



**DISTISUSSE-PRÄMIERUNG 2013**

## DIE EDELSTEN BRÄNDE DER SCHWEIZ

**4 Brenner des Jahres** Die Schweizer Meister der Destillation

**67 Goldprodukte** Die besten Spirituosen des Landes

**5 Gänge** Das exklusive Menü zum Nachkochen

ZEIT IST DAS KOSTBARSTE GUT • UND JEDER MOMENT SOLLTE VON GENUSS ERFÜLLT SEIN • DAVIDOFF NIMMT SICH DIE ZEIT • ZEIT, UM DEN BESTEN TABAK ANZUBAUEN • ZEIT, IHN ZU TROCKNEN, REIFEN ZU LASSEN, ZU MISCHEN, ZU ROLLEN • DAMIT IHRE ZEIT MIT DEM GENUSS DER BESTEN CIGARREN ERFÜLLT WIRD •

**TIME IS THE ULTIMATE LUXURY  
FILL IT BEAUTIFULLY**



## SCHWEIZER DESTILLATE

# UNSERE GOLDADERN DER NATUR

Warum ist der Begriff «Genuss» in der Freizeitwerbung so beliebt? «Geniessen Sie die Stadtrundfahrt, geniessen Sie das wunderbare Essen, geniessen Sie die frische Luft.» Die Antwort liegt auf der Hand, weil er so viele Sehnsuchtwünsche in einem Wort vereint. Genuss ist ein gutes Gefühl in einer entspannten Atmosphäre, frei von alltäglichen Verpflichtungen. Der Geist wird mit voller Konzentration auf den Moment gerichtet, die Sinne sind wach, und die Wertschätzungsbereitschaft ist hoch. Genuss kann ein emotional geladener «Momentblitz», ein ehrfürchtig erschauderndes Glücksgefühl, ein wohltuendes Kitzeln oder eine zärtliche Berührung sein.

Die Kunst der objektiven Spirituosenverkostung ist es, den Genuss und den Intellekt in Balance zu halten. Der Verkoster darf sich von der Schönheit eines Brändes berühren lassen, muss diese aber sofort auf seinen Intellekt lenken. Der Juror ist deshalb immer einem «genussvollen» Spannungsfeld ausgesetzt.

Es gibt heute etwa fünf Dutzend Spitzenbrenner in der Schweiz, die sich ausschliesslich mit Edelbränden beschäftigen. Diese zu finden, ist wie beim Goldsuchen, für den Endverbraucher ein reiner Glücksfall. 67 Goldnuggets wurden – von insgesamt 442 eingereichten

Produkten – am Distisuisse-Wettbewerb 2013/2014 entdeckt. Damit können Sie sich als Freund von exklusiven Bränden entspannt und erwartungsfroh auf eine übersichtliche Schatzsuche in 16 verschiedenen Kategorien begeben. Im VINUM Extra finden Sie geheimnisvolle Absinthdestillate, seltene Traubentresterbrände, nuancenreiche Kirschedeldestillate und herausragende Unikate wie Berner Rosenapfel, Weggiser Wildpflümli, Härdöpfler Bintje, Buechibärger Single-Malt-Whiskey, Maienfelder Erdbeere, Luzerner Hinterländer Bölimänggu-Likör oder die zartgliedrige «Damasson Rouge» von einem Spezialitätenbrenner aus Port. Vielleicht finden auch Sie Ihren persönlichen Goldstaub? Ich wünsche Ihnen viele genussvolle Momente und sinnliche Freude beim Entdecken von Schweizer Edeldestillaten in unserer einzigartigen Edelbrandkultur.

*Lukas Fassbind*

**Lukas Fassbind**  
Präsident Distisuisse



## Inhalt

- 4 Brenner des Jahres 2013**  
Meister der Destillation
- 8 Distisuisse-Goldprodukte 2013**  
Die besten Destillate der Schweiz
- 24 Gut zu wissen...**  
Tipps zum Umgang mit Spirituosen
- 26 Gourmetmenü mit Schweizer Destillaten**  
Ein Feuerwerk der Aromen
- 32 Abc der Schweizer Edeldestillate**  
Von A wie Ausbeute bis Z wie Zucker

## BRENNER DES JAHRES 2013

# MEISTER DER DESTILLATION

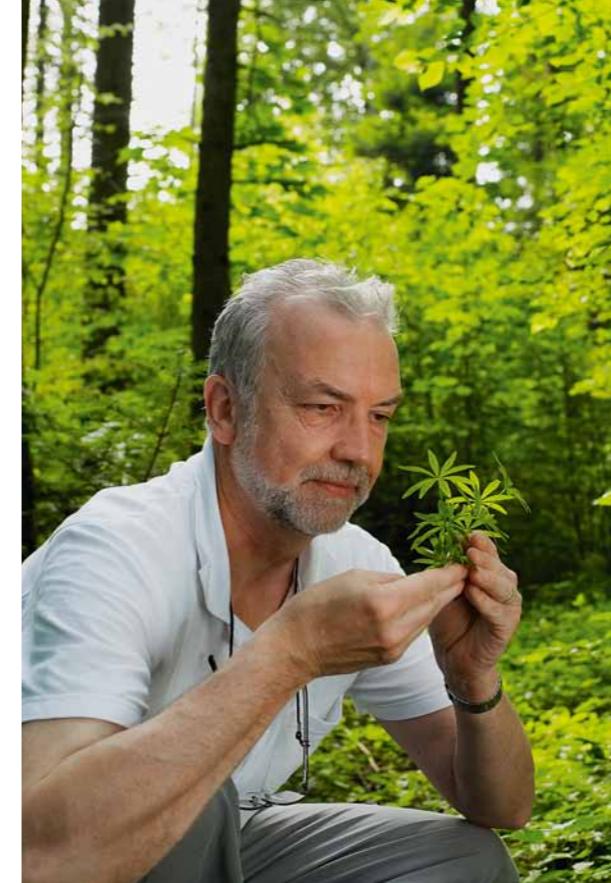
*Den Titel «Brenner des Jahres» tragen nur die allerbesten Betriebe der Distisuisse-Prämierung. Vier Brennereien haben es in diesem Jahr ganz oben aufs Podest geschafft.*

