



**Willkommen zur  
Brennerei-Tagung Agroscope  
25. März 2025, 9:00-16:00**



**Andreas  
Bühlmann**

**FG NPP  
Agroscope**

# Übersicht Programm / organisatorischer Ablauf

<b>Programm</b>		
09:00	<b>Begrüssung</b>	<b>Andreas Bühlmann</b> , Agroscope
09:05	<b>Arbeitspapier zur Guten Verfahrenspraxis- und Arbeitssicherheit</b>	<b>Thomas Blum</b> Agroscope
09:15	<b>Informationen «DistiSuisse»</b>	<b>Katja Riem</b> , Präsidium DistiSuisse
09:30	<b>Informationen «SpiritSuisse»</b>	<b>Gabriel Galliker-Etter</b> SpiritSuisse
09:45	<b>Informationen «Die Schweizer Brenner»</b>	<b>Augustin Mettler</b> , Die Schweizer Brenner
10:00	<b>Kostenberechnung in der Brennerei</b>	<b>Max Kopp</b> Inforama Oeschberg
<b>10:30</b>	<b>Pause / Kaffee</b>	
11:00	<b>Kostenberechnung eines Fasslagers</b> Vertiefungsarbeit von Marc Schär (Brennerei Weidhof, Ormalingen) für die Betriebsleiterschule	<b>Max Kopp</b> Inforama Oeschberg
11:15	<b>Neuerungen in Bezug auf das Alkoholgesetz</b>	<b>BAZG</b> Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit
<b>12:00</b>	<b>Mittagessen</b>	
13:15	<b>Digitalisierung des Fasslagers</b>	<b>Christian Limburg</b> Sensiolink
13:30	<b>KI in der Brennerei</b>	<b>Dominik Durner</b> Weincampus Neustadt DE
<b>14:15</b>	<b>Pause / Kaffee</b>	
15:00	<b>Ginausbau in Holzfässer</b>	<b>Dominik Durner</b> Weincampus Neustadt DE
15:10	<b>Destillate aus Sorghum</b>	<b>Thomas Blum</b> Agroscope
15:20	<b>Damassine- Hefe im Fokus</b>	<b>Andreas Bühlmann</b> , Agroscope
15:30	<b>Tagungsabschluss</b>	<b>Andreas Bühlmann</b> , Agroscope
15:45	Degustation verschiedener Destillate – Gin aus dem Holzfass, Sorghum, Damssine	<b>Im Foyer</b>

- 75 angemeldete Teilnehmer/innen
- Vor Ort -> Netzwerk

 **Kantine**

 **Foyer**

# Übersicht Programm / organisatorischer Ablauf

Tagungsunterlagen ab Anfangs April auf

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



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,  
Bildung und Forschung WBF

**Agroscope**

# Information DARF

**Andreas Bühlmann**



# Agroscope Extension Destillate



Thomas Blum



Andreas Bühlmann



Destillate  
Agroscope  
Régie  
Fédérale des alcools

## 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)

# Kurswesen B-BF 23

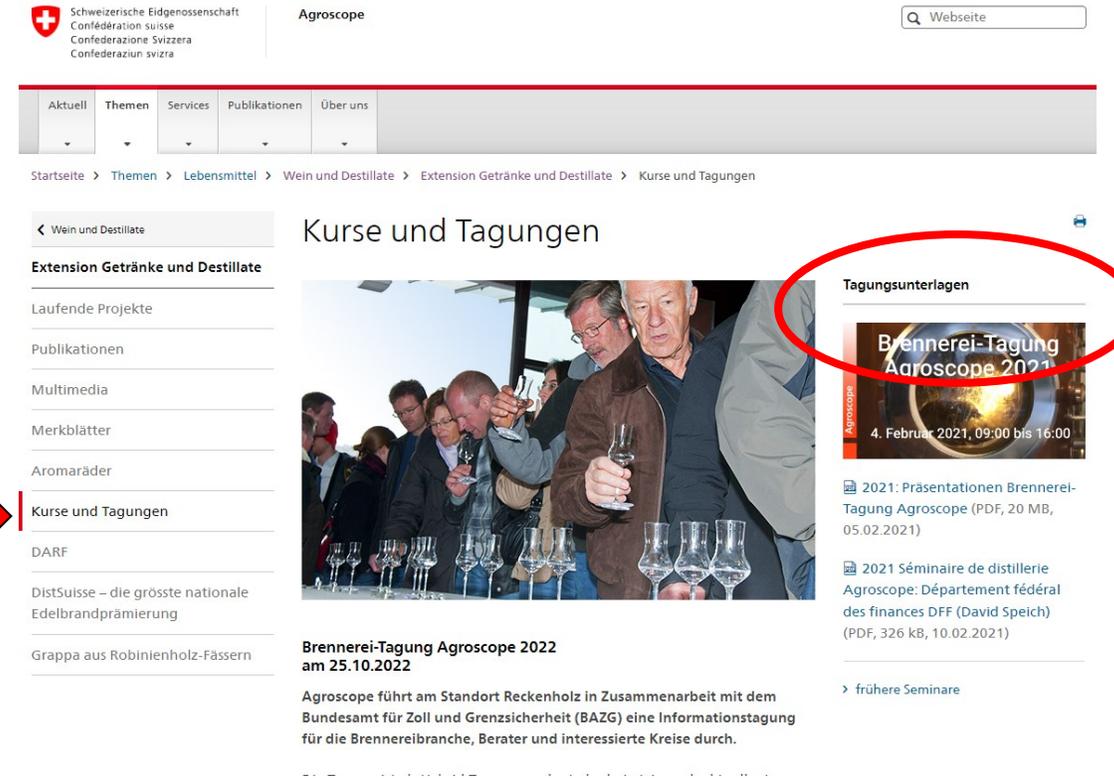
LZSG Flawil Richard Hollenstein  
FRIJ Courtemelon Victor Egger  
Inforama Oeschberg Max Kopp  
BBZN Beat Felder

Ausschreibungen  
Daten  
Anmeldung

## Kurse im Herbst 2025

- Inforama Oeschberg, Max Kopp

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



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Agroscope

Webseite

Aktuell Themen Services Publikationen Über uns

Startseite > Themen > Lebensmittel > Wein und Destillate > Extension Getränke und Destillate > Kurse und Tagungen

Wein und Destillate

Extension Getränke und Destillate

Laufende Projekte

Publikationen

Multimedia

Merkblätter

Aromaräder

**Kurse und Tagungen**

DARF

DistSuisse – die grösste nationale Edelbrandprämierung

Grappa aus Robinienholz-Fässern

Kurse und Tagungen

Tagungsunterlagen

**Brennerei-Tagung Agroscope 2021**

4. Februar 2021, 09:00 bis 16:00

2021: Präsentationen Brennerei-Tagung Agroscope (PDF, 20 MB, 05.02.2021)

2021 Séminaire de distillerie Agroscope: Département fédéral des finances DFF (David Speich) (PDF, 326 kB, 10.02.2021)

frühere Seminare

**Brennerei-Tagung Agroscope 2022 am 25.10.2022**

Agroscope führt am Standort Reckenholz in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) eine Informationstagung für die Brennereibranche, Berater und interessierte Kreise durch.

# Projekte 2025

**HACCP** ↘

**Sorghum** ↘

**Damassine** →

**Distisuisse** ↑

Logistik

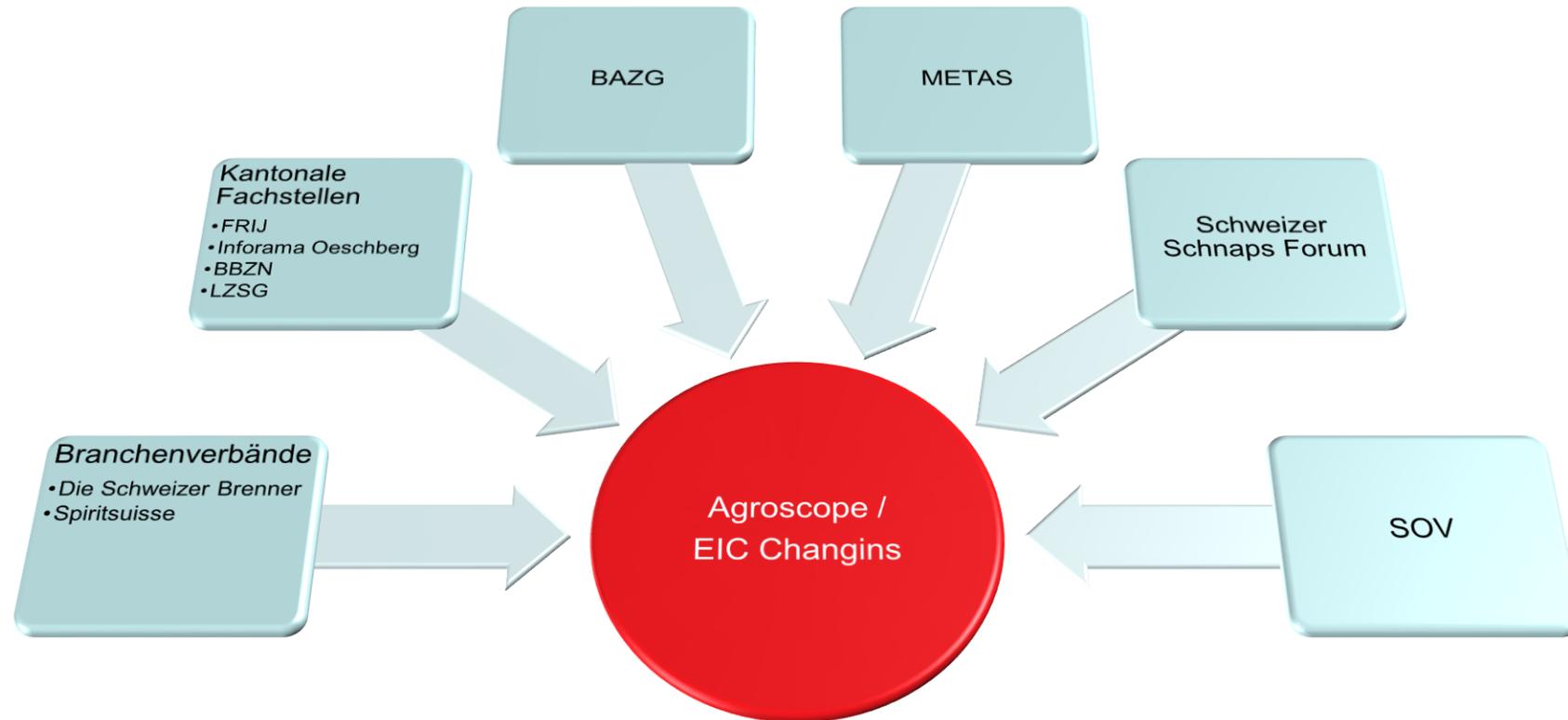
Methanoldmessungen mit Alivion

Alkohol Anton Paar @ Agroscope

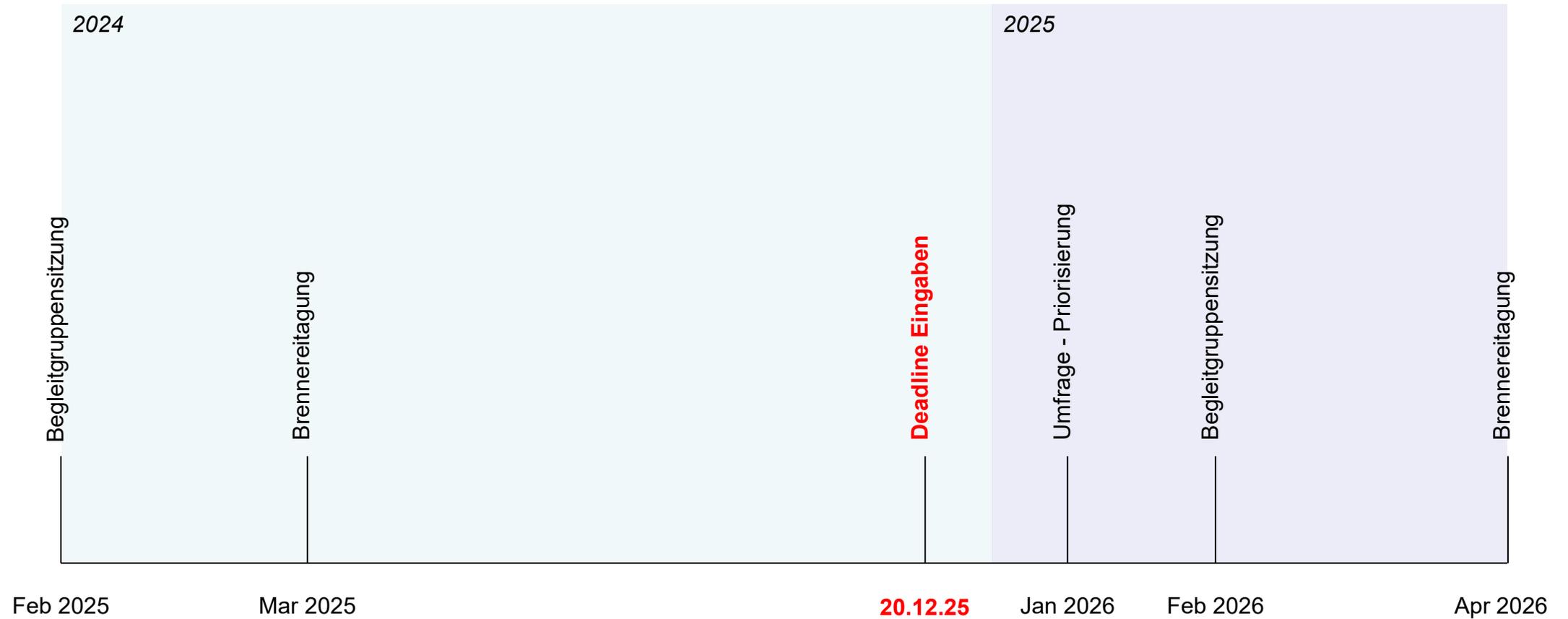
Training Verkoster, Juryleitung Verkostung

**Neue Ideen - Forum**

# Forumsprozess



# Timeline



# Eingaben 2024

1. Projekttitle Bitte formulieren Sie den Titel Ihrer Projektidee. Er soll möglichst selbsterklärend sein (Beispiel: „Zwetschgen - Sortenevaluation für den Bereich Destillate“)

## 4 Antworten

ID ↑	Name	Antworten
1	anonymous	Vergleich von Destillations-Verfahren
2	anonymous	Ansäuern von Brennmaischen Vergleich verschiedener einsetzbarer Produkte
3	anonymous	Energiekosten bei der Destillation
4	anonymous	Kalkulations-App für Umrechnungen (Reduktion, Abnahme, ...)



Thomas Blum

**Wissenschaftlich-  
technischer  
Mitarbeiter**

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Agroscope

 **DARF** Destillate  
Agroscope  
Régie  
Fédérale des alcools



# Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit für Brennereien

**Thomas Blum**

25. März 2025



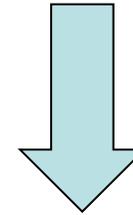
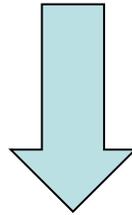
# Inhalt

- Übersicht
  
- Struktur und Aufbau
  - Teil 1: Leitfaden Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit für Brennereien
  - Teil 2: Arbeitsblätter Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit für Brennereien
  
- Ausblick



# Übersicht

Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit für Brennereien



Teil 1: **Leitfaden** «Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit für Brennereien»

- Umsetzungshilfe
- In PDF-Format

Teil 2: **Arbeitsblätter** «Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit für Brennereien»

- Vorlagen zum bearbeiten
- In WORD-Format

**Diese Dokumente sind weder eine Vorgabe der Branche, noch sind sie abschliessend. Sie dienen als Stütze eigene Konzepte zu erstellen.**



# Teil 1: Aufbau Leitfaden

## ▪ Rahmenbedingungen und Gesetzgebung

- Selbstkontrolle/ Verantwortung im Unternehmen
- Spirituosenproduktion

## ▪ Präventivprogramme zur Einhaltung der guten Verfahrenspraxis mit Anforderungen an:

- Gebäude und Einrichtungen
- Reinigung und Instandhaltung
- Beschaffung und Einkauf
- Abfallmanagement
- Personalhygiene
- Umgang mit fehlerhaften Produkten
- Etc.

## Inhalt

1	Einleitung .....	6
2	Geltungsbereich .....	6
2.1	Brennereikonzession .....	6
2.1.1	Konzession für Lohnbrennereien .....	6
2.1.2	Konzession für Gewerbebrennereien .....	6
2.1.3	Konzession für landwirtschaftliche Brennereien .....	6
2.2	Gute Verfahrenspraxis .....	7
3	Verantwortung im Unternehmen .....	7
4	Grundlagen eines HACCP-Konzepts .....	7
5	Übergeordnete Themen .....	9
5.1	Definitionen .....	9
6	Aufbau des Leitfadens .....	9
6.1	Teil a: Präventivprogramme .....	9
6.2	Teil b: Das HACCP-Konzept in der Brennerei .....	9
6.3	Teil c: Rahmenbedingungen des Spirituosenverkaufs .....	10
6.4	Teil d: Umsetzung bei mobilen Lohnbrennereien .....	10
6.5	Teil e: Sicherheitskonzept .....	10
6.6	Arbeitsblätter für die Praxis zum Leitfaden Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit für Brennereien (Teil 2) .....	10
7	Präventivprogramme .....	11
7.1	Gebäude und Einrichtungen .....	11
7.1.1	Umgebung .....	12
7.1.2	Produktionseinrichtung .....	12
7.1.3	Lagerräume .....	13
7.1.4	Garderoben und Toiletten .....	13
7.1.5	Zutritt .....	13
7.2	Reinigung und Instandhaltung .....	13
7.2.1	Reinigung .....	13
7.2.2	Instandhaltung und Störungsbehebung .....	14
7.3	Beschaffung und Einkauf .....	14
7.3.1	Rohstoffe .....	14
7.3.2	Reduktionswasser .....	15
7.3.3	Gebrauchsgegenstände und Verpackung .....	15
7.3.4	Betriebsmittel .....	15
7.4	Verarbeitungsprozess .....	15
7.4.1	Ernte/ Annahme .....	15
7.4.2	Einmaischen .....	15



# Teil 1: Aufbau Leitfaden

- **Beschreibung «In 12 Schritten zum HACCP-Konzept»**
  - Schrittweise Anleitung zur Erstellung eines HACCP-Konzeptes
  
- **Fliessschemas der verschiedenen Produktionsarten (von Fruchtbrand über Gin bis Likör)**
  - Für jedes im Betrieb hergestellte Produkt braucht es ein Fliessschema

8	In 12 Schritten zum HACCP-Konzept .....	21
8.1	HACCP-Team zusammenstellen .....	21
8.2	Produkte beschreiben .....	21
8.3	Produktverwendung beschreiben .....	21
8.4	Fliessschema erstellen .....	22
8.5	Überprüfung des Fliessschemas vor Ort .....	22
8.6	Auflistung aller potenziellen Gefahren .....	22
8.7	Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (CCP's = Critical Control Points) .....	22
8.8	Bestimmen der kritischen Grenzwerte .....	22
8.9	Bestimmen der Überwachungsmaßnahmen .....	22
8.10	Bestimmen der Korrekturmaßnahmen .....	23
8.11	Bestimmen der Verifikation .....	23
8.12	Dokumentation (effizient und vollständig) .....	23
9	Herstellung von Spirituosen .....	23
9.1	Fliessschema Einmaischen und Destillation von zuckerhaltigen Rohstoffen .....	24
9.2	Fliessschema Einmaischen und Destillation von stärkehaltigen Rohstoffen .....	25
9.3	Fliessschema Herstellung von stärkehaltigem Gemüse .....	26
9.4	Fliessschema Mazerieren und Destillation von Gin und Geisten .....	27
9.5	Fliessschema Herstellung von Likör und Vieille Produkten .....	28
9.6	Fliessschema Veredelung, Abfüllen und Verpacken .....	29
9.7	Fliessschema für mobile Brennereien .....	30

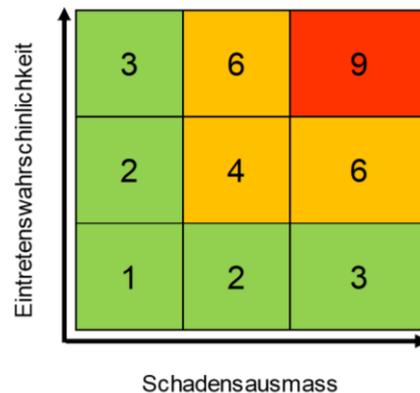


# Teil 1: Aufbau Leitfaden

## ▪ Gefahrenanalyse und Bewertung

- Anleitung zum Vorgehen der Gefahrenanalyse und Gefahrenbewertung
- Eine Auflistung der möglichen Gefahren, die in einem Brennereibetrieb auftreten können, als Gedankenstütze

→ Gefahrenanalyse und Bewertung ist von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich, Gedanken über eigenen Betrieb und der Abläufe notwendig!



