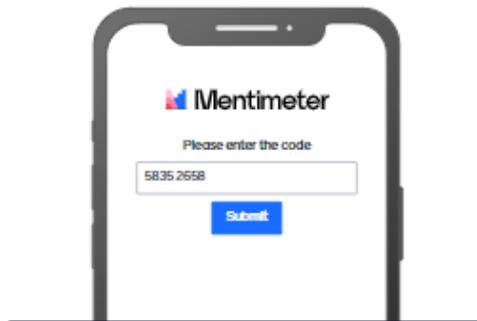
**Brennerei – Tagung 2022**

Sonia Petignat

# 🇨🇭 Befragung und Chat mit Menti / Saalmikrophon

 [www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

Besuchen Sie  
[www.menti.com](https://www.menti.com)



Geben Sie den Code ein  
**5835 2658**



oder nutzen Sie den QR-Code



im Saal

Woher sind Sie angereist bzw. nehmen Sie teil?

- Région lémanique
- Espace Mittelland
- Nordwestschweiz
- Zürich
- Ostschweiz
- Zentralschweiz
- Tessin

Absenden

F&A öffnen

Powered by Mentimeter [Terms](#)

Welche Apfelsorten haben Sie schon gebrannt?

- Geben Sie ein Stichwort ein 25
- Geben Sie noch ein Stichwort ein 25

Absenden

F&A öffnen

Woher sind Sie angereist bzw. nehmen Sie teil?

- Région lémanique
- Espace Mittelland
- Nordwestschweiz

← Zurück

×

Helfen Sie anderen Ihre Frage zu verstehen, indem Sie den Kontext klar beschreiben.

Schreiben Sie hier Ihre Frage...

Ist das Thema Ihrer Frage klar? Wer sollte antworten?

200

Absenden



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,  
Bildung und Forschung WBF

**Agroscope**



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

# Information DARF

**Sonia Petignat**

25.10.2022



# Agroscope Extension Destillate



## Ressourcen:

- 100 L Kupferanlage (Carl Jacob)
- 2x 25 L Kupfer-, Chromstahl (Arnold Holstein)
- 10 L Kupferanlage (Arnold Holstein) **neu**



Thomas Blum



Sonia Petignat-Keller



Destillate  
Agroscope  
Régie  
Fédérale des alcools



[www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658

## Drittmittel-Finanzierung:

EAV seit 2008  
BAZG 2018-2023  
**BAZG 2024-2027**

## Aufgaben:

Kundenorientierte Lösungen und **Qualitätssicherung**  
Branchenorientiertes **Kurswesen** (inkl. fahrbare Brennerei)  
Unterstützung und Beratung bei **Edelbrand-Prämierungen**

[www.destillate.agroscope.ch](http://www.destillate.agroscope.ch)

# Thomas Blum



2012 Lehre als Weintechnologe Agroscope Extension Weinbau

2015 Bachelorstudium in Lebensmitteltechnologie ZHAW

2017 Betriebsleiter Keller eines Weingutes

2021 wissenschaftlich-techn. Brennerei Agroscope

2022 Destillate-Aufbaukurs des IfGB (Institut für  
Gärungsgewerbe und Biotechnologie in Berlin)

Auszeichnung mit dem Dr. Gundolf Ströhmer-Ehrenpreis





# Forschungsprojekte 2018-22

mehrfährig



[www.menti.com](http://www.menti.com)

Code 5835 2658

## NUVOG Aromatik in Apfelbränden

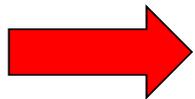
12 sortenreine Apfelbrände

Brennzeitpunkt / Gärührung

DARF&NUVOG -> Projekt über 3 Jahre

Zusammenarbeit : Richard Hollenstein, LZSG

FG Züchtung M. Kellerhals



Thema Nachmittag Brennerei-Tagung Agroscope 2022



# Forschungsprojekte 2022

priorisiert



[www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658

## Wodka aus Molke

Verarbeitung von Molke zu Wodka.

Unterschiedliche Ausgangsprodukte, Auswirkung  
Aroma und Ausbeute

Anfrage: diverse Brennereien und MSL



## Projekt Damassine AOP

Quelle levure choisir pour optimiser  
la fermentation et produire de la  
Damassine AOP avec des qualités  
organoleptiques optimales ?



Anfrage: Interprofession Damassine AOP et Station d'arboriculture du JURA



Thema Brennerei-Tagung Agroscope März 2023



# Qualitätssicherung: Elektronische Messmittel

BAZG / METAS / Branche / Hersteller → Agroscope



[www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658

## Ausgangslage:

Brennereitagung Agroscope 2021 anonyme Frage im Chat:

Wer kümmert sich um die Anerkennung der elektronischen Alkoholbestimmung?



## Ziel:

weder Produzenten, noch Betriebskontrolleure des BAZG sollten in einen gesetzeswidrigen Zustand gelangen, in welchem durch fehlende Messmittel, die geforderten Daten nicht geliefert werden können

**3 physische Meetings / 1 online Meeting / unzählige Mails → Anpassung AlkBestV ist nötig!**

## Relevante Verordnungen:

Alkoholverordnung (AlkV) 680.11 / 15.09.2017 (Alkoholgesetzgebung «gehört» neu der Zollgesetzgebung)

Alkoholbestimmungsverordnung (AlkBestV) 941.210.2 / 05.10.2010 (Stand Jan. 2018) Messmittel VO

## Ausgangslage

Alkoholverordnung (AlkV) 680.11

### Art. 4 Konzessionsvoraussetzungen

[...]

<sup>3</sup> Gewerbe- und Lohnbrennereien müssen für die Feststellung der erzeugten Menge von gebrannten Wassern über Behälter, Waagen oder Durchlaufzähler verfügen, die den **Bestimmungen der Messmittelverordnung vom 15. Februar 2006** und den entsprechenden Ausführungsbestimmungen des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartementes entsprechen.

## Ausgangslage

Alkoholverordnung (AlkV) 680.11

### Art. 55 Verfahren

[...]

<sup>3</sup> Das BAZG kann die Materialien vorschreiben, die für die Feststellung der Menge der steuerpflichtigen gebrannten Wasser erforderlich sind, insbesondere die Messmittel nach der Alkoholbestimmungsverordnung vom 5. Oktober 2010.

## Ausgangslage

AklBestV (941.210.2)



[www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658

### 4. Abschnitt: Elektronische Messmittel

#### Art. 10 Grundlegende Anforderungen

Elektronische Messmittel müssen die grundlegenden Anforderungen nach Anhang 1 der Messmittelverordnung und nach Anhang 2 der vorliegenden Verordnung erfüllen.

## Ausgangslage

AklBestV (941.210.2)

#### Art. 12 Verfahren zur Erhaltung der Messbeständigkeit

Elektronische Messmittel müssen folgenden Verfahren zur Erhaltung der Messbeständigkeit unterzogen werden:

- a. Instandhaltung nach Anhang 7 Ziffer 7 der Messmittelverordnung und nach Anhang 3 Ziffer 1 der vorliegenden Verordnung mindestens jährlich durch eine fachkompetente Person; und
- b. Vergleichsmessung nach Anhang 7 Ziffer 4 der Messmittelverordnung und nach Anhang 3 Ziffer 2 der vorliegenden Verordnung: mindestens alle zwei Jahre durch das METAS oder ein vom METAS bezeichnetes Referenzlaboratorium.

## Ausgangslage

AklBestV (941.210.2)

### 4. Abschnitt: Elektronische Messmittel

#### Art. 11 Verfahren für das Inverkehrbringen

Die Konformität von elektronischen Messmitteln mit den grundlegenden Anforderungen nach Artikel 10 wird mit den folgenden Verfahren nach Anhang 2 der Messmittelverordnung bewertet und bescheinigt:

- a. Bauartprüfung (Modul B); und
- b. Erklärung der Konformität mit der Bauart auf der Grundlage einer internen Fertigungskontrolle mit überwachten Produktprüfungen in unregelmässigen Abständen (Modul C2).

## Vorschlag zum Normenkonzept

### Änderungsvorschläge zur AlkBestV (941.210.2)

Die folgenden Vorschläge dienen als Grundlage für das Normenkonzept einer allfälligen Revision der AlkBestV (941.210.2) und wurden in der Besprechung vom 09.03.2022 diskutiert und vereinbart.

#### Anforderungen jetzt

0 -100 %vol

-10-+40 °C

≤ 0.1 % vol

Nicht offenbar

Messbeständigkeit, Instandhaltung, Vergleichsmessung METAS

#### Anforderungen neu

0 -100 %vol

streichen

realistisch anpassen

Nicht offenbar

überprüfen /anpassen

**Start Konsultation interessierter Kreise 14.10.2022**

**Start Ämterkonsultation Ende 2022**

**Geplante Inkraftsetzung 1.4.2023**

EU: Alkoholmessmittel sind nicht in der Messgeräte-richtlinie geregelt

D: Alkoholmessgeräte sind explizit vom Mess- und Eichgesetz ausgenommen

A: keine besonderen Anforderungen an Alkoholmessmittel im gesetzlichen Messwesen



# Qualitätssicherung: Gin



www.menti.com  
Code 5835 2658

## Verbotener Farbwechsel im Gin EU sowie in der CH!

Blauen Klitorie (*Clitoria ternatea*)  
Zugabe einer säurehaltigen Flüssigkeit wie Tonic  
Farbänderung von blau zu rosa

**nicht zulässig!**



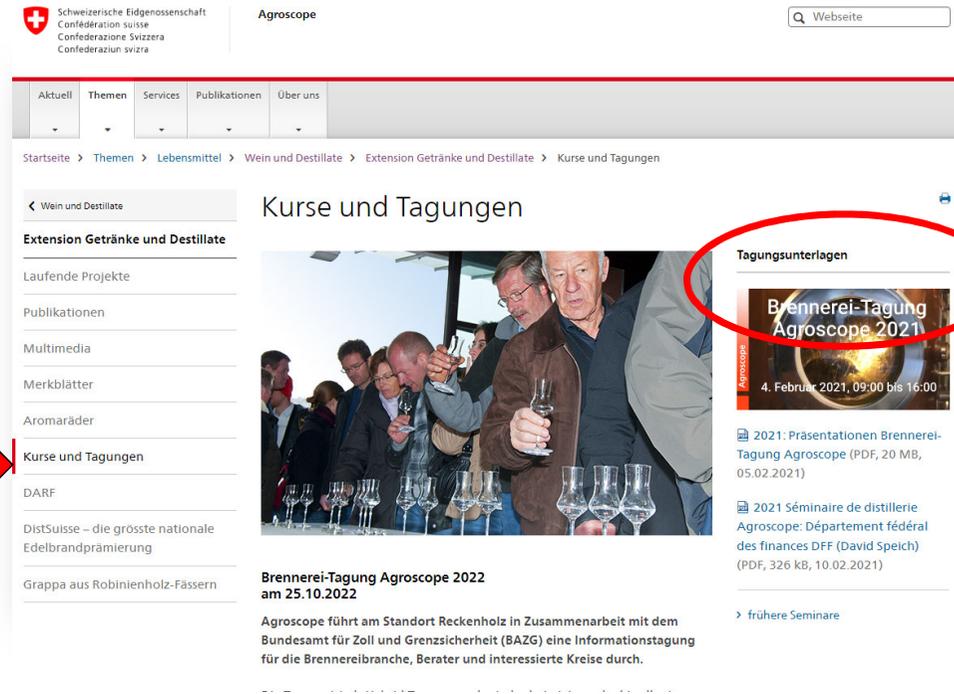
# Kurswesen B-BF 23



LZSG Flawil Richard Hollenstein  
FRI Courtemelon Victor Egger  
Inforama Oeschberg Max Kopp  
LBBN Schluechthof Beat Felder

[www.destillate.agroscope.ch](http://www.destillate.agroscope.ch)

Ausschreibungen  
Daten  
Anmeldung



The screenshot shows the Agroscope website interface. At the top, there is a search bar and navigation tabs for 'Aktuell', 'Themen', 'Services', 'Publikationen', and 'Über uns'. Below the navigation, a breadcrumb trail reads: 'Startseite > Themen > Lebensmittel > Wein und Destillate > Extension Getränke und Destillate > Kurse und Tagungen'. The main content area is titled 'Kurse und Tagungen' and features a large image of people at a distillery event. To the right of the image, a section titled 'Tagungsunterlagen' is circled in red. It contains a PDF document titled 'Brennerei-Tagung Agroscope 2021' with a date of '4. Februar 2021, 09:00 bis 16:00'. Below this, there are links to '2021: Präsentationen Brennerei-Tagung Agroscope (PDF, 20 MB, 05.02.2021)' and '2021 Séminaire de distillerie Agroscope: Département fédéral des finances DFF (David Speich) (PDF, 326 kB, 10.02.2021)'. A link for 'frühere Seminare' is also visible.