Die Distisuisse-Prämierung ist für die Schweizer Brenner, was der Grand Prix du Vin Suisse für die Schweizer Weinszene ist: der grösste und bedeutendste Concours im Land. 442 Muster wurden zur Prämierung der Schweizer Edeldestillate 2013 eingereicht - ein neuer Rekord. Während zwei Tagen verkosteten 26 Juroren unter der Leitung der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil die Produkte. Doch das Wort «Verkosten» ist hier zu einseitig gewählt. Natürlich wurden die Produkte auf ihre makellose Machart überprüft, ihre Harmonie und letztlich ihre Qualität, doch das Probieren eines Edelbrandes ist auch ein Sinneserlebnis - 67-mal ging in den zwei Verkostungstagen ein Raulen

durch den Verkostungsraum; immer dann, wenn ein Jurorentisch etwas ganz Besonderes entdeckte, ein Destillat, das mehr als gut reicht, sondern ganz einfach an Perfektion grenzt - diese Produkte erhielten 91 Punkte und mehr und wurden somit mit einer Goldmedaille geehrt, Sie finden sie ab Seite 8 in der Übersicht. Die «Brenner des Jahres», die wir auf den folgenden Seiten porträtieren, erreichten mit je vier Produkten in vier verschiedenen Kategorien Gold - sie sind die besten Brenner der Schweiz. Die Resultate zeigen es eindrücklich, unsere Brennerei ist heute in allen Bereichen top - von der Grossbrennerei bis zum Familienbetrieb, vom Himbeerlikör bis zum Kräuterbrand.



Fotos: S. Fässbind AG, Diwisa, Humbel Spezialitätenbrennerei AG



## HUMBEL SPEZIALITÄTENBRENNEREI AG STETTEN AG

### DESTILLAT-VERFECHTER

Wie ein Leuchtturm ist der Hochkamin der Humbel Spezialitätenbrennerei AG in Stetten schon von weither zu sehen. Der Kamin hat seine ursprüngliche Funktion zwar verloren, der Name Humbel und die Botschaft der Brennerei hallen jedoch ungebremst in die Welt. Lorenz Humbel und sein Cousin Beat sind vor allem wegen ihres Engagements für den Kirsch bekannt. Gold gab es bei der Distisuisse-Prämierung - neben zwei Kirschbränden - aber für drei ganz spezielle Produkte, die die Firmenphilosophie perfekt verkörpern. Der Traubenbrand Humbel Nr. 4 wird aus den Trauben des einzigen Rebbergs in Stetten gekeltert. Humbel ist gleichzeitig Landwirtschaftsbetrieb und Brennerei - ein grosser Vorteil beim Streben nach Spitzenqualität. Die Brennerei gehörte auch zu den ersten Destillerien, die Schweizer Biobrände angeboten haben - die Goldauszeichnung in der Kategorie Williams ist der Beweis, dass dies nicht nur ein ökologisches, sondern auch ein Qualitätsbekenntnis ist. Der Brand des Jahres in der Kategorie Sonderarten schliesslich ging an Humbels Clouds Gin. Die Brennerei Humbel hat diesen zusammen mit der Clouds-Bar kreiert, die sich im höchsten Gebäude der Schweiz befindet, dem Primetower in Zürich. Ein innovativer Weg, um die Schweizer Destillatkultur in immer neue Sphären zu heben.



**Humbel Spezialitätenbrennerei AG**  
Baumgartenstr. 12 | 5608 Stetten  
Tel. 056 496 50 60 | [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

**Die Topprodukte**  
Humbel Nr. 22 Brenzer Kirsch | Humbel Nr. 4  
Schattenmorelle Sauerkirsch | Clouds Gin |  
Humbel Nr. 11 Muscat Bleu Traubenbrand |  
Bio Williams

## DIWISA WILLISAU LU DYNAMISCHER RIESE

Mit rund hundert Mitarbeitern in In- und Ausland ist das Familienunternehmen Diwisa die Nummer eins im Schweizer Spirituosenmarkt. Dass man diese Stellung nur mit absoluten Spitzenprodukten und immer neuen Ideen halten kann, scheinen Produktentwickler Franz Huber und sein Team verinnerlicht zu haben. Die bestehenden Produkte werden immer wieder kritisch hinterfragt und die Palette wird immer wieder ausgeweitet. Diwisa produziert und vertreibt neben klassischen Bränden auch trendige Produkte für den Mix von Cocktails und seit dem Jahr 2005 auch alkoholfreie Getränke, wie etwa den bekannten Trojka-Energydrink oder das Lifestylegetränk Bodystyle. Rund ein Viertel des Diwisa-Bruttogewinns wird heute über «Alkoholfreies» generiert. An der Edelbrandprämierung Distisuisse punktete das Willisauer Unternehmen vor allem mit traditionellen Produkten, zum Beispiel aus den Linien La Valadière und Landtwing. Doch wie breit der Produktfächter von Diwisa wirklich ist, zeigt sich auch an der Goldmedaille für einen Kokoslikör, der als Basis-Spirituose für tropisch-sommerliche Drinks gedacht ist. Diwisa ist ein dynamischer Riese an der Spitze der Spirituosenbranche.