10	Gefahrenanalyse und Risikobewertung .....	31
10.1	Vorgehen einer HACCP-Studie .....	31
10.1.1	Gefahrenanalyse durchführen .....	31
10.1.2	Kritische Kontrollpunkte (CCPs) festlegen .....	32
10.1.3	Kritische Grenzwerte festlegen.....	33
10.1.4	Ein System zur Überwachung der Kontrolle der CCP einführen .....	33
10.1.5	Korrekturmassnahmen für den Fall eines nicht beherrschenden CCP etablieren 33	
10.1.6	Überprüfen der Wirksamkeit des HACCP-Systems .....	33
10.1.7	Lenkung der Dokumente und Prüfungsaufzeichnung .....	34
10.2	Gefahrenanalyse und Bewertung .....	34
10.2.1	Gefahrenanalyse .....	34
10.2.2	Gefahrenbewertung .....	34

Risiko klein	Im Normalfall durch PRP beherrscht. Massnahme: Beobachtung im Rahmen der HACCP-Review
Risiko mittel	Muss aktiv verfolgt werden. Massnahme: regelmässige stichprobenweise Untersuchung, ev. oPRP
Risiko gross	Muss auf jeden Fall beherrscht werden. Massnahme CCP-/ oPRP Analyse mittels Entscheidungsbaum 1. Priorität CCP 2. Priorität oPRP

### 10.1.1.2 Skalierung Eintretenswahrscheinlichkeit

Klasse	Bezeichnung	Eintretenswahrscheinlichkeit	
		relativ	
1	selten	< 1x/ Jahr	
2	oft	einige Male/ Jahr	
3	permanent	bei jeder Produktion möglich	



# Teil 1: Aufbau Leitfaden

- **Rückverfolgbarkeit/ Rücknahme / Rückruf**
  - Beschreibung der Anforderungen und Umsetzungsmöglichkeiten
- **Kennzeichnung/ Etiketten**
  - Anforderungen
- **Umsetzung einer Selbstkontrolle bei Lohn- und Störbrennereien**
  - Beschreibung Präventivprogramme
  - Umsetzung der Selbstkontrolle (Checkliste)

11	Rückverfolgbarkeit.....	36
12	Kennzeichnung/ Etikettierung.....	36
12.1	Obligatorische Angaben .....	36
12.1.1	Sachbezeichnung (Art. 3 Abs.1, Bst a, LIV) .....	37
12.1.2	Name und Adresse des Herstellers (Art. 3 Abs.1, Bst g, LIV).....	37
12.1.3	Alkoholgehalt (Art. 3 Abs.1, Bst l, LIV) .....	37
12.1.4	Nettofüllmenge (Art. 4, Art. 11, MeAV).....	37
12.1.5	Warenlos (Art. 3 Abs.1, Bst m, LIV).....	37
12.1.6	Allergene (Art. 3 Abs.1, Bst c, LIV).....	37
12.1.7	Produktionsland (Art. 3 Abs.1, Bst h, LIV).....	38
12.2	Freiwillige Angaben .....	38
12.2.1	Zutatenliste (Art. 3 Abs.1, Bst b, LIV) .....	38
13	Rücknahme und Rückruf.....	38
14	Gute Verfahrenspraxis bei der Lohn-/ Störbrennerei .....	40
14.1	Standortgebundene Lohnbrennerei .....	40
14.2	Mobile Brennerei und Störbrennerei .....	40
14.2.1	Standplatz.....	40
14.2.2	Umgebung .....	40
14.2.3	Unbefugter Zutritt.....	40
14.2.4	Food Defense .....	40
14.3	Ausführen der Lohnbrennerei .....	40
14.3.1	Annahme der Maische.....	41
14.3.2	Erfassen der Kontaktdaten .....	41



# Teil 1: Aufbau Leitfaden

## ▪ Arbeitssicherheit

- Anleitung zum Vorgehen bei der Erstellung eines Arbeitssicherheitskonzeptes
- Beispiel zur Umsetzung eines Konzeptes in der Praxis

15	Arbeitssicherheit.....	44
15.1	Vorgehen .....	44
15.1.1	Betriebe in Arbeitsbereiche gliedern.....	44
15.1.2	Tätigkeiten, Arbeitsmittel und Arbeitsstoffe auflisten.....	44
15.1.3	Gefährdungen ermitteln.....	44
15.1.4	Massnahmen festlegen und umsetzen.....	44
15.1.5	Massnahmen überprüfen.....	45
15.2	Schulung.....	45
15.3	Umsetzung in die Praxis.....	45
15.3.1	Allgemein.....	46
15.3.2	Einmaischen.....	47
15.3.3	Destillation.....	48
15.3.4	Lagerung und Veredelung.....	49
15.3.5	Abfüllung.....	50
15.3.6	Spedition.....	51

15.3.2 Einmaischen

Arbeitsbereich: Rohstoffannahme/ Verarbeitung und Gärraum

Produktionsablauf	Gefahren	Massnahmen	Dokumente	Wer
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">abladen</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">wägen</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">waschen</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">zerkleinern</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px; display: inline-block; text-align: center;">Säure Enzyme Hefe</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">pumpen</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herabfallende Behälter</li> <li>- Einklemmen Körperteile, Ausrutschen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Palette im Auge behalten</li> <li>- Keine Personen im Gefahrenbereich</li> <li>- Sicherheitsschuhe tragen</li> </ul>		Alle
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verletzungsgefahr durch rotierende Teile</li> <li>- Ausrutschen, stürzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht in laufende Maschinenteile greifen</li> <li>- Geeignetes Schuhwerk tragen</li> </ul>		Alle
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verletzungsgefahr durch rotierende Teile</li> <li>- Ausrutschen stürzen</li> <li>- Verletzungsgefahr durch scharfkantige Teile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht in laufende Maschinenteile greifen</li> <li>- Geeignetes Schuhwerk tragen</li> <li>- Vorsichtiger Umgang bei Reinigung von scharfkantigen Teilen</li> </ul>		Alle
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ätzende Hilfsmittel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Persönliche Schutzausrüstung (Schutzbrille und Handschuhe tragen</li> <li>- Bei Verdünnung Wasser vorlegen</li> </ul>		Alle
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verletzungsgefahr durch rotierende Pumpe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nicht in laufende Maschinenteile greifen</li> </ul>		Alle



# Teil 2: Aufbau Arbeitsblätter

## ▪ Betriebsbewertung

- Selbsteinschätzung zur Ermittlung der Schwachstellen im Betrieb
- Vorlage zur Selbsteinschätzung

## ▪ Vorlage Selbstkontrollkonzept

- Betriebs- und Produktbeschreibung
- Gefahrenanalyse und –bewertung
- Beschreibung der betriebseigenen Korrekturmaßnahmen

#	Bereich	ja	nein	Nicht zutreffend
1	Selbstversorger, Zulieferer von Obst, Ankauf von Brennereirohstoffen			<u>Nicht zutreffend</u>
1.1	Ich kenne und befolge die guten Verfahrenspraktiken im Obst- resp. Rohstoffanbau.			
1.2	Ich kann alle Pflanzenschutzbehandlungen meines Obst- und Rohstoffanbaus dokumentieren.			
1.3	Meine Rohstoffzulieferer kennen und befolgen die guten Verfahrenspraktiken in deren Anbau.			
1.4	Meine Rohstofflieferanten stellen mir vor der Ernte den Pflanzenschutzplan und die Daten und Aufwandsmengen der Pflanzenschutzmittel der effektiven Behandlungen zur Verfügung.			
1.5	Im Zweifelsfall führe ich Analysen zu den Resten von Pflanzenschutzmitteln auf ihren Brennereirohstoffen, in der Brennmaische und in den von mir produzierten Spirituosen durch.			
1.6	Ich kenne die Vorschriften der Länder, in die ich meine Spirituosen exportiere.			
1.7	Für die Reduktion der Spirituosen verwende ich Trinkwasser mit entsprechender Konformität			
2	Selbstbewertung für Zulieferer von Brennereizubehör Trockenmaterialien sowie Betriebs- und Behandlungsmitteln	ja	nein	<u>Nicht zutreffend</u>
2.1	Meine Zulieferer verfügen über ein Qualitätszertifikat.			
2.2	Meine Zulieferer stellen mir Werksbestätigungen zur Lebensmitteltauglichkeit eines jeden ihrer Produkte für die Verwendung zur Herstellung von Spirituosen zur Verfügung.			
2.3	Meine Zulieferer von Materialien, welche mit Alkohol in Kontakt kommen, bestätigen mir mit einer Konformitätserklärung die Tauglichkeit des Kontaktes mit hochprozentigem Alkohol			



# Teil 2: Aufbau Arbeitsblätter

## ▪ Dokumentation

- Spezifikationen und Zertifikate (betriebsspezifisch)
- Vorlagen zur Rückverfolgbarkeit
  - Formular Obstannahme
  - Produktionsjournal
  - Abfüllformular
  - Reinigungs- und Wartungsplan
  - Checkliste Lohn- und Störbrennerei

## ▪ Beispielkonzept Arbeitssicherheit

6.1.2 Produktionsjournal

Obstart: *Äpfel* Charge: *E02* Menge (kg): *900* Maischeverfahren: *rätzen*

### Einmaischen:

Datum	Fass-/ Tanknummer	Inhalt (kg)	Brix	pH-Wert vor.	Ansäuerung	pH-Wert nach.	Hefe
29.08.2017	1	200	12.9	3.54	Milch/ Phosphor	3.18	1895 C
29.08.2017	2	200	13.1	3.43	Milch/ Phosphor	3.11	1895 C
29.08.2017	3	200	13.5	3.59	Milch/ Phosphor	3.08	1895 C
29.08.2017	4	200	13.2	3.19	keine	3.19	1895 C
29.08.2017	5	100	12.7	3.25	Milch/ Phosphor	3.14	1895 C

### Destillation

Datum	Brennbewilligung	Fass/ Tank	Menge (kg)	Anlage	Vorlauf		Mittellauf		Nachlauf		Neue Charge (Mittellauf)
					Menge (l)	% vol.	Menge (l)	% vol.	Menge (l)	% vol.	
30.09.2017	xy	1,2	400	1	1.5	79.7	9.5	78.3	3.75	50.2	D200
30.09.2017	xyz	3,4,5	500	2	1.6	79.7	10.2	78.5	3.15	48.9	D201

6.2 Reinigung

6.2.1 Reinigungsplan

Arbeitsschritt	Gerät/ Maschine	Produkt	Konzentration	Beschreibung	Intervall
	<b>Destillationsapparaturen</b>				Alle +/- 250 Arbeitsstunden, oder nach 100 Tonnen
1	Alkalische Reinigung	Lauge	2%	15 min Kreislauf, 15 min einwirken, 15 min Kreislauf	
2	Wasser	Wasser		Spülung mittels Wasser verloren	
3	Säure	Zitronensäure	2%	15min Kreislauf	
4	Wasser	Wasser		Spülung mit Wasser verloren	Nach Gebrauch und nach Ernte Nach jedem Gebrauch
	<b>Maischefässer</b>				
	Spülen	Wasser			
	Alkalische Reinigung	Lauge	2%	in Wanne oder Fass direkt	
	Wasser	Wasser		Spülung mit Wasser	
	Säure	Zitronensäure	2%	Kurzer Kontakt mit Säure zur Neutralisation	
	Wasser	Wasser		Spülung mit Wasser	
	<b>Standflaschen Edelstahltanks Kleinmaterialien</b>				Mit Wasser spülen, wenn notwendig mit Lauge und Säure
		Wasser			



# Ausblick

- Rohfassung der beiden Dokumente vorhanden
- Layout erstellen
- Übersetzung in Französisch und Italienisch

Voraussichtliche Publikation: Q2 2025

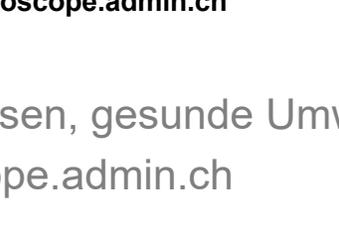
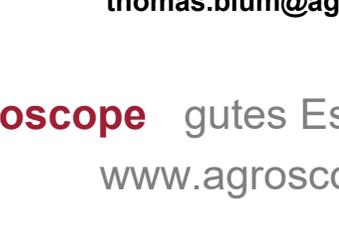
[www.destillate.agroscope.ch](http://www.destillate.agroscope.ch)

[Extension Getränke und Destillate](#)



# Danksagung

- Manuela Schwab (Brennerei Schwab, Oberwil bei Büren)
- Marc Rohner (Brennerei Humbel, Stetten AG)
- Patrick Pfeiffer (Lebensmittelinspektorat Kanton Aargau)
- Christoph Lienert (Schweizer Brauereiverband)
- Stefan Truttmann (Fromarte, Bern)
- Augustin Mettler (Die Schweizer Brenner)
- René Angehrn (Food Engineering GmbH, Amriswil)



**Danke für Ihre Aufmerksamkeit**

**Thomas Blum**  
thomas.blum@agroscope.admin.ch

**Agroscope** gutes Essen, gesunde Umwelt  
www.agroscope.admin.ch





**Katja Riem**

**DistiSuisse  
Präsidentin**

# DistiSuisse: Die nationale Spirituosen Prämierung!

Katja Riem, Präsidentin DistiSuisse



# Das Wichtigste!

Anmeldestart	Anfang April
Jury-Schulung	4. August
Einsendeschluss	<u>30. Juni 2025</u>
Degustation	11.- 13. August
Prämierungsfeier	31. Oktober

Alle aktuellen Informationen unter:  
[www.distisuisse.ch](http://www.distisuisse.ch)



# Wer ist DistiSuisse?

## Unser Team



Katja Riem | Präsidentin



Victor Egger | FRJ



Christian Orator |  
Schweizer Brenner



Florian Walpen | Schnaps  
Forum



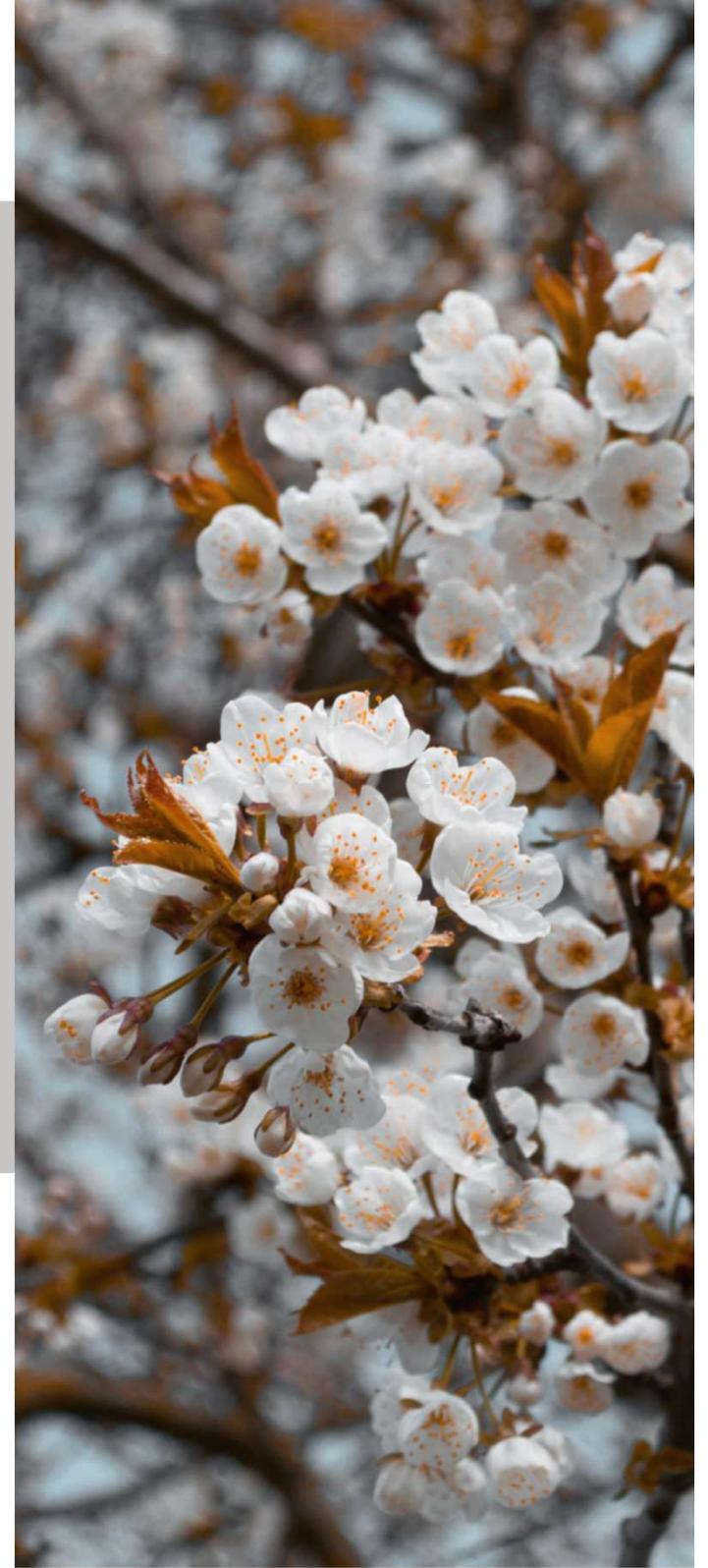
Augustin Mettler |  
Geschäftsführer DistiSuisse



# Wer ist DistiSuisse?



**Neue Juryleitung: Thomas Blum, Agroscope**



# Wer ist DistiSuisse?

## Trägerschaft



Schweizer Obstverband  
Fruit-Union Suisse  
Associazione Svizzera Frutta



SCHWEIZER SCHNAPS FORUM  
FORUM SUISSE DES EAUX-DE-VIE  
FORUM SVIZZERO DELL'ACQUAVITE



## Partner

### Juryleitung



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**

### Analyse



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**Eidgenössisches Institut für Metrologie METAS**



# Wer ist DistiSuisse?

## Medienpartner

**BAR  
NEWS**

**OBST+  
WEIN**

## Partner

**arnold  
holstein**

**KOCH**<sup>®</sup>  
Etiketten und Veredelungen

 **NIEDERER  
SCHNEIDER AG**  
SEIT 1903

  
**Alcosuisse**



# Neuerungen

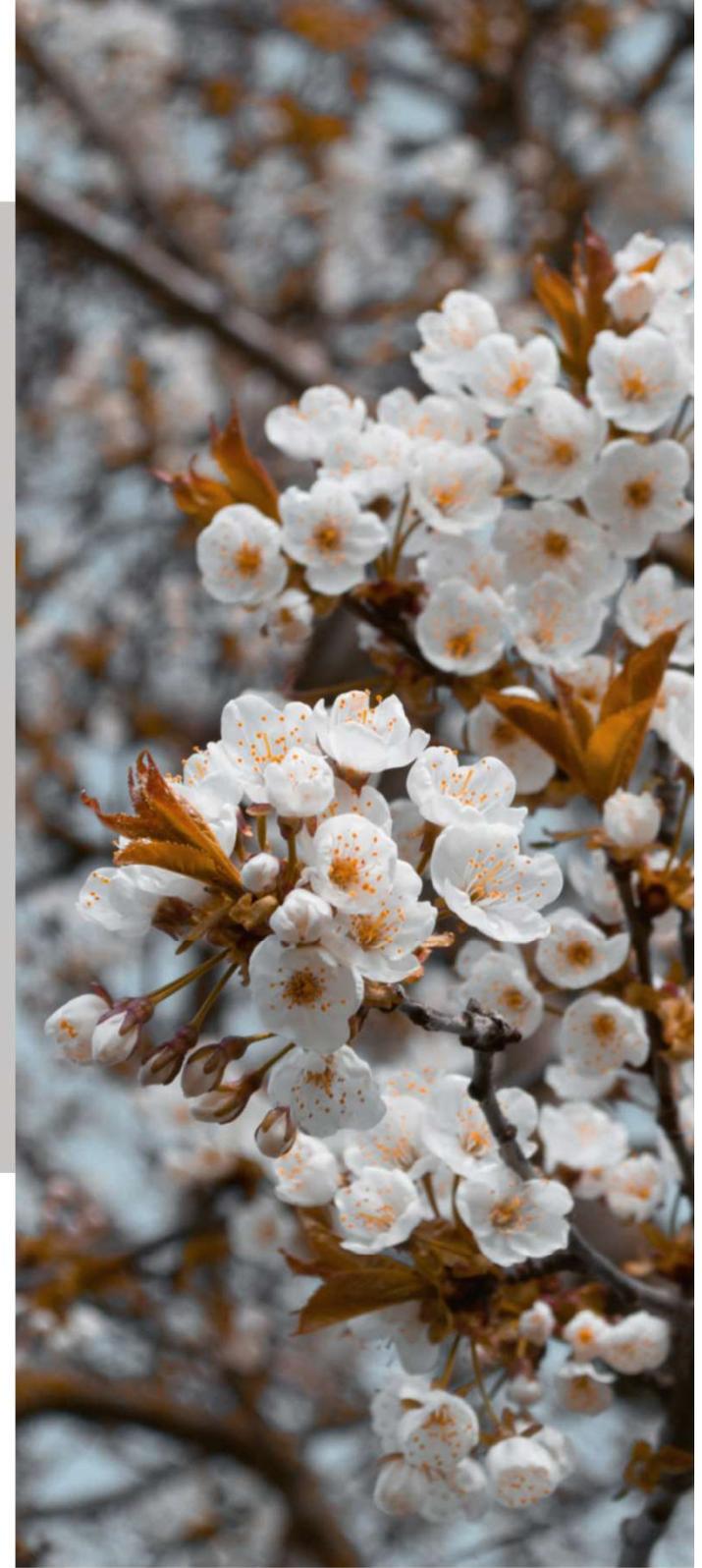
Ab 2025 erhält nur noch ein Betrieb den Titel «Brennerei des Jahres». Nominiert werden alle Brennereien mit mindestens vier Gold-Auszeichnungen in verschiedenen Kategorien und einem Kategoriensieg.

Neuer Sonderpreis für ungesüsste Obstbrände.

Vieille-Produkte und Liköre werden in eine separate Kategorie eingeteilt.



Bei den Analyseverfahren wurden einige Änderungen im Sinne der Effizienz beschlossen. Die Teilnahmegebühren bleiben unverändert.



# Technisches

Alle Details finden Sie im Reglement

Die Verkosterschulung findet am 4. August und die  
Prämierung vom 11. – 13. August statt.  
Die Degustatoren werden dazu eingeladen.

Einsendung der Proben an:  
Agroscope, Müller-Thurgau Strasse 29, 8820  
Wädenswil

Einsendeschluss: **30. Juni 2025**



# Vision

«Als Kompass für die Branche, die Gastronomie aber auch die Konsumentinnen und Konsumenten soll DistiSuisse – die Schweizer Spirituosen Prämierung – Mehrwerte schaffen, welche sich sehen lassen!»

Wir wollen Qualität auszeichnen und sichtbar machen.



