



© alle Bilder Agroscope

« BRENNENDE » HIGHLIGHTS

Die sogenannten «Famous last words» einer Person rutschen gern ins Moralinsäuerliche ab. Nicht so bei Sonia Petignat, die viele Jahre lang umtriebige Leiterin für den Bereich Destillate bei Agroscope war. Zum Anlass ihrer Pensionierung blickt sie exklusiv für Obst+Wein auf ihre reiche Schaffenszeit zurück.

Im Oktober 2007 trat ich meine Stelle bei Agroscope als Nachfolgerin von Peter Dür im Projekt DARF (Destillate Agroscope Régie Fédérale des alcools) an. Wie sich doch die Zeiten ändern: Heute beherrscht die Tagung der Brennereibranche die Frontseite der Agroscope-Webpage; früher beschlich mich häufig das Gefühl, eine Art «Schattendasein» zu fristen. Immer wieder musste ich mir anhören: «Mit Hochprozentigem muss man aufpassen, da kann man sich schnell die Finger verbrennen!» Diese unqualifizierte Haltung gegenüber professionell produzierten, hochwertigen Bränden bereitete mir oft Mühe. Sie ist aber teilweise erklärbar durch die Geschichte der Alkoholfrage in der Schweiz und der politischen Einstellung zu Spirituosen, die im Gegensatz zu Wein und Bier deutlich restriktiver war. Die Entwick-

lung vom verteuflten Schnaps hin zur nationalen Edelbrandprämierung DistiSuisse mit Goldmedaillen war ein langer und steiniger Weg.

TAGEBUCH

Während meiner Arbeit bei Agroscope führte ich eine Art Tagebuch, ein reich bebildertes Dokument ausschliesslich positiver Erlebnisse, dessen Lektüre mich besonders in schwierigen Zeiten immer wieder motivierte. Aus diesem File generierte ich diese «brennenden» Highlights, ein Rückblick auf über 15 Jahre Einsatz für die Brennereibranche.

In diesen Jahren durfte ich mit sechs verschiedenen Vorgesetzten zusammenarbeiten. Anna Bozzi bleibt mir in besonders guter

Erinnerung, war sie doch immer gut gelaunt und zu einem Spass aufgelegt. Die Brennerei durfte damals – wie auch heute noch ab und zu – für Anlässe genutzt werden, dabei kam die Kulinarik aus dem Brennhafen nie zu kurz: zum Beispiel die beliebten Treberwürste oder Schinken aus der Schlempe, den Destillationsrückständen (Abb. 1 und 2).

BUNDESRÄTLICHE BESUCHE

Beim Besuch von Bundesrat Schneider-Ammann im Mai 2014 bei Agroscope in Wädenswil war ursprünglich geplant, den hohen Gast in der Brennerei zu empfangen (Abb. 3). Das damalige Sicherheitsdispositiv liess dies jedoch nicht zu. Dann der «Steilpass» von Schneider-Ammann in seiner Eröffnungsrede: Es interessiere ihn besonders die

Agroscope-Forschung auf dem Gebiet der Destillate. Flugs wurde das Programm umgestellt und ich durfte auf dem schönen «Känzeli», einer Aussichtsterrasse beim Wädenswiler Schloss hoch über dem Zürichsee, dem Bundesrat vor versammeltem Publikum eine Destillate-Kurzdegustation anbieten. Und Schneider-Amman fand sogar heraus, was für einen Brand er degustierte: Es war ein aromatischer Abricotine aus Walliserfrüchten.

Damit nicht genug der bundesrätlichen Begnungen. Beim Abschied von Bundesrätin Evelyne Widmer-Schlumpf aus dem Bundeshaus wurde mir am 2. Dezember 2015 die einmalige Gelegenheit geboten, im Bernerhof den anwesenden Parlamentarierinnen und Parlamentariern zu zeigen, wie man Edelbrände richtig degustiert und warum man dabei im Gegensatz zum Wein das Glas nicht schwenkt (Abb. 4). Alle mit Gold ausgezeichneten DistiSuisse-Brände wurden auf einem grandiosen Buffet präsentiert. Im Anschluss bedankte sich Bundesrätin Widmer-Schlumpf mit einem Lob für den Sondereinsatz. Diese Präsentation schätze ich aus heutiger Sicht als sehr nachhaltig ein und sie hat sich auf unser künftiges Wirken in Sachen Forschung, Aus- und Weiterbildung positiv

ausgewirkt. Die heutige Finanzierung des Projekts DARF basiert auf einem Bundesratsbeschluss vom 5. April 2017 und ist vorerst bis 2027 gesichert.