Brennerei – Tagung 2022 | Information DARF  
Sonia Petignat

# Unterstützung von Prämierungen



Kanton St.Gallen

Edelbrandprämierung   
Landwirtschaftliches Zentrum SG



Verband Berner Früchte  
PZ Verarbeitung



Qualitäts-Wettbewerb  
Destillate 2020



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süss



Roter Fresquin



Mannenbacher

## Referat

Max Kopp DistiSuisse

# DISTISUISSE – DIE BESTEN SPITIUIOSEN DER SCHWEIZ

DISTISUISSE 2023

MAX KOPP, PRÄSIDENT DISTISUISSE



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658





[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

# DER VORSTAND

Im Einsatz seit 2020



Max Kopp  
SOV  
Präsident



Nadège Koller  
Fondation rurale interjurassienne

Im Mutterschaftsurlaub,  
Vertreten d. Victor Egger



Florian Walpen  
Schweizer Schnaps-Forum



Augustin Mettler  
Sekretariat



Christian Orator  
Schweizer Brenner





[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

# JURY-LEITUNG

---

Agroscope

Extension Destillate

Sonia Petignat

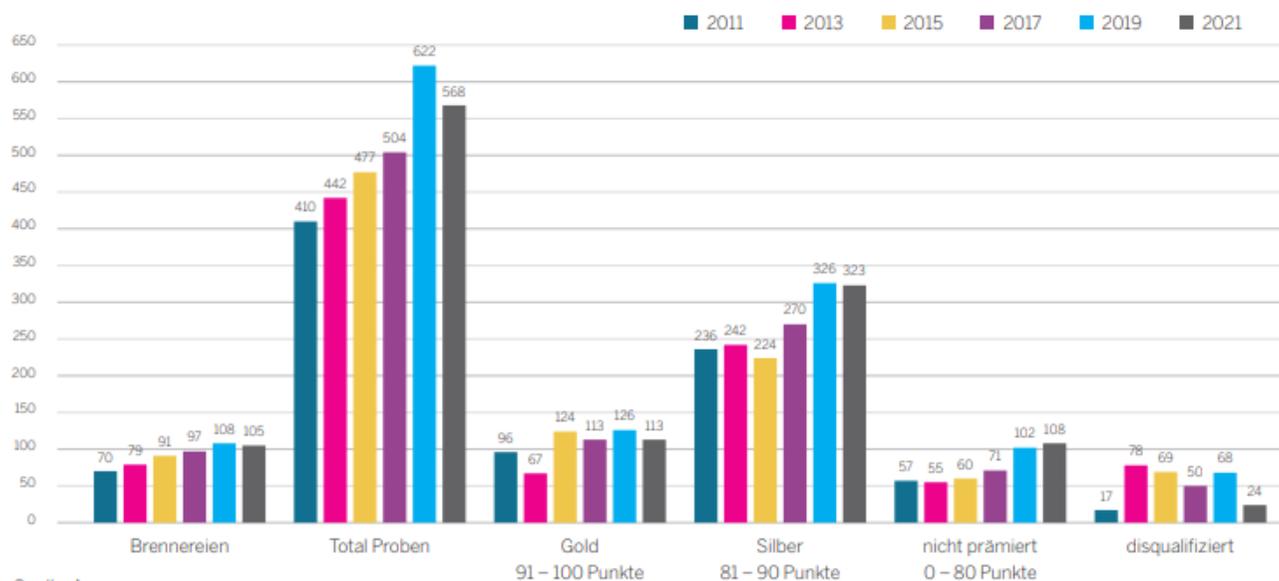
mit ihrem Team





# DISTISUISSE 2021 IM VERGLEICH

## Die DistiSuisse in Zahlen Statistik 2011 – 2021



Quelle: Agroscope

Einreichte Muster  
- 8.7% 2021/2019  
+ 10% 2021/2017





[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

# VORBEREITUNGEN FÜR DISTISUISSE 2023

---

Der Vorstand steht in Kontakt zu den Regionen

- Reaktionen und Rückmeldungen sind geschätzt zur Verbesserung künftiger Prämierungen

das Reglement wird aktualisiert

das online-Anmeldetool wird angepasst

die Daten sind fixiert





[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

# SAFE THE DATE

---

29.5.2023: Anmeldefenster wird eröffnet

30.6.2023: Anmeldefrist und Termin für die Anlieferung der Produkte  
an Agroscope

13.10.2023 Prämierungsfeier Distisuisse 2023 in der „alten Markthalle“  
Basel





[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

# DIE ARBEIT DER JURY

---

- Jury-Mitglieder werden während zwei Tagen geschult (Juni 2023)
- Die Jury beurteilt und bewertet die Produkte nach folgenden Kriterien:
  - Erscheinung (Farbe und Klarheit)
  - Geruch (Typizität und Intensität)
  - Geschmack, Mundgefühl
  - Gesamt-Eindruck (Harmonie)





[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

# „GOLD“- PRÄMIERT

---

- 91 bis 100 Punkte → Gold
- 81 bis 90 Punkte → Silber
- 0 bis 80 Punkte → nicht prämiert
  
- + eine ausführliche Beschreibung jedes Produktes
- + chemische Labor-Analyse in zertifiziertem Labor





[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

# NEHMEN SIE TEIL BEI DISTISUISSE 2023 !

---

**Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, für alle weiteren Informationen :**

**[www.distisuisse.ch](https://www.distisuisse.ch)**

Sekretariat (Augustin Mettler): **[info@distisuisse.ch](mailto:info@distisuisse.ch)**

Präsidium (Max Kopp): **[praesidium@distisuisse.ch](mailto:praesidium@distisuisse.ch)**





Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

## Impulsreferat

Lorenza Conterno Laimburg



# Distillation @ Versuchszentrum Laimburg

Lorenza Conterno





## Das Versuchszentrum Laimburg ist das führende Forschungszentrum für die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung.

Durch wissenschaftlich fundierte Versuchstätigkeit und Forschung **entwickeln wir Know-how, erarbeiten Problemlösungen und zukunftsweisende Innovationen** für die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung.

Damit tragen wir zur **Existenzsicherung** und **Entwicklung** der Betriebe bei.

### Zielsetzungen unserer Forschung

Know-how  
erarbeiten

Probleme  
lösen

Innovationen  
vorantreiben



# Kompetenzfelder



**Obstbau**



**Weinbau – Önologie**



**Berglandwirtschaft**



**Sonderkulturen**



**Pflanzenschutz**



**Sortenzüchtung**

## Landwirtschaft



**Fermentation  
und Destillation**



**Obst- und  
Gemüseverarbeitung**



**Lebensmittelsenrik**



**Lagerung und  
Nacherntebiologie**

## Lebensmittelverarbeitung

# Strategische Forschungsschwerpunkte 2021–2030



## Nachhaltige und resiliente Anbausysteme

Das volle Potential der Natur erschließen: durch profunde Kenntnis der biologischen Zusammenhänge und mit funktioneller Biodiversität zu einem nachhaltigen Pflanzenschutz



## Klimaneutrale Landwirtschaft

Anbau- und Verarbeitungsmethoden klimafreundlicher machen:  
Wir entwickeln eine Landwirtschaft mit geringerem Klima-Footprint und höherer Kohlenstoffbindung und passen die Bewirtschaftung an die zukünftigen Klimabedingungen an.



## Digitale Innovation und smarte Technologien

Anbau und Verarbeitung fit für die Zukunft machen:  
Wir führen Digitalisierung und moderne Züchtungsmethoden in die Praxis.



## Qualität und Gesundheit

Gesunde und sichere Lebensmittel aus Südtirol: Wir entwickeln innovative Methoden, mit denen die Südtiroler Betriebe Lebensmittel mit gesicherter Qualität und Herkunft produzieren können.



## Lokale Vielfalt und Kreisläufe

Wir fördern die Vielfalt qualitativ hochwertiger Bergprodukte und sorgen dafür, dass diese in einer (über-)regionalen Kreislaufwirtschaft verwertet werden.

# Organigramm



**Dr. Michael Oberhuber**  
Direktor

[michael.oberhuber@laimburg.it](mailto:michael.oberhuber@laimburg.it)

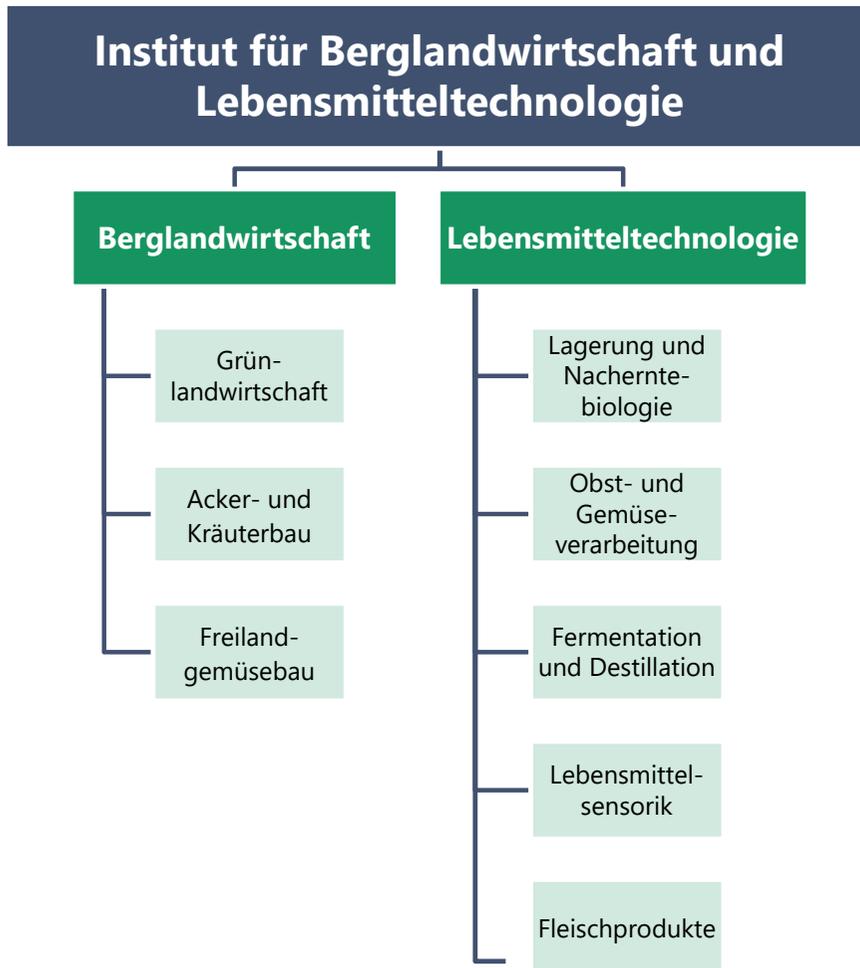
0471 969 510



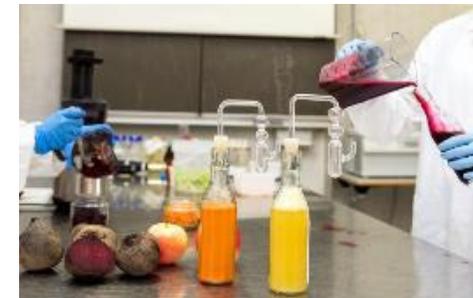
 Fachbereich

 Institut

# Organigramm



**Dr. Mag. Angelo Zanella**  
Institutsleiter  
[angelo.zanella@laimburg.it](mailto:angelo.zanella@laimburg.it)  
0471 969 540



# Arbeitsgruppe Fermentation und Destillation

Lebensmittelverarbeitung  
durch Fermentation und  
Destillation



**Lorenza Conterno**



**Philipp Höllrigl**

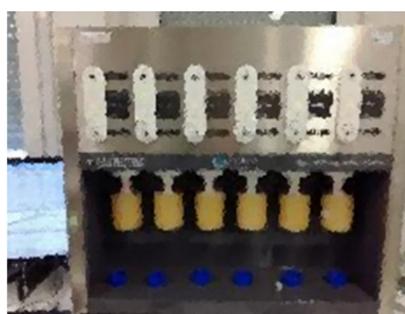


**Noemi Tocci**



**Hannah Mayr**

Forschung zu Fermentation (Obst, Honig, Getreide) und Destillation und Kreislaufwirtschaft



# Pflaumen-Destillat



## Experimentelles Design:

- 2 Pflaumensorten
- 2 Hefestämme (EnofermT306 – LalvinW15)
- Analyse der flüchtigen organischen Komponenten (VOC) in Mittellauf und 2 Nachläufe
- 18 kg Maische
- 2 Replikate

## Prozess:

- Obst sortieren
- Entkernen
- Ansäuerung
- Hefe-Inokulum (25 g/hl)
- Fermentation
- Destillation
- VOC Analyse



# Pflaumen-Destillation: flüchtige organische Komponenten

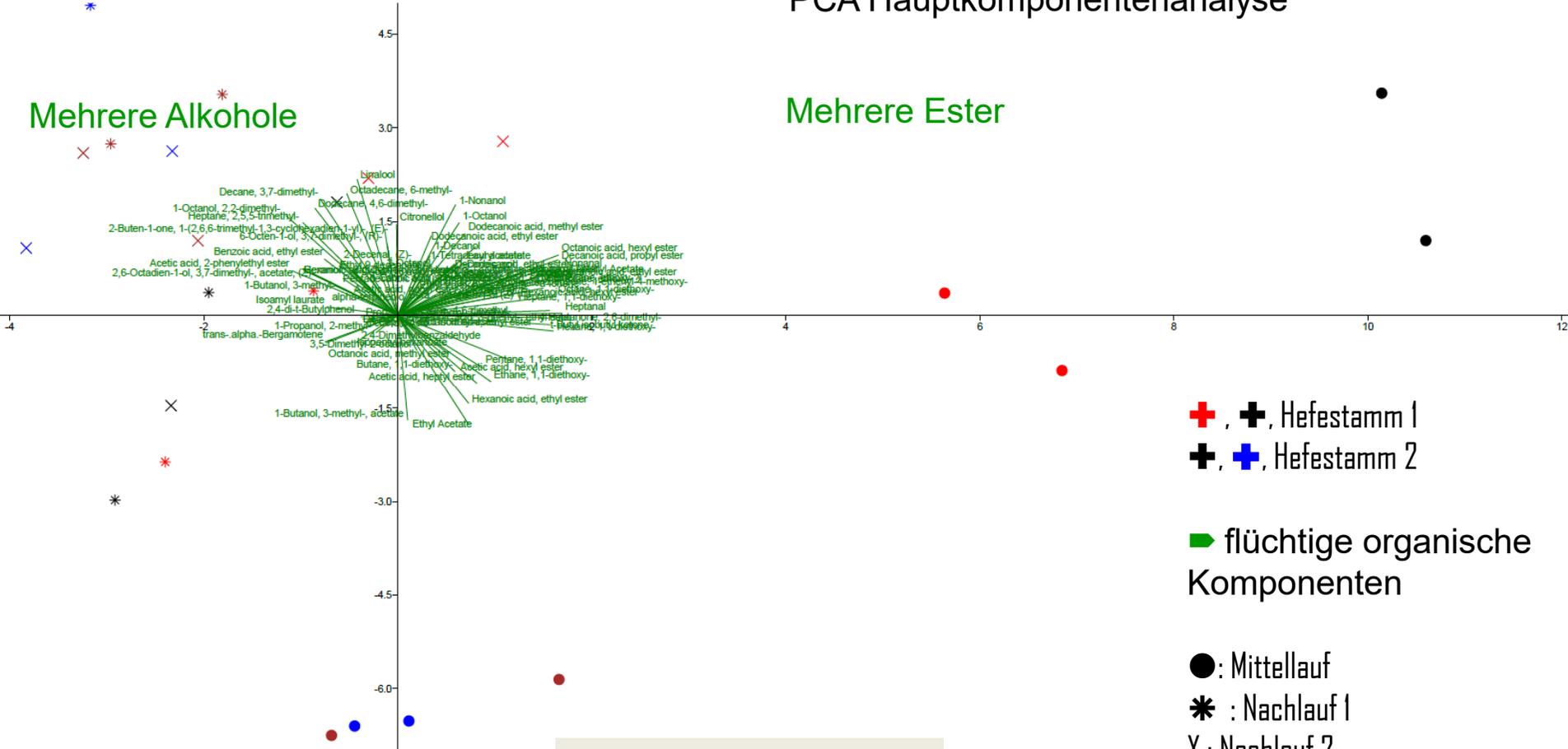


## PCA Hauptkomponentenanalyse

Komponente 3 (14,8%)