# Kontakt

## **Geschäftsführer:**

Augustin Mettler

041 818 80 40

info@distisuisse.ch

## **Präsidentin:**

Katja Riem

079 775 74 55

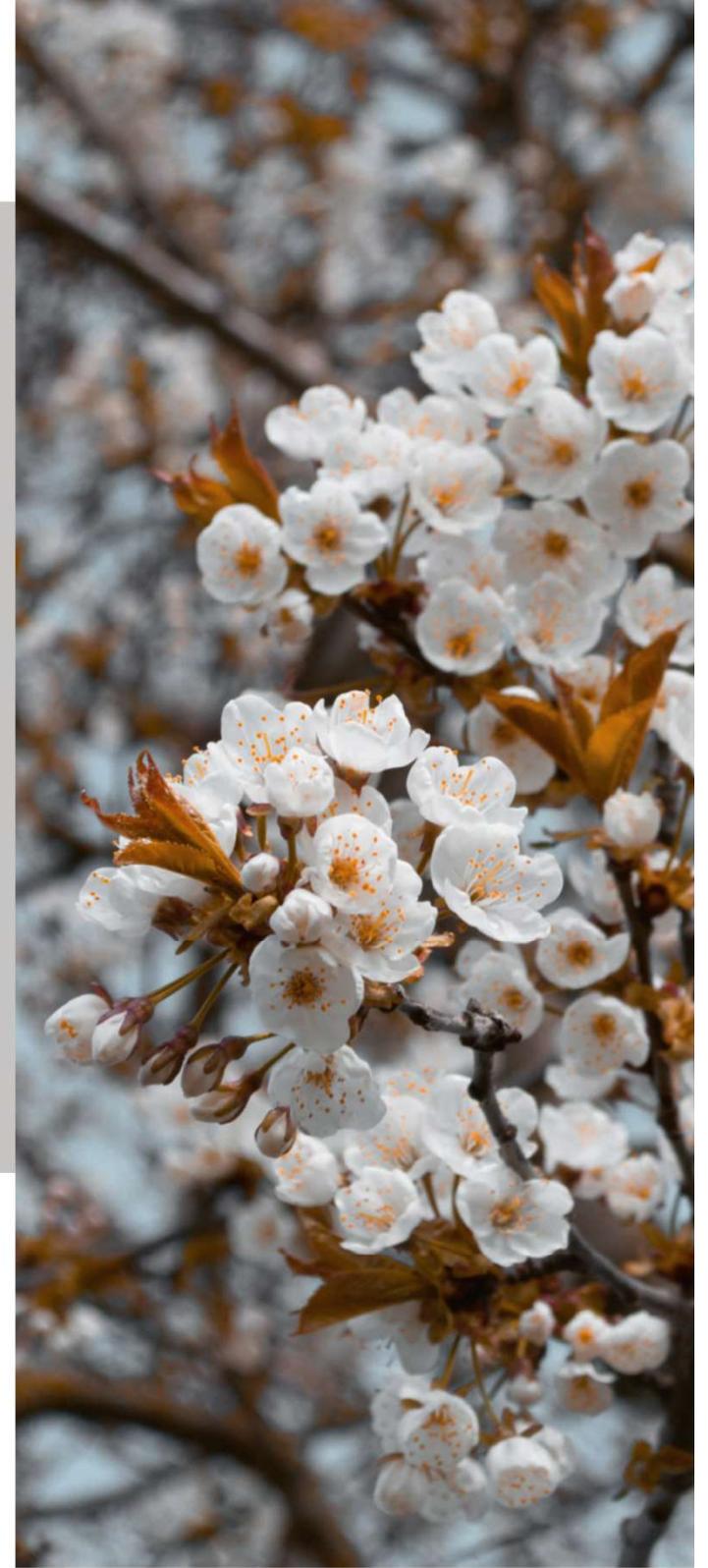
katja.riem@parl.ch



# Wir freuen uns!

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme  
und die tolle Vielfalt an Produkten.

Herzlichen willkommen zur  
Teilnahme an der  
DistiSuisse-Prämierung 2025!





Gabriel Galliker-  
Etter

**Vertreter**

**SPIRITSUISSE**

**SPIRITSUISSE**

# Brennerei-Tagung Agroscope 2025

## Informationen SpiritSuisse

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

## Was ist SpiritSuisse?

SPIRITSUISSE ist der Verband der wichtigsten Produzenten und Distributoren von Premiumspirituosen in der Schweiz. Er vertritt gegen 90% der in der Schweiz kommerzialisierten Spirituosen und umfasst neun grosse einheimische Firmen und Schweizer Filialen von internationalen Unternehmen.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

- SPIRITSUISSE vereinigt die bedeutendsten Spirituosenproduzenten und -importeure und vertritt gegen 90 Prozent der Spirituosenbranche in der Schweiz. Der Verband setzt sich unter anderem ein für praktikable und faire Rahmenbedingungen, welche in Akzeptanz vernünftiger gesundheits- und jugendpräventiver Auflagen die Produktion von und den Handel mit qualitativ hochstehenden Spirituosen führender Marken begünstigen. SPIRITSUISSE grenzt sich klar und deutlich ab vom Massengeschäft mit minderwertiger Tiefpreisware, welches gerade für den Jugendschutz ernstzunehmende Risiken birgt. Der Verband steht ein für vernünftige gesundheitspräventive Auflagen, speziell wenn es um Junge und Jugendliche geht.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

**CAMPARI  
GROUP**

**DC  
HAECKY**  
SEIT 1916

**DETTLING**  
MARMOT 1867  
VINS ET SPIRITUEUX



**BACARDI MARTINI PATRÓN  
INTERNATIONAL GMBH**

  
**Appenzeller**  
Alpenbitter

**Sektion  
Schweizer Spirituosen**

  
**Pernod Ricard Swiss**  
*We make good moments great*

**DIAGEO**

SINCE 1899  
**LATELTIN**  
TOP OF SPIRITS  
◆

**DiWiSA**  
SHARING MOMENTS OF EXCELLENCE

**Moët Hennessy**  
SWITZERLAND

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

## **SPIRITSUISSE Sektion Schweizer Spirituosen**

# **SPIRITSUISSE**

A. Emery SA

Blackmint SA

Brauerei Locher AG

Coca-Cola Schweiz GmbH

Distillerie Louis Morand & Cie SA

Distillerie Studer & Co AG

Dorimar SA

Escher SA

Etter Söhne AG

Kaufmann Weinhandlung AG

Kindschi Söhne AG

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

Pfyffer SA

Räber AG

Rugenbräu AG

S. Fassbind AG

Siebe Dupf Kellerei AG

The Desert Rose Gin Co. Sagl

Wein- und Getränkehandel Welschen AG

Z'GRAGGEN Distillerie AG

Zweifel Vinarium GD AG

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

## Engagement

### Engagement für einen massvollen Konsum

SPIRITSUISSE und seine Mitglieder vertreten dezidiert die Meinung, dass der Konsum von alkoholischen Getränken nur dann genussvoll sein kann, wenn er massvoll ist. In diesem Zusammenhang stehen für den Verband folgende Aktivitäten im Vordergrund:

- Ausbildung der Berufsleute
- Sensibilisierung von Jungen und Jugendlichen
- Information der breiten Öffentlichkeit

In den letzten Jahren hat sich SPIRITSUISSE konkret folgendermassen engagiert:

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

## **2018**

Unterstützung des Projekts «Responsible Party», eine Aufklärungs- und Sensibilisierungskampagne für einen massvollen und verantwortungsbewussten Alkoholkonsum bei Studenten und jungen Menschen, in Zusammenarbeit mit Erasmus Student Network (ESN).

## **2005**

Erarbeitung von Aufklärungs- und Präventionshilfsmitteln (DVD, Schulungs- und Ausbildungsunterlagen) für Verkauf und Gastronomie.

Ab 2012: SPIRITSUISSE entwickelt und bewirbt eine eigene Test-App zur Feststellung des Alkoholgehalts im Blut.

## **1995 bis 2010**

Durchführung einer Informationskampagne für einen moderaten Alkoholkonsum. Einsatz von Werbe- und Informationsmitteln sowie Informationshinweise am Verkaufspunkt auf den Produkten (Kleber, Flaschenhänger).

Gurzelgasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

## **Branchenlösung WINE SPIRIT DRINK für Arbeitssicherheit**

Für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu sorgen, ist nicht nur eine gesetzliche Verpflichtung. Sie ist auch eine unternehmerische Aufgabe, die einen nicht zu unterschätzenden Anteil am Unternehmenserfolg hat. Grund genug, mit dem zertifizierten Arbeitssicherheitskonzept von Wine Spirit Drink diese Verantwortung mit System und der Webapplikation safely anzugehen. Dies sorgt auch für mehr Transparenz, erhöhte Rechtssicherheit und schliesslich sicherere Arbeitsplätze.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

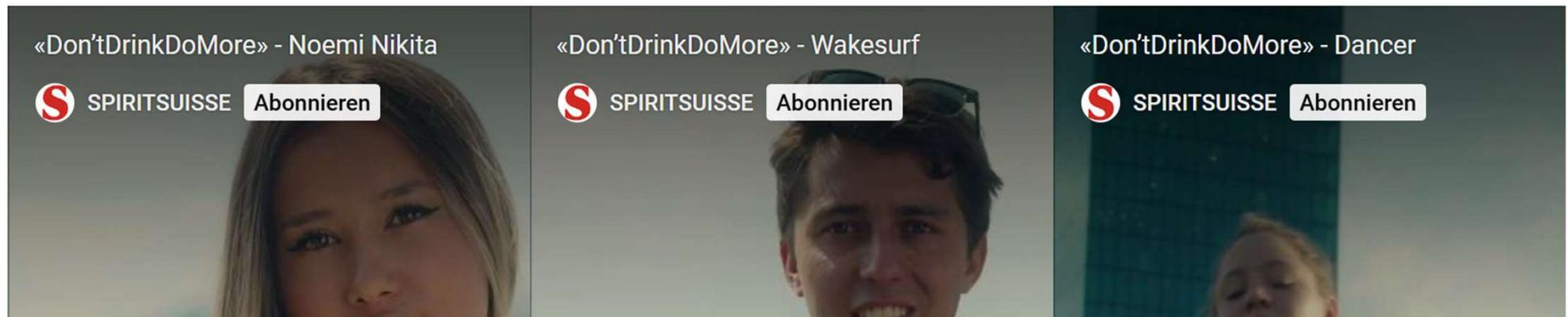
[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

## Kampagne «#Don'tDrinkDoMore»

Im Rahmen der Kampagne «Don'tDrinkDoMore» von Spiritsuisse kommen fünf Jugendliche zu Wort, die dank ihres massvollen Alkoholkonsums in Sport oder Gesellschaft erfolgreich sind. Die Kampagne auf TikTok, Snapchat und Instagram richtet sich primär an 13- bis 18-jährige Jugendliche und reiht sich in das langjährige Engagement von Spiritsuisse für den Jugendschutz.



Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

## **Gesetze**

In der Schweiz wird die Kontrolle der Produktion, der Einfuhr und des Handels mit Alkohol durch mehrere Gesetze und Verordnungen geregelt.

- *Das Bundesgesetz über die gebrannten Wasser (Alkoholgesetz – AlkG) – gegenwärtig in Revision*
- *Das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände*
- *Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung*
- *Verordnung des EDI über Getränke*
- *Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel*
- *Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung*
- *Verordnung über die Mengenangabe im Offenverkauf und auf Fertigpackungen*

Mit dem Beitritt zum Verband bekennen sich die Mitglieder von SPIRITSUISSE zur Einhaltung der Richtlinien für eine verantwortungsvolle Marketingkommunikation.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

## **Steuergrundsätze**

In Art. 131 «Besondere Verbrauchsteuern» der Schweizerischen Bundesverfassung ist festgehalten, dass gebrannte Wasser und Bier besteuert werden. Wein und Schaumwein wird in der Schweiz nicht besteuert. Die importierten und die einheimischen Spirituosen werden zum Einheitssatz von CHF 29 pro Liter Reinalkohol (LRA) besteuert. Für Bier beträgt die Steuer CHF 5.40 pro LRA. Über die Spirituosensteuer nimmt der Bund jährlich rund 300 Mio. Franken ein.

## **Wozu dient der Steuerertrag?**

Der Reingewinn der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV) geht zu 90 Prozent an die AHV und die IV. Die Kantone erhalten die restlichen 10 Prozent, die proportional zur Wohnbevölkerung verteilt werden. Die Kantone sind verpflichtet, ihren Anteil für den Kampf gegen Alkoholismus und Sucht zu verwenden. So dienen die Spirituosensteuern dazu, die Präventionsarbeit von Sucht Schweiz und anderer Organisationen zu finanzieren.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

## **Alkoholwerbung in der Schweiz**

In der Schweiz ist die Werbung für Spirituosen sehr stark eingeschränkt. Sie ist nur dann erlaubt, wenn sie direkt mit dem Produkt zu tun hat. Mit anderen Worten: Die Darstellung von konsumierenden Personen, Landschaften oder Situationen vom Typ «Lifestyle» ist untersagt.

Die Werbung für gebrannte Wasser ist verboten

- in Radio und Fernsehen
- in und an öffentlichen Zwecken dienenden Gebäuden oder Gebäudeteilen und auf ihren Arealen
- in und an öffentlichen Verkehrsmitteln
- auf Sportplätzen sowie an Sportveranstaltungen
- an Veranstaltungen, an denen vorwiegend Kinder und Jugendliche teilnehmen oder die vorwiegend für diese bestimmt sind
- in Betrieben, die Heilmittel verkaufen oder deren Geschäftstätigkeit vorwiegend auf die Gesundheitspflege ausgerichtet ist

Gurzelgasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

- auf Packungen und Gebrauchsgegenständen, die keine gebrannten Wasser enthalten oder damit nicht im Zusammenhang stehen

Für destillierte Getränke sind folgende Werbepraktiken verboten:

- Preisvergleiche
- Versprechen von Zugaben oder anderen Vergünstigungen
- Wettbewerbe und Anreize zum Kauf und Vertrieb von Getränken

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

## Marktdaten

### **Alkoholkonsum in der Schweiz**

Seit Ende der 2000er Jahre nimmt der Alkoholkonsum in der Schweiz jedes Jahr leicht ab und liegt unterdessen unter 8 Litern Reinalkohol pro Jahr und Person. 1900 betrug er noch 17 Liter.

Mit 1,5 Litern Reinalkohol pro Einwohner und pro Jahr macht der Spirituosenkonsum lediglich 19 Prozent des gesamten Alkoholkonsums aus. Dieser Wert bleibt seit einigen Jahren konstant.

Gurzelgasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

- Erhöhung der Energiepreise (bis 4-fache Kosten)
- Rohstoffpreise
- Aktivitätsrückgänge in der Gastronomie (-12 % in Deutschland)
- Flaschenpfand-Einführung in Deutschland
- Deklarationspflicht in Zukunft
- Kirschessigfliege
- Markant
- ...

Gurzelgasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)



Die Bundesversammlung – Das Schweizer Parlament  
Curia Vista – Die Geschäftsdatenbank

23.3635 Interpellation

## Obstbrände. Was unternimmt der Bund, um dieses Schweizer Kulturgut zu unterstützen?

Eingereicht von:

Badertscher Christine  
Grüne Fraktion  
GRÜNE Schweiz



Einreichungsdatum:

08.06.2023

Eingereicht im:

Nationalrat

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

- 7. Ist der Bundesrat bereit, zusätzlich Spirituosen aus einheimischen Rohstoffen, insbesondere das nationale Kulturgut Obstbrände aus Früchten von Hochstamm Bäumen besser zu schützen und zu unterstützen?

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

- 7. Der Bund fordert die Kultivierung von Hochstamm-Feldobstbaumen mit Direktzahlungen an Landwirte und Landwirtinnen. Diese Unterstützung bezweckt hauptsächlich die Erhaltung und Forderung der Biodiversität und der Landschaftsqualität. Sie hat nicht zum Ziel, die Produktion von Spirituosen aus Hochstamm-Obst zu steigern. Seit 2018 wird die inländische Spirituosenbranche zusätzlich durch die Alkoholfehlmengenverordnung (SR 680.114) mit jährlichen Zahlungen von etwa sechs Millionen Franken unterstützt. Der Bundesrat sieht daher keinen Handlungsbedarf in diesem Bereich.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

08.06.2023

## **Irische Alkohol-Warnkleber: zweifelhaft und unverhältnismässig**

---

Als weltweit erstes Land will Irland Wein, Bier und Spirituosen mit einem Warnhinweis versehen. SPIRITSUISSE nimmt den Gesundheitsschutz sehr ernst. Er lehnt die verallgemeinernde und unverhältnismässige Sichtweise der irischen Regierung jedoch ab, die im Übrigen auch wissenschaftlich nicht belegt ist.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

16.05.2023

## **Spiritsuisse setzt erfolgreiche Kampagne für den Jugendschutz fort**

---

SPIRITSUISSE akzentuiert seine Anstrengungen gegen übermässigen Alkoholkonsum bei Jugendlichen.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

26.01.2022

## **Bundesgericht: WEKO-Hausdurchsuchung bei Markant war rechtmässig**

---

Weitere Niederlage für Markant im Verfahren der Wettbewerbskommission (WEKO) wegen mutmasslicher Verstösse gegen das Kartellgesetz: das Bundesgericht beurteilt die Hausdurchsuchung als rechtmässig.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

16.12.2021

## **Tabakwerbung: Ja zum Jugendschutz, Nein zu einem Werbeverbot**

---

SPIRITSUISSE lehnt die Tabakwerbeverbots-Initiative ab. Sie greift völlig überrissen, unverhältnismässig und unnötig in die Wirtschaftsfreiheit ein.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

03.11.2021

## **Ja zur verantwortungsvollen Spirituosenwerbung**

---

SPIRITSUISSE erneuert und erweitert seine in Eigenregie auferlegten Grundsätze für eine verantwortungsvolle Marketingkommunikation seiner Verbandsmitglieder. So sollen deren Kommunikationsmassnahmen zum Beispiel wo immer möglich auch auf die Folgen eines unangemessenen und übermässigen Alkoholkonsums hinweisen.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

18.03.2021

## **Bundesamt für Landwirtschaft produziert bürokratischen Leerlauf**

---

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) beübt die Anwender von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben erneut. Diese verwaltungsinterne Zwängerei ohne jeglichen Konsumentennutzen führt lediglich zu Mehraufwand und höheren Kosten für die Produzenten.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

04.03.2021

## **WHO-Europa und EU machen Alkoholgenuss unzulässig schlecht**

---

Für SPIRITSUISSE, der Verband der bedeutendsten Spirituosenproduzenten und -distributoren, sind die WHO-Erhebungen und die darauf beruhenden Ableitungen der EU betreffend Alkoholkonsum und Krebserkrankungen unzulässig, unverhältnismässig und überrissen.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

02.09.2020

## **SPIRITSUISSE ist Patronatspartner Swiss Spirits Award 2020**

---

SPIRITSUISSE ist neu Patronatspartner des Swiss Spirits Awards 2020. Der Qualitätswettbewerb macht Schweizer Spirituosen einem Breitenpublikum zugänglich.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

30.04.2020

## **SPIRITSUISSE unterstützt die Schweizer Gastronomie**

---

SPIRITSUISSE engagiert sich als Projektpartner bei «#HELPGASTRO» ideell und finanziell.

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

## Aktuelle Themen:

- Zollgesetzrevision inkl. Alkoholgesetz.
- Werbeleitfaden
- BAZG
- Jugendschutz / Altersprüfung Online
- Shop & Steuerfreilager

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# SPIRITSUISSE

## **Kontakt** **Spiritsuisse**

✉ [pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

☎ +41 32 622 50 50

Gurzelngasse 27, 4500 Solothurn

Tel. +41 32 622 50 50

[pplatzer@spiritsuisse.ch](mailto:pplatzer@spiritsuisse.ch)

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)



**Augustin Mettler**

**Präsident**

**SCHWEIZER BRENNER  
DISTILLATEURS SUISSES  
DISTILLATORI SVIZZERI**

SCHWEIZER BRENNER  
DISTILLATEURS SUISSES  
DISTILLATORI SVIZZERI



## Brennerei-Tagung Agroscope 2025

Dienstag, 25. März 2025

# Brennerreise ins Südtirol

10. bis 12. April 2025



# Séminaire distillateurs

vendredi, le 20 juin 2025



CHANGINS

haute école de  
viticulture et œnologie



# DISTISUISSE

Freitag, 31. Oktober 2025



# DIE SCHWEIZ BRENNT

Samstag, 8. November 2025

## Ziele 2025

- Mehr als 50 Brennereien machen mit
- Verbesserte Medienberichterstattung
- Intensivierung der Social-media-Aktivitäten
- Suche von Partnern



# Brennerversammlung 2026

Termin und Ort offen

# Online Kommunikation

[www.die-schweizer-brenner.ch](http://www.die-schweizer-brenner.ch)

Brenner Newsletter

DIE  
SCHWEIZER  
BRENNER



## Willkommen bei den Schweizer Brennern

DIE SCHWEIZER BRENNER sind die Vereinigung der Schweizer Brenner und Spirituosenproduzenten. **Wir setzen uns ein für einzigartige Produkte und eine positive Wahrnehmung der Schweizer Spirituosen im In- und Ausland.**



SCHWEIZER BRENNER  
DISTILLATEURS SUISSES  
DISTILLATORI SVIZZERI

# Partnerschaft mit GastroSuisse

Zusammenarbeit beim Spirituosensommelier

**GASTRO**  **SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

# Ansprechpartner BAZG

Regelmässiger Austausch

Aktuelle Themen

- Totalrevision BAZG-VG
- Umsetzung Motion Regazzi
- Alcodec
- Messgeräte
- Erneuerung nach Auslaufen der Konzessionen



# Interessenvertretung Politik



# Strategie

## für die kommenden Jahre

Ausbau des Lobbyings

Intensivierung Kontakt zum BAZG

Aktivitäten zur Sympathiesteigerung bei Konsumenten

Aktivitäten im Barbereich (Austausch pflegen mit Barkeeper)

Zusammenarbeit mit anderen Verbänden, Organisationen und

Sponsoren (z.B. DistiSuisse, GastroSuisse, SOV, AlcoSuisse,

Schnapsforum, AOP, Univerre, Holstein)

Anlaufstelle für Fragen der Produktion

# Vorstand

Elodie Gerber (neu)  
Alex Delaloye (neu)

Samuel Nava  
Daniel Hecht  
Lorenz Humbel  
Manuela Schwab  
Jonathan Schönberger (Brennerei Studer)

Augustin Mettler Präsident

Unser neues Sekretariat, Nadja Portmann





Max Kopp

**Leiter Fachstelle  
Obst und Beeren**

  
INFORAMA  
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM



Kanton Bern  
Canton de Berne



Agroscope Brennerei-Tagung – 25. März 2025

# Kostenberechnung für die Destillation

Max Kopp, Lehrer / Berater  
INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen

4. April 2025

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST



# Inhalte

- Sinn & Zweck
- Kosten eines Destillates
  - Rohstoffe
  - Einmaischen, Gärung
  - Destillation
  - Destillation Lohnbrennerei
  - Destillation eigene Brenn-Anlage
  - Berechnung des Brennlohns
  - Alkoholsteuer
  - Abfüllung, Verschluss, Deklaration
- Zusammenfassung





## Sinn & Zweck

Auseinandersetzung mit Kosten-Struktur in kleineren/  
mittleren Brennereien

- kostendeckende Lohnbrennerei-Tarife
- kostendeckende Verkaufspreise
  - gesetzlicher Auftrag (Alk Ges, Art. 41)

kostendeckende Tarife und Verkaufspreise ermöglichen

- korrekten Arbeitsverdienst,
- Rückstellungen
  - Investitionen und
  - tragfähige Nachfolgelösungen



# Kosten eines Destillates?

setzen sich zusammen aus den Kosten für...