**DIWISA Distillerie Willisau SA**  
Menznauerstr. 23 | 6130 Willisau  
Tel. 041 972 72 72 | [www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

**Die Topprodukte**  
La Valadière Abricot | La Valadière Framboise | Tucano Coquito Liqueur Cocos | Landtwing Zwetschgen Suisse Garantie | Montagnard Marc de Dôle | Landtwing Vieille Poire Suisse Garantie



# Sie haben die Spirituose. Wir die edle Verpackung!

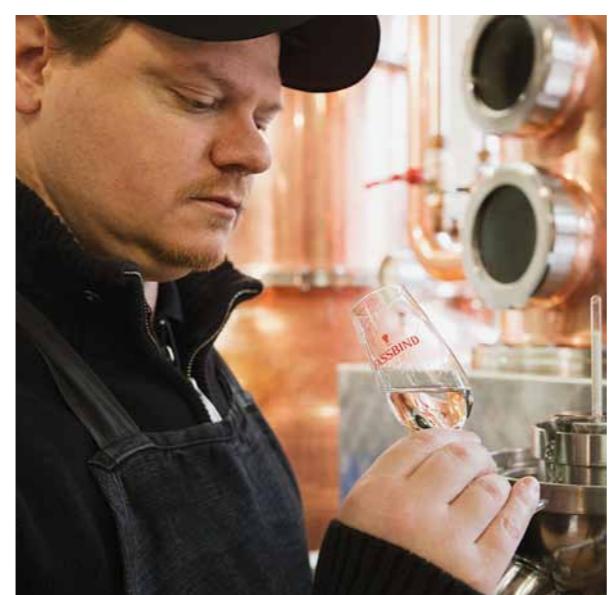
Müller + Krempel AG gratuliert zur Distisuisse-Prämierung. Die besten Schweizer Destillate sind eine Entdeckung wert: Essenzien, pur wie die Natur. Spannend innovativ und der Tradition verpflichtet. Aber immer aufbewahrt und verpackt in Flaschen aus Glas.

## S. FASSBIND AG OBERARTH LU SIEBEN MEDAILLEN AUF EINEN STREICH

Zum zweiten Mal in Folge darf sich die S. Fassbind AG über den Titel «Brenner des Jahres» der Distisuisse-Prämierung freuen - und das mit gleich sieben Goldmedaillen! Schon seit ihrer Gründung 1846 ist die älteste Destillerie der Schweiz für ihr kompromissloses Streben nach Qualität bekannt - das beweisen nicht nur die unzähligen Auszeichnungen und Medaillen, die man im Laufe der Jahre entgegennehmen durfte, die Brennerei exportiert ihre Spezialitäten auch erfolgreich nach Deutschland, Belgien, Tschechien oder Kanada. Fassbind verkörpert Schweizer Qualität in Reinkultur, das zeigt sich besonders in der Betriebsphilosophie, die der begnadete Brennmeister Marc Némitz in den letzten Jahren prägte. Die verarbeiteten Rohstoffe stammen wo immer möglich aus der Schweiz, was bedeutet, dass die entsprechenden Ressourcen rigoros geschützt werden. Neben Traditionalsbränden wie Williams und Kirsch stellt die S. Fassbind AG auch ausgefallene Likörkreationen her. Dass sich auch diese neuartigen Produkte auf absolutem Topniveau bewegen, zeigen die zwei Goldmedaillen in der Kategorie Likör: der Kategorien Sieger des Jahres, Cream-Likör Peach Melba, und der Cream-Likör Crème Brûlée, der schon bei der letzten Austragung 2011 mit Gold prämiert wurde.

**S. Fassbind AG**  
Poststr. 7 | 6414 Oberarth  
Tel. 041 859 04 00 | [www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

**Die Topprodukte**  
Vieille Framboise | Walderdbeergeist | Himbeergeist | Wildpfümli | Wildkirsch | Cream-Likör Peach Melba | Cream-Likör Crème Brûlée