Mehrere Alkohole

Mehrere Ester



Komponente 2 (20,1%)

+, +, Hefestamm 1  
+, +, Hefestamm 2

→ flüchtige organische  
Komponenten

● : Mittellauf  
\* : Nachlauf 1  
X : Nachlauf 2

# Aprikosen-Destillat



## Experimentelles Design:

- 3 Marillensorten
- Wiederholung über 3 Jahre
- flüchtige organische Komponenten (VOC) Analyse in Mittellauf und 2 Nachläufe
- 16 kg Maische

## Prozess:

- Obst sortieren
- Entkernen
- Ansäuerung
- Hefe-Inokulum (25 g/hl)
- Fermentation und Kontrollen
- Destillation (gleiche Menge)
- VOC Analyse



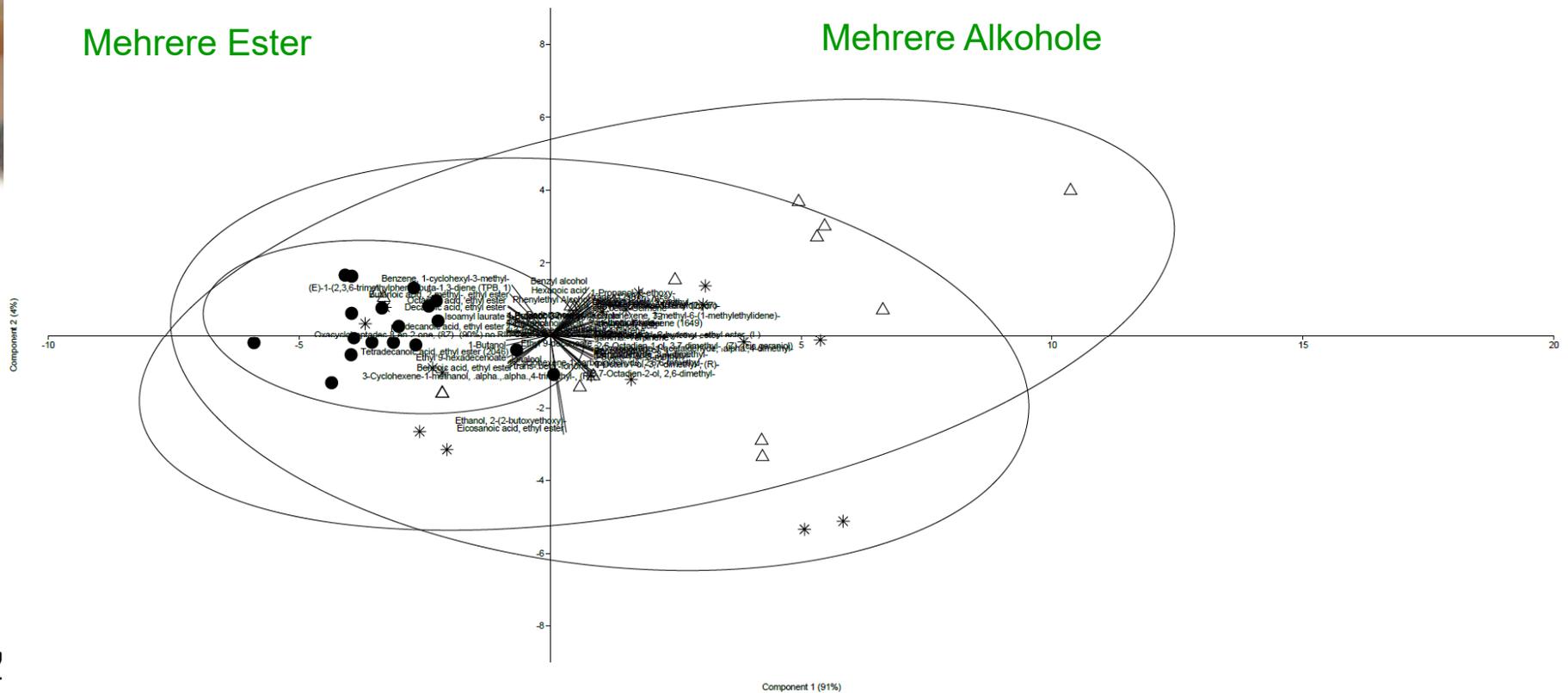
# Aprikosen-Destillat und Fraktionen



## flüchtige organische Komponente PCA Hauptkomponentenanalyse

Mehrere Ester

Mehrere Alkohole



- : Mittellauf
- \* : Nachlauf 1
- △ : Nachlauf 2

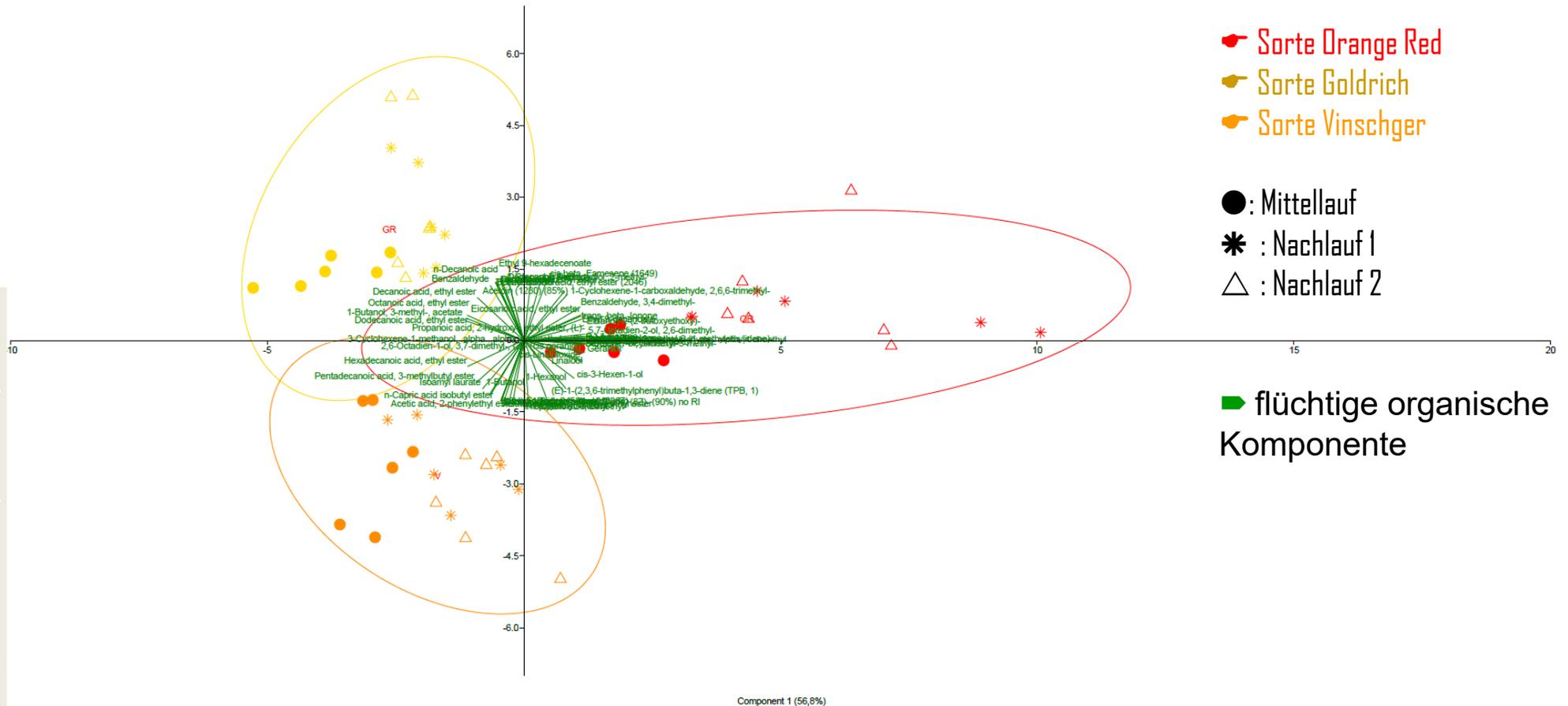
# Aprikosen-Destillat PCA

- Sorte Orange Red
- Sorte Goldrich
- Sorte Vinschger

- : Mittellauf
- \* : Nachlauf 1
- △ : Nachlauf 2

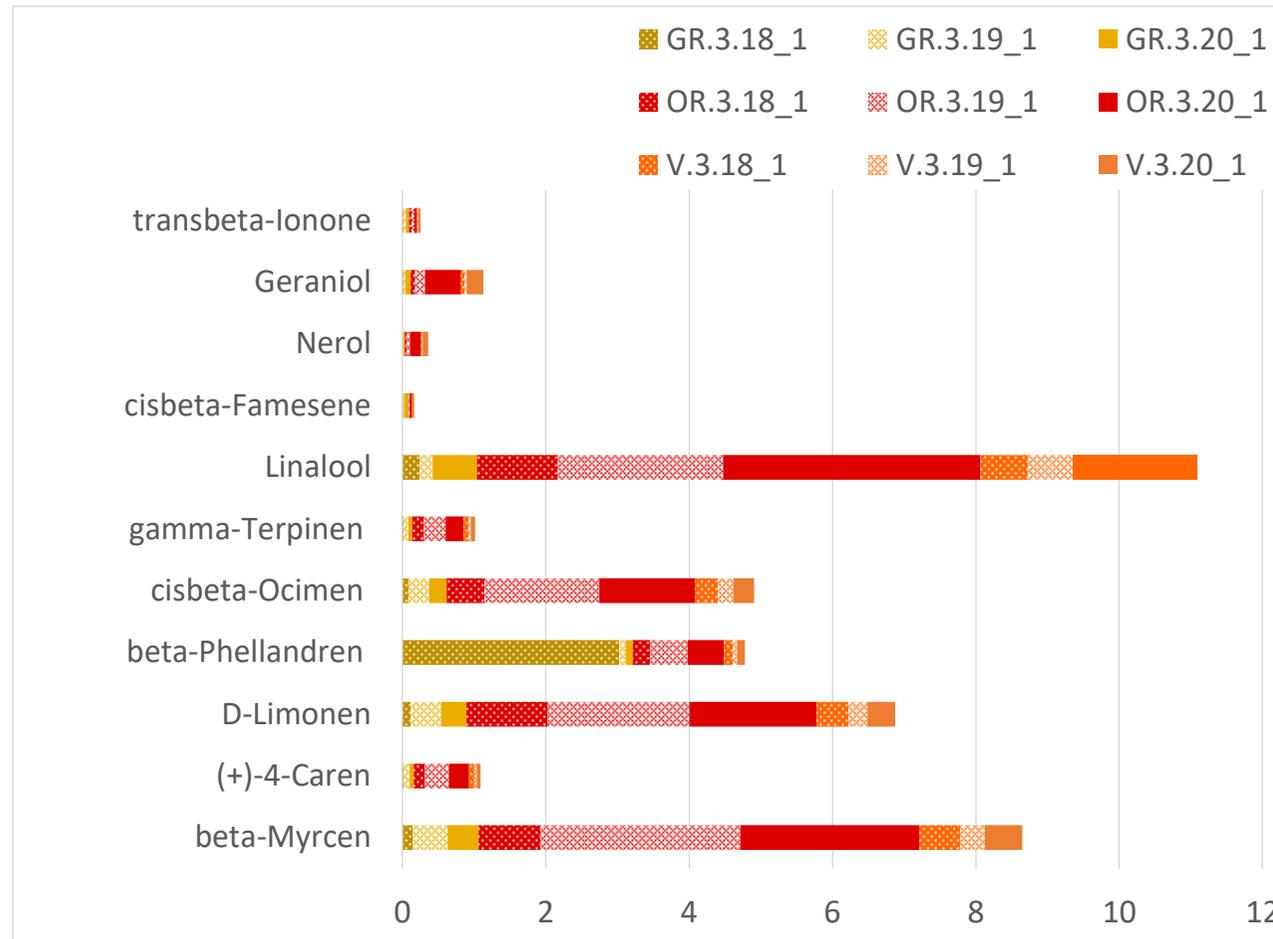
➔ flüchtige organische Komponente

Komponente 2 (46,2 %)



Komponente 1 (56,6 %)

# Aprikosen-Destillat und Terpene



- + OR Sorte Orange Red
- + GR Sorte Goldrich
- + V Sorte Vinschger Marille

# «Was sind die nächsten Schritte?»



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658



- ✚ genauere detailliertere Analysen und Statistik
- ✚ Sensorik
- ✚ Forschung zum entalkoholisierten festen Nebenprodukt



in Zusammenarbeit mit



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658



Labor für Aromen und Metaboliten

***Peter Robatscher***

***Luca Debiasi***

***Gian Marco Riccio***

***Virginia Celestre***

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658



# Danke für Ihre Aufmerksamkeit.



Postadresse | Indirizzo postale

Laimburg 6, Pfatten | Vadana  
39040 Auer | Ora (Italy)



[versuchszentrum@laimburg.it](mailto:versuchszentrum@laimburg.it)

[centrodipersimentazione@laimburg.it](mailto:centrodipersimentazione@laimburg.it)  
[laimburg.research@pec.prov.bz.it](mailto:laimburg.research@pec.prov.bz.it)

Steuer-Nr. + MwSt.-Nr. (cod.fisc. + part. IVA) VAT number: IT00136670213  
VVV Nummer/numero REA: BZ-201006 vom/del 17/10/2011



T +39 0471 969 500

F +39 0471 969 599



[www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

AUTONOME PROVINZ BOZEN • SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO • ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN • BÜSIRÖL

[www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Impulsreferat

## Florian Krebs Alcosuisse

# Alcosuisse



## Die Schweizer Ethanol-Spezialisten

Brennerei Tagung Agroscope 2022  
Referat CH11, Florian Krebs, Geschäftsführer

## Alcosuisse – Die Schweizer Ethanol-Spezialisten



- klarer Marktleader mit einem Absatz von rund 30'000 to
- rund 40 verschiedene Ethanolqualitäten an Lager
- Lagerkapazität von 400'000 hl
- Beschaffung bisher zu 100% aus dem Ausland



## CH11® Schweizer Trinkethanol

- Gemeinsames Projekt mit der Schweizer Zucker AG
- Destillationsanlage in Aarberg mit rund 600 to Jahreskapazität
- Rohstoff Melasse, aber auch Getreide möglich



CH11®

## CH11® Nachhaltigkeit

- Lokale Produktion aus lokalen Rohstoffen
- Melasse kann durch Destillation wieder einer hochwertigen Verwendung zugeführt werden
- Energie aus Dampferwerk mit 100% Biomasse



Waru

1. So

2. Q

3. N



# PROGRAMM SCHWEIZER



## Marketing

1. Lab
2. We
3. Re
4. Pre

Hergestellt aus 100%  
**SCHWEIZER**  
**ETHANOL**

SRF news

9:09 / 20:56

PLAY SRF

Notre volonté de garantir des spiritueux de qualité est au cœur de nos préoccupations. Notre équipe de fabrication et nous recherchons constamment à améliorer la qualité de nos produits. Avec le nouveau CH11, je dispose désormais d'un produit de grande qualité, qui correspond parfaitement à mes attentes.