- Rohstoffe (Qualität, Ausbeute, Preis, ...)
- Einmischen, Gärung, (inkl. Gärbehälter, Zerkleinerung, Arbeit, ...)
- Transporte
- Destillation, (inkl. Destillate-Aufbereitung)
- Alkoholsteuer
- Abfüllung (Flasche, Verschluss, Etiketten, ...)
- Lagerung, Verpackung, Verkauf





# Rohstoffe

- Gute Qualität (gesund, sauber, frisch, reif)
  - ➔ gute Ausbeute
  - ➔ 80% Destillate-Qual. = Rohstoffe
- Verfügbarkeit zum gewünschten Termin
- Marktpreise, «Branchen-fixierte» Preise



# Einmaischen, Gärung

- Gärbehälter
  - erfüllen Anforderungen Lebensmittelgesetz
  - Deckel verschliesst hermetisch
  - verfügen über einen Gärspund
- Zerkleinerung, mechanische Einrichtungen (Mühle, Mixer, Rührwerk, Kühlung, Pumpe)
- Gärung
  - Enzyme
  - Säure (Phosphor- und Milchsäure)
  - Reinzucht-Hefen
  - ev. Gärsalze (Di-Ammonphosphat)





# Die Destillation

(inkl. Reduktion auf Trinkstärke und Filtration)

- als „Kleinproduzent“  
bei einem Lohnbrenner  
→ (Brennlohn, Tarife)
- auf einer eigenen,  
konzessionierten Brennerei  
→ (Berechnung der effektiv anfallenden Kosten)





# Die Destillation - Brennlohn

- «Brenn-Gesuch»
- «Brenn-Bewilligung»
- «Meldung über die Erzeugung»  
über alco-dec
  - Tarife je nach Rohstoff,
  - ev. Kleinmengen-Pauschale,
  - ev. Ausbeute-Zuschlag
  - + Entsorgungs-Gebühr
  - + MwSt.

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Finanzdepartement EFD  
Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit BAZG

**Gesuch um Erteilung einer Brennbewilligung**

Brenner/in \_\_\_\_\_ Produzent/in \_\_\_\_\_

Destillationstyp	Rohstoffe			
Rohstoffe	Eigene	Fremde	Menge in Kg / Liter	Behälter Nr.
Aepfel rein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	50.00	Most1

Brenndauer von 05.10.2024 bis 03.04.2025

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Finanzdepartement EFD  
Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit BAZG

**Brennbewilligung**

Gültig von 05.10.2024 bis 03.04.2025

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Finanzdepartement EFD  
Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit BAZG

**Meldung über die Erzeugung von Spirituosen**

Brenner/in \_\_\_\_\_ Produzent/in \_\_\_\_\_

Produktion									
Sorte	Eigene	Fremde	Menge Rohstoffe	Menge gebrannt	Einheit	% Vol	Temp.	Liter r.A.	Behälter Nr.
Aepfel rein	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	50.00	4.20	Liter	38.00	20.00	1.60	Most1
Zwischentotal Produktion in Liter r.A.									1.60



# Produktionskosten Destillation – fixe Kosten

*Beispiel:* 1 Brennhafen à 150l, (Holzheizung, ohne Entsorgung); (10 t Rohstoffe/Jahr, 5% Ausbeute → 500l RA)

Quelle: Louis Suter, Cham

Fix-Kosten (FK)			FK/Jahr	FK/l RA	FK/l 40%vol
Brennhafen	Fr. 49'000	10 Jahre	Fr. 4'900.-	Fr. 9.80	Fr. 3.92
Einrichtungen, Kleinmat.	Fr. 6'000	10 Jahre	Fr. 600.-	Fr. 1.20	Fr. 0.48
Gebäude	60 m <sup>3</sup>	à Fr. 30.-	Fr. 1'800.-	Fr. 3.60	Fr. 1.44
Zinsanspruch	60%	3.5%	Fr. 1'155.-	Fr. 2.31	Fr. 0.92
<b>Total Fix-Kosten</b>			<b>Fr. 8'455.-</b>	<b>Fr. 16.91</b>	<b>Fr. 6.76</b>



# Produktionskosten Destillation – variable Kosten

*Beispiel:* 1 Brennshafen à 150l, (Holzheizung, ohne Entsorgung); (10 t Rohstoffe/Jahr, 5% Ausbeute → 500l RA)

1 Brand «Kirschen, 150l Maische, → 7.5 l RA

Quelle: Louis Suter, Cham

Variable Kosten (VK)			VK/Brand	VK/l RA	VK/l 40%vol
Destillieren (Akh)	4	à Fr. 30.-	Fr. 120.-	Fr. 16.-	Fr. 6.40
Unterhalt, Reinigung (Akh)	0.5	à Fr. 30.-	Fr. 15.-	Fr. 2.-	Fr. 0.80
Reparaturen	ca. 250.-/J		Fr. 4.-	Fr. 0.53	Fr. 0.21
Heizung, Energie, Wasser	Pauschal		Fr. 20.-	Fr. 2.67	Fr. 1.07
Destillate aufber. (Akh)	1.5	à Fr. 30.-	Fr. 45.-	Fr. 6.-	Fr. 2.40
<b>Total Variable Kosten</b>			<b>Fr. 204.-</b>	<b>Fr. 27.20</b>	<b>Fr. 10.88</b>



# Produktionskosten Destillation (fixe + variable Kosten)

*Beispiel:* 1 Brennshafen à 150l, (Holzheizung, ohne Entsorgung); (10 t Rohstoffe/Jahr, 5% Ausbeute → 500l RA)  
1 Brand «Kirschen, 150l Maische, → 7.5 l RA

Quelle: Louis Suter, Cham

<b>Ermittlung Brennlohn</b>	<b>Vollkosten /l RA</b>	<b>Vollkosten /l 40%vol</b>
Fixe Kosten	<b>Fr. 16.91</b>	<b>Fr. 6.76</b>
Variable Kosten	<b>Fr. 27.20</b>	<b>Fr. 10.88</b>
<b>Total Fixe und variable Kosten</b>	<b>Fr. 44.11</b>	<b>Fr. 17.64</b>



## Versuch: Berechnung Brennlohn (prov.)

Kostenposition	Bemerkung	Kosten Fr./l 42%vol (%-Anteil)	
Gebäude	Amort., Zins, Rep. Unterhalt	0.66	(4.0% / 4.85% / 6.19%)
Fixe Einr.	Amort., Zins, Rep. Unterhalt	1.56	(9.44% / 11.47% / 14.62%)
Mobile Einr.	Amort., Zins, Rep. Unterhalt	0.50	(3.03% / 3.78% / 4.69%)
Betr. mittel	Elektrizität/Heizung/Wasser	1.32	(7.99% / 9.71% / 12.37%)
Versicherung		0.24	(1.45% / 1.77% / 2.25%)
Arbeitsleistung	Belastung: 100% / 75% / 50%	11.70 / 8.78 / 5.85	(71% / 65% / 55%)
Administration		0.54	(3.27% / 3.97% / 5.06%)
<b>Total</b>		<b>16.52/13.60/10.67</b>	
+ Schlempe	Entsorgung		
+ MwSt.			

**Anteil Zuweisung Arbeitskosten = springender Punkt**



# Alkohol-Steuer

- **Fr. 29.-/Liter RA (→ Fr. 11.60/l 40 % vol)**
- **Kleinproduzenten**  
./ 30% Rabatt  
(bis 30 Liter RA/Jahr,  
weniger 200 Liter RA/Jahr)
- **Landwirte**  
steuerfreier Eigenbedarf

Veranlagungsverfügung betreffend Erhebung der Alkoholsteuern			
Verarbeitete Rohstoffe	Erzeugte Liter	Gradstärke % Vol	Liter 100 %
Birnen rein (ohne Williams)	9.00	40.00	3.60
Birnen rein (ohne Williams)	8.00	40.00	3.20
Berechnung der Steuer		Liter 100 %	Betrag CHF
Total produzierte Menge Spirituosen	6.80	29.00	197.20
Abzüglich steuerliche Begünstigung	6.80	8.70	59.16
		<b>Steuerbetrag</b>	<b>138.05</b>

# Abfüllung in Verkaufsgebinde, Verschluss, Etikettierung

- Destillate-Flaschen  
ev. Füllung mit Vakuum-Füller
- Verschluss
- Kapsel
- Etikette(n)
- Verpackung
- Verkauf

«das Auge kauft mit!»





## Kostenberechnung für ein Destillat (pro Liter 40 %vol)

<b>Kosten/ Liter 40%vol</b>	<b>Apfel (Ausbeute 5%)</b>	<b>Quitten (Ausbeute 2.5%)</b>
Rohstoff	Fr. 3.20	Fr. 12.80
Einmaischen/Vergärung	Fr. 6.35	Fr. 11.11
Transporte	Fr. 8.34	Fr. 16.68
Brenn-Lohn	Fr. 12.97	Fr. 12.97
Steuern	Fr. 11.60	Fr. 11.60
Abfüllung, Aufbereitung	Fr. 11.31	Fr. 11.31
Verkauf	Fr. 1.54	Fr. 1.54
<b>Total Kosten</b>	<b>Fr. 55.32</b>	<b>Fr. 78.02</b>
Pro Flasche à 0.5 l	Fr. 27.66	Fr. 39.01



# Kostenberechnung für ein Destillat (pro Liter 40 %vol)

Berechnungs-Tool Destillate

Kostenberechnung für Destillate		Variable Grössen	Material Preise
aus der Sicht als "Kleinproduzent" als Kunde beim Lohnbrenner			
Franglais <input type="radio"/>	Deutsch <input checked="" type="radio"/>		
Obstart	Apfel		
theoretische Ausbeute	5 %		
Menge	100 kg		
Preis für Verarbeitungsrohstoffe/kg	0.4 CHF		
%vol trinkfertiges Destillat	42 %		
Flaschen-Grösse	0.5 Litres		
Lohnansatz/Akh	45 CHF		
Brenn-Lohn	12 CHF/litre		
Wegstrecke Betrieb-Brennerei	60 km		
geschätzter Zeitaufwand für Verkauf 1 Flasche	1 min		
MWST	8.1%		
Taxe sur l'acool	29 CHF		
Steuer-Rabatt für Kleinproduzenten 30% auf max. 30l RA	non		

Case Postale 65  
2852 Courtételle  
T 41 32 420 74 20  
F 41 32 420 74 21  
info@frij.ch  
www.frij.ch

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne  
COURTEMELON LOVERESSE

**INFORAMA**  
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM  
Fachstelle für Obst und Beeren

Document réalisé dans le cadre du Programme européen de coopération transfrontalière Interreg France-Suisse 2014-2020

mögliche Herangehensweise für die Preisbildung, allerdings mit begrenzten Möglichkeiten

- Fruchtbrände
- Fasslagerung wird nicht abgebildet
- Likör-Herstellung lässt sich nicht direkt berechnen



# Zusammenfassung

- Berücksichtigung sämtlicher Kostenpositionen
- Realistische Abschreibungs-Dauer (→ Rückstellungen)
- Lohnanspruch einrechnen
- Vermarktungskosten berücksichtigen
- Marge nicht vergessen

→ Kostendeckende Preise (Alk. Gesetz, Art. 41)

Handelsverbote: verboten ist der Kleinhandel...

g. zu Preisen, die keine Kostendeckung gewährleisten, ausgenommen behördlich angeordnete Verwertungen;



# Danke für die Aufmerksamkeit





Kanton Bern  
Canton de Berne



# Kontakt

Max Kopp

Lehrer / Berater

max.kopp@be.ch

+41 31 636 12 93



Vertiefungsarbeit von  
Marc Schär,  
Brennerei Weidhof,  
Ormalingen

**Referent**  
**Max Kopp**





Kanton Bern  
Canton de Berne



Agroscope Brennerei-Tagung – 25. März 2025

# Kostenberechnung Holzfassluger

Arbeit von Marc Schär, Ormalingen, BLS Modul Brennerei

Max Kopp, Lehrer / Berater  
INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen

4. April 2025

INFORAMA – WO ZUKUNFT WÄCHST



# Programm

1. Grundsätzliche Überlegungen
2. Sinn & Zweck
3. Vorgehen bei der Berechnung
4. Ergebnisse
5. Würdigung der Arbeit



# Grundsätzliche Überlegungen

- Ergänzung zu «Berechnungs-Tool»
- Kostenberechnung «new-make» aus Bierwürze
- Zusätzliche Kosten für Zeitraum der Fass-Lagerung
  - Fass, inkl. Raum-Aufwand
  - Fehlmengen im Verlauf der Fass-Lagerung
  - ev. Mehraufwand für (Um-)Verpackung
  - ➔ Fass-Inhalt nimmt jährlich ab
  - ➔ gleichbleibende oder variable Marge?
  - ➔ Berücksichtigung Wiederverkaufs-Rabatt





## Sinn & Zweck

- Ergänzung zu «Berechnungs-Tool»
- Berücksichtigung Besonderheiten der Fasslagerung
- Anregung, sich Überlegungen zum Thema zu machen
- Keine verbindliche Preis-Empfehlung  
Kalkulation kann mit anderen tools gemacht werden



# Vorgehen bei der Berechnung

- Grunddaten für die Kostenberechnung «new make»

Kostenberechnung eines Holzfasslagers (Für Whisky)				
Grunddaten für die Kostenberechnung	Menge	Einheit	Preis / Einheit	Kosten total
Anschaffungskosten von der Bierwürze	1800	l	CHF 1.95	CHF 3'510.00
Transportkosten von der Bierwürze (Abholen + abladen mit <b>Traktor</b> /Auto)	30	km	CHF 4.80	CHF 144.00
Brennlohn (Fixe und variable Kosten von der Bernnerie mit Bedienung)	18	h	CHF 98.00	CHF 1'764.00
Entsorgungskosten von der Bierwürze	1800	l	CHF 0.06	CHF 108.00
Kosten von dem Whiskyfass (2 Wechsel)	3	Mal	CHF 480.00	CHF 1'440.00
Raummierte für den Standraum im Fasslager (Pro Jahr)	1	Jahr	CHF 360.00	CHF 360.00
Verzinsung von dem fixierten Kapital für die Whiskyproduktion (Pro Jahr)	1.50	%	CHF 7'326.00	CHF 109.89
<b>Gesamte Produktionskosten von dem Whiskyfass mit einem Jahr Lagerung</b>			<b>Total Kosten</b>	<b>CHF 7'435.89</b>

Produktionskosten «new make»  
Kosten für Fass und Raummierte

Fr. 57.2/L RA  
Fr. 13.9/L RA

Fehlmengen pro Jahr  
Abfüllung, Gebinde, Verpackung

5%  
Fr. 10.-/50cl





# Vorgehen bei der Berechnung

- Grunddaten für die Kostenberechnung «Fasslagerung»

Fassinhalt von dem Whiskyfass (In reinen Alkohol)	130.0	l.R.a
Alkoholsteuer für einen Liter reinen Alkohol	29.0	CHF
Mehrwertsteuer	8.1	%
Kosten pro Whiskyflasche inkl. Verschluss, Kapsel, Etiketle, Verpackung	8.00	CHF
Kosten für das abfüllen und etikettieren einer Flasche	2.00	CHF
Alkoholstärke von dem Whisky in der Spirituosenflasche	42.0	%
Inhalt von der Whiskyflasche (In cl)	50	CL
Festgelegte Marge pro Verkaufte Whiskyflasche (Ab dem 1. Verkaufsjahr)	25.00	%
Rabatt auf Wiederverkauf (Für Wiederverkäufer, Restaurationsbetriebe)	15.0	%
Risikofaktor für die Lagerdauer von einem Jahr im Holzfass	2.0	%



# Vorgehen bei der Berechnung

- Berechnung der **Produktionskosten** pro Jahr Lagerdauer
  - Kosten für Verpackung
  - Kosten für Abfüllung
  - Berücksichtigung Fehlmengen
  - mögliche Festlegung einer Wert-Steigerung/Jahr
  - Festlegung der Marge
  - Festlegung Risiko-Faktor für die Lagerdauer
- Preisbildung pro Gebinde-Einheit pro Jahr Lagerdauer
  - Verkaufspreis Endverbraucher
  - Verkaufspreis Wiederverkauf





# Ergebnisse

Lagerdauer (In Jahre)		Verlust in % pro Jahr	Fassinhalt (In Liter r.A)	Anzahl Flaschen (Verkaufbar)	Produktionskosten von einer Whiskyflasche (Ohne Steuern)		Verkaufspreis an Endverbraucher		Verkaufspreis an Wiederverkäufer	
1	Jahr	5.00%	123.50	588						
2	Jahr	5.00%	117.33	559						
3	Jahr	5.00%	111.46	531						
4	Jahr	5.00%	105.89	504	CHF	28.77	CHF	47.10	CHF	40.04

Preisbildung «Whisky» ab Jahr 4

Preisbildung «Whisky» Jahr 12

12	Jahr	5.00%	70.25	335	CHF	49.53	CHF	75.16	CHF	63.88
----	------	-------	-------	-----	-----	-------	-----	-------	-----	-------

# Würdigung der Arbeit

Der Autor hat

- sich eingehend mit der Thematik befasst
- die massgebenden Kosten-Parameter der Fasslagerung erkannt und berücksichtigt
- eine Diskussions-Grundlage geschaffen  
➔ und ist dankbar für konstruktive Rückmeldungen
- erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit seiner Überlegungen





Kanton Bern  
Canton de Berne

# Kontakt

Marc Schär

Weidhof, Ormalingen

Absolvent Betriebsleiterschule,  
resp. Modul Brennerei 2023

[marcschaer@gmail.com](mailto:marcschaer@gmail.com) / 079 546 52 74

Arbeit präsentiert durch:

Max Kopp

INFORAMA Oeschberg, 3425 Koppigen





**Roland Jossen**  
**Massimo Grassi**  
**Sandra Meyer**



## **Bereich Alkohol**

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit  
BAZG

# Brennereitagung bei Agroscope

Agroscope, Reckenholz  
Dienstag, 25. März 2025





**ENTWURF**

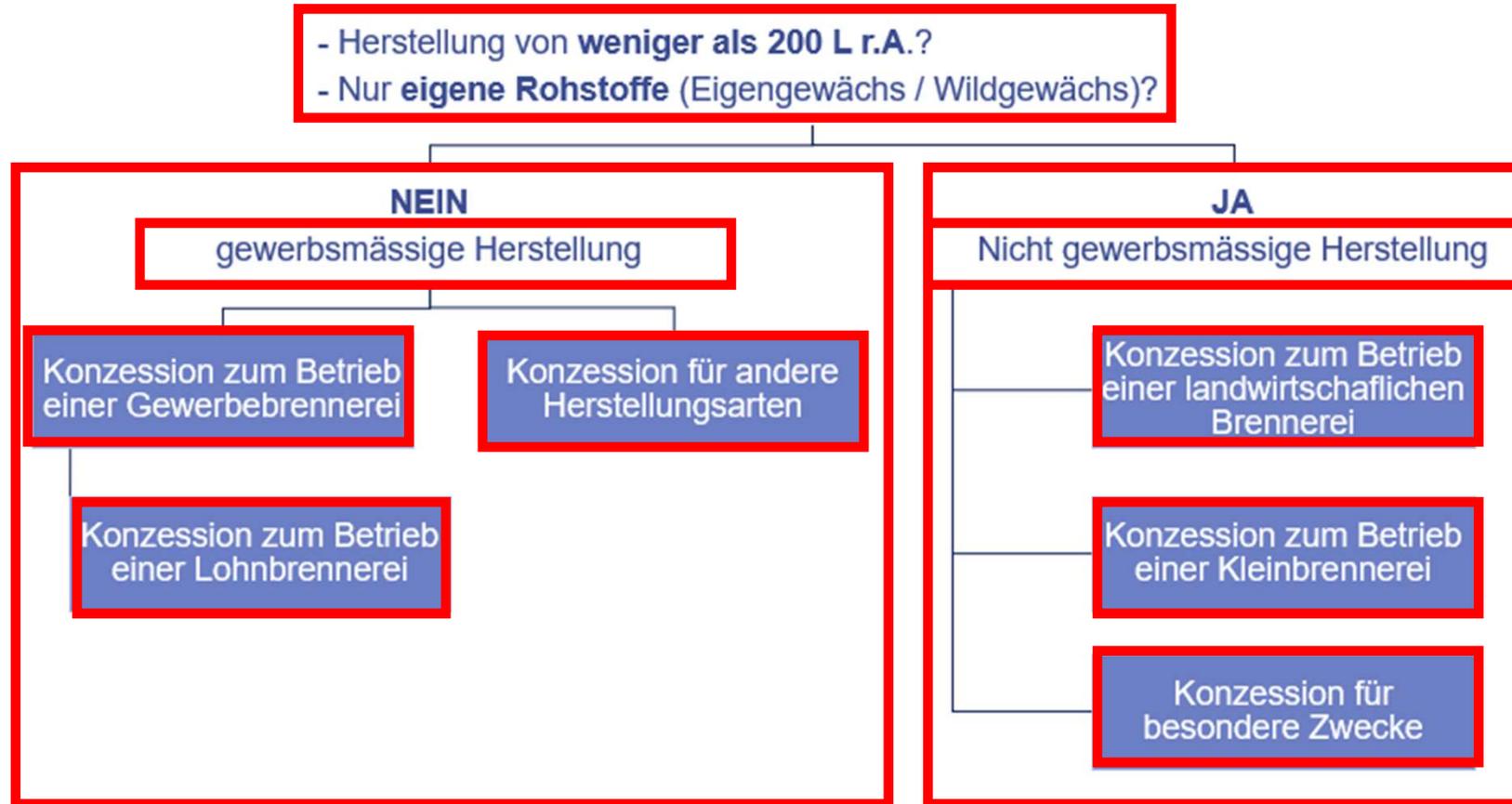
# Revision Alkoholverordnung





# Revision Alkoholverordnung

## Konzessionen - Übersicht





# Konzessionen für die gewerbsmässige Herstellung

Als gewerbsmässige Herstellung gebrannter Wasser gilt die **regelmässige Herstellung von mindestens 200 Liter reinem Alkohol** pro Jahr.

Für die gewerbsmässige Herstellung von gebrannten Wassern erteilt das BAZG auf Gesuch hin folgende Konzessionen:

- a. Konzession zum Betrieb einer Gewerbebrennerei;
- b. Konzession zum Betrieb einer **Lohnbrennerei**;
- c. Konzession für andere Herstellungsarten.



# Konzessionen für die nicht gewerbsmässige Herstellung

Als nicht gewerbsmässige Herstellung gebrannter Wasser gilt die Herstellung von weniger als 200 Liter reinem Alkohol pro Jahr.

Für die nicht gewerbsmässige Herstellung von gebrannten Wassern erteilt das BAZG auf Gesuch hin folgende Konzessionen:

- a. Konzession zum Betrieb einer landwirtschaftlichen Brennerei;
- b. Konzession zum Betrieb einer **Kleinbrennerei**;
- c. Konzession für besondere Zwecke

Die nicht gewerbsmässige Herstellung gebrannter Wasser ist nur gestattet, wenn als Rohstoffe ausschliesslich **inländisches Eigengewächs** oder **selbst gesammeltes inländisches Wildgewächs** verwendet werden.



# Konzessionen zum Betrieb einer landwirtschaftlichen Brennerei

Eine Konzession zum Betrieb einer landwirtschaftlichen Brennerei wird Landwirtinnen und Landwirten erteilt, wenn sie eine **bestehende Brennereiliegenschaft** bewirtschaften.





