



Bei der herausfordernden Aufgabe des Schnellverkosters geht es vor allem um eine schnelle sensorische Analytik.



Juroren und Helfer der DistiSuisse 2025/2026

VERKOSTUNGSTAGE FÜR DIE DISTISUISSE

Sensorische Höchstleistungen

Vom 11. bis 13. August 2025 verkostete, bewertete und beschrieb in Wädenswil eine Fachjury rund 500 Spirituosen von insgesamt 51 Betrieben. Unter dem Juryleiter Thomas Blum (Agroscope) fand die Verkostung der größten Schweizer Spirituosenprämierung, der DistiSuisse, statt. Er gibt hier Einblick in die vielfältigen Aufgaben rund um dieses bedeutende Branchenereignis.

Die DistiSuisse findet jedes zweite Jahr statt. Wie schon in den vergangenen Austragungen stellte Agroscope das Jurypräsidium. Die Prämierung hat nicht nur das Ziel, die besten Schweizer Spirituosen auszuzeichnen, sondern ein zentrales Anliegen ist es ebenso, die Qualität der Schweizer Brennereikunst langfristig zu fördern. Dabei konnte auch in diesem Jahr auf einen bewährten Pool fachkundiger Jurorinnen und Juroren sowie auf ein eingespieltes Helferteam zurückgegriffen werden.

CODIERUNG UND ANALYSE

Alle eingereichten Produkte wurden zunächst bei Agroscope mit den Anmelde-daten abgeglichen, codiert und anschließend den passenden Kategorien zugeordnet – insgesamt stehen hierfür 20 verschiedene Kategorien zur Verfügung. Darüber hinaus wurde bei jeder Probe der Alkoholgehalt mittels elektronischen Dichtemess-

geräten wie dem DMA 4501 von Anton Paar bestimmt. In ausgewählten Kategorien erfolgte zusätzlich eine Bestimmung des Methanolgehaltes mit dem Messgerät Spark 100 der Firma Alivion. Bei Abweichungen von den gesetzlichen Vorgaben – die einen klaren Disqualifikationsgrund darstellen – wurden die betroffenen Produkte zur weiteren Überprüfung an ein zertifiziertes Labor und zwar an das Eidgenössische Institut für Metrologie METAS in Bern weitergeleitet.

Um eine faire und einheitliche Beurteilung sicherzustellen, ist für die DistiSuisse-Jury eine obligatorische Schulung vorgesehen. Dieses Jahr erhielten alle Juroren im Vorfeld der DistiSuisse-Verkostung ein Paket mit verschiedenen Spirituosenmustern. Diese mussten degustiert, bewertet und beschrieben werden.

Das daraus erstellte Feedback zeigte jedem Jury-Mitglied eindeutig, wie die eigenen Bewertungen im Vergleich zu denen der Kollegen einzuordnen war. In einem

zweiten Schritt wurden eventuell noch verbliebene Unklarheiten in einer Online-Schulung ausgeräumt.

DIE VERKOSTUNGSTAGE

Ein besonderes Merkmal der DistiSuisse ist, dass die Produkte nicht nur bewertet, sondern auch sensorisch beschrieben werden. Produzenten erhalten dadurch wertvolle Hinweise, wie sie ihre Qualität weiter steigern können.

→ Tag 1 und 2: Alle knapp 500 Proben wurden nach dem 100-Punkte-System beurteilt. Je zwei Juror:innen bildeten dabei ein Konsensurteil. Um unterschiedliche Perspektiven zu gewährleisten, setzte sich jedes Jury-Tandem aus Fachleuten verschiedener Bereiche zusammen. Ergänzend dazu bewerteten zwei sogenannte Schnellverkoster:innen jede Probe nach dem Schema Gold – Silber – nicht prämiert. Ein Resultat gilt nur dann als gültig, wenn Konsensjury und Schnellverkoster

übereinstimmen. Bei Abweichungen entschied eine zusätzliche Expertenjury.

→ Tag 3: Aus den höchstbewerteten Proben jeder Kategorie – maximal sechs eindeutig differenzierbare pro Kategorie – wurden die Kategoriensieger bestimmt. Eine 13-köpfige Jury traf hierzu den Stichentscheid.

Auch in diesem Jahr konnte auf die langjährige Zusammenarbeit mit der österreichischen Spirituosenprämierung „Destillata“ zurückgegriffen werden. Ihr Vertreter Harald Ott stellte unterstützte die DistiSuisse vor Ort.

