

Ein Blick in die Brennblase von ACW

Es ist nicht einfach, als Nachfolgerin in die Fussstapfen des bekannten Destillateurs und Wissenschafters Peter Dürr zu treten, aber genau das ist die Herausforderung, der sich Sonia Petignat-Keller seit gut einem Jahr in ihrem neuen Arbeitsbereich an der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW in Wädenswil stellt. Im Gespräch verriet die Lebensmittelingenieurin ETH, mit welchen bewährten und neuen Ansätzen sie die Arbeit im Bereich Destillate fortführen wird.

Mit Sonia Petignat-Keller sprach Hansjürg Zehnder, Vorstandsmitglied des Vereins Schnaps Forum.

sonia.petignat@acw.admin.ch

Sonia Petignat-Keller ist seit Mai 2008 an der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW in Wädenswil zuständig für die praxisorientierte Forschung und Beratung im Brennereiwesen. Die Frage, ob für eine Frau der Zugang zur Brennpraxis nicht besonders schwierig sei, wurde ihr in abgewandelter Form schon seinerzeit in der Entwicklungsabteilung von Nestlé gestellt. Sie zeigt jedoch keine Scheu ins «Überwändli» zu steigen. Es wundert sie höchstens, dass in dieser Hinsicht noch nicht überall ein längst fälliges Umdenken stattgefunden hat. Zum einen steht das Studium für Lebensmittelingenieure schon seit mehr als 30 Jahren Frauen offen und findet regen Zuspruch, zum anderen gibt es selbst in der Schweiz einige sehr erfolgreiche Frauen im Destillationssektor. Wissenstransfer und im Speziellen Verkostung haben für Petignat-Keller nichts Geschlechtsspezifisches, im Gegenteil: Destillate sind Genussmittel – Frauen sind Geniesser!



Konzentrierte Aufmerksamkeit: Sonia Petignat degustiert an ihrem Arbeitsplatz, der ACW-Brennerei, Brände.

Qualität bekannt machen

Sonia Petignat räumt allerdings ein, dass es nicht immer ganz einfach sei, Nachfolgerin von Peter Dürr, dem Schweizer «Schnapsapostel» zu sein. Dürr hat zweifellos die Qualität und das Ansehen der Schweizer Destillate grundlegend verbessert. Diese Arbeit will sie unbedingt weiterführen. Sie möchte aber die Konsumentenseite vermehrt in die Qualitätsbeurteilung einbeziehen – was gut ist und was schlecht, soll nicht allein vom wissenschaftlichen Olymp herunter diktiert werden. Konsumentinnen und Konsumenten sollen für die Feinheiten der Brenn-Erzeugnisse sensibilisiert werden, die Qualitätskriterien mitgestalten können und so den Zugang zu den hervorragenden einheimischen Destillaten weiter öffnen.

Eine Schnaps-«Päpstin» für die Zukunft?

Am beruflichen Rüstzeug für dieses Vorhaben fehlt es Sonia Petignat nicht: Sie hat 1983 an der ETH Zürich das Lebensmittelingenieur-Studium abgeschlossen und danach in der Produktentwicklung von Nestlé gearbeitet. Anschliessend folgte ein Nachdiplomstudium in Ernährungsphysiologie an der Universität von Sydney (Australien) und ein sechsjähriges Engagement in der Sensorikabteilung von Givaudan. Vor gut eineinhalb Jahren hat sie sich um ihre jetzige Stelle bei ACW beworben. Nach sechsmonatiger Zusammenarbeit mit Peter Dürr ist sie nun seit einem Jahr allein verantwortlich für den Destillatebereich.

DARF – gemeinsam aktiv!

Im Rahmen von praxisnahen Forschungsprojekten sollen gezielt kundenorientierte Problemlösungen erarbeitet werden. Zusammen mit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung (EAV), Fachhochschulen und der Spirituosenindustrie wurde dafür die Plattform DARF geschaffen. DARF steht für «Destillate Agroscope Régie Fédérale des alcools» und will Strategien entwickeln, um mit einheimischen Top-Produkten ans Ausland verlorene Marktanteile zurückzugewinnen. Die Spirituosenbranche ist vertreten durch Distiswiss – einer gemeinsamen Organisation des Schweizerischen Obstverbands, des Schweizerischen Brennereiverbands und des Spirituosenverbands. Gleichberechtigt neben der Branche arbeiten Vereine wie das Schweizer Schnaps Forum und das Forum Romand des Eaux-de-vie bei DARF mit.

Edelbrand mit «Beipackzettel»

Durch die Vermittlung neuer Forschungsergebnisse in Aus- und Weiterbildungskursen soll bei einheimischen Bränden, Vieilles, Geisten und Likören ein wiedererkennbarer Qualitätsstandard erreicht werden. In diesem Umfeld verfügt ACW über Kompetenz in Technologie, Analytik, Produktequalität und der sensorischen Methodik sowie die nötigen Kanäle der Wissensvermittlung. Darauf basierend soll ein Vokabular zur Beschreibung von Edelbränden entwickelt werden, damit dem Destillat in Zukunft für den Konsumenten verständliche Angaben zum Aromaprofil mitgeliefert werden können.