DISTIUISSE UND QUALITÄTISOPTIMIERUNG

Sechsmal durfte ich während meiner Karriere die Jury der nationalen Spirituosen-Prämierung DistiSuisse leiten. Eine intensive, ergebnisreiche Aufgabe, die mein Wissen bereicherte und die Zusammenarbeit förderte. Die Prämierungsgala 2013 fand im Bellevue Palace in Bern statt; zum ersten Mal war auch der damalige Direktor der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil (ACW) Jean-Philippe Mayor anwesend. Schon zu Beginn des Abends motivierte er mich mit der Aussage, es habe sich bereits gelohnt, an diesem Anlass teilzunehmen, weil er mich nun endlich mal in einem Kleid sehe.

Bald darauf beschloss Mayor, Ressourcen zur Renovation der Technologieräume in Wädenswil freizugeben. Die renovierte Brennerei wurde von seinem Nachfolger Michael Gysi im Juni 2014 eröffnet und gleich mit einem Fest eingeweiht.

Ebenfalls in dieses Kapitel gehört die nun bereits zehnjährige Zusammenarbeit mit dem Kloster Eschenbach. Wir erhielten einen Anruf und eine zarte Stimme gestand, dass sie Probleme mit ihrem traditionellen Likör, dem Rosoli, hätten. «Bringen Sie ihn doch vorbei», schlug ich vor, was nicht möglich war, kam der Anruf doch aus einem Frauenkloster, das damals noch unter strenger Klausur stand. Daraus ergab sich eine Zusammenarbeit mit dem Ziel, den klösterlichen Rosoli zu optimieren. Die Rezeptur wurde von wenig exakten «Tropfen pro Essenz» nun neu auf Gramm und Milligramm umgerechnet, was nicht nur zu einer viel besseren Reproduzierbarkeit führte, sondern schliesslich auch zu einer Sendung Einstein (SRF) und einer Auszeichnung des Rosolis an der DistiSuisse-Prämierung 2022. Zu meiner Freude war es Schwester Karin erlaubt worden, persönlich anwesend zu sein (Abb. 5).

GRAPPA IM ROBINIENFASS

Ein weiteres motivierendes Projekt und Paradebeispiel für eine gute Zusammenarbeit war der Grappa aus dem Robinienfass, ein Projekt initiiert von der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL) mit den





«Wer mich kennt, weiss, dass ich unter Stress zu sehr direkten Antworten neige.»

Partnern Bundesamt für Umwelt (BAFU), Federlegno, Azienda agraria cantonale di Mezzana, Fachhochschule Changins und anderen. Die Robinie (*Robinia pseudoacacia L.*) ist eine aus Nordamerika stammende Pionier- und Lichtbaumart mit invasivem Charakter vor allem im Tessin. Für dieses Projekt wurden aus Robinienholz Fässer geküfert. In diese wurde gebrannter Tessiner Merlot-Trester eingefüllt. Die Fässer lagerten bei Agroscope (Abb. 6) und das erfolgreiche Resultat daraus wurde mit der Branche zusammen gefeiert. Meine Erfahrung: Freude an der Arbeit wirkt sich häufig unmittelbar auf den Erfolg eines Projekts aus. Wenn nicht nur das Resultat überzeugt, sondern auch die involvierten Personen ihre Arbeit als Bereicherung ansehen, stimmt die Bilanz. Das ist der Schlüssel für eine nachhaltige, positive Entwicklung.

DESINFEKTIONSMITTEL AUS VERSUCHSWEINEN

In der Not funktioniert offensichtlich alles unkompliziert und schnell. Während der Covid-Pandemie ab Anfang 2020 wurden bekanntlich die Vorräte an Desinfektionsmitteln bei Bund und Kantonen knapp. Mit nur wenigen Telefonaten auf Stufe der Agroscope-Leitung wurde eine Lösung gefunden: Unverkäufliche Versuchsweine aus Changins wurden vom Militär nach Wädenswil transportiert (Abb. 7) und in der Brennerei im Akkord zu Alkohol verarbeitet. In der Militärapotheke wurde er denaturiert und an die Kantons-spitäler zu Desinfektionszwecken ausgeliefert.