Fotos: S. Fassbind AG, Divisa, Spezialitätenbrennerei Zürcher



## SPEZIALITÄTENBRENNEREI ZÜRCHER PORT BE KLEIN, ABER FEIN

«Man kann eigentlich so ziemlich alles brennen, vorausgesetzt, es enthält Zucker und Wasser» - diese Aussage ist für Daniel und Ursula Zürcher kein Lippenbekenntnis. Neben traditionellen Edelbränden wie Kirsch, Zwetschge oder Apfel bieten Zürchers auch Raritäten wie Fenchel-, Rüebli-, Schlehdorn- oder Kartoffeldestillate an, zudem produzieren sie einen der bekanntesten Schweizer Single-Malt-Whiskys. Der Titel «Brenner des Jahres» und das gute Abschneiden mit derart unterschiedlichen Produkten beweisen: Hier weiss man, was man tut. Daniel Zürcher übernahm im Jahr 2004 die Brennerei von seinem Onkel und damit auch gleich dessen Innovationsgeist - war der Single Malt noch die Idee des Onkels, brannete Daniel Zürcher nur Wochen nach der Legalisierung von Absinth im seinen ersten Wermutbrand. Daniel und Ursula Zürcher scheinen sich völlig bewusst zu sein, dass Pioniergeist zu ihrem Beruf dazugehört, und nehmen diese Herausforderung dankend an. Die Spezialitätenbrennerei Zürcher gehört zu den modernen, innovativen Schweizer Betrieben, die die Kunst des Destillierens in eine rosige Zukunft führen werden.

**Spezialitätenbrennerei Zürcher**  
Nägeligässli 7 | 2562 Port  
Tel. 032 331 85 83 | [www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)

**Die Topprodukte**  
Berner Rosen | Himbeeren-Likör | Damasson Rouge | Kartoffel | Rüebli | Marc de Muscat

# DISTISUISSE-GOLDPRODUKTE 2013

# DIE BESTEN DESTILLATE DER SCHWEIZ

Die schweizerische Edelbrandprämierung Distisuisse ist die wichtigste Verkostung ihrer Art. Die folgenden 67 Produkte bewertete die Jury mit 91 Punkten und mehr und zeichnete diese somit mit Gold aus. Entdecken Sie die besten Destillate der Schweiz.

## DISTISUISSE-GENUSSPANELS

In Zusammenarbeit mit der Switzerland Cheese Marketing AG und Davidoff hat Distisuisse die 17 Kategorien Sieger mit verschiedenen Käsesorten und Zigarren kombiniert. Der Wildkirsch von Z'Graggen passte mit seinen vielfältigen Aromen perfekt zum Käse, Zigarrenspirituose des Jahres wurde der Haselnusslikör von Kindschi.

## KÄSEPANEL

Dr. Hans-Peter Bachmann (Leiter Forschungsbereich Milch- und Fleischverarbeitung, ALP), Marie de Metz Noblat (Käseexpertin), David Escher (Switzer-

land Cheese Marketing AG), Julien Morand (Louis Morand & Cie SA), Raphael Benz (Distisuisse). **Die Käsesorten im Test** Wangener Frischziegenkäse, Tomme Vaudoise, Tête de Moine AOC, Emmentaler AOC, Le Gruyère AOC, Appenzeller Surchoix, Berner Alpkäse AOP, Jersey Blue.

## ZIGARRENPANEL

Reno Troisi und Enrico Gunde (Davidoff), Daniel Fricker (Puros y Mas), Jean-Pierre Mürset (Brenner, Encaveur) und Ernest E. Dällenach (Distisuisse). **Die Zigarren im Test** Davidoff Nr. 2, Special «R» Robusto und Millennium Robusto.



Fotos: Sifert / wine-worldfoto.ch, Moritz Weibel

## ABSINTH

Absinth ist die mystischste aller Schweizer Destillatspezialitäten. Bis 2005 war die Produktion der «Grünen Fee» wegen der ihr nachgesagten Gesundheitsgefahr verboten, obwohl diese längst widerlegt war. Absinth-Brenner findet man heute in der ganzen Schweiz. Der Brand ist pur sehr stark und wird darum vor dem Genuss mit eiskaltem Wasser vermischt – nur so entfaltet er sein volles, betörendes Aroma.

### EDELBRAND DES JAHRES

#### Absinthe La Valote Martin, Boveresse NE

##### L'Originale

Sehr harmonischer und würziger Absinth mit erkennbarer Wermutnote, vielschichtig und komplex. Am Gaumen besticht er durch seine schöne Balance zwischen Süsse und Herbe.

[www.absinthe-originale.ch](http://www.absinthe-originale.ch)



### EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

#### Absinthe Bovet La Valote, Môtiers NE «Tradition»

Komplexe Aromatik mit Bergamotte, Heu, Anis, Wermut, Minze und Lakritze. Vollmundig, vielschichtig und kräftig am Gaumen. Langer Abgang.

[www.absinthe-bovet.ch](http://www.absinthe-bovet.ch)

#### Absinthe Bovet La Valote, Môtiers NE «Le Chat»

Kräftige, gewürzartige Nase, Anis und Lakritze. Im Mund süß und vollmundig, aber gleichzeitig auch vielschichtig und erfrischend zitronig. Endet auf Pfefferminze.

[www.absinthe-bovet.ch](http://www.absinthe-bovet.ch)

#### Absintissimo, Couvet NE

##### Absinthe 51

Harmonische Aromatik von Wermut und Anis. Am Gaumen ausgewogen und vollmundig mit Nuancen von Fenchel und Kümmel.

[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

#### Absintissimo, Couvet NE

##### Absinthe de Bleu de Bleu

Würziges Bouquet mit Anis, Lakritze und Wermut, dazu eine dezente Zitrusnote. Im Geschmack eher süßlich und weich mit langanhaltendem Abgang.