L'histoire de fabrication du Val-de-Travers est fermement ancrée dans notre région, ce qui lui confère sa crédibilité et son caractère, le fait que je puisse désormais utiliser de l'éthanol suisse avec les plantes d'aromatiques locales apporte à mes produits la dernière touche de subtilité qui lui manquait !

**Comment décrire-vous la qualité du nouveau produit ?**

"En moi-même de vous, les herbes que nous utilisons pour produire nos spiritueux sont pleinement ma valeur avec ce nouvel alcool. Ce que je retiens surtout du CH11, c'est le goût délicat et sa sensation presque veloutée qui adoucit subtilement nos différentes productions."



**zer Ethanol**

... wird fortlaufend optimiert und mit spannenden Beiträgen über die Spirituosen ihre Produkte prominent aufgeschaltet. Interkategorien eingeteilt, je nach Umstellungsgrad und Ethanol.

**ng der Westschweiz (Schweizer-Brenner)**

... Westschweiz hat die Alcosuisse AG das Schweizer Ethanol offiziell präsentiert. Das Interesse an einem qualitativ hochwertigen war sehr gross. Das Produkt wurde als die höchstwertigste bezeichnet. Zudem wurden insbesondere die Produkte bereits auf CH11 umgestellt wurden.

**... nster» im Newsletter Thommen-Furler Group**

... rler Group «LINK» wird offiziell das erste «Schnapsfenster» eröffnet für Sie als Hersteller von Schweizer Spirituosen auf Basis zukünftig je Newsletter-Versand ein ausgewähltes Produkt ins Anfang macht der Gin 27 von Appenzeller.

... ialiizierte und aktive Kontakte der Thommen-Furler Group. ... etter ist sehr gross. Wir sind überzeugt, dass durch diese Mass-Werbewirkung für Ihr Produkt erzielt werden kann.





[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658



**Alcosuisse**

# Ich danke für Ihre Aufmerksamkeit !

info@alcosuisse.ch  
[alcosuisse.ch](https://www.alcosuisse.ch)

**Hauptsitz**

Industriestrasse 10  
CH-3295 Rütli b. Büren

T +41 31 309 17 00

**Betrieb Delémont**

Route de la Communance 58  
CH-2800 Delémont

T +41 32 422 29 91

**Betrieb Schachen**

Schachenweidstrasse 2  
CH-6105 Schachen

T +41 41 499 91 30



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Impulsreferat

Luana Cresta BLW



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
Bundesamt für Landwirtschaft BLW



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

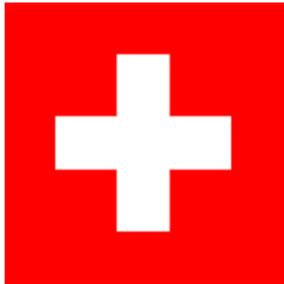


## Swissness und Spirituosen

Brennerei-Tagung Agroscope 2022  
Bundesamt für Landwirtschaft, Luana Cresta



# Swissness-Vorlage



- Seit 1.1.2017 in Kraft
- Verstärkter Schutz der Herkunftsbezeichnung «Schweiz» und des Schweizerkreuzes.
- Erhaltung des Werts und der Glaubwürdigkeit der Marke «Schweiz»
- Schaffung von Transparenz



# Herkunftsangaben



- Direkte und indirekte Hinweise auf die Schweizer Herkunft von Waren und Dienstleistungen

*«aus der Schweiz»*



*«schweizerisch»*

*Regionale Herkunftsangaben  
GUB/GGA  
qualifizierte Herkunftsangaben*



*«hergestellt in der Schweiz»*

**Deklarationspflicht des Produktionslandes gemäss Lebensmittelrecht**



# Swissness bei Lebensmitteln



## Rechtsgrundlagen:

- Markenschutzgesetz (MSchG, SR 232.11) insb. Art. 48b
- Verordnung über die Verwendung von schweizerischen Herkunftsangaben für Lebensmittel (HasLV, SR 232.112.1)

## Grundanforderungen (s. MSchG Art. 48b)



mind. 80% des Gewichts der Rohstoffe aus der Schweiz  
(Milchprodukte 100% des Gewichts des Rohstoffes Milch)



Wesentlicher Fabrikationsschritt in der Schweiz



# Berechnung der Swissness-Mindestanteile



Einbezug der Rohstoffe aufgrund des Selbstversorgungsgrades (SVG) des entsprechenden Naturprodukts (s. Anhang 1 HasLV)

- SVG  $\geq$  50% Rohstoff zu 100% angerechnet
- SVG 20 - 49.9% Rohstoff zu 50% angerechnet
- SVG  $<$  20% Rohstoff ausgeschlossen

Ebenfalls von der Berechnung ausgeschlossen:



- nicht in der Schweiz produzierbare Naturprodukte (s. Anhang 1 HasLV)



- temporär nicht verfügbare Naturprodukte (s. Art. 8 HasLV)



## WASSER

Darf angerechnet werden, wenn es «wesensbestimmend» ist und nicht der Verdünnung dient.

Das Mazerationswasser und das Wasser zur Reduktion des Alkoholgehaltes werden von der Berechnung ausgeschlossen

Beispiel: Brandy:

SVG: Trauben für Weisswein: 71,9% (Stand Oktober 2022) ; Verarbeitung in der Schweiz

Rezeptur		Angerechnete Rohstoffe			CH Rohstoffe
Rohstoffe	%	Anrechnung der Rohstoffe		%	%
Weisswein Destillat	40.0	Rohstoffe SVG > 50%	100%	40.0	32.0
Reduktionswasser	60.0	Wasser	0%	0.0	
<b>Total Rezeptur</b>	<b>100.0</b>				
<b>Angerechnete Rohstoffe</b>				<b>40.0</b>	
<b>Mindestanteil Schweizer Rohstoffe<sup>1</sup></b>				<b>32.0</b>	
<b>Schweizer Rohstoffe</b>					<b>32.0</b>

**Erfüllt**



## BAGATELLKLAUSEL

Gewichtsmässig vernachlässigbare Zutaten, welche für das Endprodukt weder namensgebend noch wesensbestimmend sind, dürfen von der Berechnung ausgenommen werden (Faustregel: max 3% der Zutaten)

## AUSLÄNDISCHE ROHSTOFFE

Lebensmittel, die ausschliesslich aus ausländischen Naturprodukten und Rohstoffen bestehen dürfen NICHT mit einer schweizerischen Herkunftsangabe gekennzeichnet werden



# Swissness und Spirituosen



## Beispiel Whisky:

SVG: Gerste: < 5% (Stand Oktober 2022)

1. Stärkeaufschluss in der Schweiz
2. Vergärung in der Schweiz
3. Destillation in der Schweiz
4. Lagerung im Holzfass in der Schweiz
5. Einstellung Alkoholgehalt und Filtration in der Schweiz
6. Abfüllung in der Schweiz

Rezeptur		Angerechnete Rohstoffe			CH Rohstoffe
Rohstoffe	%	Anrechnung der Rohstoffe		%	%
Importierte gemälzte Gerste	58.0	Rohstoffe SVG < 20%	0%	0.0	
Schweizer gemälzte Gerste	10.8	Rohstoffe SVG < 20%	0%	0.0	10.8
Hefe	0.2	Bagatellzutaten	0%	0.0	
Reduktionswasser	31.0	Wasser	0%	0.0	
<b>Total Rezeptur</b>	<b>100.0</b>				
<b>Angerechnete Rohstoffe</b>				<b>0.0</b>	
<b>Mindestanteil Schweizer Rohstoffe<sup>1</sup></b>				<b>0.0</b>	
<b>Schweizer Rohstoffe</b>					<b>10.8</b>

**Erfüllt**

### Anteile Schweizer Rohstoffe

Sehr kleine Anteile Schweizer Rohstoffe → Swissness rein rechnerisch erfüllt  
Täuschungsschutz gemäss Art. 18 des Lebensmittelgesetzes!

### Mälzen der Gerste

Importierte Gerste, in der Schweiz gemälzt → Swissness nicht erfüllt  
Schweizer Gerste, im Ausland gemälzt → wesentlicher Verarbeitungsschritt?



# Swissness und Spirituosen



## Auslobung einzelner Zutaten



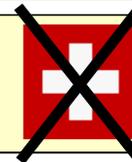
nur möglich wenn die Zutat:

- 100% aus der Schweiz
- gewichtsmässig bedeutend
- namensgebend oder wesensbestimmend
- das Lebensmittel in der Schweiz hergestellt

- Angaben zur Herkunft dürfen nicht grösser als die Sachbezeichnung sein

- Keinen Eindruck hinterlassen, dass der Ursprung sich auf das ganze Lebensmittel bezieht.

- Schweizerkreuz nicht zulässig





# Swissness und Spirituosen



## Swissness «Light»



Auslobung der Herkunft für spezifische Tätigkeiten, die mit dem Produkt in Zusammenhang stehen (MSchG Art. 47, Abs.3<sup>ter</sup>).

*«destilliert in der Schweiz»*

- Tätigkeit erfolgt vollumfänglich in der Schweiz

- Schweizerkreuz nicht zulässig





# Swissness und Spirituosen



Beispiel Likör:

SVG: Ethanol < 5%

Zuckerrüben: 54,1% (Stand Oktober 2022)

1. Mischen in der Schweiz
2. Einstellung Alkoholgehalt und Filtration in der Schweiz
3. Abfüllung in der Schweiz

Rezeptur		Angerechnete Rohstoffe		CH Rohstoffe
Rohstoffe	%	Anrechnung der Rohstoffe		%
Importiertes Ethanol	41.2	Rohstoffe SVG < 20%	0%	0.0
CH Zucker	55.8	Rohstoffe SVG > 50%	100%	55.8
Importierte Aromen	1.0	Bagatellzutaten	0%	0.0
Zitronensäure	2.0	Bagatellzutaten	0%	0.0
<b>Total Rezeptur</b>	<b>100.0</b>			
<b>Angerechnete Rohstoffe</b>				<b>55.8</b>
<b>Mindestanteil Schweizer Rohstoffe<sup>1</sup></b>				<b>44.6</b>
<b>Schweizer Rohstoffe</b>				<b>55.8</b>

**Erfüllt**

## Schweizer Ethanol

Kann immer angerechnet werden.

Bei einer Aufhebung des SVG für Ethanol: SVG des Naturproduktes aus dem das Ethanol gewonnen wurde für die Berechnungen relevant.

# Swissness und Spirituosen

## Beispiel Vodka:

Endprodukt	Rohstoff	Verarbeitungsschritt
Vodka	Schweizer Weizen <b>Erfüllt</b>	1. Stärkeaufschluss in der Schweiz 2. Vergärung in der Schweiz 3. Destillation in der Schweiz 4. Einstellung Alkoholgehalt und Filtration in der Schweiz 5. Abfüllung in der Schweiz
Vodka	Importierter Ethylalkohol landw. Ursprung	1. Einstellung Alkoholgehalt und Filtration in der Schweiz 2. Abfüllung in der Schweiz <b>NICHT erfüllt</b>

## Beispiel Haselnussgeist:

Endprodukt	Rohstoff	Verarbeitungsschritt
Haselnussgeist	Importierte Haselnüsse <b>Erfüllt</b>	1. Mazeration - 9.5 l Suisse Garantie Kernobst mit 30%vol. - 0.7 kg importierte Haselnüsse 2. Destillation in der Schweiz 3. Einstellung Alkoholgehalt und Filtration in der Schweiz 4. Abfüllung in der Schweiz

SVG: Weichweizen: 63,6  
 Kernobst: > 50 %

Ethanol: < 5%  
 Haselnüsse < 5% (Stand Oktober 2022)

# Swissness und Spirituosen

## Beispiel Absinth:

SVG: Kräuter < 5%  
Ethanol < 5% (Stand Oktober 2022)

1. Mischen in der Schweiz
2. Einstellung Alkoholgehalt und Filtration in der Schweiz
3. Abfüllung in der Schweiz

Rezeptur		Angerechnete Rohstoffe		CH Rohstoffe	
Rohstoffe	%	Anrechnung der Rohstoffe		%	%
Aromatisierende Kräuter Schweiz	1.2	Rohstoffe SVG < 20%	0%	0.0	1.2
Aromatisierende Kräuter Import	10.4	Rohstoffe SVG < 20%	0%	0.0	
Trinksprit	46.4	Rohstoffe SVG < 20%	0%	0.0	
Reduktionswasser	42.0	Wasser	0%	0.0	
<b>Total Rezeptur</b>	<b>100.0</b>				
<b>Angerechnete Rohstoffe</b>				<b>0.0</b>	
<b>Mindestanteil Schweizer Rohstoffe<sup>1</sup></b>				<b>0.0</b>	
<b>Schweizer Rohstoffe</b>					<b>1.2</b>

Erfüllt

Grenzwertig!

