

# Kurzbericht

## Die schönsten Schweizer Destillate 2001

Hansjürg Zehnder, Eidgenössische Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau (FAW),  
CH-8820 Wädenswil

Auskünfte: Hansjürg Zehnder, e-mail: hansjuerg.zehnder@faw.admin.ch, Fax +41 0(1) 783 63 79,  
Tel. +41 0(1) 783 63 51

**I**mmmer im Spätsommer, wenn Obst, Beeren, Trauben, Getreide und Kartoffeln heranreifen, stecken die Prüfer des Schweizer Schnaps Forums ihre Nasen tief in tulpenförmige Gläser und atmen die Düfte vergangener Ernten ein: die feinen Aromen von Äpfeln, Birnen, Kirschen, Aprikosen, Mirabellen, Beeren, Wurzeln, Knollen und Getreide.

Am 18. August trafen sich Prüferinnen und Prüfer an der Forschungsanstalt Wädenswil (FAW) zum fünften Mal zur nationalen Prämierung von 214 Destillaten, Vieux-Produkten und Likören, welche von 63 Produzenten zur Prüfung eingereicht wurden. Die 18 Prüferinnen und Prüfer arbeiteten in Dreiergruppen nach dem Beurteilungsschema der FAW. Dabei wurden die Destillate nach vier Kriterien beurteilt:

- Sauberkeit im Geruch
- Fruchttypizität, bzw. Sortentypizität

- Geschmack
- Harmonie

Für jedes dieser vier Kriterien konnten 5 Punkte vergeben werden. Ein Produkt konnte also eine Note von maximal 20 Punkten erreichen. Zuerst bildeten sich Prüferinnen und Prüfer ein eigenes Urteil und hielten dieses schriftlich fest. Dann wurde auf Grund der Einzelurteile ein Gruppenurteil erarbeitet. Konnten sich die Prüfer nicht auf ein gemeinsames Urteil einigen, wurde eine Expertengruppe als Schiedsgericht angerufen. Um die Qualität der Prüfungsergebnisse zu sichern wurden 35 Schnäpse zweimal verkostet. Traten bei diesen Doppelproben wesentliche Unterschiede in der Beurteilung auf, musste das betreffende Produkt durch die Expertengruppe ein weiteres Mal geprüft werden. Das letzte Wort hatte dann der Degustationsleiter. Auf diese Weise hatten alle Prüferinnen und Prüfer rund 80 Destillate zu verkosten. Diese anspruchsvolle Arbeit belastete Nase und

Gaumen extrem. Deshalb mussten immer wieder Pausen an der frischen Luft eingeschaltet werden. Kein Problem war dagegen der Alkohol, denn die Proben wurden nach der Prüfung nicht hinuntergeschluckt, sondern ausgespuckt.

Jedes Produkt, das eine Punktzahl von mindestens 16 Punkten und beim Kriterium «Sauberkeit im Geruch» die Maximalnote 5 erreichte, bekam die goldene Auszeichnung als Top-Produkt zugesprochen. Der Produzent erhält damit das Recht, eine goldene Marke mit dem Schriftzug «Selektion 2001» als Zeichen für gute Qualität auf die Flasche kleben. Dieses Label soll dem Konsumenten beim Kauf eines Destillates als Hilfsmittel dienen. Diesmal konnten 142 Produkte ausgezeichnet werden.

### Schnaps des Jahres

Produkte, welche 18 und mehr Punkte erreichten, kamen in die Wahl zum «Schnaps des Jahres», sofern in dieser Kategorie mindestens 5 Proben eingereicht wurden. Wenn nur ein Probe die notwendige Punktzahl erreichte, war sie automatisch «Schnaps des Jahres» in dieser Kategorie. Wenn dagegen in einer Kategorie mehrere Produkte 18 und mehr Punkte erreichten, musste abgestimmt werden. Prüferinnen und Prüfer hatten sich für ein Produkt zu entscheiden. Sieger war die Probe mit den meisten Stimmen. In diesem Jahr konnte der Titel «Schnaps des Jahres» in 17 Kategorien vergeben werden.

Die Wahl zum «Schnaps des Jahres» ist natürlich auch mit etwas Glück verbunden, besonders wenn sich vergleichbar gute Produkte gegenüberstehen. An der letzten Prämierung standen zum Beispiel zwei Bierbrände zur Auswahl, welche beide das Maximum von 20 Punkten erreicht hatten. In diesem Jahr bedurfte es



Foto H.P. Siffert

in der Kategorie «sortenreine Kirsche» dreier Wahlgänge, um aus drei Kandidaten den «Schnaps des Jahres» zu wählen.

Mit Befriedigung konnten die Verantwortlichen des Schweizer Schnaps Forums feststellen, dass die Qualität der zur Prüfung eingereichten Destillate, Vieux Produkte und Liköre gegenüber früheren Jahren wieder deutlich besser war. Das Forum nimmt für sich in Anspruch, mit seinen nationalen Schnapsprämierungen zur Verbesserung der Qualität der Schweizer Destillate beizutragen.

Am 6. September fand im Restaurant Neumarkt in Zürich die Schnapsgala 2001 statt. An diesem Anlass wurden alle 142 prämierten Destillate, Vieux Produkte und Liköre der Öffentlichkeit vorgestellt. Es konnte degustiert und mit den anwesenden Brennern diskutiert werden. Peter Dürr von der Forschungsanstalt Wädenswil leitete eine äusserst gut besuchte, geführte Verkostung von «Schnäpsen des

Tab. 1. Statistik der Schnapsprämierungen des Schweizer Schnapsforums

Prämierung	1997*	1998	1999	2000	2001
Einreichende Produzenten	29	50	66	74	63
Eingereichte Produkte	75	187	223	253	214
Ausgezeichnete Produkte	33	66	112	143	142
In % der eingereichten Produkte	44	35	50	56	66
Produzenten mit mindestens einem ausgezeichneten Produkt	18	29	47	60	54
In % der einreichenden Produzenten	62	58	71	81	86
Auszeichnung Schnaps des Jahres			17	21	17

\* 1997 wurden bekannte Brenner eingeladen  
1998 – 2001 wurde die Prämierung öffentlich ausgeschrieben

Jahres» und weiteren Spezialitäten, wie zum Beispiel einem Randenbrand oder einem Topinamburbrand. Sowohl Produzenten, wie auch die Verantwortlichen des Schweizer Schnaps Forums zeigten sich erfreut über das grosse Echo, welches die 5. Nationale Schnapsprämierung in Öffentlichkeit und den Medien fand.

Die vollständigen Ergebnisse der 5. Nationalen Schnapsprämierung können auf der Home Page des Schweizer Schnaps Forums abgerufen werden:  
[www.schnapsforum.ch](http://www.schnapsforum.ch)



you search for **Agro Diagnostics** enter:

**[www.bioreba.ch](http://www.bioreba.ch)**