

AGROSCOPE, SCHWEIZ

# Schwerpunkte der Brennereitagung

*Ende April kamen über 75 Personen zur Brennerei-Tagung von Agroscope am Standort Reckenholz (Zürich) – aus der Schweiz und dem grenznahen Ausland. Nebst aktuellen Informationen des Bundesamts für Zoll und Grenzsicherheit und Branchenverbänden, war die Fraktionierung durch Leitfähigkeitsmessung an einem Praxisbeispiel das Hauptthema.*



Manfred Gössinger erläutert das Prinzip der Nachlaufabtrennung anhand der Leitfähigkeitsmessung.



## Agroscope

Agroscope ist das Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung und ist dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) angegliedert. Agroscope leistet einen bedeutenden Beitrag für eine nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft. Die Forschung erfolgt entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Land- und Ernährungswirtschaft. Ziele sind eine wettbewerbsfähige und multifunktionale Landwirtschaft, hochwertige Lebensmittel für eine gesunde Ernährung sowie eine intakte Umwelt. Agroscope zeichnet sich aus durch die Kombination von Forschung, Politikberatung, Vollzug, Wissensaustausch und Technologietransfer sowie durch die Verbindung von anwendungsorientierter Grundlagenforschung und Praxisnähe.

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

Der Moderator, Andreas Bühlmann, bei Agroscope der Leiter der Forschungsgruppe Nacherntequalität, eröffnete die Tagung mit einer kurzen Übersicht zu den Aktivitäten des DARF-Projekts (Destillate Agroscope Régie Fédérale des alcools). DARF ist eine Plattform die zur Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Destillate beitragen soll. Neben der Organisation dieser Tagung gehören auch Forschungsprojekte, die durch die Branche über einen Forumsprozess eingereicht werden können. Des Weiteren zählt das Kurswesen, mit Brennkursen an verschiedenen landwirtschaftlichen Zentren sowie die Prämierung von Edelbränden zu den Aufgaben dieses Projekts.

## REKORD BEI DER DISTISUISSE

Max Kopp, scheidender Präsident der größten Schweizer Spirituosen Prämierung „DistiSuisse“, eröffnete den Teilnehmern nochmals einen Rückblick auf die letztjährige Prämierung. Dabei wurde eindrücklich ersichtlich, dass die Anzahl der eingereichten Produkte seit Beginn der Prämierung von 410 (2011) auf 790 (2023) fast verdoppelt werden konnte. Die Vorarbeiten für die kommende „DistiSuisse“ im Sommer 2025 sind bereits angelaufen.

## ZWEI VERBÄNDE, EIN ZIEL

Augustin Mettler, Präsident des Branchenverbands „Die Schweizer Brenner“ und Daniel Zraggen, Mitglied der „Sektion Schweizer Spirituosen“ von „SpiritSuisse“ erläuterten die Aufgaben und Ziele des jeweiligen Verbandes. Trotz vielen Schnittstellen bezüglich der Ziele beider Verbände ist deren Zusammensetzung ver-



Max Kopp, Inforama Oeschberg, stellt den Teilnehmern den neuen Brenner der mobilen Brennanlage, Christoph Fankhauser, vor.

schieden. Der Verband „Die Schweizer Brenner“, der vor allem aus kleineren und mittleren Destillationsbetrieben besteht, setzt sich ein, um die Sympathie für Produkte der Schweizer Produzenten zu fördern. Sei dies durch Kooperationen mit verschiedenen Verbänden aus dem Gastro-, Bar- oder Confiserie-Bereich.

„SpiritSuisse“ besteht vor allem aus den wichtigsten Produzenten und Distributoren in der Schweiz. Dazu zählen große einheimische Firmen und aber auch Schweizer Filialen von internationalen Spirituosenunternehmen. Die „Sektion Schweizer Spirituosen“, bestehend aus 21 einzelnen Mitgliedern, ist Teil dieses Verbands. Das Verbandsziel von „SpiritSuisse“ ist unter-



## Brennereitagung Agroscope

Alljährlich organisiert Agroscope, die landwirtschaftliche Forschungsstelle der Schweiz, unter dem Projekt DARF und in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) eine Informationstagung für die Brennereibranche, Berater und interessierte Kreise durch. Die nächste Tagung wird voraussichtlich im Frühjahr 2025 stattfinden. Infos unter [www.destillate.agroscope.ch](http://www.destillate.agroscope.ch) oder über den QR Code.