## Beispiel Likör:

SVG: Zuckerrüben: 54,1 % (Stand Oktober 2022)

Likör	24 l à 70%vol. Kirsch Suisse Garantie 19 kg Zucker Suisse Garantie 0.1 l à 82%vol. importierte Fruchtaromen 0.5 kg Zitronensäure	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mischen in der Schweiz</li> <li>2. Einstellung Alkoholgehalt und Filtration in der Schweiz</li> <li>3. Abfüllung in der Schweiz</li> </ol>
-------	---	--

Erfüllt



# Danke für Ihre Aufmerksamkeit



Für Fragen:

[luana.cresta@blw.admin.ch](mailto:luana.cresta@blw.admin.ch)

[nicolas.schönenberger@blw.admin.ch](mailto:nicolas.schönenberger@blw.admin.ch)



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Brennerei-Tagung Agroscope 2022

**Pause 10:30-11:00**



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Brennerei-Tagung Agroscope 2022

## Willkommen zurück!



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

## Referat

David Speich / Sandra Meyer BAZG



# Inhalt



- Neuorganisation des Bereichs Alkohol beim BAZG
- Steuerlager
  - Bedeutung der monatlichen Steueranmeldung
  - Bedeutung edec Import
- Rückerstattungen bei der Ausfuhr
- Landwirte
- Überarbeitung Pflichtenhefte
- Werbeleitfaden
- Prävention





# Neuorganisation BAZG und Alkohol

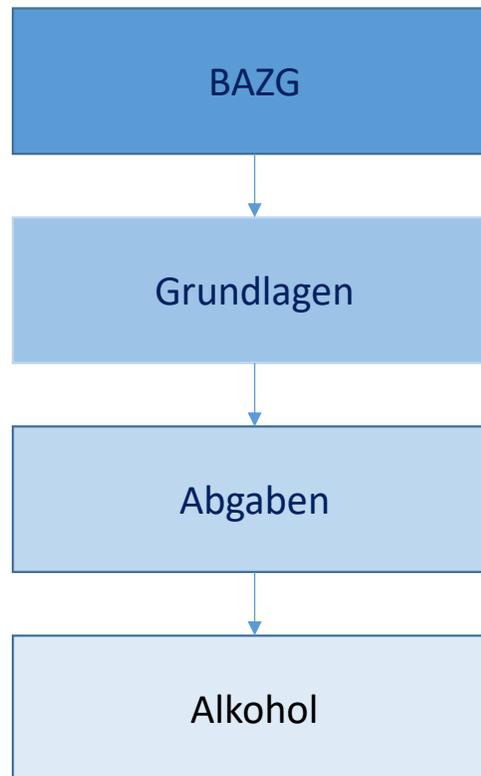


- Seit 1. Januar 2022 heisst die EZV neu BAZG **Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit**
- Im Rahmen einer allgemeinen Reorganisation wurde die ehemalige AAT (Abteilung Alkohol und Tabak) aufgelöst
- Neu sind alle Themen welche das Alkoholgesetz (SR 680) betreffen im neu geschaffenen Bereich Alkohol (ALKO) angesiedelt.





# Neuorganisation BAZG und Alkohol





# Neuorganisation BAZG und Alkohol



[www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658





# Neuorganisation BAZG und Alkohol



- Zentrale Kontaktadresse für alle Belange im Bereich der Alkoholgesetzgebung:

-  [alkohol@bazg.admin.ch](mailto:alkohol@bazg.admin.ch)

-  [+41 58 462 65 00](tel:+41584626500)

-   
Bundesamt für Zoll und  
Grenzsicherheit BAZG  
Bereich Alkohol  
Route de la Mandchourie 25  
2800 Delémont



# Steuerlager



- Steuerlagerbetriebe müssen jeweils bis am 8. des Folgemonats ihre Bewegungen im System Alco-dec deklarieren.
- Auszug aus der Alkoholverordnung (SR 680.11)

-  **Art. 31 Steueranmeldung und Gutschrift**

(Art. 34 Abs. 3 AlkG)

<sup>1</sup> Steuerlagerbetriebe haben die Ein- und die Ausgänge monatlich bis zum 8. Tag des Folgemonats beim BAZG zur Veranlagung anzumelden. Gleichzeitig ist der Lagerbestand bekannt zu geben.





# Steuerlager



## ! *Wichtige Grundsätze 1* !

- 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 deren Kontrolle
- Die Anmeldungen edec (Import und Export) müssen mit den Anmeldungen im alco-dec übereinstimmen (jede Buchung ein Beleg)



## ! *Wichtige Grundsätze 2* !

- 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!



# Rückerstattungsanträge bei der Ausfuhr

- Art. Alkoholverordnung vom 15. September 2017 (SR. 680.11) definiert folgendes:

<sup>2</sup> Wer eine Rückerstattung der Steuer geltend machen will, muss diese bei der Ausfuhr beantragen.

- Das Merkblatt Rückerstattung der Fiskalabgaben von Spirituosen und alkoholhaltigen Produkten präzisiert:

## **5 Rückerstattung bei der Ausfuhr von Spirituosen und alkoholhaltigen Erzeugnissen mit mehr als 1.2 % Vol**

In der Ausfuhrzollanmeldung muss die Rückerstattung mit dem entsprechenden [Abfertigungscode](#) beantragt werden. Sie muss zusätzlich die Anzahl effektiver Liter gebrannter Wasser und den Alkoholgehalt ausweisen.



# Rückerstattungsanträge bei der Ausfuhr

- Bisher wurde auf die Umsetzung aufgrund einer Kulanz verzichtet
- Somit gilt ab 1.1.2023 folgendes:
  - Der Antrag auf Rückerstattung muss beim Export angemeldet werden (dies gilt auch für Steuerlagerbetriebe).



# Jahreserklärungen Landwirtschaftsbetriebe



- Terminliste:
  - August 2022: Versand der Anforderung um die elektronische Jahreserklärung auszufüllen und abzuschliessen; Frist 30 Tage
  - September 2022: Versand der Erinnerung; Frist 21 Tage
  - Oktober 2022: Versand der letzten Mahnung; Frist 10 Tage
- Bei Nichteinreichung wird eine Veranlagung nach Ermessen vorgenommen. Der Status des Landwirts wird beibehalten.



# Jahreserklärungen Landwirtschaftsbetriebe



- Die Mitarbeitenden Alkohol erhielten viele Anfragen per Mail und auch telefonisch. Zudem wurde viel technischer Support im Bereich Alco-dec nachgefragt.
- Die Bearbeitung der elektronischen Jahreserklärungen schreiten nun aber gut voran.





# Pflichtenhefte - Information



- Die bestehenden Pflichtenhefte aller Kategorien werden zurzeit komplett überarbeitet, wo immer möglich vereinheitlicht und angepasst.
- Die Kundinnen und Kunden werden durch ALKO anschliessend informiert. Allfällige Neuerungen werden kommuniziert.
- Die Pflichtenhefte sind für die jeweiligen Kundenkategorien weiterhin verbindlich. Diese bilden einen integrierenden Bestandteil der Konzession bzw. der Bewilligung und sind entsprechend einzuhalten.





# Werbung

[Alkoholgesetz \(AlkG vom 21.06.1932, SR 680\)](#)

[VI. Beschränkung der Werbung](#)

[Art. 42b<sup>84</sup>](#)

<sup>1</sup> Die Werbung für gebrannte Wasser darf in Wort, Bild und Ton nur Angaben und Darstellungen enthalten, die sich unmittelbar auf das Produkt und seine Eigenschaften beziehen.

<sup>2</sup> Preisvergleichende Angaben oder das Versprechen von Zugaben oder anderen **Vergünstigungen sind verboten.**<sup>85</sup>

<sup>3</sup> **Verboten** ist die Werbung für gebrannte Wasser in Radio, Fernsehen, auf Sportplätzen und in oder an **öffentlichen Räumen etc.**





# Werbung

## Aufgaben

- Kompetenzzentrum zu den Werbebestimmungen des Alkoholgesetzes (SR 680)
- Beantwortung von Anfragen und Prüfung von Werbeeingaben
- Behandlung von Verstössen

Bundesverwaltung > EFD > BAZG

Startseite Kontakt Medien Stellen Übersicht DE FR IT EN Anmelden

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit

Aktuell Themen Information Firmen Information Private Zollanmeldung Dokumentation Das BAZG

Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit > Themen > Alkohol > Werbung

< Alkohol

## Werbung

Das Alkoholgesetz erlaubt für Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke nur produktbezogene Werbung. Die Darstellung eines positiven Lebensstils ist z.B. nicht erlaubt. Zudem sind alle Formen von Vergünstigungen oder Sonderangeboten untersagt.

### Überprüfung von Werbeentwürfen

Der Bereich Alkohol (ALIK) des Bundesamts für Zoll und Grenzsicherheit BAZG prüft Spirituosenwerbung (vor deren Publikation), ob sie den Werbebestimmungen des Alkoholgesetzes entspricht. Sie können Ihre Werbeentwürfe im Untermenü «Werbeeingabe» erfassen und uns senden. Nach deren Beurteilung erhalten Sie per E-Mail einen Bericht mit dem Resultat der Überprüfung. Eine Rückmeldung erhalten Sie innerhalb einer Arbeitswoche.

### Werbebestimmungen für die übrigen alkoholhaltigen Getränke

Da vergorene Getränke wie Wein, Obstwein, Schaumwein bzw. Champagner und Bier nicht unter das Alkoholgesetz fallen, sind sie von den aufgeführten Werbebestimmungen nicht betroffen.

Bestimmungen für alkoholhaltige Getränke finden sich auch in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (Art. 42 und 43). Diese untersagt unter anderem die Werbung für alkoholhaltige Getränke, welche sich an Jugendliche unter 18 Jahren richtet. Für die Umsetzung und Kontrolle dieser Werbebestimmungen sind die Kantone zuständig.

#### Gesetzliche Grundlagen

[Alkoholgesetz; Art 42b1 VI. Beschränkung der Werbung](#)

[Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung; Art. 42 und 43](#)

#### Kontakt

Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit BAZG  
Bereich Alkohol  
Route de la Mandchourie 25  
2800 Delémont

Tel. +41 58 462 65 00  
Fax +41 58 463 18 28  
✉ [alkohol@bazg.admin.ch](mailto:alkohol@bazg.admin.ch)  
📄 [Kontaktinformationen drucken](#)

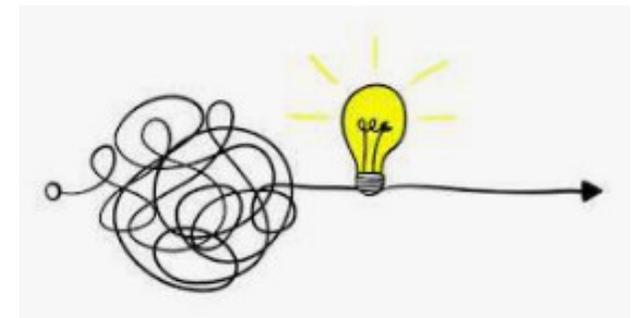


# Werbung

## Aufträge

**Reduktion der Werbeeingabe**, damit Prüfung durch BAZG nur noch in komplexen Fällen nötig ist, durch

- Vereinfachung der **Werbeprüfpraxis**
- Branche befähigen Werbungen **selber zu beurteilen**





# Werbung



## Vorgehen

- Überprüfung und Vereinfachung der bestehenden **Werbeprüfpraxis**
- Überführung der bisherigen Informationen für die Branche, den sogenannten Werbeleitfaden, in **neue Struktur** (Richtlinien\* und Merkblätter\* uä.)
- Weitere **Informationsmassnahmen**: direkter Kontakt mit Verbänden, ausgewählten Branchenvertretern etc., Erstellung neuer Publikationen und Schulungen

\*Richtlinien sind die wesentlichen Ausführungsbestimmungen zum AlkG.

\*Merkblätter enthalten vertiefte Informationen zu ausgesuchten Themen.





# Werbung



## Kontakt



Eidgenössisches Finanzdepartement **EFD**  
Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit **BAZG**

Grundlagen

**Alkoholmarkt**

Route de la Mandchourie 25, 2800 Delémont

**Tel:** +41 58 462 65 00

**Mail:** [alkohol@bazg.admin.ch](mailto:alkohol@bazg.admin.ch)

**Homepage:** [www.bazg.admin.ch](http://www.bazg.admin.ch) > *Themen* > *Alkohol*



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



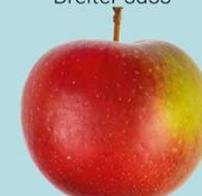
Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Brennerei-Tagung Agroscope 2022

Mittagessen 12:00-13:00



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Brennerei-Tagung Agroscope 2022

## Willkommen zurück!



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

## Referat

Simone Bühlmann Agroscope



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,  
Bildung und Forschung WBF

**Agroscope**



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

# Apfelzüchtung von heute für die Zukunft



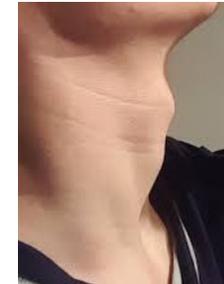
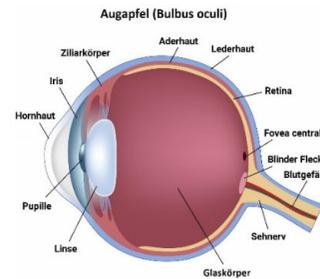
**Simone Bühlmann-Schütz & Team**

Brennereitagung | Oktober 2022

# Der Apfel



Bäck, Bätshgi, Bätzgi,  
Buschgi, Butze, Giegi,  
Güegi, Gröitschi, Grääni,  
Güexi, Güürbis, Spuele,  
Urssi, Üürbsi ...