[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

#### Absintissimo, Couvet NE

##### La Féé Verte

Fruchtig-würzige und sehr ausgewogene Nase. Im Mund erfrischend, weich, gar samtig, mit kräftigem Körper, vielschichtiges und langes Finale.

[www.absintissimo.ch](http://www.absintissimo.ch)

## APFEL

Apfelbrand ist nicht gleich Apfelbrand; eine Berner Rose unterscheidet sich von einem Gravensteiner oder einer Apfelassemblage enorm – probieren Sie's aus! In dieser Kategorie hat es 2013 nur ein Produkt unter die Goldbrände geschafft.



### EDELBRAND DES JAHRES

#### Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port BE

##### Berner Rosen

Harmonisches Geruchsbild mit reifem Apfel und blumigen Aromen. Am Gaumen süßlich und vollmundig mit sehr langem, vielschichtigem Finale.

[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)



## GEBRANNTES BRAUCHT GLAS.

**Natürlich, raffiniert, rein.** Oft gebrannt nach einem Geheimrezept, mit viel Liebe und Fingerspitzengefühl. Das ist mehr als ein Destillat, das ist in Flaschen abgefüllte Lebensfreude. Gebranntes braucht Glas – und Glas braucht Vetropack.

**Vetropack AG**

CH-8180 Bülach, Telefon +41 44 863 34 34, [www.vetropack.ch](http://www.vetropack.ch)

**vetropack**

Fotos: Moritz Weibel



### EDELBRAND DES JAHRES

#### Diwisa, Willisau LU La Valadière Abricot

Kräftiges Bouquet mit purer Aprikose, aber auch würzigen Nuancen wie Vanille. Am Gaumen süß, vollmundig, vielschichtig und rund mit harmonischem langem Abgang.

[www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

## APRIKOSE

Aprikosenbrände sind unverkennbar. Die Walliser Spezialität Apricotine wird übrigens aus nur einer Aprikosensorte gebrannt – der besonders aromatischen Luizet. In dieser Kategorie hat es 2013 nur ein Produkt unter die Goldbrände geschafft.

## BEEREN

Für einen Liter Himbeerbrand werden gut 70 Kilogramm Himbeeren benötigt – nicht umsonst gilt das Brennen von Beeren als besondere Kunst. In dieser Kategorie sind aber nicht nur Brände, sondern auch Geiste zu finden. Beide Destillate entstehen mithilfe von Naturalkohol, der der Maische beigegeben wird. Beim Geist dürfen allerdings nur ganze, unvergorene Früchte eingemaischt werden.

### EDELBRAND DES JAHRES

#### Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG, Gunzwil LU Himbeerbrand

Aromen von Zitrus, Orange und frischen Himbeeren. Am Gaumen harmonisch, vollmundig, samtig und weich, langes Finale.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



### EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

#### S. Fassbind AG, Oberarth SZ Walderdbeergeist

Intensiver Duft nach frischen, reifen Walderdbeeren mit Noten von Cassis und Nüssen. Süß am Gaumen mit Aromen von Erdbeersaft. Angenehm kräftiger Körper und langanhaltender Abgang.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

#### Kunz-Keller, Maienfeld GR Maienfelder Erdbeeren

Aromen von vollreifen Erdbeeren in der Nase. Vollmundig und elegant. Vielseitige Blumenaromatik mit Nuancen von exotischen Früchten im Gaumenaroma. Weicher und langer Abgang.

[www.kunz-keller.ch](http://www.kunz-keller.ch)

#### Heiner's Destillate GmbH, Oberwil ZG Himbeere

Intensive und reife Himbeeraromatik mit dezenten Rosennuancen. Süßlich im Geschmack mit einer zarten Zitrusnote. Harmonisch und elegant.

[www.heiners-destillate.ch](http://www.heiners-destillate.ch)

#### Streuli's Privatbrennerei, Horgen ZH Schwarze Johannisbeere

Kräftiges, typisches Bouquet von frischen Himbeeren. Im Mund süß, zartbitter und pur. Rund und lang im Abgang.

[www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

#### S. Fassbind AG, Oberarth SZ Himbeergeist

Betörend-intensive Himbeernase, begleitet von dezenten Düften nach roten Beeren, frischem Heu und einer blumigen Alpwiese. Süßlich, kräftig und aromatisch am Gaumen. Angenehm herb. Langer, fruchtiger Abgang.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)



## BIRNE

In der Kategorie Birne finden sich Assemblagen verschiedener Birnenbrände sowie reinsortige Produkte. In diesem Jahr hat eine Brennerei gleich doppelt abgeräumt – mit zwei alten Schweizer Birnensorten.

### EDELBRAND DES JAHRES

#### **Streuli's Privatbrennerei, Horgen ZH Gelbmöstler**

Reife, süßliche, wohlriechende Birne, harmonisch und elegant in der Nase. Mild, dezent herbe Note und vollmundiger Körper.

[www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)

### EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

#### **Streuli's Privatbrennerei, Horgen ZH Knollbirne**

Exotische Früchte (Ananas, Banane), wachsig, geriebene, reife Birne. Dezente Süsse, mit angenehmer, raffiniert pikanter Schärfe, wunderschöne retronasale Birnennote, langanhaltender, runder Abgang.