**Auf die Theorie folgt die Praxis: Demonstration der Leitfähigkeitsmessung an der mobilen Brennerei.**

anderem die Förderung von Produktion und Handel von Qualitätsspirituosen sowie eine deutliche Abgrenzung zu minderwertiger Tiefpreisware.

## AROMA

In Bezug auf die Schweizer Getränkeverordnung wurden von Franziska Franchini vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen einige Änderungen in der Schweizer Getränkeverordnung bekannt gegeben. Vor allem bei der Kategorie „Gin“ wurden einige Anpassungen vorgenommen. Neu muss nicht mehr der „Wacholderbeeregeschmack“, sondern, wie aus Sicht der sensorischen Sprache

korrekt bezeichnet, dass „Wacholderbeerenaroma“ in einem Gin vorherrschend sein. Des Weiteren ist die Unterkategorie „London Gin“ nun in einem einzelnen Absatz im Artikel „Gin“, separat definiert, so wie es auch in der EU-Spirituosenverordnung gehandhabt wird. Zusätzlich ist auch die Bezeichnung „dry“ in Bezug auf „Gin“, „Destillierten Gin“ und „London Gin“ explizit definiert.

Eine Änderung gab es auch bei den Nebenbestandteilen von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, sodass Furfural neuerdings über einen Höchstwert von 0.005g/l geregelt ist (früher: „nicht nachweisbar“). Außerdem ist neu auch Topinambur mit einem Mindestalkoholgehalt von 38% vol. definiert.

## SCHLUPFWESPEN GEGEN KEF

Dominique Mazzi vom Agroscope Standort Cadenazzo (TI) erläuterte Versuchsergebnisse zur biologischen Bekämpfung der Kirschesigfliege (*Drosophila suzukii*). Nach Forschungen im Hochsicherheitslabor konnte eine Schlupfwespenart als bester Kandidat identifiziert werden, welcher durch Freilassungen in Feldkäfigen bestätigt werden konnte. Während in Italien bereits kommerzielle Freilassungen dieser exotischen Parasitoiden stattfinden, kann in der Schweiz voraussichtlich nicht vor 2026 damit gerechnet werden.

## ENTSCHÄRFUNG IM MESSWESEN

Das Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG) mit den Vertretern Jean-Claude Fleury, Roland Jossen und Massimo Grassi informierten über den aktuellen Stand zur Überarbeitung des Schweizer Zoll- und Alkoholgesetzes sowie über die Motion Regazzi, welche Änderungen in den gesetzlichen Grundlagen verlangt, sodass Kleinproduzentinnen und -produzenten eine Brennkonzession für ihre Hausbrennereien erlangen können.

Des Weiteren wurde über verschiedene Änderungen in den Pflichtenheften der Brennereien informiert. Unter anderem müs-

sen die Produzenten nicht mehr die vergriffenen, amtlich geeichten Alkoholspindeln verwenden, sondern sind frei in der Wahl eines Messmittels. Die amtliche Feststellung des Alkoholgehalts durch das BAZG erfolgt weiterhin mit geeichten Alkoholmessmitteln gemäß Alkoholbestimmungsverordnung und ist bei Differenzen maßgebend.

## LEITFÄHIGKEIT

Der Nachmittag der Tagung wurde der Brennereitechnologie gewidmet. Prof. Dr. Manfred Gössinger, HBLA Klosterneuburg erläuterte den anwesenden Teilnehmenden seine Versuchsergebnisse, welche schon verschiedentlich in der Kleinbrennerei publiziert wurden, sowie die praktische Anwendung der Leitfähigkeitsmessung in der Brennerei. Nebst den theoretischen Erklärungen im Saal, wurde der Einsatz und die Funktion eines Leitfähigkeitsmessgeräts an der mobilen Brennerei demonstriert. Zur Veranschaulichung wurde dazu von Brenner Christoph Fankhauser, Inforama Oeschberg, eine Apfelmaische destilliert und in 100-ml-Flaschen aufgefangen. Anhand der erhaltenen Messwerte konnte im Saal der N-Punkt zur Abtrennung des Nachlaufs vom Mittelauf bestimmt werden. Zum Abschluss konnten sich die Teilnehmenden mit ihrem Geruchssinn selbst ein Bild der Fraktionierung machen.

Text und Bilder: **Thomas Blum/Agroscope**

Erbslöh  
104 x 150 mm  
4c