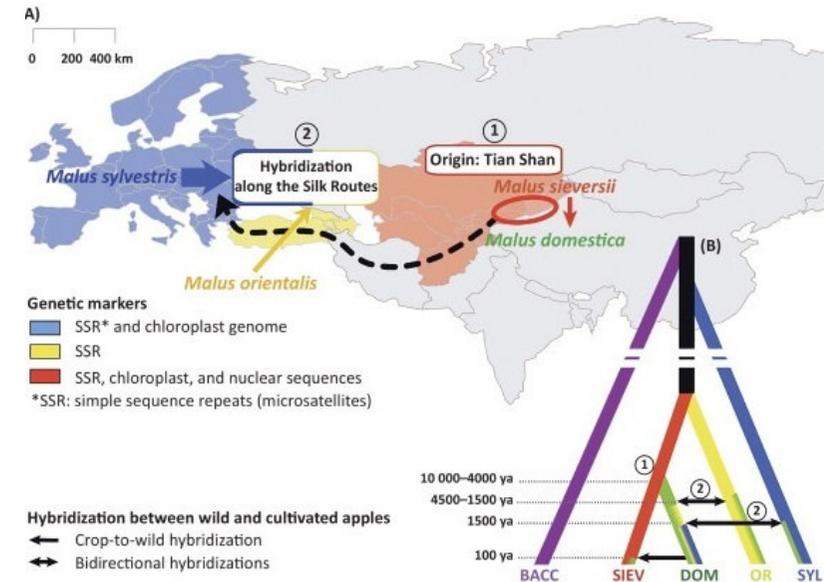


An  
**APPLE**  
a day keeps  
the doctor away

# Der Apfel



- Stark mit der menschlichen Kultur verbunden  
→ bis zurück ins 8. Jahrtausend vor Christus
- Der heutige Apfel *Malus x domestica* stammt ursprünglich aus dem Tian Shan Gebiet in Zentralasien und wurde entlang der Seidenstrasse nach Europa gebracht
- Weltweit existieren ca. 20 000 Apfelsorten  
→ in der Schweiz sind es ca. 1'200 eigenständige alte Sorten



Quelle: Cornille *et al.* 2014

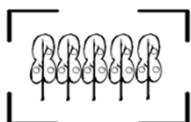
# 🇨🇭 Apfelanbau in der Schweiz



## Entwicklung in den letzten 20 Jahren



	2002	2022	%
Anzahl Betriebe*	2363	1519	-36 %



Anbaufläche [ha]			
IP / Konventionell	4487	3280	-27 %
Bio	369	503	+36%



	2000/03	2017/20	
Pro-Kopf-Verbrauch Ø pro Jahr [kg]	14.7	14.8	+0.8%

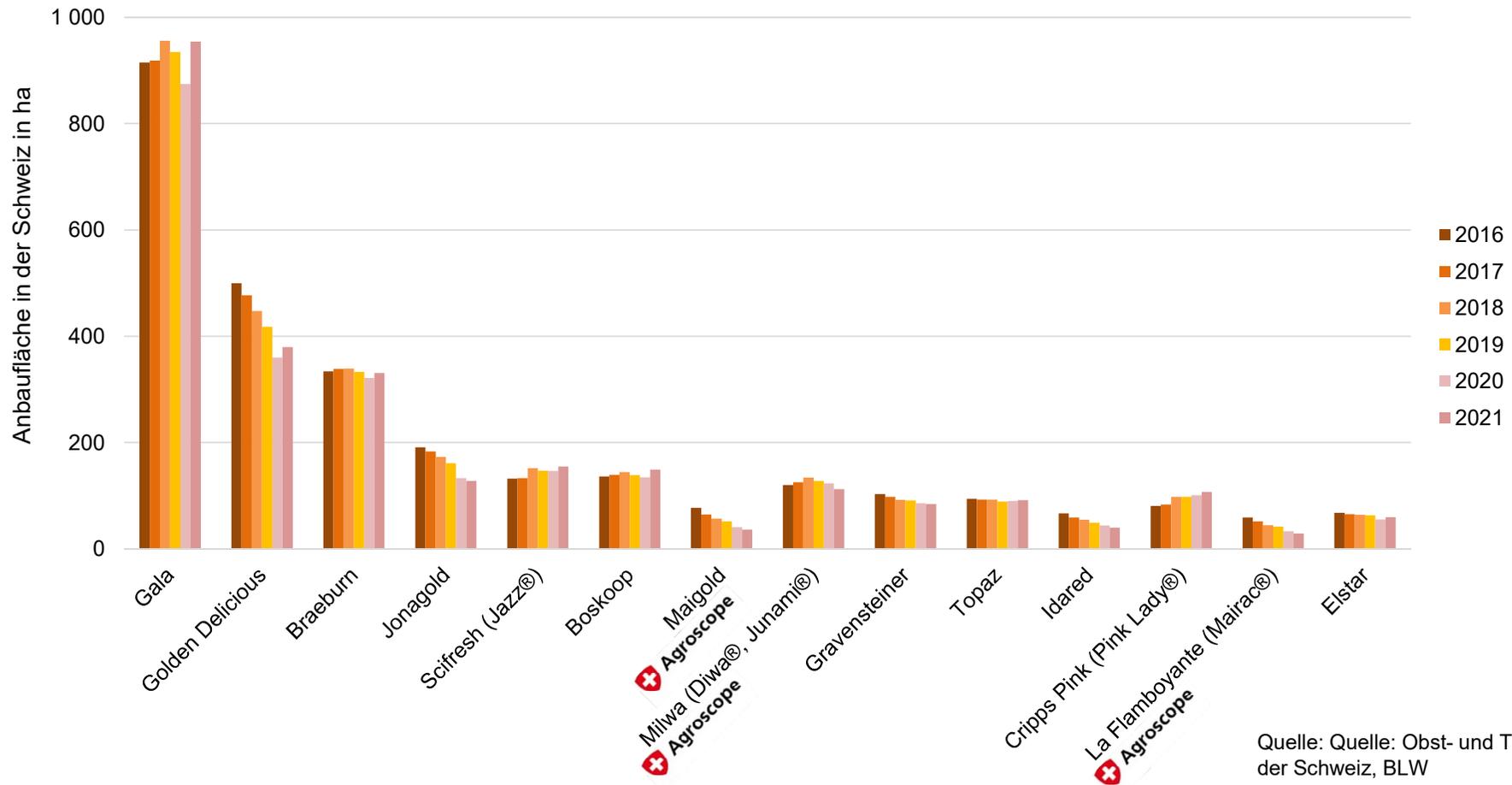
**2022: 15,4 kg**



	2000/03	2017/20	
NETTO-Einfuhr [t]	7 239	14 509	200%

\*Kernobst allgemein  
Quelle: Obst- und Tafeltraubenanlagen der Schweiz, BLW

# Welches sind die meist angebauten Apfel-Sorten in der Schweiz?



Quelle: Quelle: Obst- und Tafeltraubenanlagen der Schweiz, BLW

 **Was haben alle diese Sorten gemeinsam?**

 [www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658



**«Gala»**



**«Golden Delicious»**



**«Braeburn»**



**«Scifresh» («Jazz®»)**



## ...sie sind alle krankheitsanfällig!



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

- Die Produktion dieser Apfel-Sorten erfordert einen beträchtlichen Einsatz von chemischen und biologischen Pflanzenschutzmitteln im konventionellen wie auch im biologischen Anbau.
- Dies sollte bei der Entwicklung neuer Sorten unbedingt berücksichtigt werden.
- Ein wichtiger Lösungsansatz dafür ist  
**die Resistenzzüchtung**

# Das politische, gesellschaftliche Umfeld in der Schweiz

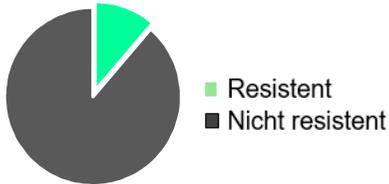
## Nationaler Aktionsplan Pflanzenschutzmittel

Reduktionsziel für den Einsatz von Pestiziden, bis Ende 2016 (Motion Tania A. Moser)

- Schutz der Kulturen
- Gesundheitsschutz
- Umweltschutz

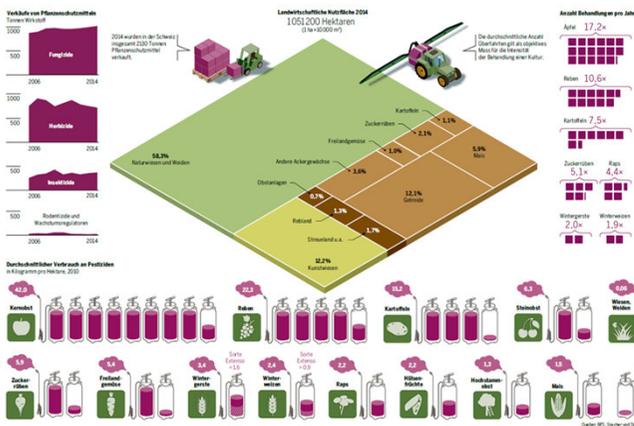
Frühling 2016, BLW  
**Verbot für den Einsatz von Streptomycin in der Bekämpfung des Feuerbrandbakteriums im Kernobstanbau**

CH-Apfelfläche:  
 11.3 % Schorfresistente



Strategie Pflanzenzüchtung 2050, BLW

### Pestizide in der Schweizer Landwirtschaft



## Dem Gala-Apfel solls an den Kragen: Bundesrat will robustere Sorten fördern

Robuste Obst- und Gemüsesorten benötigen einen geringeren Einsatz von Pestiziden und Fungiziden als der beliebte Gala-Apfel oder Rapsoli. Der Bundesrat will den Anbau robuster Sorten deshalb fördern.

19.08.2021, 14:35 Uhr Hören Merken Drucken Teilen



**2x NEIN**  
 zu den extremen  
 Agrar-Initiativen

Mogelpackung «Trinkwasser-Initiative»  
 Preistreiber-Initiative «Pestizidfrei»



Eidgenössische Volksinitiative  
 «Für sauberes Trinkwasser und gesunde Nahrung – Keine Subventionen für den Pestizid- und den prophylaktischen Antibiotika-Einsatz»

**Bundesrat will Pestizid-Verbot ohne Gegenvorschlag bekämpfen**  
 Weniger frische Früchte und Gemüse auf dem Teller, mehr Einkaufstourismus: Der Bundesrat warnt vor gravierenden Folgen der Pestizid-Initiative. «Irreführung», sagen die Gegner.

# Beginn der Resistenzzüchtung in der Schweiz



Thomas Andrew Knight  
Britischer Botaniker und Pomologe

Nachweis von Feldimmunität in  
*Malus* Wildtypen (*M. floribunda* 821  
und *M. atrosanguinea* 804/240-57)



Erste Vf/Rvi6-schorfreistente Apfelsorte  
"Prima" aus dem kooperativen  
Züchtungsprogramm PRI, U.S.A.



Prof. Dr. Cesare Gessler  
ETH Zürich + Team +  
internationale Projekte  
Entwicklung von  
molekularen Markern  
und deren Anwendung in  
der Züchtung



Gründung der Schweizerischen  
Versuchsanstalt für Obst- / Wein-  
und Gartenbau in Wädenswil, erster  
Direktor Hermann Müller-Thurgau



Erste Kreuzungen mit der Quelle  
der Vf/Rvi6-Schorfreistenz von  
*M. floribunda* 821 an der  
Universität von Illinois, U.S.A.



Beginn der  
systematischen  
Apfelzüchtung durch  
Prof. Fritz Kobel



Dr. Markus Kellerhals  
Start der Resistenzzüchtung  
in der Schweiz



Erste Vf/Rvi6-schorfreistente  
Sorte "Ariwa" aus dem  
Schweizer Apfelzucht-  
programm

Anfangs 19. Jahrhundert

1890

Anfangs 20. Jahrhundert

1914

1939

1970

1984

Anfang 1990

1996

# Herausforderungen der Apfelzüchtung



Die Züchtung von qualitativ hochwertigen, ertragssicheren & gegen Krankheiten dauerhaft resistenten Apfelsorten ist ein wichtiger Beitrag zur ökologischen Intensivierung des Apfelanbaus.

# Auswahl der Kreuzungskombination





# Hauptkrankheiten beim Apfel in der Schweiz

**Robustheit / polygene Resistenz:** Genetische Ressourcen & moderne Sorten

**Monogene Resistenz:** Hauptsächlich Wildäpfel & diverses Zuchtmaterial



**Blatt- & Fruchtschorf**  
*Venturia inaequalism*



**Mehltau**  
*Podosphaera leucotricha*



**Feuerbrand**  
*Erwinia amylovora*



**diverse  
Blattläuse**



**Obstbaumkrebs**  
*Neonectria galligena*



**Blattfallkrankheit**  
*Diplocarpon coronariae*



**diverse  
Schädlinge**



**diverse  
Lagerkrankheiten**

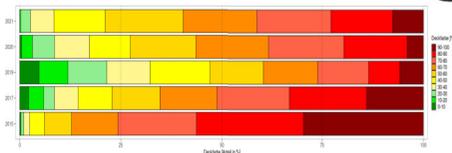


# Selektion der Sämlinge

## Phänotypische Prüfung



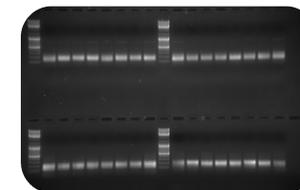
- Screening im Gewächshaus
- Selektion in der Topfanlage
- Bonitur im Feld
- Degustation von Fruchtmustern
- Kalibration und Analytik
- Lagerversuche
- Screening Lagerkrankheiten
- Konsumententest



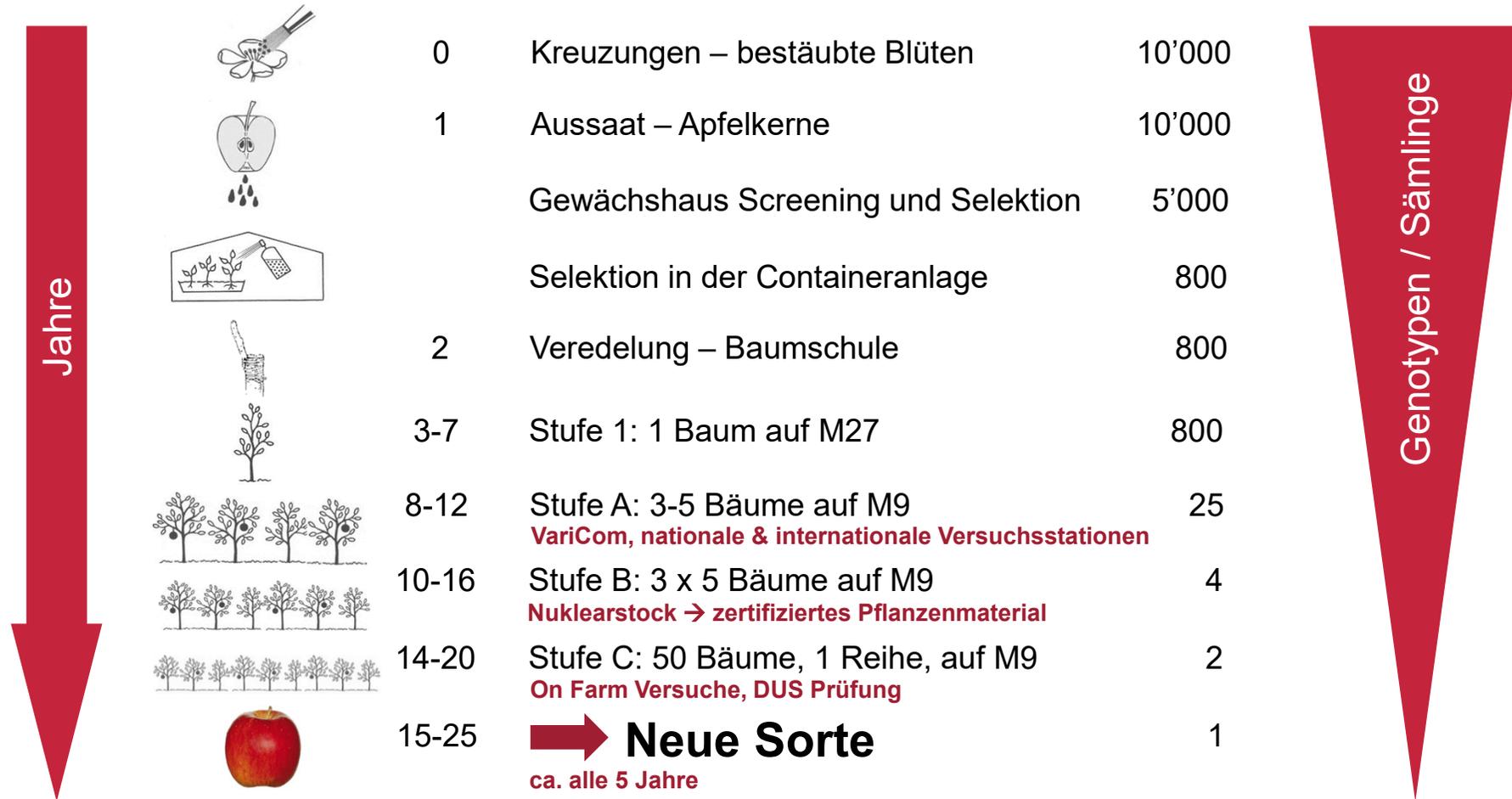
## Markergestützte Selektion

monogen & / oder quantitativ

- Schorfresistenz
- Mehltairesistenz
- Feuerbrandresistenz
- Blattlausresistenz
- Fruchtqualitätsmarker