[www.streulis.ch](http://www.streulis.ch)

## WILDFRÜCHTE

Diese Brände werden aus dem hergestellt, was die Natur uns natürlicherweise gibt: etwa aus Vogelbeeren, Wildkirschen, Holunder, Mispeln oder wilden Pflaumen. Bei Wildkirsch und Wildpflaume ist der Fleischanteil an der Frucht übrigens klein – daher weisen diese Brände eine starke Stein aromatik (Bittermandel) auf.

### EDELBRAND DES JAHRES

#### **Z'Graggen, Lauerz SZ Z'Graggen Wildkirsch**

Intensive Marzipan note, mit Steinton, harmonisch, angenehm in der Nase. Süss, kräftiger Körper, weich samtig, rund, gute Fülle mit Bittermandelnote.

[www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)



KÄSEBRAND  
DES JAHRES

### EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

#### **Brennerei Stalder, Weggis LU**

Zart fruchtig, mit feinen Cassis-/Himbeernoten. Samtig, süßlich, vielschichtig, komplex, mit nuanciert raffinierten Bitternoten im Abgang.

[www.brennereistalder.ch](http://www.brennereistalder.ch)

#### **S. Fassbind AG, Oberarth SZ Wildpflümli**

Sehr fruchtig, würzig, sauber, mit leichten Cassis-, Orange-, Feigennoten, reife Frucht. Saftig, kräftiger Körper, vielschichtig mit zart-rassisig pfeffriger Schärfe im Abgang.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

#### **S. Fassbind AG, Oberarth SZ Wildkirsch**

Feinwürzige Aromen von Bittermandel, Vanille, Schokolade, Maraschino-Kirsche, Marzipan. Harmonisch, kräftiger Körper, weich im Gaumen mit langem Abgang.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

## KIRSCH

Der Klassiker unter den Schweizer Edelbränden ist weitaus vielseitiger, als man denkt: Unter den diesjährigen Goldprodukten findet man dann auch die verschiedensten Spielarten von fruchtig-kirschig bis röstig-mandelartig.

### EDELBRAND DES JAHRES

#### **Etter Söhne AG, Zug ZG Lauerzerkirsch 2005**

Das höchstbenotete Destillat des gesamten Concours: vielschichtige Aromatik mit Kirschen, Beeren und würziger Vanille. Im Geschmack süß, harmonisch mit charaktervollen Mandel- und Marzipannuancen im langen Finale. Ein makelloser, grosser Kirsch.

[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)



### EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

#### **Humbel Spezialitäten- brennerei, Stetten AG**

**Humbel Nr. 22 Brenzer**  
Reichhaltige Aromenpalette von Schokolade, Mandel, Sauerkirsche, Grapefruit und Rose. Kräftig und von vollem Körper, süß, weich, samtig, sehr komplex und vielschichtig. Langer Abgang.

[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

#### **Humbel Spezialitäten- brennerei, Stetten AG**

**Humbel Nr. 4**  
Typisches, sehr harmonisches Sauerkirscharoma, ergänzt von einer eleganten Mandelnote. Vollmundig und weich mit Holunderaromen und erfrischender Zitrusnote. Lang.

[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

#### **Räber AG, Küssnacht SZ Luzerner Kirschbrand**

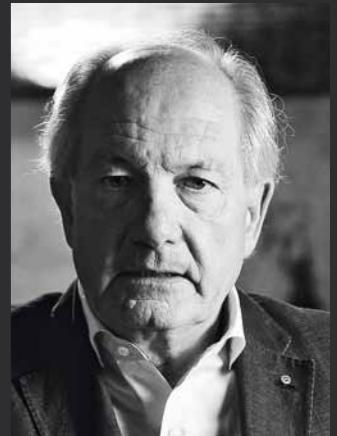
Dezent röstartiger Geruch mit zarten Mandel- und Honigaromen. Im Gaumen süßlich und geschmeidig, mit vollem Körper und würzigem Abgang.

[www.raeberswiss.ch](http://www.raeberswiss.ch)

#### **Bauernhof Brennerei, Baar ZG Zuger Kirsch**

Zurückhaltende Frucht- und Steinnoten, begleitet von Schokolade und Nuss, aber auch blumig und frisch. Weich im Gaumen, komplex und ausgewogen. Langer Abgang.

[www.gunzwiler-destillate.ch](http://www.gunzwiler-destillate.ch)



«Seit ich 1978 meinen ersten Jahrgang kelterte, destillierte ich all meinen Trester. Grappa ist ein wunderbares Destillat, darum habe ich mich 2006 auch entschieden, in der kleinen Destillerie auf meinem Gut Vallambrosa ein Grappa-Museum zu eröffnen. Ich wollte den Leuten zeigen, wie man destilliert, viele Menschen wissen nämlich gar nicht, woher ein Edelbrand kommt – wenn sie dann mal sehen, wie das funktioniert, sind sie begeistert. Denn Brennen ist ein physikalischer Vorgang, der erlebbar ist, ein wunderbares Handwerk. Wenn ich ganz ehrlich bin, mag ich persönlich Whisky noch lieber als Grappa. Und es freut mich sehr, dass wir auch in der Schweiz immer mehr Getreidebrände haben, die ganz einfach wunderbar schmecken. An allen Edelbränden – auch solchen aus Früchten – fasziniert mich, dass ihr Ursprung so klar erkennbar ist: ob Apfel, Kirsche, ein Gewürz oder auch Trauben, ein Brand riecht nach dem, woraus er gemacht wurde. Und in der Schweiz sind das meist regionale Produkte. So wird aus jedem Edelbrand auch ein Stück Heimat. Ein absolutes Plus.»