# Konzession zum Betrieb einer Kleinbrennerei

Eine Konzession zum Betrieb einer Kleinbrennerei wird erteilt, wenn die Gesuchstellerin oder der Gesuchsteller eine **registrierte landwirtschaftliche Brennerei** besitzt.





## Weiteres Vorgehen

- Der Entwurf der neuen Verordnung wird Gegenstand einer Konsultation sein.
- Wenn die Branche es wünscht, kann das BAZG eine vorherige Informationsveranstaltung organisieren.
- Die neuen Bestimmungen sollen 2027 in Kraft treten.





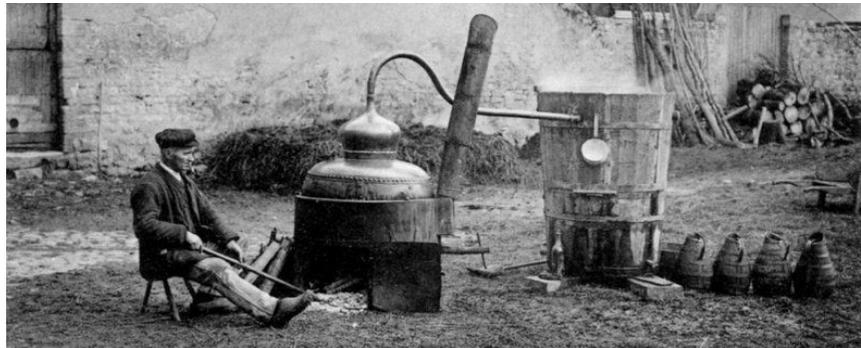
# Erneuerung Konzessionen





# Erneuerung Konzessionen

Alle Konzessionen sind befristet. In den erteilten Verfügungen wurde erwähnt, dass die Konzessionsnehmenden sich 6 Monate vor Ablauf mit dem BAZG in Verbindung setzen müssen.



Der Bereich Alkohol (ALKO) schreibt die betroffenen Brennereien direkt an, ob das Interesse weiterhin besteht und sich im Betrieb Änderungen ergeben haben (Personal, Gebäude, Apparate, Produktionsprozesse usw.). **Wichtig:** Unbedingt in der gesetzten Frist antworten!

Wenn keine Rückmeldung erfolgt, wird angenommen, dass der Betrieb kein Interesse mehr an einer Konzession hat und der/die Apparate plombiert werden können.





# Spirituosenwerbung





# Werbeleitfaden

## Leitfaden zur Spirituosenwerbung

[Link zum Werbeleitfaden 2024](#)

*«Ziel ist es, dass Anwenderinnen und Anwender selbständig entscheiden können, ob eine Werbung gesetzeskonform ist.»*

Die wichtigsten Anpassungen des Werbeleitfadens 2024 finden Sie unter dem [Link](#).





# Werbeleitfaden

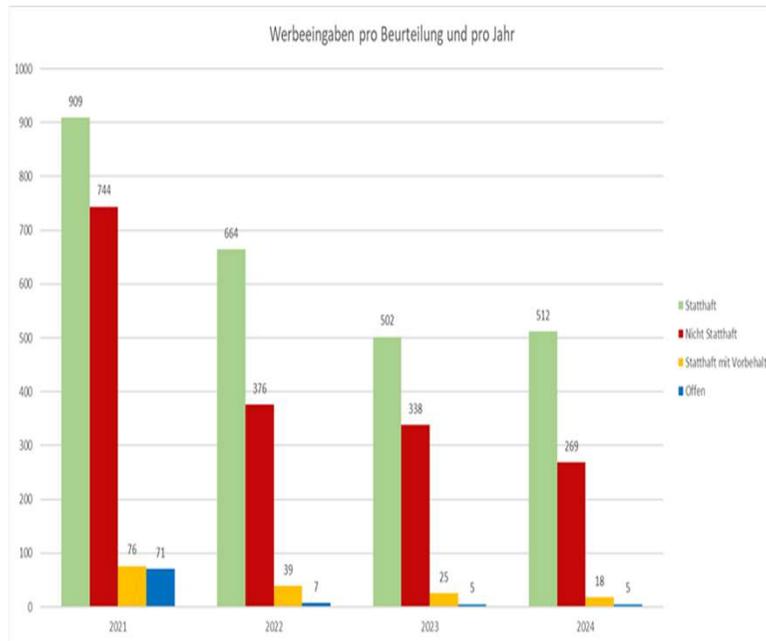
Wir stehen zur Verfügung um Sie

- in der Umsetzung des neuen Leitfadens passend zu schulen,
- sie beim Prozess der Umsetzung oder
- bei konkreten Werbungen zu beraten.





# Werbeeingaben



Die Gesamtzahl der Werbeeingaben ist seit dem Jahr 2021 leicht rückläufig.

Das Verhältnis der Resultate der Beurteilungen, also ob zulässig oder nicht, ist vergleichbar.

Die Eingaben erfolgen vor allem durch den Detailhandel oder durch Grossunternehmen.

→ Eine vermehrte Nutzung von klein- und mittelgrossen Betrieben könnte die Schäden einer nicht rechtmässigen Werbung reduzieren und auch die wirtschaftlichen Schäden für die Verbände oder Hersteller verringern.



# Werbeeingaben

Bitte unterstützen Sie uns in diesem Belang indem Sie diese Dienstleistungen “Werbeeingabe“ nutzen.

The screenshot shows a web browser window with the URL [https://www.bazg.admin.ch/bazg/de/home/themen/alkohol/spirituosen\\_werbung/werbeeingabe.html](https://www.bazg.admin.ch/bazg/de/home/themen/alkohol/spirituosen_werbung/werbeeingabe.html). The page is for the Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) and features a form titled 'Werbeeingabe'. The form includes fields for 'Vorname', 'Name', 'Firma', and 'E-Mail-Adresse'. A 'Kontakt' sidebar on the right provides contact information for the BAZG, including the address 'Route de la Mandchourie 25, 2800 Delémont', phone number '+41 58 462 65 00', fax number '+41 58 463 18 28', and email address 'alkohol@bazg.admin.ch'. The breadcrumb trail indicates the path: 'Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit > Themen > Alkohol > Werbung > Werbeeingabe'.



# Informationen / Zollnews





## Informationen/ Zollnews

Zur Erinnerung:

Um immer auf dem aktuellen Stand zu sein, gibt es die Möglichkeit die Zollnews per Mail zum Thema «Alkohol» zu abonnieren.

Auf der Seite <http://www.news.admin.ch/> kann unter Medienmitteilung abonnieren / nach Angebot / EFD / BAZG das Thema «**Alkohol**» angewählt werden.

Die Registratur erfolgt über die Mailadresse und kann jederzeit angepasst werden.

---

BAZG - Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit

---

Alkohol/Ethanol

Abonnieren

---





Christian Limburg



# Digitalisierung des Fasslagers

Brennerei Fachtagung - Agroscope

25. März 2025



# Sensiolink: Soft- und Hardware für Brennereien



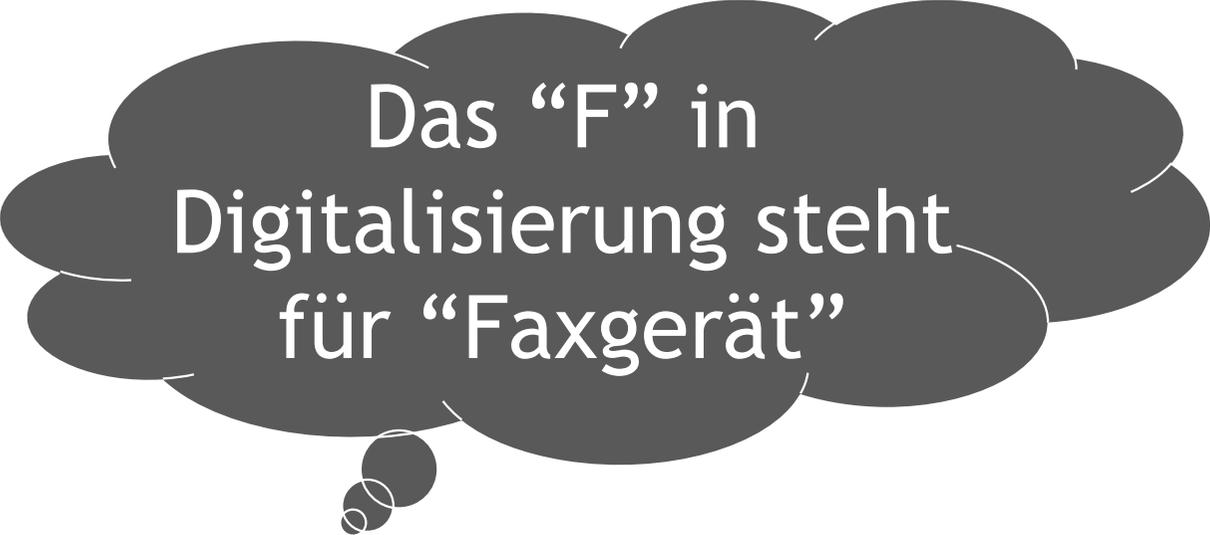
Sensorik- und Digitalisierung-Spezialisten mit der Vision einer vernetzten, effizienten und datengetriebenen Prozesslandschaft für Brennereien.

# Warm-Up: Spass-Skala



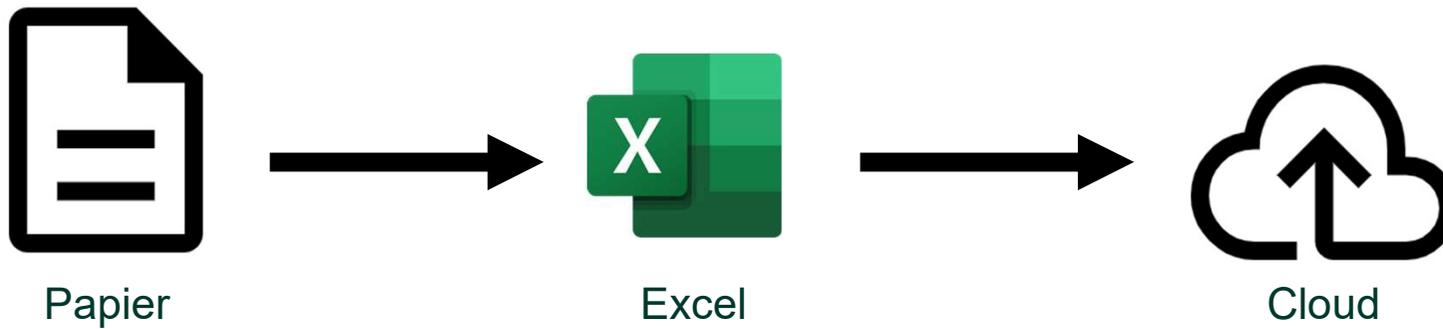
# Digitalisierung - Was ist das?

Umwandlung von analogen Prozessen und Daten in ein Format, welches durch Computer weiter verarbeitet werden kann.



Das “F” in  
Digitalisierung steht  
für “Faxgerät”

# Einfachste Form der Digitalisierung



# Vorteile der Digitalisierung für Brennerereien



Kostenreduktion



Qualitätssicherung



Nachhaltigkeit



Datenanalyse



Flexibilität

# Wann scheitert die Digitalisierung?



# Beobachtungen in der Brennerei-Branche

- Unmengen an Papierkram
- Manuelle Prozesse
- Ungenaue Daten
- Unklare behördliche Vorgaben

# Fallstudie: Inventur

Papier



Excel



Cloud



Lagerkarte zu Behälter Nr.		15-Beispiel		Bestand in Lt. effektiv		Bestand in Lt. 100%	
				0,00		0,00	
Erma	Swiss Whisky	185622		50 l cm		Fassinhalt	
Produkt	Whisky						
Lagerort							
Fasstyp							
Datum	Text	Eingang		Ausgang			
		Liter effektiv	Vol %	Liter effektiv	Vol %	Liter 100%	
16.03.2016	Ablieferung Produktion Nr. 999 in Fass	211,00	62,0%	130,82			0,00
26.12.2016	Nachlassverlust		0,0%		4,50	62,0%	2,79
29.12.2016	Nachlieferung Wasser	4,50	0,0%				0,00
30.06.2017	Fasskennung		0,0%	205,00	60,5%	124,03	
30.06.2017	Nachlassverlust		0,0%		6,00	66,7%	4,00
18.			0,0%				0,00
20.			0,0%				0,00
21.			0,0%				0,00
22.			0,0%				0,00
23.			0,0%				0,00
24.			0,0%				0,00
26.			0,0%				0,00
27.			0,0%				0,00
28.			0,0%				0,00
29.			0,0%				0,00
30.			0,0%				0,00
31.		215,50		130,82		215,50	130,82
32.							
Bemerkung							

The screenshot shows the CaskCloud interface for a '2nd fill' inventory. The table contains the following data:

Date	Description	Liter effektiv	Inlet Vol %	Liter 100%	Liter effektiv	Outlet Vol %	Liter 100%	Excel Export
07.01.19	Ersterfüllung	223	65	144,95				B
25.07.19	Anger's Share / Holzfaserverlust				-3,2	64	-2,05	B
24.07.20	Anger's Share / Holzfaserverlust				-4,7	64	-3,03	B
24.07.21	Anger's Share / Holzfaserverlust				-9,5	59	-5,8	B
27.07.22	Anger's Share / Holzfaserverlust				-14	59	-4,37	B
27.07.23	Anger's Share / Holzfaserverlust				-9,6	59	-6,66	B
16.11.23	Transfer				-4	60	-2,4	B
30.07.24	Anger's Share / Holzfaserverlust				-6,8	58	-3,94	B
06.02.25	Weight Mutation Demo	21,8	56	12,21				B
							Total Litres: 199,6	
							Total Pure Litres: 130,12	

# Fallstudie: Inventur

The screenshot shows the Caskcloud interface for a '2nd fill' inventory. The table below represents the data shown in the application:

Date	Description	Inlet			Outlet			Excel Export
		Liter effektiv	Vol %	Liter 100%	Liter effektiv	Vol %	Liter 100%	
07.01.19	Erstbefüllung	223	65	144.95				
25.07.19	Angel's Share / Holzfassverlust				-3.2	64	-2.05	
24.07.20	Angel's Share / Holzfassverlust				-4.7	64	-3.01	
28.07.21	Angel's Share / Holzfassverlust				-9.5	59	-5.6	
27.07.22	Angel's Share / Holzfassverlust				-7.4	59	-4.37	
27.07.23	Angel's Share / Holzfassverlust				-9.6	59	-5.66	
18.11.23	Transfer				-4	60	-2.4	
30.07.24	Angel's Share / Holzfassverlust				-6.8	58	-3.94	
06.02.25	Weight Mutation Demo	21.8	56	12.21				

Total Litres: 199.6  
Total Pure Litres: 130.12

- Übersicht aller Lagerkarten und Spirituosen-Konten
- Automatische Berechnung des Schwunds/Verlusts
- Keine Fehler bei Datenübertragung oder Berechnungen
- Automatische Erstellung der Inventurdokumente

# Unklarheiten, auf welche wir gestossen sind

- Messung des Alkoholgehalts
- Korrekte Handhabung von Lagerkarten
- Unklare Behältervolumen-Angaben

# Mehr digitalisieren = Mehr brennen



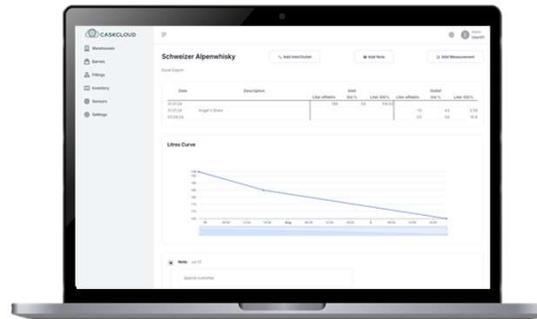
# Wir tragen zur Digitalisierung der Branche bei



Sensorgestützte Lagerung von Behältern zur Messung von Gewicht, Umgebungstemperatur und -feuchtigkeit



Cloud-Software zur digitalen Verwaltung des gesamten Behälter-/Fassbestandes



Mobiles Messgerät zur Messung des Fass-Füllstandes



Wir freuen uns auf  
spannende Gespräche  
mit euch.

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

E-mail: [christian@sensiolink.com](mailto:christian@sensiolink.com)





**Prof. Dr. Dominik  
Durner**

**Professor für  
Lebensmitteltechnologie  
und Oenologie**





- Aus Gründen der Vertraulichkeit kann diese Präsentation nicht publiziert werden.



**Prof. Dr. Dominik  
Durner**

**Professor für  
Lebensmitteltechnologie  
und Oenologie**





# Destillierter Gin im Holzfass gereift – neue Wege einer stark nachgefragten Spirituose

Prof. Dr. Dominik Durner, Anna Plorin, Dr. Jochen Vestner, Ulrich Staub



# Zahlen & Fakten zu Gin

- Anteil am globalen Spirituosenmarkt 2023: 4,8 % (Viertstärkste Spirituosengattung nach Umsatz)<sup>1</sup>
- Weltweit jährlich steigende Produktions- und Handelsmengen und Umsätze seit dem Gin-Tief im Jahr 2009
  - + 2,3 % volume (2016-2021)<sup>2</sup>
  - + 5,9 % sales (2016-2021)<sup>2</sup>
- Größte Gin-Märkte: Philippinen, Slowakei, Niederlande, Deutschland, UK, USA, Kanada<sup>3</sup>
- Weltweites Wachstum, auch für die kommenden Jahre vorhergesagt
  - Top 5 brands: + 2,1 % sales (2016-2021)<sup>4</sup>
  - Craft Gins: + 573 % sales (2020-2022)<sup>5</sup>



<sup>1</sup> *The Economist*, 2023

<sup>3</sup> *ginandvodka.org*, 2017

<sup>5</sup> *alliedmarketresearch.com*, 2024

<sup>2</sup> *statista.com*, 2024

<sup>4</sup> *The Spirits Business*, 2022

- 1. Primasprit:** Neutralen, hochprozentigen und äußerst methanolarmen Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs als Grundlage verwenden (Herabsetzen mit ganz weichem Wasser ist empfohlen).
- 2. Botanicals:** Gut sortierte, getrocknete Wacholderbeeren und einige (wenige) qualitativ ausgezeichnete Botanicals bei Raumtemperatur für einige Stunden (bei einigen Botanicals: wenige Tage) mazerieren.
- 3. Destillation:** Mit fortschreitender Destillation (< 75 % vol. Alk.) beginnen Gintypische Aromen ineinander zu „verschwimmen“, weshalb die besten Gins nur die hochprozentigen Fraktionen enthalten.
- ? Holzfassreifung:** Die hochprozentige Spirituose wird vor dem Einstellen auf Trinkstärke bei max. 65 % vol. Alk. für wenige Wochen/Monate in Fässern gereift.

# Definition Gin gemäß EG VO 2019/787

**Gin** ist eine Spirituose mit **Wacholdergeschmack**, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der entsprechende sensorische Eigenschaften aufweist, mit **Wacholderbeeren** gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 % vol. Bei der Herstellung von Gin dürfen nur **natürliche**, naturidentische **Aromastoffe** und/oder Aromaextrakte gemäß EU Aromen-Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 eingesetzt werden, wobei der **Wacholdergeschmack vorherrschend** bleiben muss.

**Destillierter Gin** ist eine Spirituose, die ausschließlich durch **erneute Destillation** von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit einem ursprünglichen Alkoholgehalt von **mindestens 96 % vol.** in Destillierapparaten unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird.

**London Gin** gehört zur Spirituosenart *Destillierter Gin*. Der Methanolgehalt von London Gin ist höchstens 5 g/hl r. A. Der **Mindestalkoholgehalt** des durch Destillation gewonnenen Destillats beträgt **70 % vol.** Der Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen in **London Gin** und **Dry Gin** darf nicht mehr als 0,1 g/L des fertigen Produkts betragen.