# Ablauf der Apfelzüchtung Agroscope



# Ablauf der Apfelzüchtung Agroscope

 [www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658





# Ablauf der Apfelzüchtung Agroscope



**Kreuzung: ACW 16962 x 33/1/77**

# Ablauf der Apfelzuchtung Agroscope



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658



# Agroscope Apfelzüchtungen

## Schweizer Orangen

Kreuzung 1935  
Herausgabe 1955



## Maigold

Kreuzung 1944  
Herausgabe 1964



## Goro

Kreuzung 1951  
Herausgabe 1973



## Arlet

Kreuzung 1958  
Herausgabe 1984



## Iduna

Kreuzung 1971  
Herausgabe 1993



## Marina

Kreuzung 1970  
Herausgabe 1993



## Galmac

Kreuzung 1986  
Herausgabe 1996



## Ariwa

Kreuzung 1986  
Herausgabe 1996



Schorfresistenz (Rvi6)

## Milwa-Diwa® Junami®

Kreuzung 1982  
Herausgabe 2002



## La Flamboyante Mairac®

Kreuzung 1986  
Herausgabe 2002



## CH 101-Galiwa®

Kreuzung 1992  
Herausgabe 2011



Schorfresistenz (Rvi6)

## Ladina

Kreuzung 1999  
Herausgabe 2012



Schorfresistenz (Rvi6)  
Feuerbrandtolerant (FB\_F7)

## Mariella

Kreuzung 1982  
Herausgabe 2013



## Rustica

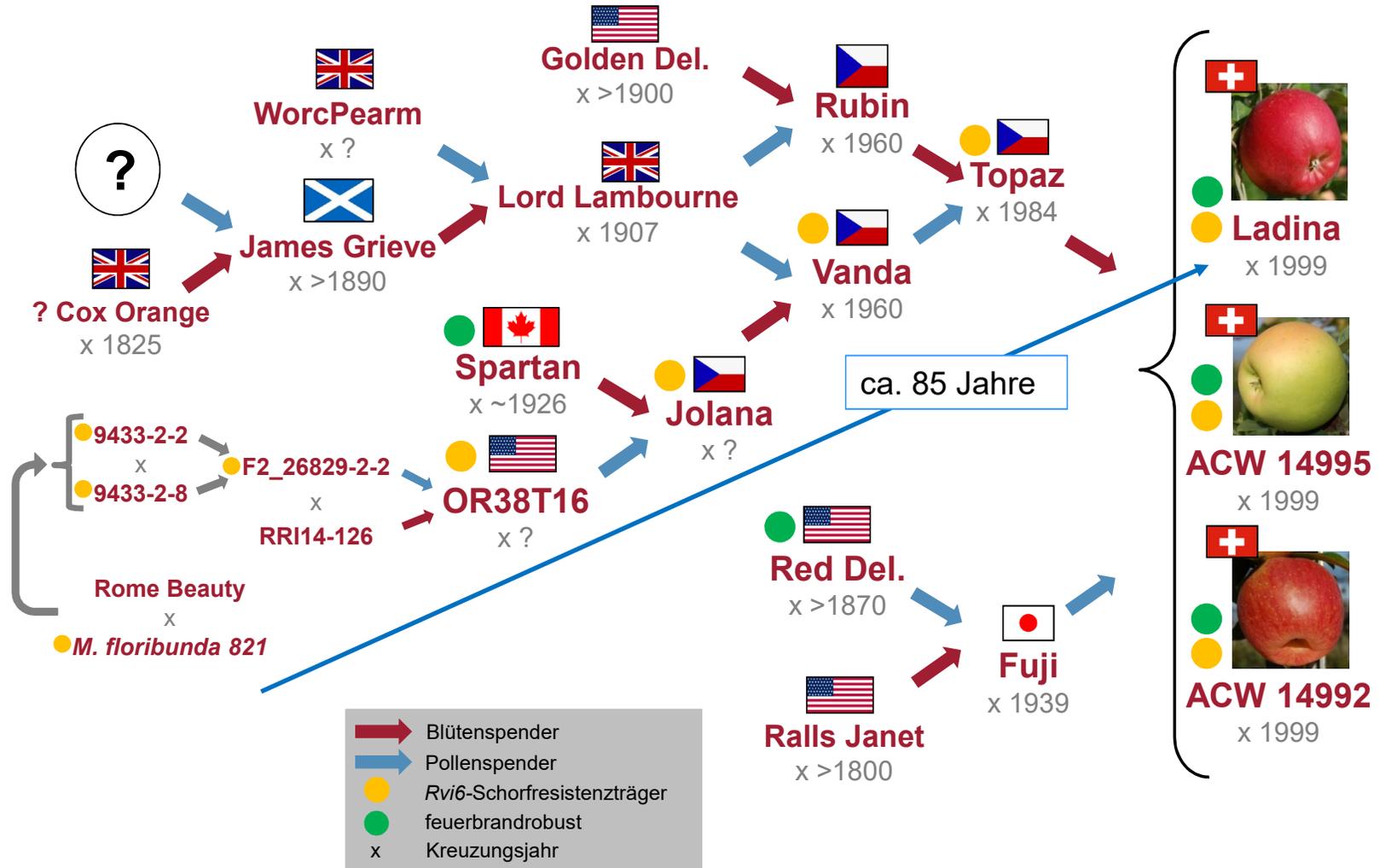
Kreuzung 1994  
Herausgabe 2014



Schorfresistenz (Rvi6)

# 🇨🇭 Vf/Rvi6: Das Zauber-Gen gegen Apfelschorf?

Resistenz-Quelle:  
*Malus floribunda* 821



 **Züchterische Herausforderung:  
Resistenzdurchbruch bei *Vf/Rvi6***





# Resistenzzüchtung



www.menti.com  
Code 5835 2658

- monogen
- polygen
- polygen + monogen

## pyramidisiert

gegen den gleichen  
Krankheitserreger

## kombiniert

gegen verschiedene  
Krankheiten

## Phänotypisierung

künstliche Inokulation im

- Labor, Gewächshaus, Feld

Bonitur im Feld

- mit oder ohne PSM

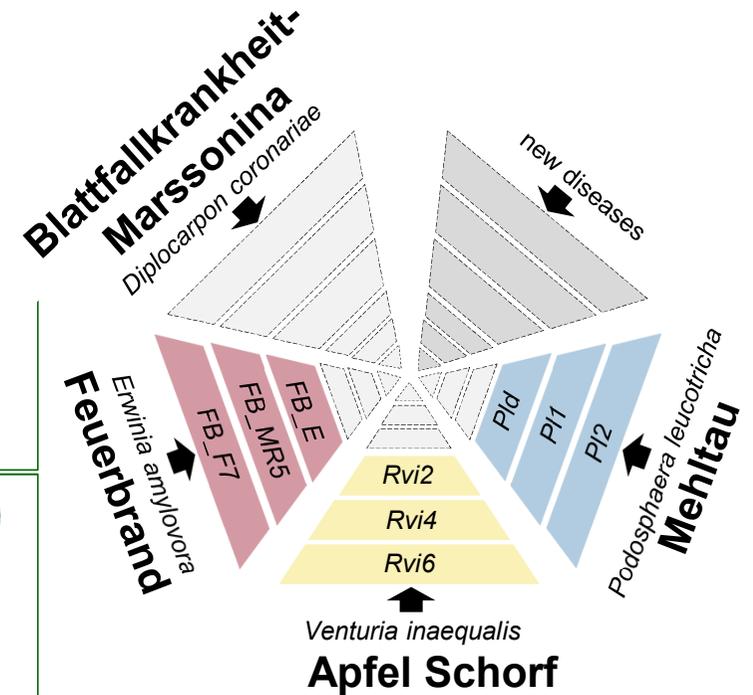
## Genotypisierung

Molekulare Marker

- SSR or SCAR Marker
- SNP (single nucleotide polymorphism)

Genomische Selektion oder GWAS

- SNP array (Infinium® 20K SNP array or Affymetrix Axiom® Apple 480K SNP array)



**Dauerhafte Resistenz  
gegen Krankheiten  
und Schädlinge**

# Entwicklung, Prüfung und Einführung von Zuchtnummern und Sorten

## Vari Com

### Geschäftsleitung - Michael Weber

- Artevos (D)
- IFO (F)
- Konsortium Südtiroler Baumschuler (I)



### Versuchsnetzwerk:



# Aktuelle Projekte

## Projekt RESO

«Resiliente Obstproduktion für einen nachhaltigen Anbau»

- Resilienter Obstbau mit angepassten Sorten
- Reduzierter Pflanzenschutz mit angepassten Sorten
- Obstqualität für den Verkauf (nur Steinobst)



## Beschreibung und Nutzung der Obst Genetischen Ressourcen der Schweizer



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

Nationaler Aktionsplan für die Erhaltung und nachhaltige Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (NAP-PGREL)

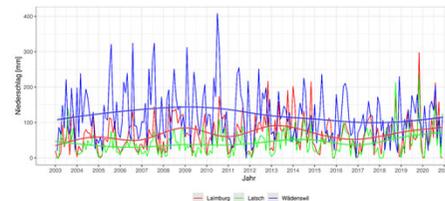
## Projekt AZZ

«Apfelzukunft dank Züchtung»



- Implementierung der Genomische Selektion
- Generationsbeschleunigung "Fast Track"
- Neofabraea-Resistenz-Screening

## Kooperation



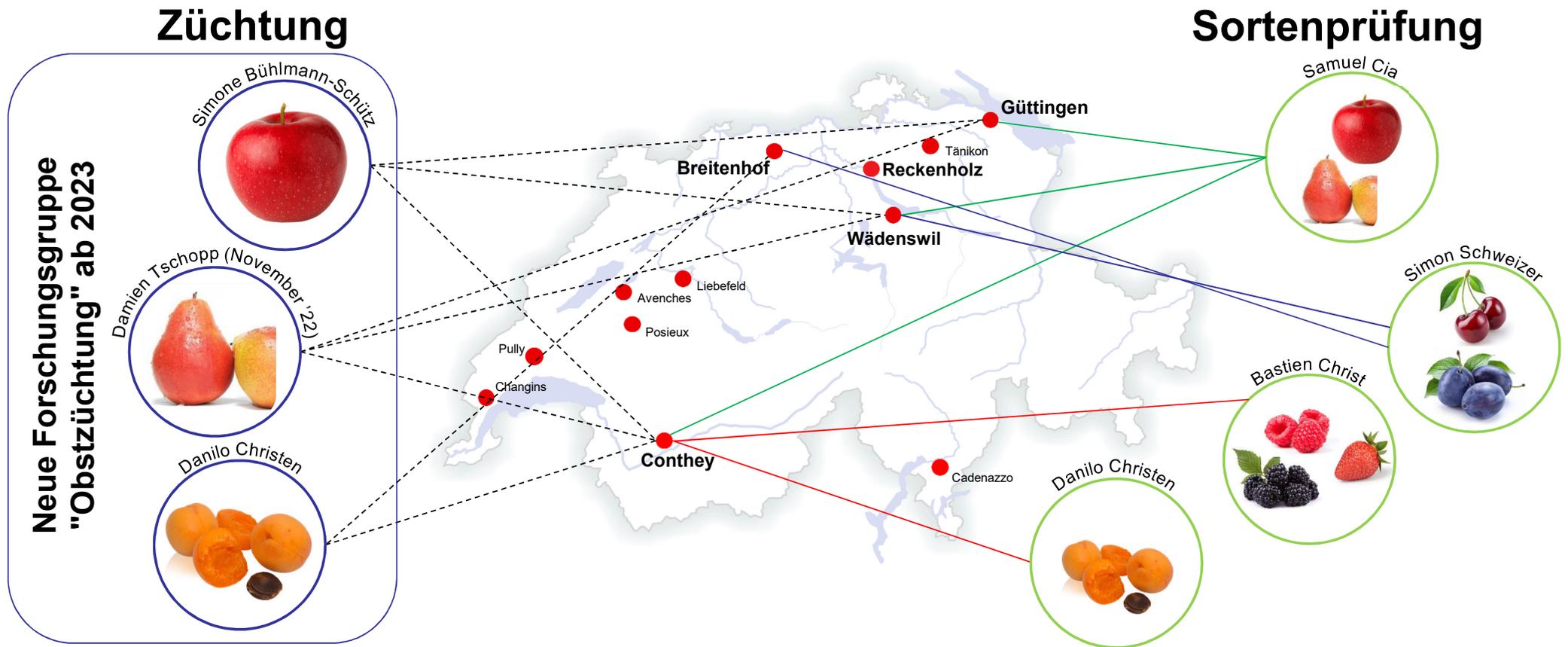
- Pre-Breeding und Züchtung
- Klimawandel: Untersuchung des Einfluss pedoklimatischer Faktoren
- Gemeinsame Nutzung von Analyseplattformen für die Anwendung der molekulare Selektion