Claudio Tamborini  
Winzer des Jahres 2012

"Schweizer Wein ist ein geheimer Schatz,  
der sich zwischen Seen und Bergen verbirgt.  
Auf unserem Terroir wird seit Urzeiten Wein kultiviert.  
Inzwischen geniessen die unglaublich guten  
Abfüllungen der Winzer und Winzerinnen das Image  
verborgener Edelsteine mit Weltruf."

Paolo Basso  
Der beste Sommelier der Welt 2013

**DIE SCHWEIZER WEINE**

Fotos: Moritz Weibel

Schweiz. Natürlich.

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass geniessen

**EDELBRÄNDE DES JAHRES**

**S. Fassbind AG, Oberarth SZ**  
**Cream-Likör Peach Melba**  
Intensive Pfirsicharomen mit Karamell, Vanille, Bergamotte, Banane und Orange, dazu dezent zimtig. Am Gaumen geschmeidig und samtig mit einem langen Finale.  
[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

**Kindschi Söhne AG, Schiers GR**  
**Bündner Haselnuss Likör**  
Kräftige Haselnuss- und Karamellaromen. Im Mund samtig und weich mit stimmiger Süsse. Allgemein ein sehr ausgewogener, abgerundeter Edellikör.  
[www.kindschi.ch](http://www.kindschi.ch)

**ZIGARREN-SPIRITUOSE DES JAHRES**

**EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT**

**DIWISA, Willisau LU**  
**Tucano Coquito Liqueur Cocos**  
Ausgeprägte Kokosnussaromatik. Am Gaumen angenehm süß und harmonisch. Der Körper dieses Ausnahmelioks wirkt filigran, ja fast feingliedrig.  
[www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

**Brennerei Stadelmann, Altbüron LU**  
**Luzerner Hinterländer Bölimänggu Schnaps**  
Ausgeglichene Wermut-Anis-Kombination in der Nase. Ausgewogen und vollmundig mit zarten Fenchel- und Kümmerlaren im Abgang.  
[www.schnapsbrennen.ch](http://www.schnapsbrennen.ch)

**Lateltin AG, Winterthur ZH**  
**Gold Schnee Zimt**  
Zimt pur! Am Gaumen samtig und weich mit zartgliedrigem, elegantem Körper. Auch im Abgang betören die Zimtnoten.  
[www.lateltin.com](http://www.lateltin.com)

**S. Fassbind AG, Oberarth SZ**  
**Cream-Likör Crème Brûlée**  
Raffinierter Karamellduft in schöner Harmonie mit dem Geist. Dazu Nuancen von Kaffee, Schokolade und Haselnuss. Cremige und angenehme Textur am Gaumen.  
[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

**Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port BE**  
**Himbeeren-Likör**  
Frisch-fruchtige Beereraromatik. Weich und zugleich saftig am Gaumen. Zart kernig mit langem Abgang.  
[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)

**Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny VS**  
**Liqueur Griottine**  
In der Nase intensiv fruchtig, natürlich und frisch. Stimmige Süsse-Säure-Balance am Gaumen. Endet lang auf zarten Marzipannoten.  
[www.morand.ch](http://www.morand.ch)

**Distillerie Paul Morard & Fils sa, Le Bry FR**  
**Grande Gruyère**  
Kräuterbouquet mit Minze, Wermut und Lakritze in der Nase, aber auch würzige Elemente wie Vanille und Anis, dazu dezent grünlich. Harmonisch am Gaumen mit einem kräftigen Abgang.

# PFLAUME, ZWETSCHGE, DAMASSON ROUGE, MIRABELLE

Zwetschgenwasser wird hauptsächlich in der Deutschschweiz produziert. Spannend sind dabei auch die weniger bekannten Brände aus Unterarten! Die bekanntesten Beispiele sind Mirabellendestillate oder die «Damassine» – ein Obstbrand aus kleinen roten Pflaumen –, die traditionell im Kanton Jura angebaut werden.

## EDELBRAND DES JAHRES

### Cave et Distillerie de la Ruelle, Auvernier NE

#### Eau de Vie de Bérudge

Dezente, saubere, reife Frucht mit feinen Sultaninen-, Apfel- und Heunoten. Weich, samtig im Gaumen, ein langanhaltender Abgang mit Pflaumenaromen.

[www.domainebeyeler.ch](http://www.domainebeyeler.ch)



## EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

### Ernst Zuber, Arisdorf BL

#### Bühlerzwetschgen

Intensiv, sauber, fruchtig, mit dezenten Steinnoten, Marzipan, Mandeln. Süss, intensiv, kräftig, vollmundig, zartbitter, langanhaltend und harmonisch.

[www.zuber-ag.ch](http://www.zuber-ag.ch)

### Diwisa, Willisau LU

#### Landtwing Zwetschgen Suisse Garantie

Zartgliedrig, fruchtig, süßlich, würzig, Zimt. Süsslich, kräftig, Honig. Süsslich, reintönig, gut eingebundene, fruchtige Steinnoten, harmonisch, pfeffrig, langanhaltend, mit sauberem Zwetschgen- und Pflaumengeschmack.

