



Medienmitteilung, Zug, 13. September 2017

Schweizer Brenner - innovativ und traditionell

Rekordzahl bei den Teilnehmern und bei den Spirituosen an der Nationalen Spirituosenprämierung DistiSuisse: 97 Brennereien haben 504 Destillate aus allen Regionen der Schweiz eingereicht. Acht Brenner wurden als Brenner des Jahres geehrt, 113 mit Gold- und 270 mit Silberdiplomen. Dieses Resultat widerspiegelt die hohe Qualität von Spirituosen, welche dem Geniesser auf dem Schweizer Markt angeboten werden. Die feierliche Resultatebekanntgabe fand am 13. September 2017 im Hotel Olten in Olten statt.

Dieses Jahr findet DistiSuisse nach 2011, 2013 und 2015 zum vierten Mal statt. Im Verhältnis zur Anzahl eingereichter Proben hat es 2017 eine leichte Tendenz zu vermehrten Silberauszeichnungen gegeben (+6%), marginal weniger Gold (4%) und weniger Disqualifikationen (5%). Doch wer bei DistiSuisse reüssiert, gehört zweifellos zu den besten Brennern des Universums! Denn die Prämierung der DistiSuisse zählt zu den anspruchsvollsten der Welt. Nur die hervorragendsten Produkte werden ausgezeichnet. Garantiert wird dies durch eine professionelle Schulung der Jury mit unterschiedlichem beruflichem Hintergrund. Die 47-köpfige Fachjury hat in einem Degustationsmarathon von zweieinhalb Tagen die Spirituosen nach dem Aussehen, Geruch, Geschmack und dem Gesamteindruck bewertet. Zusätzlich wurden alle Proben analytisch untersucht, was sich sonst keine Prämierung leistet.

Müssen den Vergleich nicht scheuen

Schweizer Brenner und Brennerinnen entpuppen sich vermehrt als gekonnte Hersteller von Alkoholika ausländischen Ursprungs wie Rum, Gin, Whisky, Wodka und dergleichen. On Top - die hiesigen Produkte müssen keineswegs den Vergleich mit den etablierten ausländischen Erzeugnissen scheuen. Auffallend ist, dass die vor zwei Jahren langsam anrollende «Gin-Welle» immer noch anhält. 2015 wurden 13 Gins eingereicht, 2017 sind es bereits 23 und davon haben 30 Prozent Gold gewonnen. Das heisst nicht nur die Quantität hat zugenommen, auch die Qualität stimmt. Diametral wurde ein weiterer Trend festgestellt: In einer globalen Zeit, in der die ganze Welt je länger je mehr vernetzt wird, ist es offensichtlich attraktiv, sich auf etwas Lokales, Traditionelles zu besinnen. So konnten dieses Jahr, bedingt durch eine hohe Anzahl eingereichter Proben, zwei neue Kategorien geschaffen werden: Kartoffel- und Gemüsebrände sowie Trauben- und Weinbrände, beides traditionelle Schweizer-Produkte. Lokale Spezialitäten machen das Angebot interessanter und heben die Schweizer Produkte noch mehr vom ausländischen Angebot ab.

Erneuter Teilnehmerrekord

Mit dem erneuten Teilnehmerrekord senden die Schweizer Brenner ein kräftiges Lebenszeichen aus und signalisieren damit ihr Interesse, den heute schon sehr hohen Qualitätsstandard ihrer Spirituosen



weiter zu verbessern. Auch unterstreicht die Rekordzahl an eingereichter Spirituosen die wachsende Bedeutung dieses Anlasses.

Anlässlich der Prämierungsfeier in Olten vom 13. September konnten die prämierten Spirituosen verkostet werden. Der feierlichen Preisverleihung wohnten der Künstler und Musiker Dieter Meier sowie zahlreiche Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Verbänden bei.

Der Verein DistiSuisse führt alle zwei Jahre die grösste Schweizer Prämierung von Spirituosen in Zusammenarbeit mit Agroscope, Metas, dem Schweizer Obstverband und der Eidgenössischen Alkoholverwaltung durch.

Acht Brenner des Jahres

Die folgenden acht Brenner haben die Auszeichnung «Brenner des Jahres» erhalten: Ernst Zuber AG, Arisdorf, S. Fassbind AG, Oberarth, Schaubrennerei Z'Graggen, Lauerz, Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten, Destilleria Dagout GmbH, Ilanz, Diwisa Distillerie Willisau SA, Willisau, Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil, Etter Söhne AG, Zug. Die Auszeichnung zum «Brenner des Jahres» bedingt, dass Produkte aus mindestens vier verschiedenen Kategorien eine Goldmedaille gewinnen. Spirituosen mit der höchst erhaltenen Punktezahl wurden als Kategoriensieger ausgezeichnet. 91 – 100 Punkte reichten zu Gold, 81 – 90 Punkte erhielten Silber. Es werden nur die hervorragendsten Produkte mit Gold- und Silberdiplomen ausgezeichnet. Die detaillierten Resultate finden Sie unter www.distisuisse.ch.

Bilder der Prämierungsfeier unter <https://www.flickr.com/photos/swissfruit/sets/72157685674476340>

Detaillierte Resultatepublikation unter www.distisuisse.ch

Weitere Informationen:

Beatrice Rüttimann, DistiSuisse, www.distisuisse.ch

Telefon +41 (0)41 728 68 89, E-Mail info@distisuisse.ch