



Josiane Enggasser (SOV), Martin Heiri und Sonia Petignat-Keller (beide Agroscope) freuen sich über das erfolgreiche Brennerseminar. (FOTO: DAVID STACHER, SOV)

Petignat-Keller betreffend Qualitätsverbesserung – Möglichkeiten für schweizer Spirituosen mit einem Exkurs in die Spirituosen-Analytik. Im Auftrag der DistiSuisse führt das Labor der METAS jeweils chemische Analysen bei allen zur Prämierung eingereichten Produkten durch. Die während der letzten sechs Jahre gesammelten Daten geben einen beispielhaften Überblick über die hohe Qualität der Schweizer Spirituosen. Sorge bereitet einzig das Einstellen auf Trinkstärke; vor allem in der Kategorie Liköre und Vieille Produkte wird der Alkoholgehalt oft nicht korrekt deklariert, was zu Disqualifikationen führt. Präsentationen im Internet unter: [www.destillate.agroscope.ch](http://www.destillate.agroscope.ch) > Kurse und Tagungen > SOV Seminar 2016.

MARTIN HEIRI UND SONIA PETIGNAT-KELLER,  
AGROSCOPE ■

## Brände

### Brennerseminar 2016 von SOV, Agroscope und ZHAW

Rund 100 Brenner und Brennerinnen haben sich am Donnerstag, 4. Februar zum jährlichen Brennerseminar an der ZHAW in Wädenswil getroffen. Organisiert wurde der Anlass von Agroscope (Wädenswil), dem Schweizer Obstverband (SOV) und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW.

### Teilrevision des Alkoholgesetzes

Stefan Schmidt, der neue Direktor der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, präsentierte erste Informationen zur geplanten Teilrevision des Alkoholgesetzes, nachdem die Totalrevision in der Wintersession 2015 abgeschlossen wurde. Die erste Teilrevision soll sich grundsätzlich auf die unbestrittenen Punkte beschränken: einerseits auf die Liberalisierung des Ethanolmarkts (inklusive Privatisierung von Alcosuisse) und andererseits auf die Integration der Alkoholverwaltung in die Zollverwaltung. In der zweiten Teilrevision sollen die weiteren Punkte, die unter anderem Steuersystem und Steuersatz beinhalten, geregelt werden.

### KEF-befallene Früchte rasch Einmaischen

Martin Heiri, Agroscope, berichtete über Versuche zu verschiedenen Maischebehandlungen bei Früchten, die durch die Kirschesigfliege (KEF) befallen waren. Die Resultate zeigten, dass ein starker Befall der Früchte zu erhöhten Essigsäure- und Essigsäureethylester-Werten

im Destillat führt. Zudem wurde aufgezeigt, dass rasches Einmaischen der Früchte und eine pH-Wert-Senkung auf pH 3.0 der Maische zu einer Reduktion oben genannter Substanzen führt.

### Trübung durch Fettsäureethylester

Das zweite Referat des Vormittags, ebenfalls von Martin Heiri, beschrieb die Ergebnisse zum Thema «Einfluss von Fettsäureethylester (FSEE) auf die Trübung in Spirituosen». Bei dieser Arbeit wurden unterschiedliche Mengen von FSEE an Ethanol (40 %vol) beigemischt. Dadurch wurde gezeigt, dass mit erhöhter Konzentration an FSEE eine zunehmende Trübung resultiert. FSEE sind schwer flüchtig und somit typische Nachlaufkomponenten. Eine frühzeitige Nachlaufabtrennung minimiert den Trübungsgrad. Wird auf eine Filtration verzichtet, sollte das Destillat einen Alkoholgehalt von mindestens 42 %vol haben. Dadurch wird das Risiko einer Nachtrübung reduziert.

### Trübung in Spirituosen

Unter dem Titel «Filtration – Tipps für den Praktiker» informierte Corinne Lüchinger von der FILTROX AG, St. Gallen über die verschiedenen Trübungsbildner in Spirituosen. Vor einer Filtration sollten die Spirituosen zwei bis drei Tage bei tiefen Temperaturen (2–3 °C) gelagert werden, was eine nachträgliche Kälte-trübung verhindert. Die Filtration sollte ebenfalls so kalt wie möglich durchgeführt werden, idealerweise bei 3–5 °C. Eine Ausnahme bildet Whisky, dieser soll bei -5 bis -10 °C filtriert werden.

### Qualitätsoptimierung bei Spirituosen

Abgerundet wurde die Tagung mit einer aufschlussreichen Präsentation von Sonia

## Bienen

### Weidenkätzchen für die Gesundheit der Bienenvölker

Eine reiche Weidenpollentracht bildet die Grundlage der Bienengesundheit bis in den Sommer hinein. Schon im Vorfrühling beginnen einige Weidenarten zu blühen. Dann sind ihr Pollen und Nektar eine wichtige Nahrungsquelle für Honigbienen. Die typischen «Weidenkätzchen» bestehen aus einer Vielzahl kleiner, eng benachbarter Einzelblüten. Jeder Baum oder Strauch mit Ausnahme der Trauerweide hat entweder nur männliche oder nur weibliche Blüten. Die männlichen Weidenblüten haben aufgrund ihrer leuchtend gelben Farbe eine viel höhere Anziehungskraft auf Bienen als die weiblichen Blüten mit ihrer eher unscheinbaren grünlichen Farbe. Bei einigen Weidenarten wurde die Nektarabsonderung untersucht. Dabei wurde festgestellt, dass die männlichen Weiden etwa doppelt so viel Nektar produzieren wie die weiblichen.

### Weidenpollen für die Frühjahrsentwicklung

Bei guten Wetterbedingungen und Temperaturen deutlich über 12 °C an mehreren Tagen hintereinander können die Bienen grosse Mengen Weidenpollen sammeln. Sie sind sehr wichtig für die Frühjahrsentwicklung und den Massenwechsel beim Bienenvolk. Die jetzt angelegten Pollenvorräte reichen in der Regel