Geniessersprache für alle

So möchte Sonia Petignat allgemein das Bewusstsein und Interesse für die Schönheit von Essen und Trinken fördern. Es soll eine Sprache gefunden werden, um über den Geschmack von Lebensmitteln zu reden. Nicht nur Wein oder Whisky haben Anspruch auf eigene «Glossare», auch andere Getränke, Früchte und Gemüse verdienen ihre eigene Sprache des Genusses. Dazu sollen neu vermehrt Konsumententests durchgeführt werden. Das bedeutet, dass die Bevorzugung bestimmter Aromen und ihre Akzeptanz in der breiten Öffentlichkeit die Beurteilung mitprägen müssen. Es werden aber auch auf nationaler Ebene Degustationen und Prämierungen für Edelbrände mit standardisierten Verkostermethoden nach internationalem Methoden stattfinden.

Kultur und Lebensqualität

Seit 2006 wird mehr Whisky in die Schweiz importiert, als in unserem Land insgesamt Schnaps gebrannt wird. Auch der Wodka-Import ist sehr hoch. Trotzdem ist Sonia Petignat überzeugt, dass auch in zehn Jahren noch inländischer Kirsch, Zwetschgenbrand oder Williams gebrannt und verkauft wird. Es gibt in der Schweiz über 800 verschiedene Kirschensorten, aus denen zumindest in Kleinmengen sortenreiner Jahrgangs-Kirsch gebrannt werden kann, der Anspruch auf ein Premiumsiegel hat. Geniesser erhalten damit neben Spitzenqualität ein Stück Kultur und Lebensqualität. Auch in der Schweiz wird heute Whisky produziert. Die Resultate beeindruckten selbst Whisky-Profis aus Schottland. Nur ist

diese Tatsache leider noch nicht überall bis zu den Gastronomen und Konsumenten durchgedrungen. Da besteht noch viel Handlungsbedarf! Wir dürfen nicht am Hergebrachten hängen bleiben; nötig ist vielmehr neuer Wind in einer doch eher traditionellen Branche.

Genuss mit Mass

Auf der einen Seite betreibt der Bund Alkohol-Prävention, auf der andern unterstützt er die Herstellung qualitativ einwandfreier Spirituosen. Das ist kein Widerspruch in sich. Denn der Bund fördert ausschliesslich Qualität und damit den Absatz qualitativ hochstehender Destillate. Solche Genussmittel im Hochpreissegment sprechen einen ganz anderen Kundenkreis an und bedingen ein ebenso anderes Konsumverhalten. Natürlich macht sich die Wissenschaftlerin Petignat als Mutter dreier Söhne im Jugendalter Gedanken zu Alkoholproblemen. Sie ist jedoch überzeugt, dass kein Konflikt zwischen ihrer Arbeit und ihren Erziehungsprinzipien schlummert. Junge Menschen müssen früh lernen, mit Genussmitteln massvoll umzugehen.

Edelbrände für Küche oder Kehle

Die Bezeichnung «Schnaps» ist sprachlich sehr negativ belegt. Früher wurde Alkohol oder eben «Schnaps» oft vor allem als Desinfektionsmittel verwendet. Da kam es nicht auf die Aromatik an. Heute wird mit hoher Herstellungspraxis und viel Leidenschaft aus besten Rohstoffen ein Premiumprodukt hergestellt. Die Nachfrage nach solchen Produkten, die sich vornehmlich nach dem Verwendungszweck richtet, wird weiter vorhanden sein. Nicht alle Brände müssen denselben Ansprüchen genügen. Während sich der eine besser zur Verwendung in der Spitzenküche eignet, ist der andere eher zum geniessersischen Schlürfen gedacht. Diese Diskrepanz unterstreichen auch Konsumentenbefragungen zur Verwendung von Kirsch als Fonduebeigabe (vgl. SZOW Nr. 6/2009) oder in der Confiserie.

Ihren eigenen Favoriten unter den Schnäpsen wollte Sonia Petignat uns allerdings nicht verraten – auch hier soll nicht ein Diktat «von oben» die potenzielle Käufererschaft in ihrem ureigensten Geschmacksurteil beeinflussen! ■

Coup d'oeil dans l'alambic de l'ACW

R É S U M É

Ingénieure en denrées alimentaires EPE, Sonia Petignat-Keller possède une vaste expérience du développement de produits et de l'analyse sensorielle. Ajoutez à cela un esprit fertile en idées et vous comprendrez qu'elle a tout pour s'attaquer à une œuvre exigeante dans le domaine des distillats. Dans le cadre d'une plate-forme commune appelée DARF et réunissant la Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW, la Régie fédérale des alcools, les hautes écoles spécialisées, le secteur fruitier (Distiswiss) ainsi que des organisations privées, les efforts

conjugués de ces différentes organisations viseront à récupérer les parts de marché perdues dans le secteur des eaux-de-vie. Pour Petignat, la voie doit aussi passer par l'intégration des consommateurs dans l'appréciation des eaux-de-vie fines de production indigène. Elle veut que les produits de l'art de la distillerie soient perçus en tant que patrimoine culturel et élément de notre qualité de vie. Cette nouvelle valorisation intègre aussi la mise en place d'une nomenclature généralement compréhensible pour la description des caractéristiques de ces produits haut de gamme.