Eines Tages erkundigte sich Eva Reinhard, Leiterin Agroscope, bei mir, ob wir denn die geforderte Qualität tatsächlich liefern könn-

ten, man habe seitens des Eidg. Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport (VBS) doch etwas Bedenken. Wer mich kennt, weiss, dass ich unter Stress zu sehr direkten Antworten neige, und deshalb rief ich in den Hörer: «Man muss doch nicht Chemie studiert haben, um zu wissen, dass das, was man trinken kann, unverdünnt okay für eine Oberflächenbehandlung ist!» Totenstille am anderen Ende der Leitung. Mir wurde schon etwas mulmig, als Eva Reinhard plötzlich meinte: «Ja richtig, das steht ja sogar auf einer Flasche im Hause meiner Eltern.» Auf der Flasche steht: «Wär's nit suft, ka's yribe». Zwei Wochen später wurde mir genau diese Flasche zur Erinnerung feierlich übergeben – und steht seither auf meinem Bürotisch (Abb. 8)!

DAMASSINE AUF DER ERFOLGSSCHIENE

Als ich im Jahr 2007 die Arbeit meines Vorgängers Peter Dürr bei Agroscope übernahm, war der Damassine-Brand hochaktuell. Damassine sind kleine rote Pflaumen mit sehr intensivem Aroma, die vor allem in der Ajoie im Kanton Jura gut gedeihen. Damals wurde das Pflichtenheft für dieses Produkt erstellt. Kurz darauf reichte die «Association interprofessionnelle de la Damassine» erfolgreich den Antrag auf Eintragung der Bezeichnung «Damassine» als kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOP) ein. Nun, nach mehr als 15 Jahren Spirituosenforschung, rückt die Damassine wieder ins Rampenlicht, allerdings in einem anderen Kontext. Im Rahmen des DARF-Projekts gab Agroscope grünes Licht für einen zweijährigen Versuch mit Reinzuchthefen von den Damassine-Pflaumen mit dem Ziel,

fruchteigene Hefen zu kultivieren, um noch aromatischere Brände herstellen zu können.

Ich freue mich sehr, ein Jahr lang Botschafterin dieses vorzüglichen AOP-Produkts zu sein. Als meine erste Amtshandlung durfte ich am 25. September 2022 beim Brennereimuseum in Vergers d'Ajoie einen wilden Damassinebaum pflanzen. Ebenfalls anwesend waren die Fondation rurale interjurassienne (FRI), lokale Medien (Radio RFJ, Le Quotidien jurassien) und viele interessierte Besuchende. Zum ersten Mal in meinem Leben gab ich ein Radio-interview auf Französisch.

VIEL ERREICHT – WEITER SO

Sehr gern erinnere ich mich an die vielen schönen Bekanntschaften, die ich während der vielen Jahre machen durfte, vom kleinen Absinth-Brenner bis hin zum Grossunternehmer. Alle sind mit Passion bei der Arbeit – das riecht man buchstäblich aus ihren edlen Produkten heraus. Auch die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Ämtern, den Fachhochschulen, den kantonalen Ausbildungsstätten und den Verbänden war stets bereichernd. Vor allem aber freut es mich, dass die Branche in den rund 15 Jahren Vertrauen gefasst hat und keine Schwellenangst mehr zeigt. Mein Wunsch für die Zukunft: Bündelt eure Kräfte, vereinigt und organisiert euch, meldet eure Bedürfnisse an und seid stolz auf die von euch hergestellten, edlen Produkte. Mehr Impressionen auf: www.destillate-multimedia.agroscope.ch.

Sonia Petignat, Agroscope

«HERZLICHEN DANK»

Ein herzliches Dankeschön möchte ich an alle Mitarbeitenden der Forschungsgruppe Nacherntequalität, aber auch gruppen- und bereichsübergreifend an andere Mitarbeitende von Agroscope aussprechen. Ebenso bedanke ich mich für die gute Zusammenarbeit mit den vielen wohlgesinnten externen Leuten. Ohne euch alle wäre alles nur halb so erfolgreich und spannend gewesen.

Weiterhin gutes Essen und Trinken, gesunde Umwelt!