# Produktionsverfahren Destillierter Gin

## Mazeration

- Einlegen von getrockneten, gehäckselten Botanicals in Primasprit 6-24 h vor der Destillation: 10-30 % Gewichtsanteil bezogen auf das Volumen an Primasprit; davon Wacholderbeeren größter Anteil; Primasprit ggf. vorher mit Wasser etwas heruntersetzen.
- Fraktionierte Mazeration: Verschiedene Kontaktzeiten, parallele Ansätze
- Digestive Mazeration: Wärme während der Mazeration

## entw. Destillation

- 1-3 mal in pot stills oder Kolonnendestillation mit zwei Glockenböden
- batch-distilled oder blended Gin
- Trotz Primasprit Nachlauf großzügig abtrennen

## und/oder Perkolation/Schleppdestillation

- Einhängen/Einlegen von Körben, Säcken mit Botanicals in Blase/Helm





# Botanicals

											
Basilikum	Damiana	Brennessel	Gurke	Lindenblüte	Eukalyptus	Bergamotte	Olive	Hopfen	Cassis	Aronia	Apfel
											
Stechwinde	Weihrauch	Rosmarin	Schwertlilie	Zitronengras	Safran	Ananas	Baobab	Buddhas Hand	Traube	Rhabarber	Sanddorn
											
Salbei	Waldmeister	Melisse	Distel	Majoran	Koriander	Yuzu	Rangpur	Holunder	Schlehe	Rosinen	Acai
											
Pinie	Fichtensprossen	Kubebenpfeffer	Paradieskörner	Kreuzkümmel	Koriander	Süßholz	Blutwurz	Ingwer	Sandelholz	Kren	Enzian
											
Zimt	Vanille	Anis	Muskat	Fenchel	Kardamom	Angelika	Chinarinde	Douglasie	Eiche	Kiefer	Iris



Eiche

- Hohe Gehalte an **Vanillin**, Eugenol und Fettsäuren
- Hohe Gehalte an Polyphenolen
- Geringer Oxidationsgrad
- **Blassgelb bis Goldgelb**



Kastanie

- Volles, rundes, **ätherisches Aroma**
- Hohe Gehalte an Syringaldehyd und Terpeneol
- Geringer Oxidationsgrad
- **Bernsteinfarben**



Akazie

- Hohe Gehalte an Vanillin, **Syringaldehyd** und Dihydroxybenzaldehyd
- Eugenol nicht nachgewiesen
- Hoher Oxidationsgrad
- **Sattes Gelb**



Kirsche

- Geringe Gehalte aromatischer Verbindungen
- Hohe Gehalte an Polyphenolen
- Hoher Oxidationsgrad
- **Wenig Farbgebung**

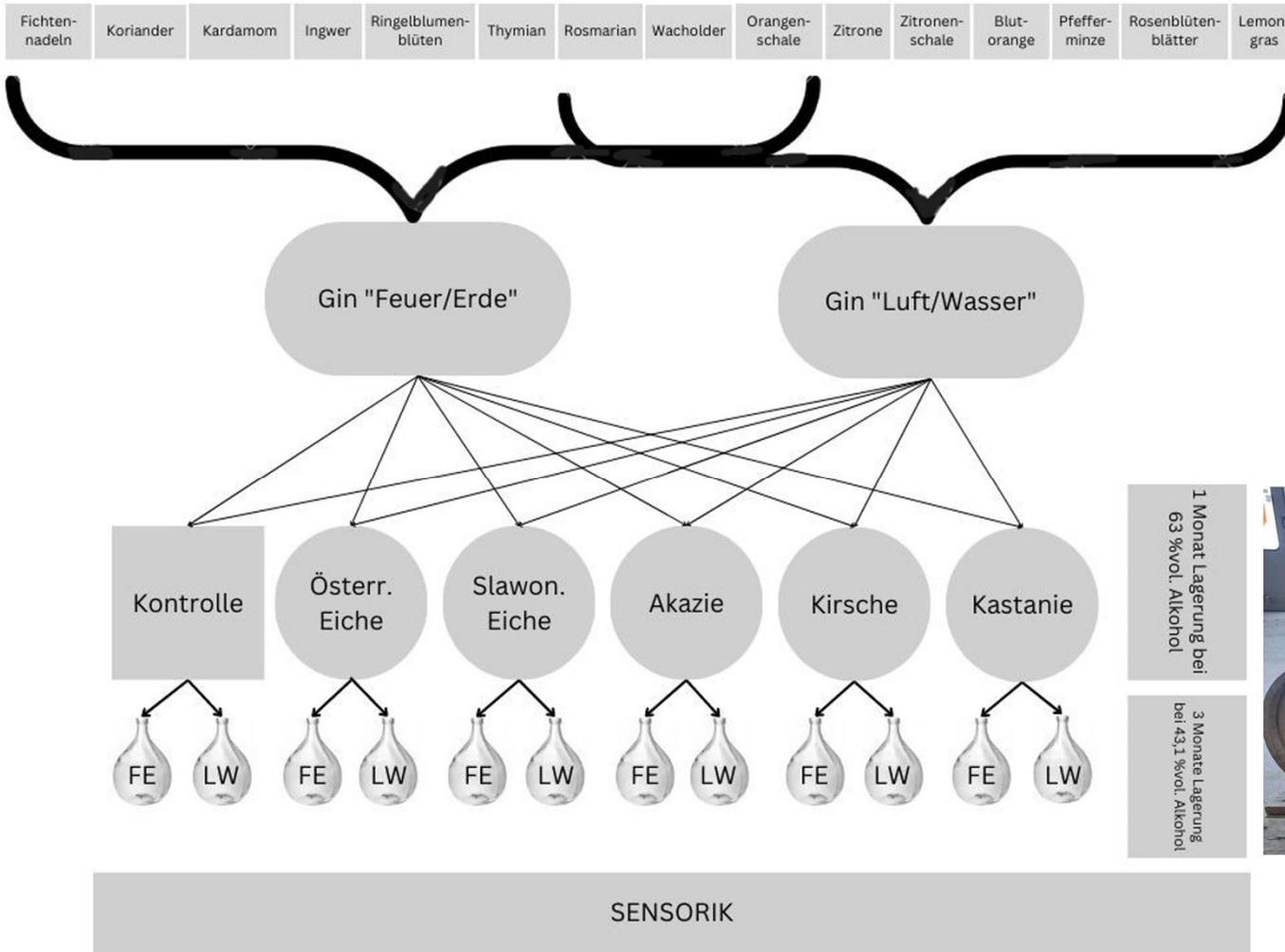
# Zwei unterschiedliche Rezepte für den Versuch (Gewichtsangaben pro 30 L Primasprit)

„Feuer/Erde“ Ansatz:	„Luft/Wasser“ Ansatz:
4,5 kg Wacholder * (Art.Nr. 854706)	4,5 kg Wacholder * (Art.Nr. 69601)
275 g Fichtennadeln, getrocknet * (Art.Nr. 93601)	875 g Rosenblütenblätter, getrocknet * (Art.Nr. 105308)
250 g Orangenschale, getrocknet * (Art.Nr. 13803)	800 g Orangenschale, getrocknet * (Art.Nr. 13803)
200 g Ingwer, getrocknet * (Art.Nr. 138202)	400 g Zitronenschale, getrocknet * (Art.Nr. 33803)
100 g Koriander * (Art.Nr. 37801)	400 g Zitrone, frisch **
100 g Rosmarin, frisch **	400 g Blutorange, frisch **
75 g Kardamom * (Art.Nr. 25001)	175 g Lemongras, getrocknet * (Art.Nr. 73702)
62,5 g Ringelblumenblüten, getrocknet * (Art.Nr. 21601)	125 g Pfefferminze, frisch **
28 g Thymian, frisch **	50 g Rosmarin, frisch **

\* Alfred Galke GmbH

\*\* aus dem heimischen Garten

# Versuchsaufbau



Mazeration für 24h



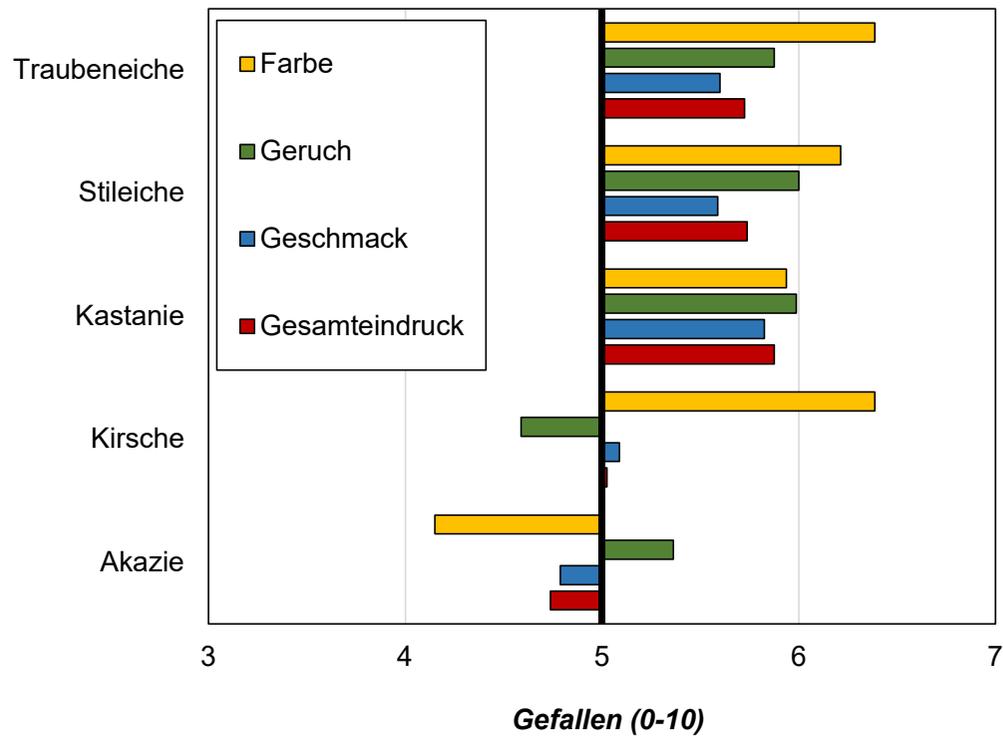
Destillation



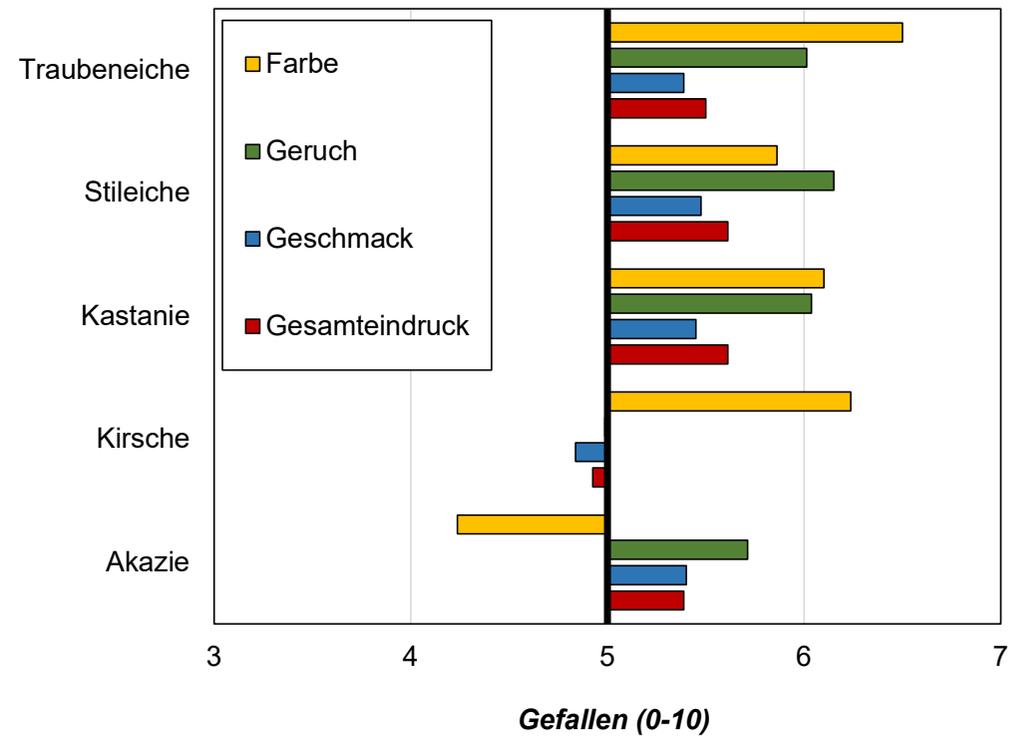
Lagerung für 1 Monat

# Wird Gin durch die Holzfassreifung besser?

**Ginrezept "Feuer/Erde (FE)"**



**Ginrezept "Luft/Wasser (LW)"**

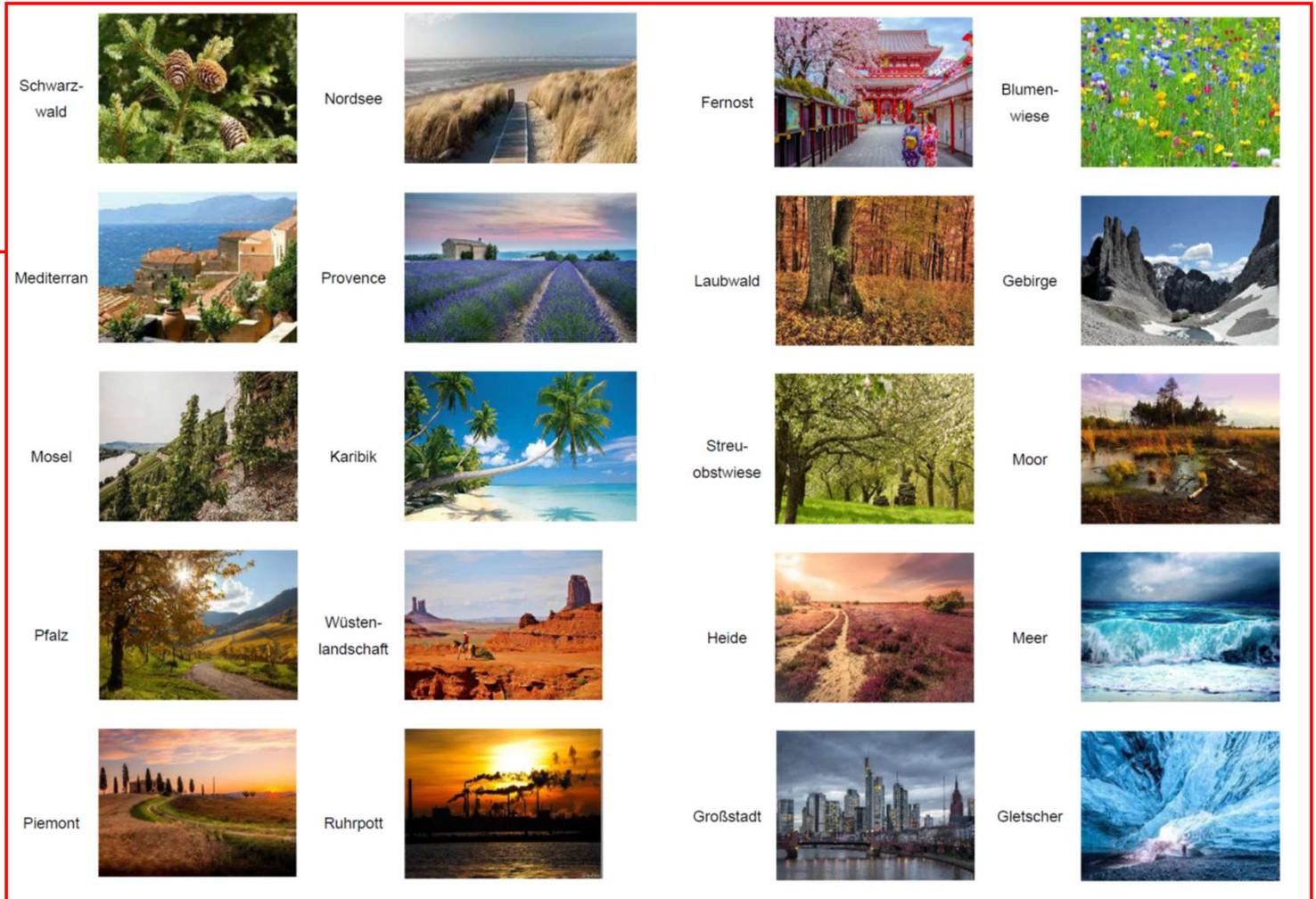


Befragung von 80 Konsumentinnen und Konsumenten im Alter zwischen 21 und 71 Jahren

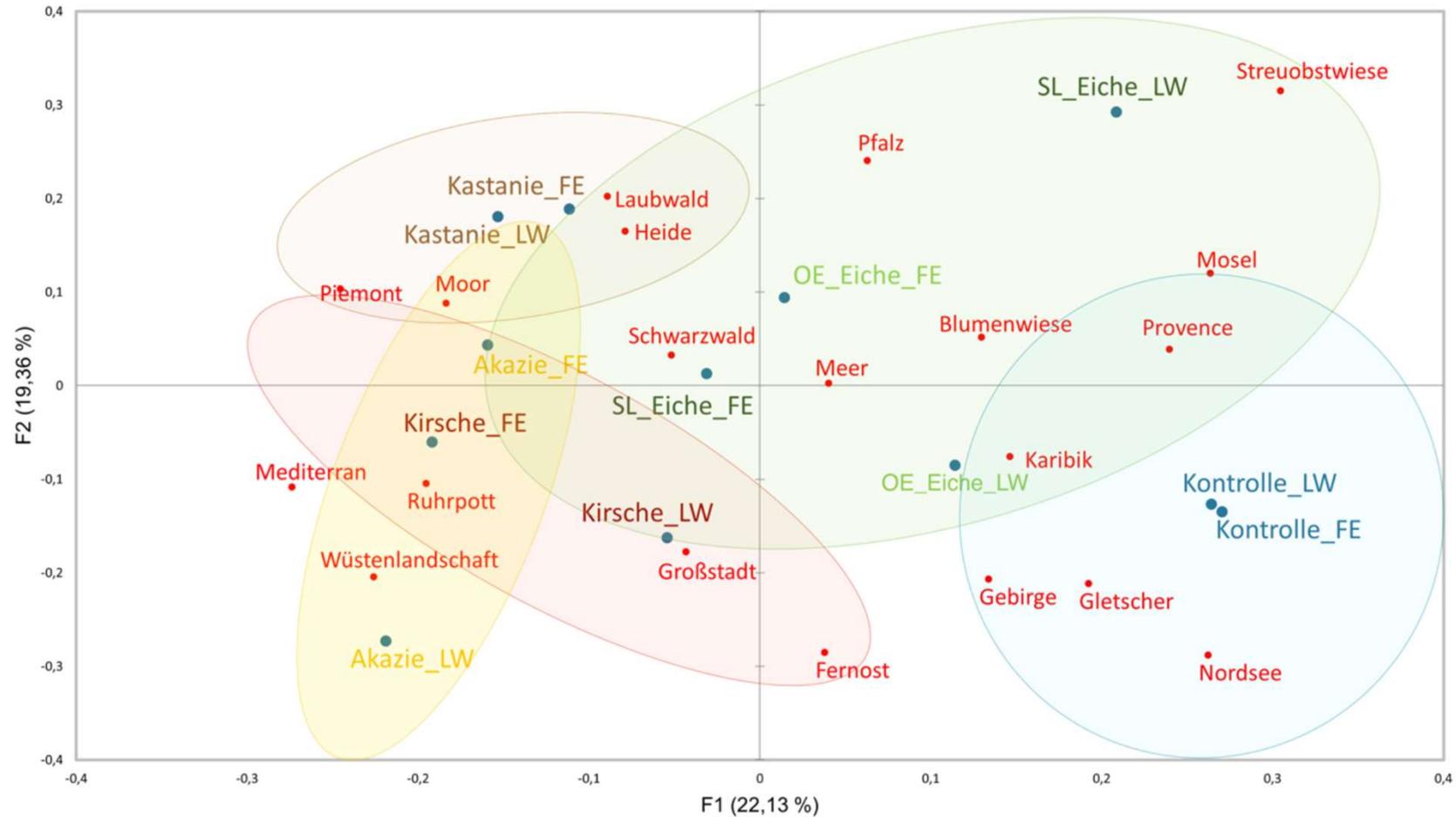
# Was assoziieren die Konsumenten mit holzgereiftem Gin?

## Assoziationskategorien

- **Landschaften**
- **Jahreszeiten/Saisonen**
- **Emotionen**
- **Farben**
- ...

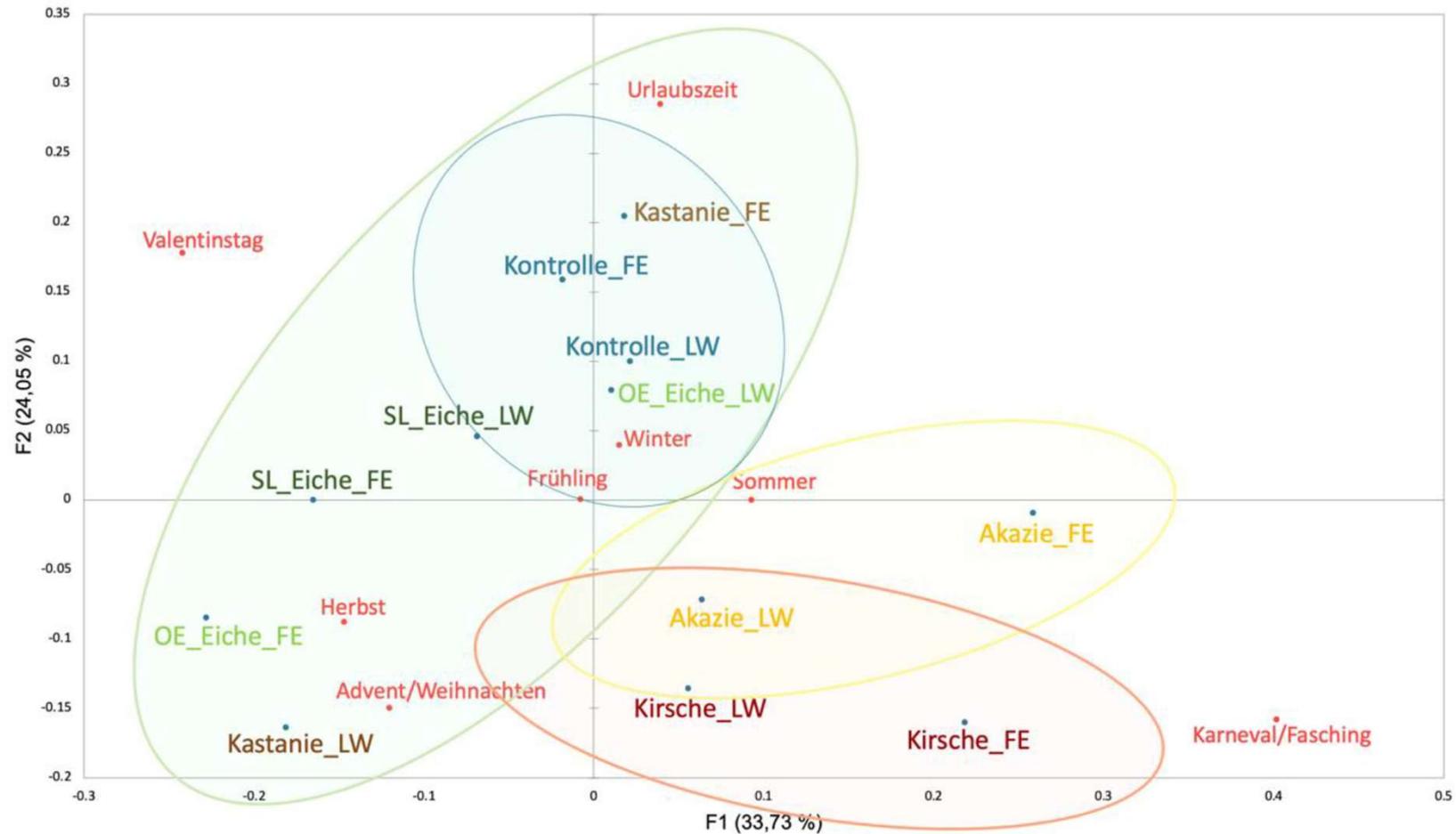


# Assoziation mit Landschaften



Befragung von 80 Konsumentinnen und Konsumenten im Alter zwischen 21 und 71 Jahren

# Assoziation mit Jahreszeiten



Befragung von 80 Konsumentinnen und Konsumenten im Alter zwischen 21 und 71 Jahren

# Expertise **Gin** gereift im Kastanienholzfass

-  Dunkelgrün, Kastanienbraun
-  Wacholder mit ätherischer Aromatik
-  Mehr Körper und natürliche Süße durch das Holz
-  Wald, Ruhe, Entspannung
-  Herbst / Winter
-  Nostalgisch, zahm



# Zusammenfassung

- Gin als sensorisches Abbild einer Landschaft/Jahreszeit/Emotion
- Mit Gin kann man wunderbar experimentieren (Bathtub Gin – Gin Likör – Cask Aged Gin – Sloe Gin – Alkoholfreie Produkte – over-proof Gin)
- Die Holzfasslagerung eröffnet neue Dimensionen in der Sensorik und in der Vermarktung von Gin





Vielen Dank für Ihr Interesse



Thomas Blum

**Wissenschaftlich-  
technischer  
Mitarbeiter**

 Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Agroscope

 **D**estillate  
**A**groscope  
**R**égie  
**F**édérale des alcools



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,  
Bildung und Forschung WBF

**Agroscope**

# Destillate aus Sorghum

**Thomas Blum**

25. März 2025

[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) | gutes Essen, gesunde Umwelt



# Inhalt

- Was ist Sorghum
- Versuchsstruktur
- Versuchsablauf
- Sensorische Resultate
- Ausblick



# Herkunft Sorghum

- Süssgras (aus Familie der Poaceae)
  - Mit und ohne Körner
- Aus Afrika stammend
- Trockenresistent (Bildung einer Wachsschicht um Wasserverdunstung zu minimieren)
- Platz 5 bei der weltweiten Getreideproduktion
- Anbauversuche im Reckenholz
  - Verwertung der Zuckerhirse





# Versuchsstruktur

Ernte					
2022		2023		2024	
Sorte	Safttyp	Sorte	Safttyp	Sorte	Safttyp
CSSH-45	Rohsaft	CSSH-45	Rohsaft	CSSH-45	Dicksaft
ES Hyperion	Rohsaft	CSSH-45	Dicksaft	Saphir	Dicksaft
KWS Sole	Rohsaft	Saphir	Rohsaft	ES Hyperion	Rohsaft
		Saphir	Dicksaft	ES Hyperion	Dicksaft
		ES Hyperion	Rohsaft	ES Athena	Rohsaft
		ES Hyperion	Dicksaft	ES Athena	Dicksaft



# Versuchsablauf



Ernte



Pressen



Rohsaft



Eindicken (ca. 70-80 Brix)



Vergären  
(12-30 Tage)

Verdünnen  
(Anfangsgehalt)



Destillieren  
(2 Böden + Kat.)