ORGANISATION UND SERVICE

Ein reibungslos funktionierender Service ist für eine solche Verkostung unverzichtbar. Das Organisationsteam – bestehend aus Mitarbeitenden von Agroscope und den DistiSuisse-Trägerschaften – stellte mit großer Sorgfalt sicher, dass die Proben korrekt vorbereitet und in passenden Destillatgläsern serviert wurden. Besondere Aufmerksamkeit galt dabei der Regel, dass

ein Produzent in der Jury niemals seine eigenen Produkte verkostet.

PRÄMIERUNGSFEIER

Die große Preisverleihung findet am 31. Oktober 2025 in der Alten Markthalle Basel statt. Dort werden nicht nur die Diplome den Produzenten überreicht, sondern auch die 20 Kategoriensieger und ihre Produzenten feierlich geehrt. Der Höhepunkt des Abends wird die Verleihung des Titels „Brennerei des Jahres“ werden. Er gebührt der erfolgreichsten Brennerei. Neu ist, dass dieser Titel ausschließlich an eine einzige Brennerei vergeben wird, was ihn noch begehrter macht. In diesem Jahr wurden folgende Brennereien nominiert: Amstutz Manufaktur AG, Distillerie de Saconnex-d'Arve, Etter Söhne AG, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Humbel Spezialitätenbrennerei AG, Z'Graggen Distillerie AG.

Text: **Thomas Blum**

Bilder: **DistiSuisse**



Webtipp

DistiSuisse

Mehr Informationen zum Reglement auf **distisuisse.ch**. Dort stehen ab Anfang November auch die Ergebnisse online. Über die Preisverleihung werden wir online auf **www.kleinbrennerei.de** und auch hier im Heft berichten.



Thomas
Blum

arbeitet in der Forschungsgruppe Nach-erntequalität pflanzlicher Produkte des Kompetenzzentrums der Schweiz für landwirtschaftliche Forschung Agroscope und ist dort unter anderem für Brennversuche und Brennkurse zuständig.

Destill^{IT}

STEUERLAGER DIGITAL

Brennen ist Leidenschaft, Präzision und Handwerk. Doch zwischen Zollformularen, Bestandsmeldungen und Aufzeichnungen bleibt oft wenig Zeit für das, was wirklich zählt. Hier setzt Destill-IT an – die Software, die speziell mit und für Brennereien entwickelt wurde, um den Verwaltungsaufwand zu minimieren und die Arbeit im Alkoholsteuerlager zu digitalisieren.

Mit Destill-IT dokumentieren Sie Ihre Produktionsprozesse zollkonform und rechtssicher – automatisch und fehlerfrei. Alle Daten werden zentral erfasst, übersichtlich dargestellt und können jederzeit für Meldungen oder Nachweise exportiert werden.

So behalten Sie den Überblick über Mengen, Lagerbestände und Produktionsschritte – egal, ob Sie eine kleine Hausbrennerei führen oder einen Betrieb mit mehreren Anlagen betreiben.

Die Software wurde gemeinsam mit erfahrenen Brennerinnen und Brennern entwickelt.

Das Ergebnis: eine Lösung, die so funktioniert, wie Sie denken – intuitiv, praxiserprobt und ohne technische Hürden. Keine komplizierten Formulare, kein Chaos in Excel-Listen, keine Unsicherheit bei der Zollprüfung. Stattdessen eine moderne, sichere und zukunftsfähige Plattform, die mit Ihnen wächst.

Destill-IT verbindet Handwerk und Hightech – für weniger Bürokratie, mehr Übersicht und mehr Zeit für Ihre Brennkunst.

IHRE BRENNKUNST. UNSERE SOFTWARE.

MEHR ZEIT FÜRS BRENNEN!



Automatisierte, zollkonforme Dokumentation – weniger Papierkram, mehr Zeit für Ihr Produkt.

ALLES IM BLICK!



Bestände, Bewegungen und Meldungen jederzeit digital abrufbar – einfach und zuverlässig.

ALKOHOL- BERECHNUNG



Integrierter Mischungsrechner inkl. extraktthaltiger Waren – präzise, nachvollziehbar und zolltauglich.

SICHER & ZOLLKONFORM



Zollgeprüft, revisionssicher und immer auf dem neuesten Stand. Gehostet in Deutschland.

„Ich nutze die Software-App Destill-IT und bin begeistert von ihrer Praktikabilität und Vielseitigkeit. Die Digitalisierung mit dieser Alkoholsteuer-Software spart mit enorm viel Zeit, die ich nun für die wichtigeren Arbeiten in der Brennerei nutzen kann und ermöglicht es mir, mein Lager effizienter zu verwalten und stets im Blick zu behalten. Eine echte Bereicherung für meinen Arbeitsalltag!“

JOHANNES ANLEITNER
ANLEITNER ERLEBNIS.BRENNEREI

JETZT KOSTENLOS
AUSPROBIEREN:



www.destill-it.de