

konnten, die zuvor im Lohn von verschiedenen Kellereien vinifiziert worden waren. Heute ist die Trotte im Besitz des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL). Ernst Näf war dank seiner Sprachkompetenz auch als Degustationsleiter sehr gefragt. Viele Schülerjahrgänge, Studierende und Mitglieder verschiedener Sektionen der Schweizerischen Vereinigung der Weinfreunde (ANAV) schätzten seine kompetenten Präsentationen. Eine aussergewöhnliche Sprachbegabung erlaubte ihm, die Begeisterung für Rebe und Wein rasch auf die Hörerschaft zu übertragen.

In letzter Zeit haben die körperlichen Kräfte Ernst Näfs etwas nachgelassen, was einen Wechsel ins Altersheim nötig machte. Er nimmt aber immer noch rege Anteil am täglichen Leben und interessiert sich weiterhin speziell für Reben und Wein.

REINHARD BACHMANN, ROMBACH ■

### Peter Dürr 1944 – 2014

Peter Dürr war ein allseits bekannter und geschätzter Obstbrand-Fachmann. Er wurde oft scherzhaft sogar als «Schweizer Schnapspapst» bezeichnet. Am 16. Januar ist er nach schwerer, während 14 Monaten geduldig ertragener Krankheit im Alter von 69 Jahren viel zu früh von uns gegangen.

Peter Dürr studierte an der ETH Zürich Lebensmittelwissenschaften und schloss sein Studium mit dem Doktorat der technischen Wissenschaften ab. Nach einem längeren Aufenthalt an der University of Auckland in Neuseeland kam Dürr 1972 an die damalige Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Wädenswil (heute Agroscope) und beschäftigte sich zunächst mit der Herstellung alkoholfreier Weine. Dabei gewann er erste Einblicke in die Destillationstechnik. Als anfangs der 90er-Jahre bekannt wurde, dass die Schweizer Brennereien dem internationalen Konkurrenzdruck ausgesetzt werden sollten, erhielt er den Auftrag, die Qualität der einheimischen Destillate zu verbessern.

#### Zugunsten der einheimischen Brennereien

Der Branche war klar geworden, dass das Schweizer Brennengewerbe der billigeren ausländischen Konkurrenz nur mit qualitativ hochstehenden Produkten entgegentreten konnte. Peter Dürr arbeitete sich in kürzester Zeit in die Materie ein und entwickelte



Peter Dürr in seinem Element, der Brennerei. (Foto: AGROSCOPE)

sich zur Autorität im Brennereiwesen. Er wurde zum auch international anerkannten Degustator und war weltweit der erste Sensoriker, der Degustationsproben mit definierten Substanzen versetzte. Er organisierte Schnapsprämierungen, um so die Brenner auf die Stärken, aber auch die Schwächen ihrer Produkte hinzuweisen: Ausgezeichnete Betriebe bemühten sich, noch bessere Destillate herzustellen; solche mit ungenügenden Resultaten befasste sich mit den Fehlern. An seinen mit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung organisierten Kursen lernten gewerbliche und bäuerliche Brenner Qualitätsdestillate herzustellen.

#### Engagiert bis zuletzt

Als dann 1999 die einheitliche Alkoholbesteuerung für in- und ausländische Destillate eingeführt wurde, fielen dem Wechsel weniger Brennereien zum Opfer als befürchtet. Die Qualität von Schweizer Bränden ist heute erfreulich hoch. Dem Pioniergeist von Peter Dürr ist es zu verdanken, dass die Branche rasch lernte, neben Fruchtbränden auch

Kartoffel-, Wurzel- und schliesslich auch gefragte Getreidedestillate zu brennen. Er war Gründungsmitglied des Schweizer Schnaps Forums und rief noch von seinem Krankbett dazu auf, die Kräfte zu bündeln und die gemeinsame Prämierungsplattform Distisuisse zu unterstützen! 2008 trat Peter Dürr frühzeitig in den Ruhestand und widmete sich vermehrt seinen Hobbys, dem Reisen und dem guten Essen. Er besuchte zusammen mit seiner Frau Helen Weinbaubetriebe, Brennereien, Bäcker- und Metzgereibetriebe in ganz Europa und liess sich zeitweise in Wien nieder, einer Stadt, die er liebte und bewunderte. Ende 2012 zeigten sich erste Symptome der heimtückischen ALS-Krankheit. Ein Jahr später ist Peter Dürr nun daran gestorben. Wir werden ihn als Kämpfer für das einheimische Brennereiwesen, innovativen und willensstarken Pionier, sensiblen und kompetenten Feinschmecker und bis zuletzt freudigen Geniesser in Erinnerung behalten.

HANSJÜRГ ZEHNDER, WÄDENSWIL; SONIA PETIGNAT-KELLER UND JÜRГ GAFNER, AGROSCOPE ■