

Spirituosenkategorien

Martin Heiri, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch



Obstbrand	aus frischen Früchten oder frischem Most, +/- Steine, vergorener Maische, Kern-, Stein-, Beerenobst	
Brand aus Obsttrester	Gärung und Destillation von Obsttrester, ausgenommen ist Traubentrestler	
Branntwein	ausschliesslich aus Wein destilliert	
Weinbrand	<i>Brandy</i> , Branntwein mind. ½ Jahr im Eichenfass oder 1 Jahr in Eichenholzbehälter gelagert	
Tresterbrand	<i>Grappa (TI)</i> , <i>Trester</i> , <i>Marc</i> , Destillat aus vergorenem Traubentrestler, Trubzugabe von max. 25kg Trub je 100kg Traubentrestler erlaubt	
Traubenbrand	Destillat aus vergorenen Trauben	
Bierbrand	Destillation von frischem Bier	
Hefebrand	<i>Drusenbrand</i> , <i>Lies</i> , Destillat aus Weindruse und Weinrückständen	
Getreidebrand	<i>Getreidespirituose</i> , Destillat aus vergorener Getreidemaische, dank Malzamylyase verzuckert und mit Hefe vergoren	
Whisky	Getreidebrand der mind. 3 Jahre im Holzfass (höchstens 700Lt) lagerte	
Rum	Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup die aus Rohrzucker stammen	
Wodka	Trinksprit* oder Filtration von Spirituosen über Aktivkohle und anschl. ggf. einfache Destillation, organoleptische Merkmale abgeschwächt, Zusatz von Aromen erlaubt	
Wacholder, Gin	Aromatisierung von Trinksprit* mit Wacholderbeeren und anderen Aromastoffen, «London Gin» erneute Destillation von aromatisiertem Trinksprit*	
Enzian	Gärung von Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Trinksprit*, anschl. Destillation	
Absinth	Destillation von Trinksprit* oder Destillat, mit Wermutkraut und anderen Pflanzen aromatisiert, bitter, muss nach Anis und Fenchel riechen, Trübung beim Verdünnen	
Kräuterbrand	Destillation von in Trinksprit* eingelegten Kräutern oder Zugabe von Kräuterextrakten zu Trinksprit*, Färbung mit Extrakten und Zugabe von ätherischen Ölen erlaubt	
Beerenbrand	«...-brand» bei Brand aus Beeren, zusätzliche Angabe «durch Einmischen und Destillieren gewonnen» - pro 100 kg eingemischte Früchte oder Beeren werden höchstens 20 Liter Ethylalkohol, Brand oder Destillat zugesetzt	
Geist	Brand aus Beeren, der durch Einmischen ganzer, nicht vergorener Früchte in Trinksprit* und anschl. Destillation hergestellt worden ist, kann als «...-geist» bezeichnet werden	
Likör	Aromatisierung und Süssen von Trinksprit*, Destillaten oder Spirituosen, Zuckergehalt von mind. 100g / l (mit Ausnahmen), Zugabe von Zutaten landwirtsch. Ursprungs (z.B. Milch, Eier) erlaubt, Alkoholgehalt eines Likörs der nach bestimmten Spirituose benannt wird (Kirschlikör, Williamslikör usw.) muss ausschliesslich aus dieser Spirituose stammen	
Vieille	wie Likör, Mindestzuckergehalt von 20 g/l. Färbung durch Holz, Caramel, Schalenextrakt, Dörrfrüchten - jüngerster alkoholischer Bestandteil ist mindestens ein Jahr alt	

* Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit), wird durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt. Ist nicht für den direkten Konsum bestimmt.

Mindestalkoholgehalt von Spirituosen		Mindestzuckergehalt bei Likör	
Whisky, Kartoffelbrand, Absinth	40,0 %	«Vieille ...»	20 g/l
Hefebrand, Bierbrand	38,0 %	Kirschlikör	70 g/l
Branntwein, Trester, Obstbrand, Gin, Enzian, Rum, Kräuter, Wodka	37,5 %	Enzianlikör	80 g/l
Weinbrand, Brandy	36,0 %	Eierlikör	150 g/l
Getreidespirituose, Getreidebrand, Anis	35,0 %	«...-crème»	250 g/l
Liköre, Spirituose mit Anis, Spirituose mit bitterem Geschmack	15,0 %	Cassiscrème	400 g/l
Eierlikör	14,0 %		

Literatur / Links

- Spirituosen et cetera - Rechtliche Grundlagen, Bestimmungen und Kategorien: www.eav.admin.ch (Dokumentationen > Publikationen > Varia)
- Verordnung des EDI über alkoholische Getränke (Stand am 1. Januar 2014) : www.admin.ch