# Zuckergehalte und Hefen

Ernte								
2022			2023			2024		
Sorte	Brix	Hefe	Sorte	Brix	Hefe	Sorte	Brix	Hefe
CSSH-45 (R)	16.0	1895C	CSSH-45 (R)	17.0	1895C	CSSH-45 (R)*	14.1	Pro Rum
ES Hyperion (R)	14.0	1895C	CSSH-45 (D)	75.0	1895C	CSSH-45 (D)*	72.8	Pro Rum
KWS-Sole (R)	7.9	1895C	Saphir (R)	11.0	1895C	Saphir (R)*	11.0	Pro Rum
			Saphir (D)	67.0	1895C	Saphir (D)*	73.1	Pro Rum
			ES Hyperion (R)	11.5	1895C	ES Hyperion (R)	13.2	Pro Rum
			ES Hyperion (D)	70.0	1895C	ES Hyperion (D)	79.9	Pro Rum
						ES Athena (R)	9.9	Pro Rum
						ES Athena (D)	82.4	Pro Rum

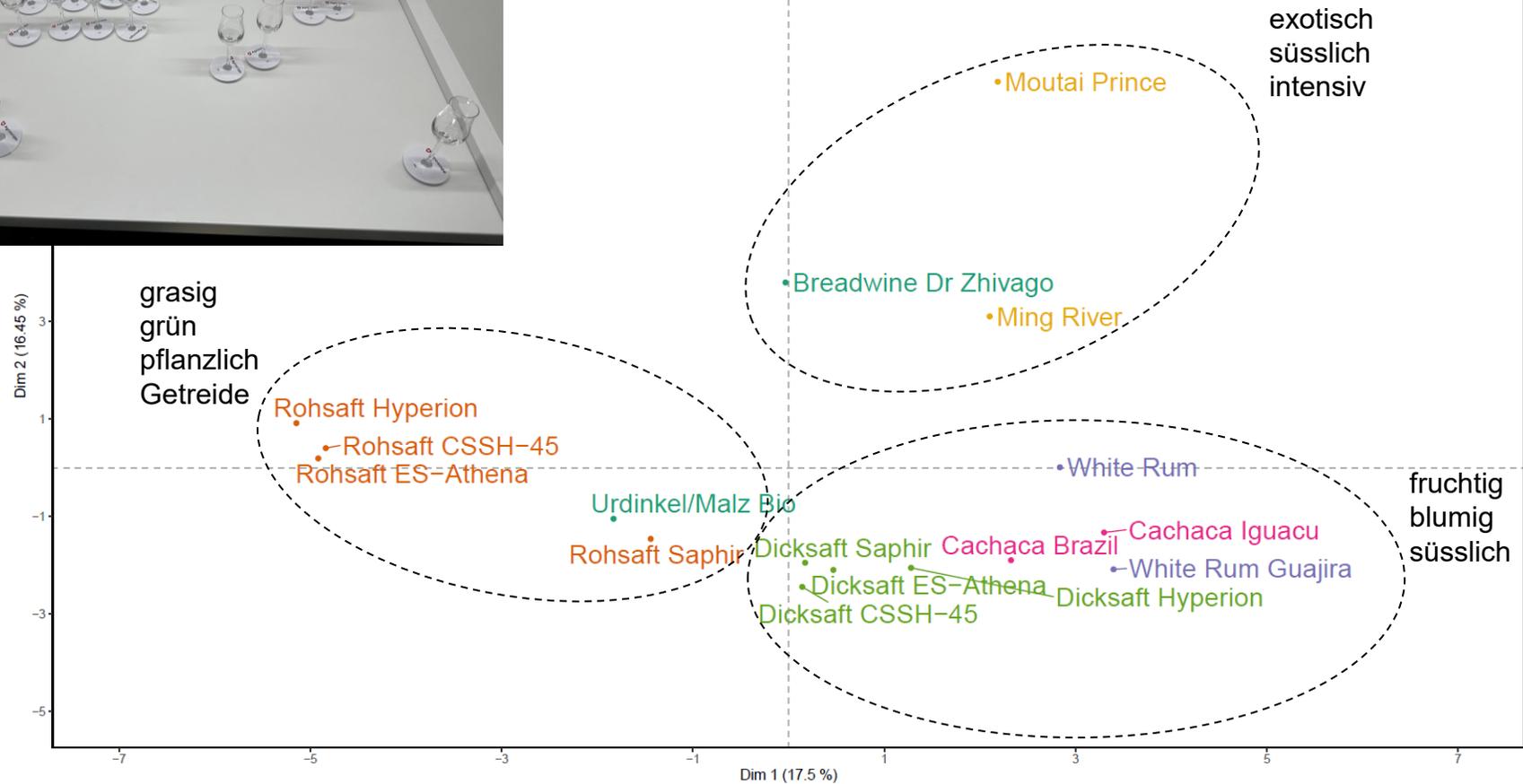
\* nur Variante Dicksaft



# Resultate Sensorik - Napping



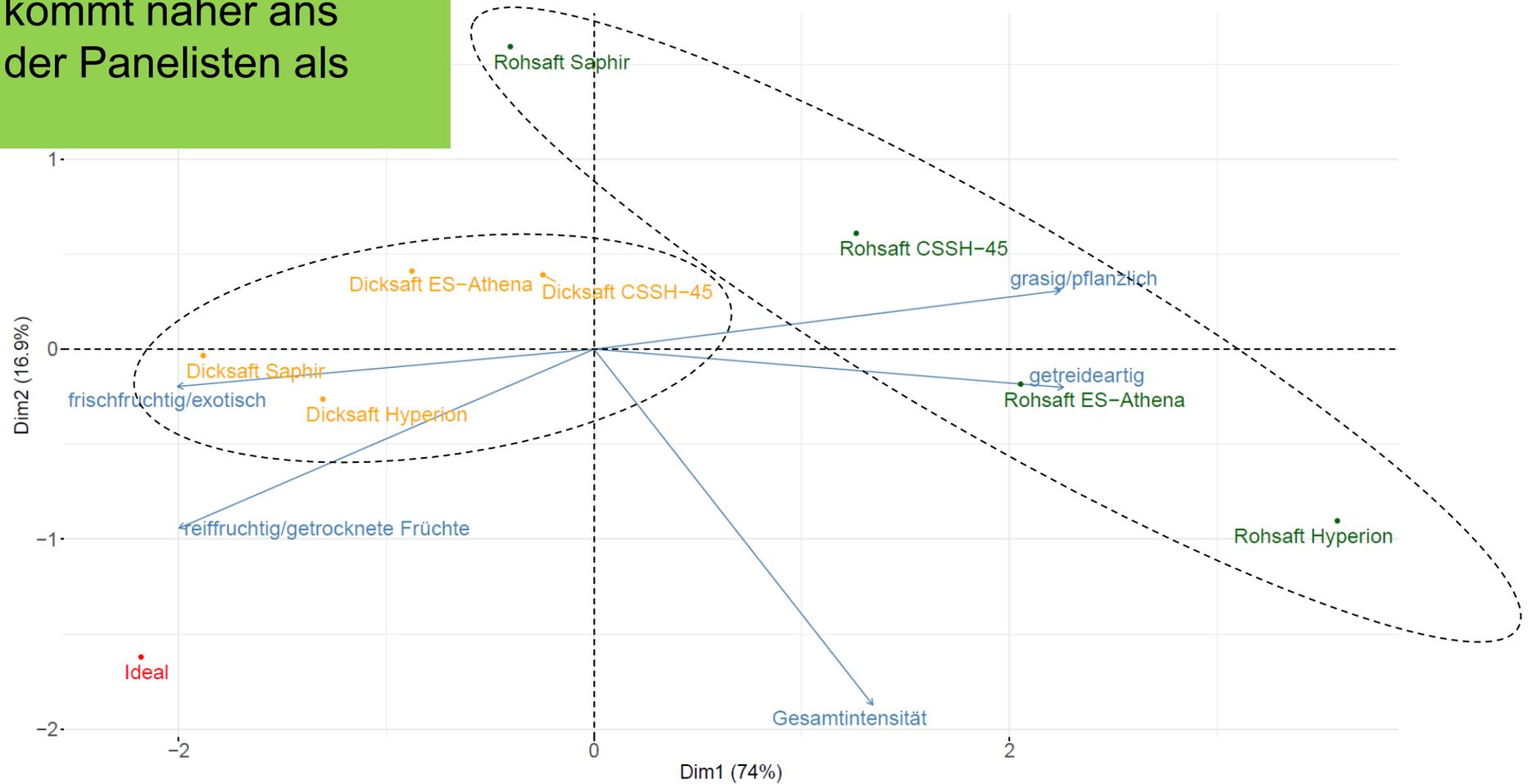
Sorghum-Dicksaft hat aromatische Ähnlichkeit zu weissem Rum und Cachaça





# Resultate Sensorik – Ideal Profiling

Sorghum-Dicksaft kommt näher ans Vorstellungs-Ideal der Panelisten als Rohsaft

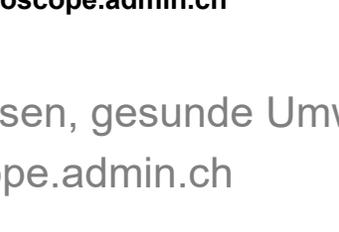
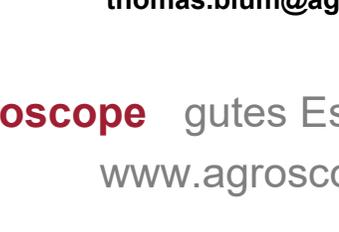
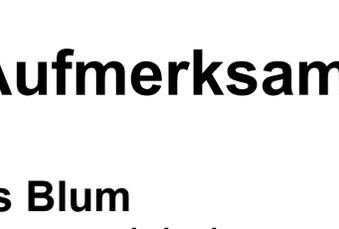




# Ausblick

- Anbauversuche mit Zuckersorghum am Reckenholz abgeschlossen
- Destillationsversuche «in kleinem Rahmen» abgeschlossen
- Möglichkeit der Begleitung eines Projektes durch Agroscope bei Produzenten (Anbau und Destillation)
- Bei Interesse bitte melden.

Degustationsmuster im Foyer nach der Tagung. Bitte nur riechen.  
Fragebogen über QR-Code auf dem jeweiligen Tisch aufrufbar.  
Vielen Dank für Ihre Mitarbeit



**Danke für Ihre Aufmerksamkeit**

**Thomas Blum**  
thomas.blum@agroscope.admin.ch

**Agroscope** gutes Essen, gesunde Umwelt  
www.agroscope.admin.ch





Andreas  
Bühlmann

**FG NPP**  
**Agroscope**



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft,  
Bildung und Forschung WBF

**Agroscope**

# Damassine Hefe im Fokus

**Andreas Bühlmann**

25. März 2025

[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) | gutes Essen, gesunde Umwelt



# Inhalt

- AOP Damassine
- Laborversuch
  - Analytische Resultate
  - Sensorische Resultate
- «Echter» Versuch
  - Analytische Resultate
  - Sensorische Resultate
- Fazit & Ausblick



**La Damassine** désigne l'eau-de-vie, certifiée, obtenue à partir des fruits de damassons rouges.

**Date d'enregistrement de l'AOP** : 09.03.2010

**Nombre de producteurs** : 80

**Distilleries à façon certifiées** : 3

**Production annuelle moyenne** : ~5000L à 100% vol.

**Objectif de l'interprofession AOP Damassine** : accompagnement et amélioration constante de la qualité du distillat !

**Problématique** : En 2018 et dans les années suivantes, nous avons régulièrement observé des problèmes dans la fermentation. L'enlevurage spontané est utilisé par la majorité des producteurs. Notre question était la suivante : quelle levure choisir pour optimiser la fermentation et produire de la Damassine AOP avec des qualités organoleptiques optimales ?



# AOP Damassine Victor Egger

- Ziel 1. Was ist besser – A) spontan oder B) Reinzuchtheefe
- Wenn A) wie steigern wir Qualität in Spontangärung
- Wenn B) gibt es geeignete Reinzuchtheffen oder besteht Potential für eine Damassine AOP Reinzuchtheefe



# Versuchsstruktur Reinzucht vs. Spontan

## «Laborversuch» Agroscope

1 Maische, spontan vs. Reinzucht  
Sensorik, Analytik  
Hefe isolieren

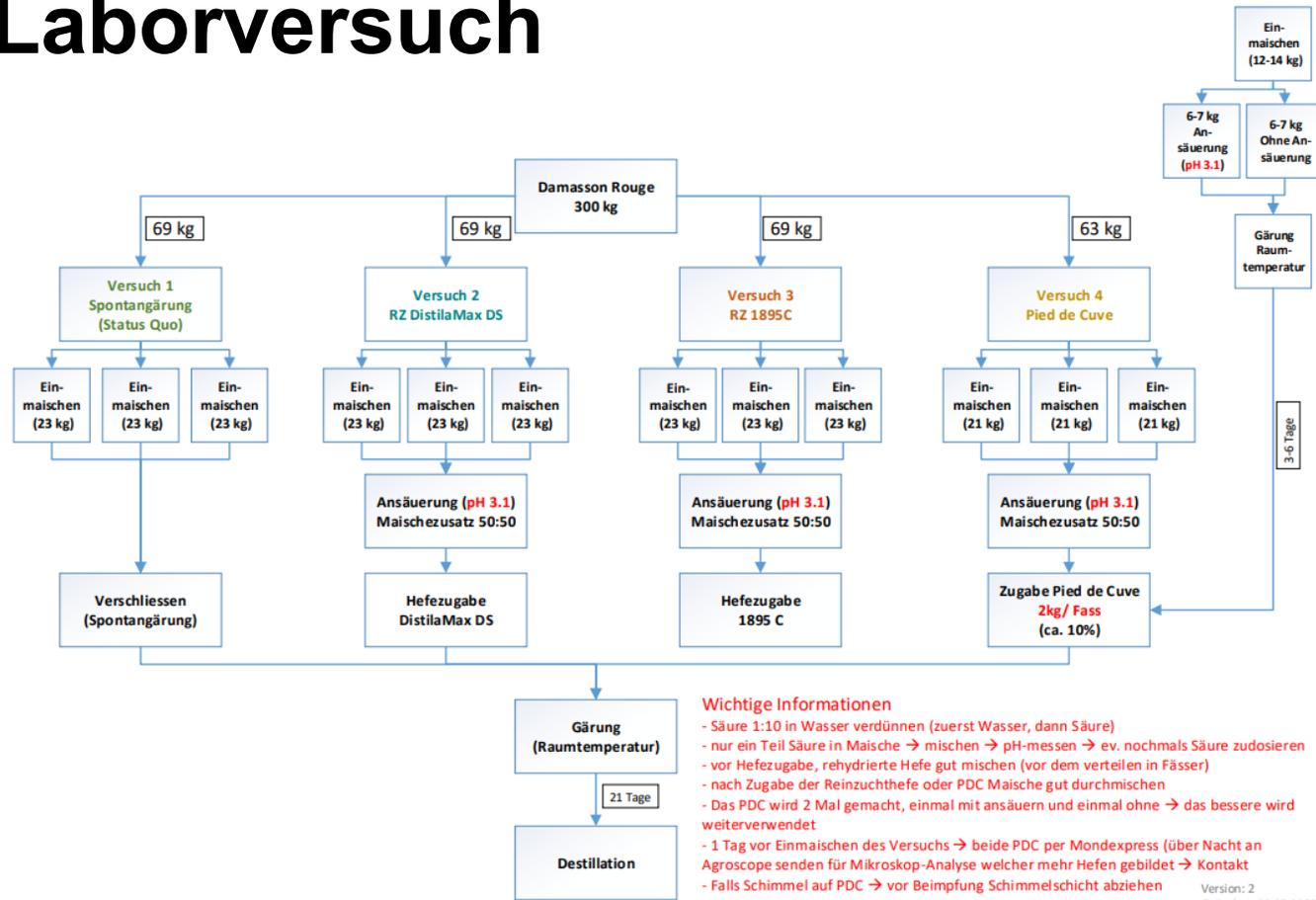
## «Echter Versuch» AOP Produkte

35 AOP Produkte  
Sensorik, Analytik  
Hefe isolieren





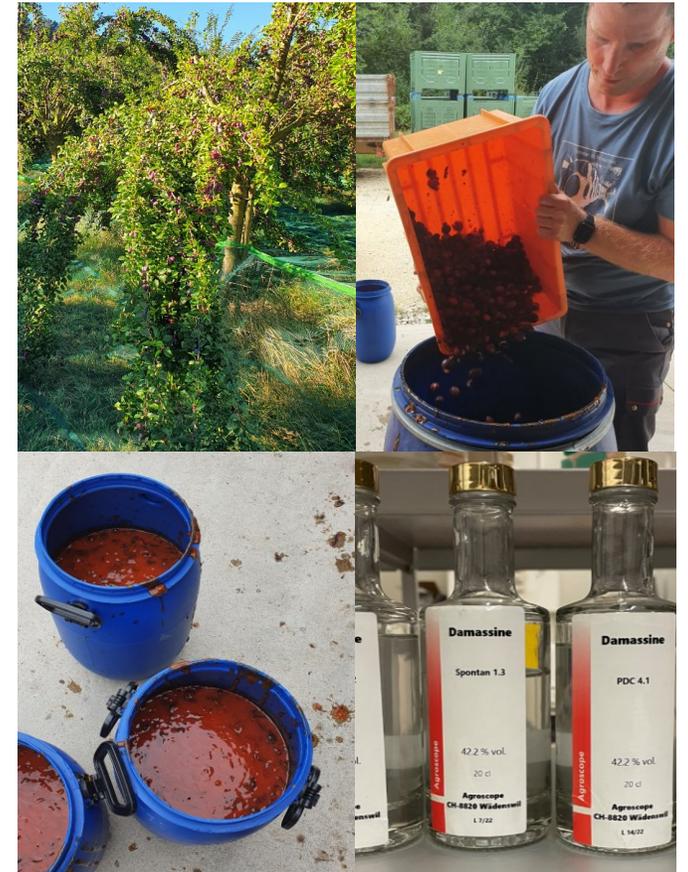
# Laborversuch



### Wichtige Informationen

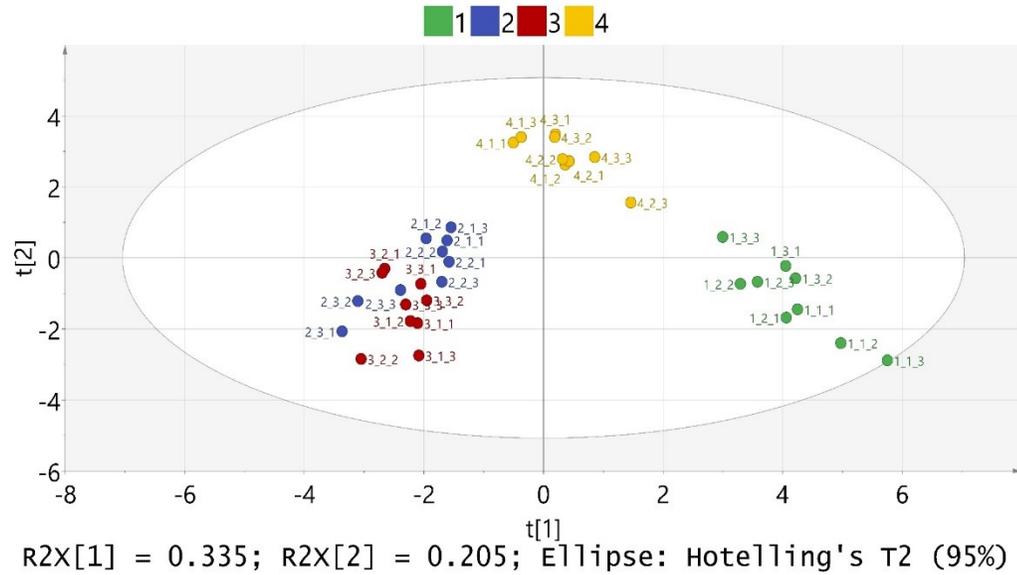
- Säure 1:10 in Wasser verdünnen (zuerst Wasser, dann Säure)
- nur ein Teil Säure in Maische → mischen → pH-messen → ev. nochmals Säure zudosieren
- vor Hefezugabe, rehydrierte Hefe gut mischen (vor dem verteilen in Fässer)
- nach Zugabe der Reinzuchthefer oder PDC Maische gut durchmischen
- Das PDC wird 2 Mal gemacht, einmal mit ansäuern und einmal ohne → das bessere wird weiterverwendet
- 1 Tag vor Einmaischen des Versuchs → beide PDC per Mondexpress (über Nacht an Agroscope senden für Mikroskop-Analyse welcher mehr Hefen gebildet → Kontakt
- Falls Schimmel auf PDC → vor Beimpfung Schimmelschicht abziehen

