

AGROSCOPE, SCHWEIZ

# Höhepunkte der Brennereitagung

*Am 25. März 2025 fand die Brennereitagung des Schweizer Kompetenzzentrums Agroscope in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Zoll- und Grenzsicherheit, Bereich Alkohol, am Agroscope-Standort Reckenholz in Zürich statt.*

Wie in den Vorjahren trafen sich eine stattliche Anzahl von knapp 80 Brennerinnen und Brenner sowie Interessierte anlässlich dieses Branchentreffens. Das Themenspektrum reichte, neben den aktuellsten Informationen vom Zoll und Verbänden, von Qualitätssicherung über die Wirtschaftlichkeit bis hin zu Innovationen.

Andreas Bühlmann, Agroscope (Leiter der Forschungsgruppe „Nacherntequalität“) führte die Teilnehmer durch ein abwechslungsreiches und spannendes Programm. Mit einer Übersicht zu den Aktivitäten des DARF-Projekts eröffnete die-

„ ..... “  
*Es geht nicht nur um die Vermittlung von Fachwissen - es geht auch um den Austausch.*  
Thomas Blum

ser die Tagung. Neben Fachvorträgen von Branchenvertretern wurden auch einzelne Projekte und Arbeiten, die im Rahmen des Projektes DARF (Destillate Agroscope Régie Fédérale des alcools) erarbeitet wurden, vorgestellt.

## SELBSTKONTROLLKONZEPT

Ein solches Projekt war die Selbstkontrolle für Brennereien. Thomas Blum, Agroscope, präsentierte dazu einen ersten Entwurf des von Agroscope erarbeiteten Leitfadens zur Selbstkontrolle und Arbeitssicherheit für Brennereien. Dieser Leitfaden stellt eine Orientierungshilfe für kleine bis mittelgroße Brennereien dar, um sich mit dem Thema der Produktsicherheit auseinan-

derzusetzen. Nebst diesem Leitfaden wurden auch Arbeitsblätter erarbeitet, welche praxisnah auf den eigenen Betrieb angepasst werden können. Dieser Leitfaden und die Arbeitsblätter sollen voraussichtlich ab Sommer 2025 frei heruntergeladen werden können.

## NEUERUNGEN DISTISUISSE

Katja Riem, die neu gewählte Präsidentin der wichtigsten Schweizer Spirituosen Prämierung „DistiSuisse“, stellt die neusten Änderungen für die kommende Prämierung in diesem Jahr vor. So wird die Auszeichnung „Brennerei des Jahres“ nur noch an einen einzigen Betrieb verliehen. Die dafür Nominierten werden im Vorfeld bekanntgegeben, die Auszeichnung selbst wird erst bei der Prämierungsfeier verliehen. Das erhöht die Spannung und den Wert des Titels. Zusätzlich wird unter anderem ein neuer Sonderpreis für den besten ungesüßten Obstbrand verliehen.

## KOSTENDECKEND

Ein Hauptthema an der diesjährigen Brennereitagung war unter anderem die Wirtschaftlichkeit der Brennereien. Dazu erläuterte Max Kopp, Inforama Oeschberg, die Kostenstrukturen bei der Produktion von Obstbränden in Kleinbrennereien. Er gab einen Einblick in die verschiedenen Kostenpositionen, die bei der Kostenberechnung eines Destillates berücksichtigt werden müssen. Nebst den Materialaufwänden müssen auch Positionen für Rückstellungen, Lohnansprüche und Vermarktungskosten berücksichtigt werden. Um der Berechnung eines kostendeckenden Tarifes und Verkaufspreises gerecht zu werden, hat er in Zusammenarbeit mit



Victor Egger, Fondation Rurale Interjurassienne, ein Excel-Tool dafür entwickelt. Über den QR-Code im Kasten erhalten Sie den direkten Zugang zu diesem Tool.

Dieses Tool bildet jedoch die Herstellung von Likören und eine mögliche Fasslagerung nicht ab. Eine mögliche Herangehensweise zur Berechnung einer Fasslagerung hat Marc Schär, von der Brennerei Weidhof in Ormalingen, in seiner Vertiefungsarbeit an der Betriebsleiterschule aufgezeigt. Diese wurde ebenfalls von Max Kopp präsentiert.

## VERBÄNDE UND DER ZOLL

Augustin Mettler, Präsident des Branchenverbands „Die Schweizer Brenner“ (kleine bis mittelgroße Brennereien) und Gabriel Galliker-Etter, Mitglied von „SpiritSuisse“ (große Spirituosenproduzenten und Distributoren) erläuterten die Tätigkeiten der beiden Verbände. Dabei war ersichtlich, dass die beiden Verbände, trotz unterschiedlichen Strukturen vor allem bei der politischen Interessenvertretung gut zusammenarbeiten. Weitere Entwicklungen wurden auch vom Zoll präsentiert. Roland Jossen und Sandra Meyer vom Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit (BAZG), Bereich Alkohol, informierten über die geplante Revision der Alkoholverordnung. Diese soll 2027 in Kraft treten und wird unter anderem die Konzessionsregelungen für Brennereien neu strukturieren. Als gewerbsmäßiger Produzent gilt, wer jährlich mehr als 200 Liter reinen Alkohol pro Jahr herstellt. Dies betrifft alle Hersteller von gebrannten Wassern. Auch die Lohnbrennereien werden künftig nicht mehr in zwei Kategorien unterteilt. Dies hat den Vorteil, dass sie in Zukunft alle Kunden bedienen dürfen. Für Produzenten, die



Die Brennereitagung Agroscope war wieder der Treffpunkt der Schweizer Brennereibranche.

jährlich weniger als 200 Liter reinen Alkohol herstellen, erteilt das BAZG drei Arten von Konzessionen. Bei der nicht gewerbsmäßigen Herstellung dürfen ausschließlich inländische Eigengewächse oder selbst gesammelte inländische Wildgewächse verwendet werden.