## EU H2020 Projekt



Innovation in plant  
variety Testing

# Obstzüchtung und Sortenprüfung bei Agroscope



# Agroscope Apfelzüchtung

- Eines der ältesten Apfelzüchtungsprogramme Europas
- **Ziel:** robuste Sorten mit hoher Fruchtqualität und hohem Marktanteil im In- und Ausland
- **Methoden:** klassisch Züchtung unterstützt durch modernsten Selektionsmethoden
- National und international stark vernetzt (ETH Zürich, EU-Projekte, Kooperation Laimburg, etc.)
- Entwicklung innovativer Sorten & Neuzüchtungen für den Obstbau der Zukunft
- Züchterische Nutzung der genetischen Ressourcen der Schweiz und Entwicklung innovativer Produkte aus alten und neuen Sorten

  
Eines der ältesten  
Apfelzüchtungs-  
programme der Welt



Pioniere in der Pyramidisierung  
von Resistenz & Anwendung der  
markergestützten Selektion



# Besten Dank...



## Team «Züchtung und Genressourcen Obst»



**Simone Bühlmann-Schütz**  
MSc Plant Breeding  
*ad interim* Head of Research Group,  
Scientific Staff - apple breeding

**Jakob Schierscher**  
BSc Environmental engineer  
Scientific-technical Staff  
Genetic Resources &  
Resistance breeding

**Luzia Lussi**  
Technical Staff  
Resistance breeding & NAGBA

**Romano Andreoli**  
MSc Geography  
Project Leader  
Genetic Resources

**Anna Dalbosco**  
MSc Agronomy  
Scientific-technical Staff  
Genetic Resources & FRUCTUS

**Bettina Hänni**  
BSc Environmental engineer  
Scientific-technical Staff  
Genetic Resources

**Lukas Vonmetz**  
MSc Plant Sciences  
Trainee

**Nora Bataillard**  
Bachelor Student  
ZHAW

**Marius Hodel**  
MSc Agronomy  
Scientific-technical Staff  
AZZ

**Elias Dorfmann**  
MSc Phytopathology  
Scientific-technical Staff  
Resistance breeding

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Bundesamt für Landwirtschaft BLW**



# Vari Com



**Danke für Ihre Aufmerksamkeit**

**Simone Bühlmann-Schütz**

[simone.buehlmann-schuetz@agroscope.admin.ch](mailto:simone.buehlmann-schuetz@agroscope.admin.ch)

**Agroscope** gutes Essen, gesunde Umwelt

[www.agroscope.admin.ch](http://www.agroscope.admin.ch)



An  
**APPLE**  
a day keeps  
the doctor away







Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Referat und Degustation

Romano Andreoli, Jonas Inderbitzin, Thomas Blum

Agroscope



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,  
Bildung und Forschung WBF

**Agroscope**

# **NUVOG Destillate**

**Romano Andreoli, Thomas Blum,  
Jonas Inderbitzin**

**25.10.2022**



# Rahmen und Finanzierung



- 1996 FAO verabschiedet globalen Aktionsplan (Erhaltung und langfristige Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen)

## Umsetzung in der Schweiz:

- **Nationaler Aktionsplan** zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung **pflanzengenetischer Ressourcen** für **Ernährung** und **Landwirtschaft** (NAP-PGREL)
- Public Private Partnership (PPP)
- Eigenleistung der Projektpartner (Agroscope und FRUCTUS)



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Bundesamt für Landwirtschaft BLW**

*Dieses Projekte wird im Rahmen des NAP-PGREL durch das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) finanziert oder unterstützt.*



# NUVOG II Teilprojekt Destillate



- **Projektnehmerin:** FRUCTUS
- **Durchführung:** Agroscope Wädenswil
  - Nacherntequalität pflanzlicher Produkte (Leitung: Sonia Petignat)
  - Züchtung und Genressourcen Obst (Leitung: Simone Bühlmann-Schütz)
- **Dauer:** 2019 – 2022
- **Umfang:** Bewertung von 40 sortenreinen Apfeledelbränden (Gravensteiner als Standard)
- **Ziel:** Empfehlung von einigen alten Sorten für die Nischenproduktion
- **Übergeordnetes Ziel:** Erhaltung von alten Sorten durch Nutzung, Förderung der Bio- und Destillatsdiversität



# Sortenwahl, Datengrundlage



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

## Inventur

-Bemerkung von Baumbesitzer zu Baum, Frucht und Verwendung



## Beschreibung

Frucht- und Baumbeschreibungen, Krankheitsbeurteilungen



## Nutzungsprojekte

Erhobene Daten bsp. Saftprofile (Zuckerwerte)

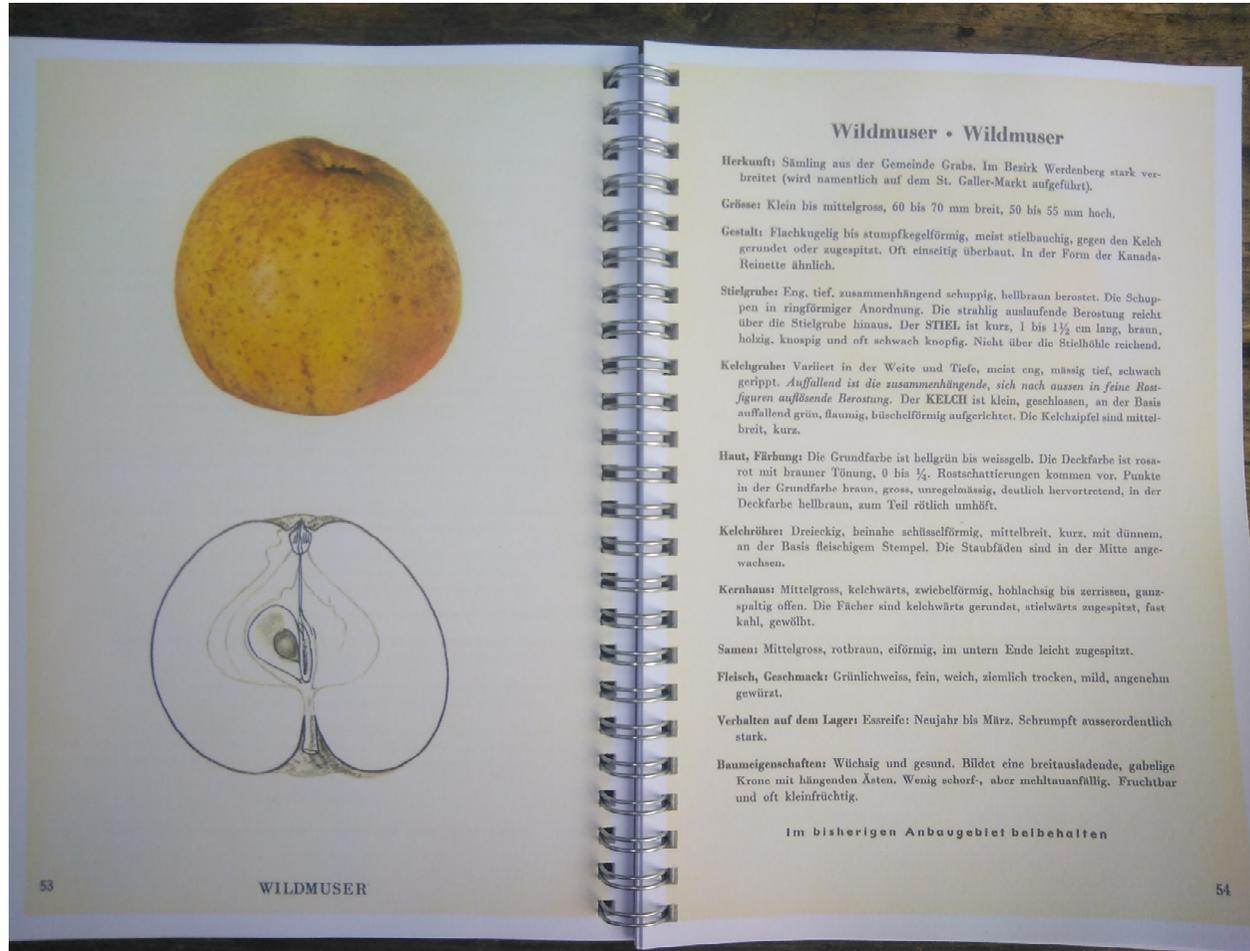




# Wildmuser



[www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658



Brennerei – Tagung 2022 | NUVOG Destillate  
Romano Andreoli, Thomas Blum, Jonas Inderbitzin



[www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658



**Weissreinetter**



**Waldkircher Himbeerapfel**



# Shiny App

<https://apps.agroscope.info/bevog/edelbrand/>



[www.menti.com](http://www.menti.com)  
Code 5835 2658

**FRUCTUS** Versuch Sortenreiner Edelbrand  
Die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten  
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier

Projektinfo Äpfel ▾ Birnen Kirschen Zwetschgen / Pflaumen

## Herstellung und Verkostung von sortenreinen Edelbränden

### Apfel

Im Rahmen des Projekts Nutzung von Obstgenressourcen (NUVOG II, PGREL-NN-0054) wurden 40 Sorten auf deren Eignung zur Herstellung von Edelbrand geprüft. Es wurden jeweils 25kg voll ausgereifte Früchte verarbeitet. Es wurden möglichst robuste Sorten ausgewählt. Brix, pH-Wert, Zucker- und Folingehalt wurden im Saft erhoben. Die Produkte wurden in einem geschulten Panel (12 Leute) bezüglich derer Intensität, Typizität und Komplexität beschrieben und anschliessend von einer Expertengruppe bewertet. Der Versuch zeigte, dass bei den alten Apfelsorten durchaus ein Potenzial vorhanden ist.

### Weitere Infos:

**Agroscope Forschungsgruppen:**  
[Agroscope Genressourcen Obst](#)  
[Nacherntequalität pflanzlicher Produkte](#)

**Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten:**  
[Fructus](#)

**Nationales Informationssystem zur Erhaltung und Nachhaltigen Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft**



# Verarbeitung der Äpfel



[www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

- Nachlagerung: 7-10 Tage bei 20 °C
- Waschen
- Rätzen
- pH-Wert 3.0
- Reinzuchtheefe 1895C (15 g / 100 kg Maische)
- Gärung 35 Tage bei 19 °C



# Destillation

- 25 Liter-Kupferbrennanlage (Arnold Holstein)
- 2 Glockenböden und Dephlegmator zugeschaltet
- Vorlauf sensorisch abgetrennt
- Nachlauf ab 85 °C- Geistrohrtemperatur
- Vier Monate hochprozentig
- Reduktion auf 42 % vol. ( $\pm 0.5$  % vol.)
- Mindestens zwei Monate Nachlagerung



**Standardisiertes Destillationsverfahren über die Geistrohrtemperatur um Sorten vergleichen zu können.**

# Sensorik

 [www.menti.com](https://www.menti.com)  
Code 5835 2658

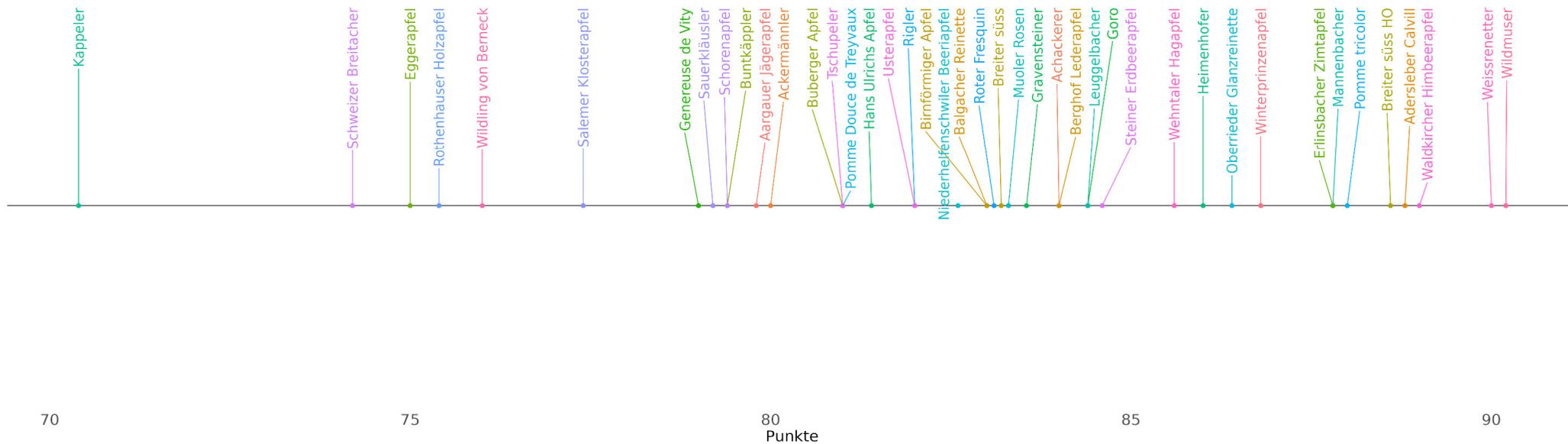
- Beurteilung im internen Sensorikpanel (N = 12)
  - Aromaintensität
  - Komplexität
  - Fruchttypizität



# Swiss Sensorik



- Beurteilung Expertenpanel (N = 5)
  - DistiSuisse Punkte-Schema
  - Beschreibung



70

75

80 Punkte

85

90

## Fazit



- Je nach Jahr und Qualität weitere Sorten hervorragend
- Individuelle Anpassung der Brenneinstellung auf Sorte
- Sorten sind zum Teil lokal sehr verankert (Bsp. Niederhelfenschwiler Beeriapfel)

**Weshalb bei der nächsten Bepflanzung nicht eine alte oder gefährdete Apfelsorte berücksichtigen?**



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Live-Herstellung Apfellikör

Dr. Klaus Hagmann



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehntaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



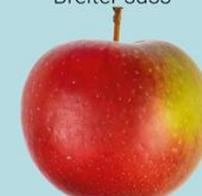
Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Brennerei-Tagung Agroscope 2022

Pause 15:00-15:30

Degustation und Destillation



Adersleber Calvill



Weissreinetter



Winterprinzenapfel



Pomme Tricolor



Wehtaler Hagapfel



Goro



Steiner Erdbeerapfel



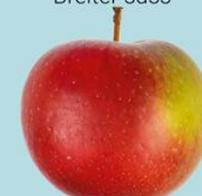
Hans Ulrichs Apfel



Wildmuser



Breiter süß



Roter Fresquin



Mannenbacher

# Nächste Brennerei-Tagung Agroscope

21. März 2023 9:00-16:00 Reckenholz



**Agroscope** gutes Essen, gesunde Umwelt  
[agroscope.admin.ch](http://agroscope.admin.ch)  
[agrarforschungschweiz.ch](http://agrarforschungschweiz.ch)








**Abonnieren Sie unsere Newsletter**