Version: 2  
Geändert: 25.07.2022





# Resultate Analytik



Compound 15

Retention time = 15.93 min

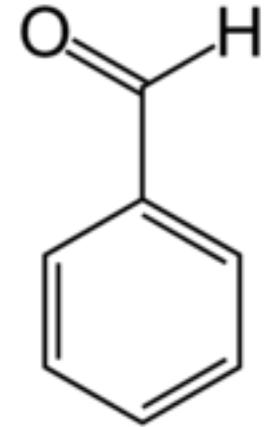
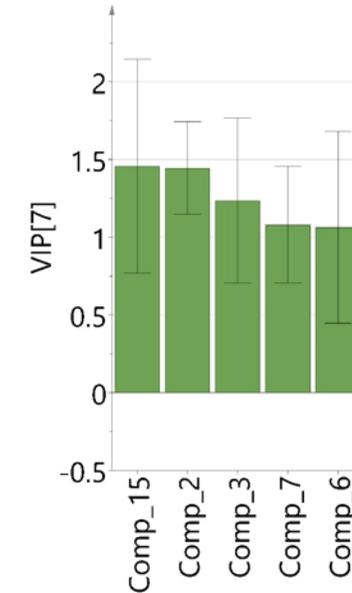
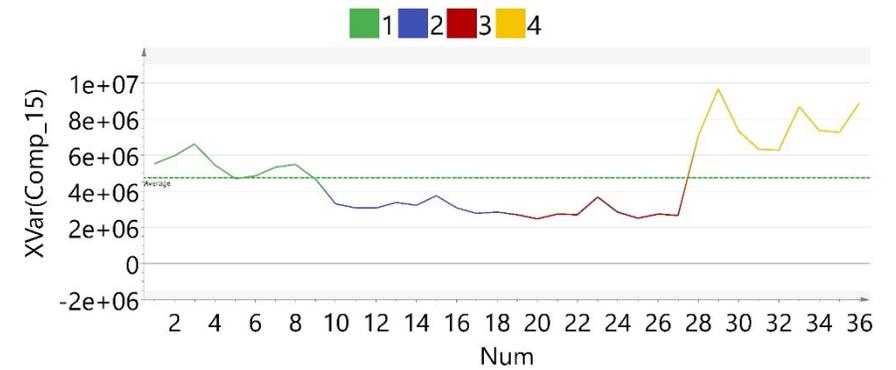
identified as: **Benzaldehyde**

NIST database match factor = 92.1 %

CAS-No: 100-52-7

Base peak m/z: 77

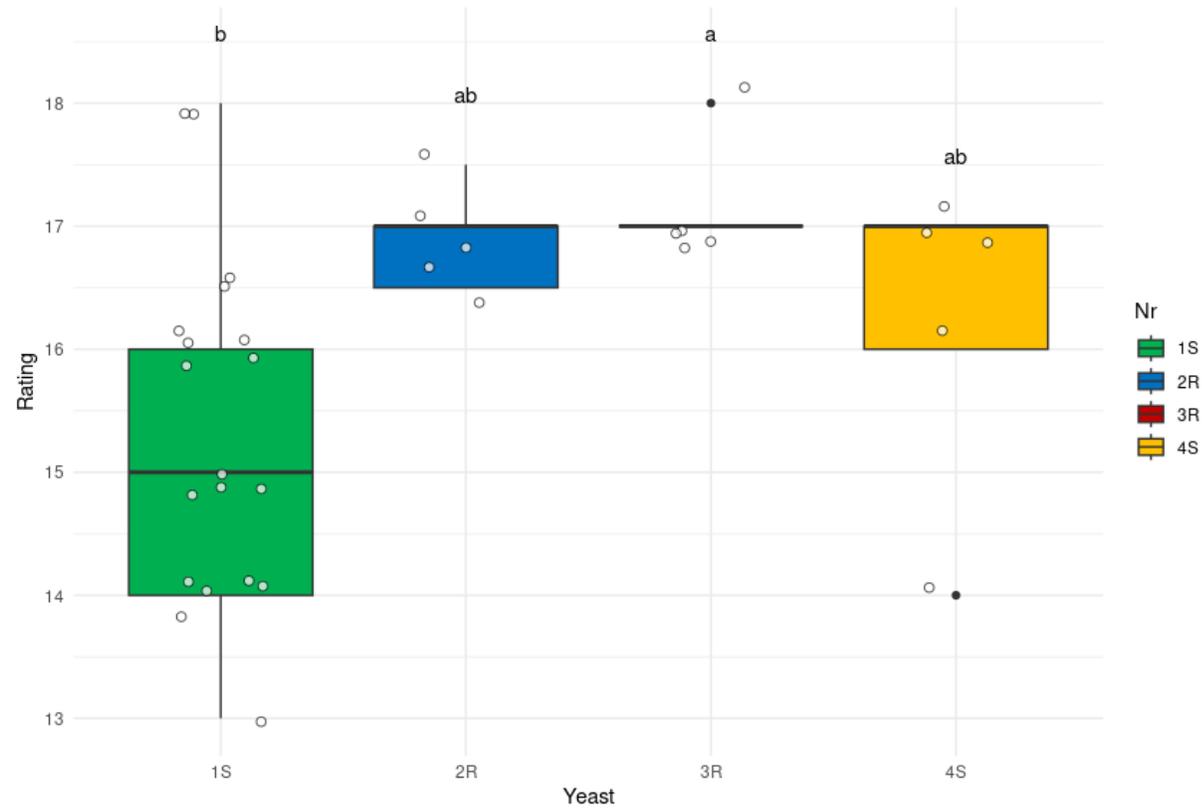
Molar weight: 106.041865



Reinzucht vs Spontan kann klar unterschieden werden  
 Spontangärungen zeigen mehr Benzaldehyd  
 Typische Steinobstnote



# Resultate Sensorik



Reinzuchthefen tendenziell höheres Rating  
Pied de Cuve besser als spontan



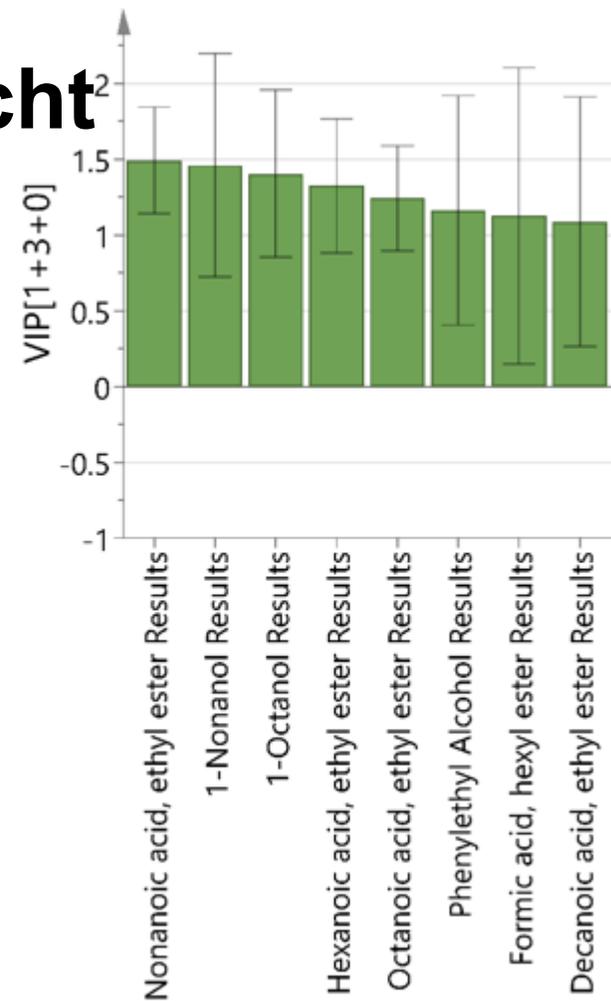
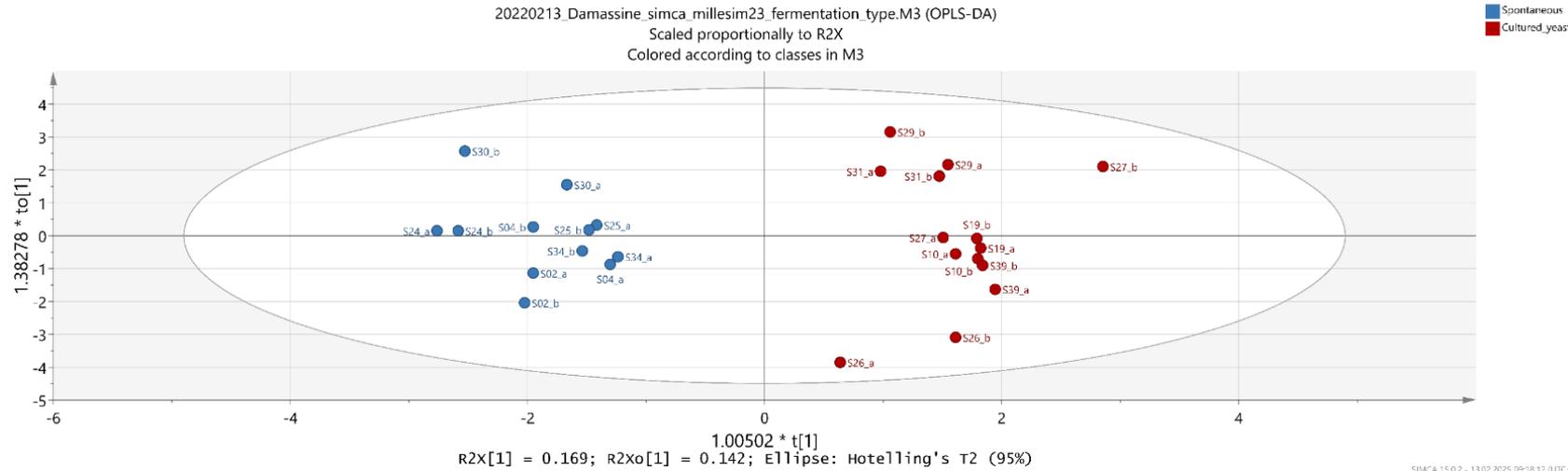
# Versuchsstruktur AOP

30 AOP Produkte von 2023 werden sensorisch und analytisch bewertet

Maische wurde Ende Gärung zur Isolation von Hefen an Agroscope geschickt



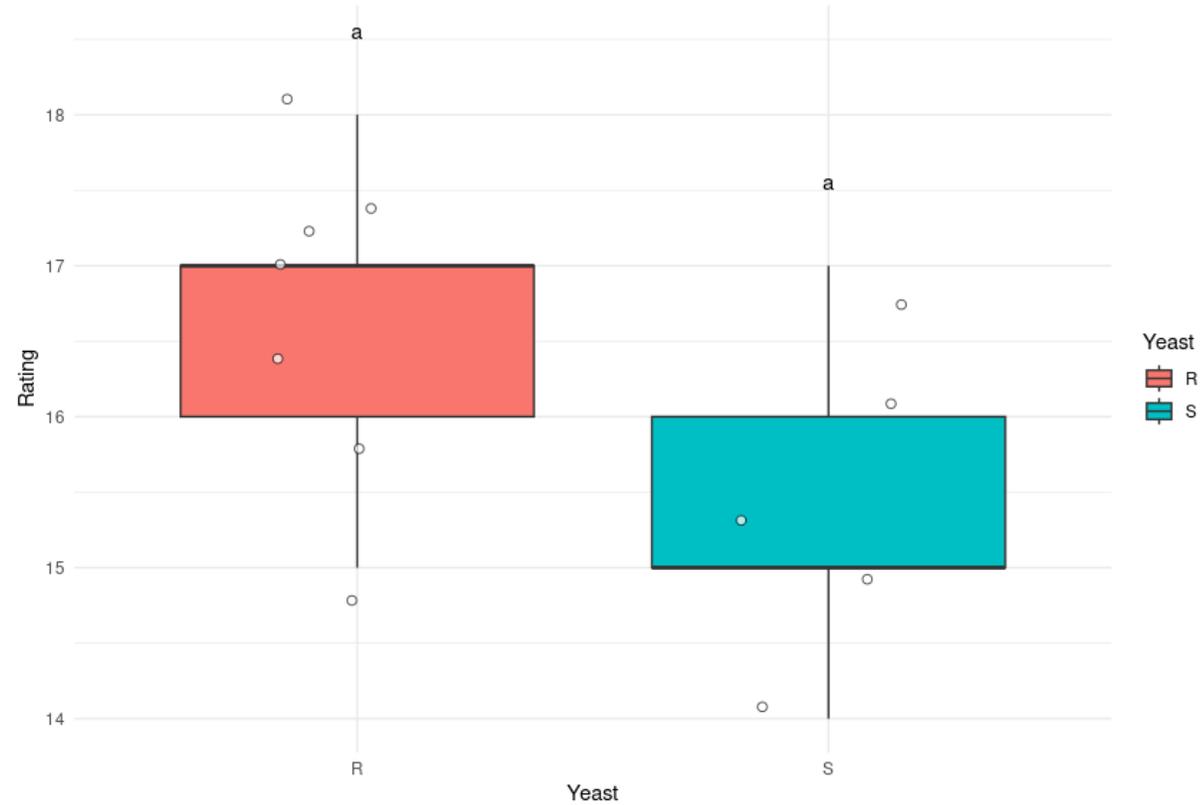
# Resultate Analytik Spontan vs Reinzucht



Reinzucht vs Spontan kann klar unterschieden werden  
Spontangärung zeigen mehr Längerkettige Ester-  
Ölig, Wachsig Aromatik?



# Resultate Sensorik

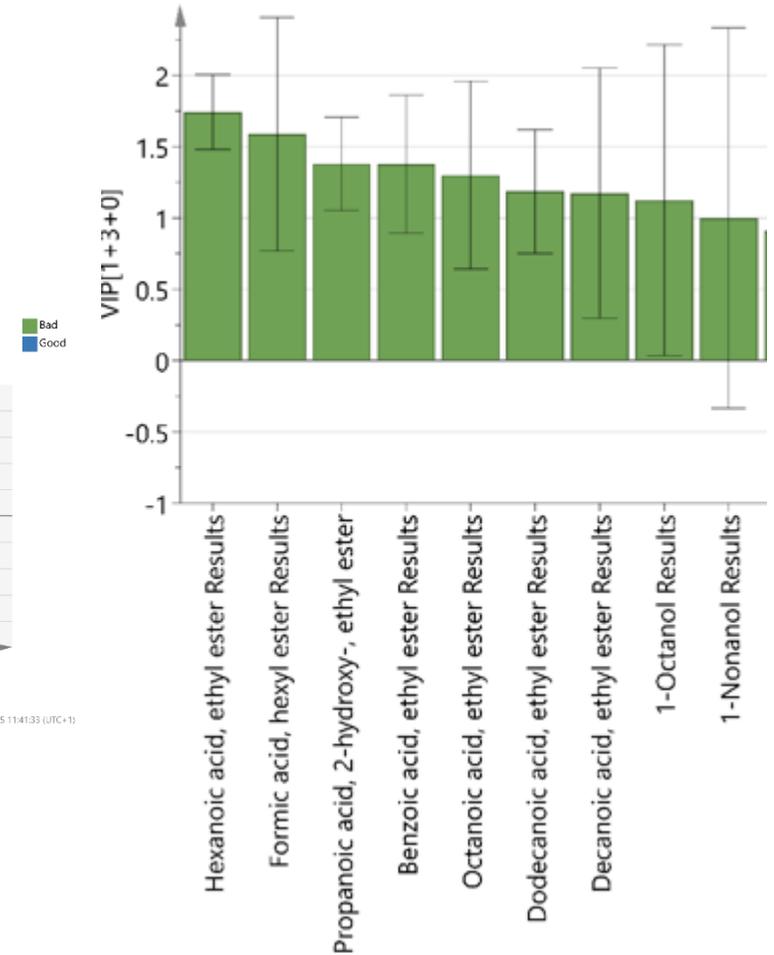
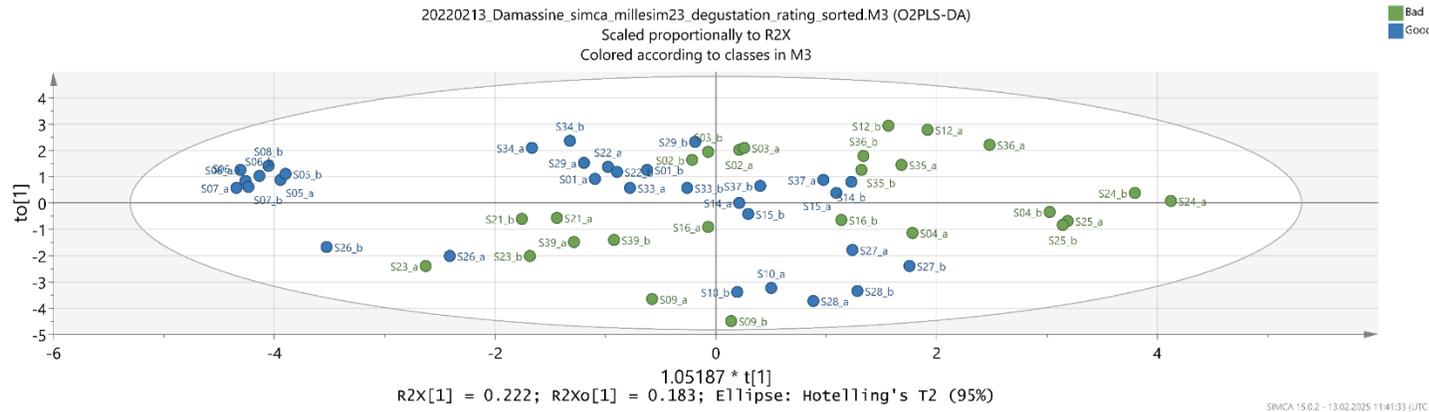


Reinzuchthefen tendenziell höheres Rating



# Welche Aromen sind gut

20220213\_Damassine\_simca\_millesim23

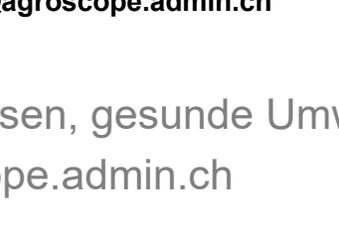
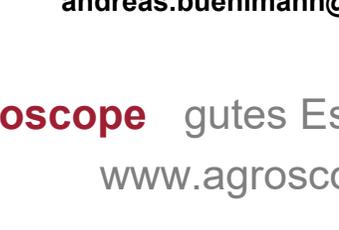


Schlechtere Ratings höher in  
Langerkettigen Estern



# Fazit & Ausblick

- Ziel 1. Was ist besser – A) spontan oder B) Reinzuchtheefe
- Analytik gibt Einblicke in Aromatik- Längerkettige Ester für Liking nicht gut
- Produzenten motivieren Reinzuchthefen zu benutzen – Qualität sollte steigen
- Soll es eine Damassine AOP Hefe geben? Macht das Sinn?
- Analysen der gesammelten Hefestämme weiterführen



**Danke für Ihre Aufmerksamkeit**

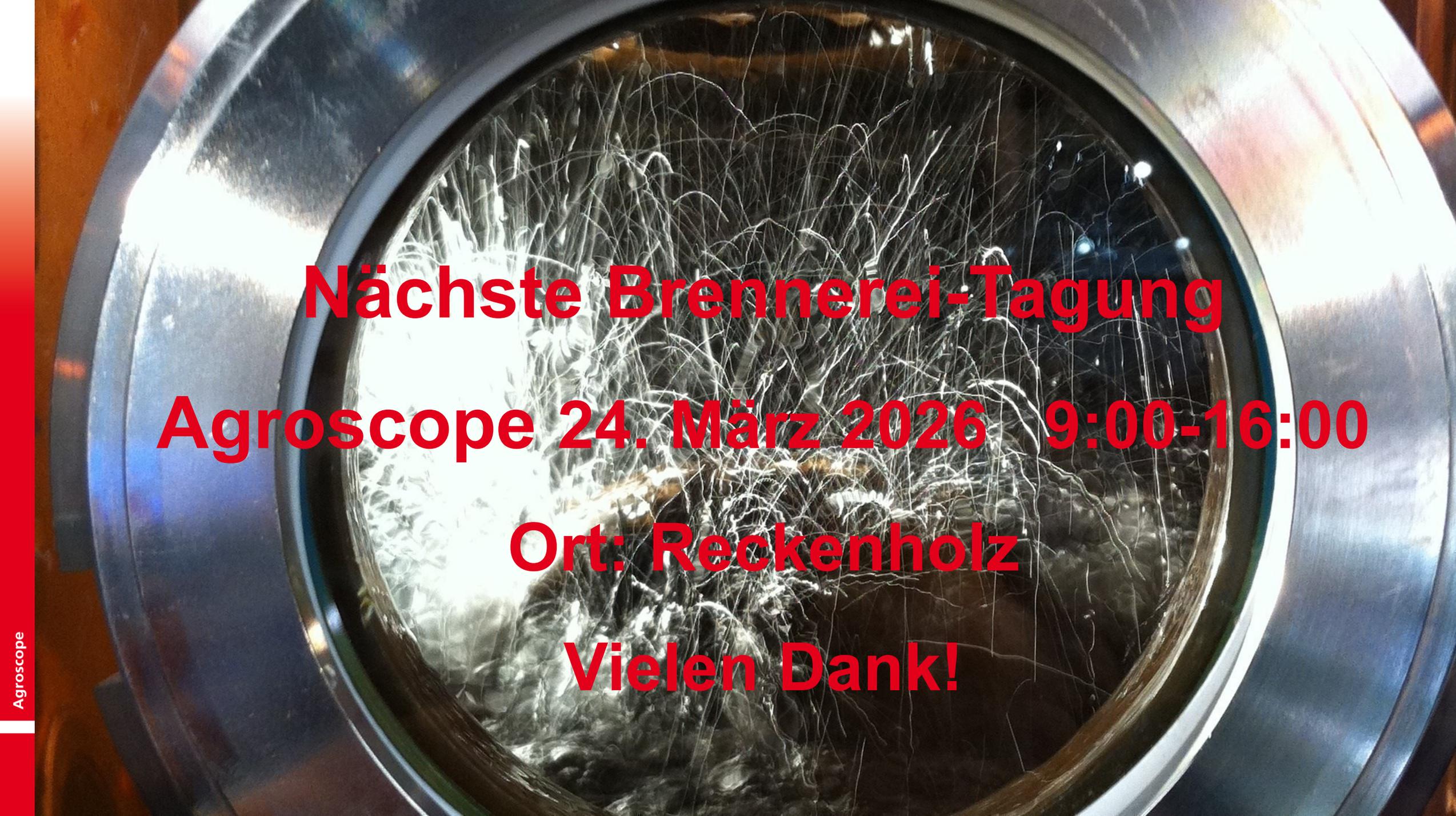
**Andreas Bühlmann**

[andreas.buehlmann@agroscope.admin.ch](mailto:andreas.buehlmann@agroscope.admin.ch)

**Agroscope** gutes Essen, gesunde Umwelt

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





**Nächste Brennerei-Tagung**  
**Agroscope 24. März 2026 9:00-16:00**  
**Ort: Reckenholz**  
**Vielen Dank!**