Die Anpassungen sollen die bürokratischen Aufwände abbauen und die Branche entlasten, wobei der Entwurf der neuen Verordnung Gegenstand einer parlamentarischen Konsultation sein wird. Zudem wurde ein neuer Werbeleitfaden für Spirituosenwerbung publiziert, der 2026 in Kraft tritt. Für weitere Informationen: [www.bazg.admin.ch](http://www.bazg.admin.ch).

## DIGITALISIERUNG UND KI

Den Nachmittag eröffnete Christian Limburg von der Firma Sensiolink. Er zeigte das Potenzial einer Digitalisierung verschiedener Bereiche in der Brennerei. Neben der Kostenreduktion und Nachhaltigkeit liegen die Vorteile einer Digitalisierung vor allem auch in der Datenanalyse und der Flexibilität der Brennereien. Mit digitalen und cloudbasierten Lagerkarten oder einer sensorbasierten Füllstandsmessung und -berechnung in der Lagerung, kann der administrative Aufwand in der Brennerei verringert werden.

Ein in aller Munde liegendes Thema, die künstliche Intelligenz (KI), wurde von Prof. Dr. Dominik Durner, Weincampus Neustadt, aufgegriffen. Dabei vermittelt er, dass KI weder „Magie“ noch eine „Bedrohung für die Menschheit“ ist, sondern dass sie sich zunehmend zu einem unverzichtbaren Werkzeug entwickelt. So kön-

nen unter anderem Produktionsabläufe und Kommunikation effizienter gestaltet werden. Daher ist es für die Branche essenziell, sich diesem Thema zu widmen und Innovation harmonisch in die traditionelle Brennkunst zu integrieren.

## SENSORISCHER ABSCHLUSS

Die Tagung wurde mit drei Kurzreferaten zu Versuchen aus dem Bereich der Spirituosenproduktion abgerundet.

Prof. Dr. Dominik Durner (Weincampus Neustadt) vermittelte den Teilnehmenden eine Möglichkeit, mit einer stark nachgefragten Spirituose neue Wege zu gehen. Dazu erläuterte er einen am Weincampus durchgeführten Versuch, bei dem ein Gin in Holzfässern aus verschiedenen Holzarten reifte. Neben Fässern aus der österreichischen und slawonischen Eiche wurden auch solche aus Akazie, Kirsche und Kastanie für die Reifung verwendet.

Thomas Blum (Agroscope) präsentierte einen bei Agroscope durchgeführten Versuch, bei dem verschiedene Sorten von Sorghum (Hirse) gepresst, vergoren und destilliert wurden. Neben der Vergärung und Destillation des Rohsaftes wurde bei einigen Sorten der Saft zuerst eingedickt und danach wieder verdünnt, um ein anderes Aromaprofil zu erhalten. Der Autor wird in einem der kommenden KB-Hefte dazu einen Fachartikel veröffentlichen.

Andreas Bühlmann (Agroscope) berichtete über einen Versuch. Ziel ist es, die passende Hefe für Produkte mit dem Label „Damassine AOP“ (einen geschützten Pflaumenbrand) zu finden. Die Versuche mit Reinzuchtheferen und Spontangärung bei der Pflaume 'Damasson Rouge' aus dem Kanton Jura fanden in Zusammenarbeit mit der Vereinigung Damassine AOP unter der Leitung von Victor Egger (FRIJ) statt. Die Resultate zeigen, dass Spontangärungen vermehrt Ethylester mittel- bis langkettiger Fettsäuren bilden, die sich negativ auf die sensorische Bewertung auswirken, während Reinzuchtheferen qualitativ konstantere und höher bewertete Produkte hervorbringen. Aufgrund dieser Ergebnisse steht zurzeit die Selektion einer auf „Damasson Rouge“ vorkommenden Hefe im Raum. Abgerundet wurde die Tagung mit einer Degustation von Destillaten aus den vorgestellten Versuchen.

Text: **Thomas Blum**

Bild: **O+W**



## Tipp

### Kalkulationstool

Über diesen QR-Code ist das im Text erwähnte (teilweise französischsprachige) Kalkulationstool in Excel-Form verlinkt. Es dient der Ermittlung von betriebswirtschaftlich sinnvollen Preisen für Brennereiprodukte.



Thomas Blum

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

[thomas.blum@agroscope.admin.ch](mailto:thomas.blum@agroscope.admin.ch)



Wir brennen fürs Destillieren

passion for distilling



**KOTHE**

Destillationstechnik GmbH

[www.kothe-dt.de](http://www.kothe-dt.de)