[www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

### Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port BE

#### Damasson Rouge

Fruchtig, blumig, Melone, Honig. Süsslich, reintönig, gut eingebundene, fruchtige Steinnoten, harmonisch, pfeffrig, langanhaltend, mit sauberem Zwetschgen- und Pflaumengeschmack.

[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)



# QUITTE

Die Quitte ist eine besondere Obstsorte: Direkt vom Baum ist sie praktisch ungenießbar und ihre Verarbeitung ist immer aufwändig. So auch beim Brennen: Die harte Frucht enthält nämlich kaum Flüssigkeit und nur wenig Zucker – aus 100 Kilogramm Obst lassen sich gerade mal sechs bis sieben Liter Edeldestillat gewinnen.

## EDELBRAND DES JAHRES

### Ernst Zuber, Arisdorf BL

#### Quittenbrand

Vielschichtige Aromatik von Quitte, Zitrone, Rose und Wachs, ergänzt von einer dezenten Honignote. Am Gaumen dann eher blumig (Rose), weich mit einer angenehmen Süße und einer rassigen, pfeffrigen Schärfe. Sehr komplexer, vielschichtiger Quittenbrand mit langem Abgang.

[www.zuber-ag.ch](http://www.zuber-ag.ch)

# SONDERSORVENT

In der Wettbewerbskategorie Sondersorten werden Destillate aus Gemüse, Gewürzen oder speziellen Obstsorten prämiert. In diesem Jahr hat es ein Gin ganz nach vorne geschafft – das klassische Wacholderdestillat ist auch bei der Schweizer Destillatprämierung hoch im Kurs.

## EDELBRAND DES JAHRES

### Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten AG Clouds Gin

Reich an Aromen wie Zitrone, Bergamotte, Lakritze, Minze, Anis, Kokosnuss, Limettenschale und Heu. Im Gaumen körperreich und angenehm herb.

[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



## EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

### Brennerei Hans Erismann, Bachenbülach ZH

#### Härdöpfle Bintje

Kräftige Kartoffelaromen mit etwas Lakritze und Wachs. Weich und intensiv mit robustem Körper.

[www.brennerei-erismann.ch](http://www.brennerei-erismann.ch)

### Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port BE

#### Kartoffel

Frisches, sauberes und klares Kartoffelaroma. Am Gaumen weich und mit langem Kartoffelnachhall.

[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)

### Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port BE

#### Rüebli

Komplexe Aromen mit grünlichen, würzigen und erdigen Noten – ganz Karotte also. Am Gaumen süßlich-bitter, rund, harmonisch mit langanhaltendem Abgang.

[www.lakeland-whisky.ch](http://www.lakeland-whisky.ch)



# TRAUBENBRAND

Traubenbrände werden im Gegensatz zu Tresterbränden aus ganzen, eingemaischten Trauben hergestellt – es wird also kein Wein, sondern nur ein Destillat aus den Trauben produziert.

## EDELBRAND DES JAHRES

### Humbel Spezialitätenbrennerei Humbel Nr. 11

Vielschichtiger und eleganter Traubenbrand mit blumig-fruchtigem Bouquet. Am Gaumen ausgeglichen und harmonisch. Langer Abgang.

[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

Fotos: Moritz Webel



**Auch ab Rolle!**

Was die Zukunft auch bringt, wir drucken und verpacken es.

**LÄSER**  
Druckt. Verpackt. Begeistert.

Erst recht können Sie von einem der führenden Anbieter von Nassklebe-Etiketten schon heute so ziemlich alles erwarten: Von der einfachen Etikette bis zu hochveredelten Produkten werden alle Arten von Labels gefertigt. Und, von der Beratung über die Gestaltung bis zur Fertigung können wir den kompletten Service anbieten. Wenn Sie wissen wollen, was wir auch für Sie tun können, in den Bereichen Nassklebe-Etiketten, Kartonage, Spezialitätendruck und Akzidenzdrucksachen, rufen Sie uns an, 062 767 10 10, oder besuchen Sie uns unter [laeser.com](http://laeser.com).

**Herzlichen Glückwunsch!**

Beste Ergebnisse mit unserer innovativen Destillationstechnik

**arnold holstein**

Arnold Holstein GmbH  
Brennereianlagen  
Am Stadtgraben 15 · 88677 Markdorf  
Tel. +49 7544 9528-0 · Fax 9528-20  
[info@a-holstein.de](mailto:info@a-holstein.de) · [www.a-holstein.de](http://www.a-holstein.de)

ohne Vinum

mit Vinum

**Abo bestellen:**  
[www.vinum.ch](http://www.vinum.ch)

Foto: Moritz Weibel

## TRAUBENTRESTER, MARC UND GRAPPA

Überall, wo Wein hergestellt wird, fällt auch Trester an – dieser enthält nur noch wenig Alkohol, jedoch noch viel Aroma, das nur mittels Destillation eingefangen werden kann. Diese Edelbrände eignen sich besonders für den Ausbau in Holzfässern.

### EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

#### Kunz-Keller, Maienfeld GR

##### Bianco

Vielschichtiger, kräftiger Traubentrester mit würzigen und zitrusartigen Noten. Kräftig am Gaumen, elegant und ausgewogen. Endet pfeffrig und lang.

[www.kunz-keller.ch](http://www.kunz-keller.ch)

#### La Torre SA, Poschiavo TI

##### Grappa Sforzato

Fruchtig-würzige Zitronen- und Orangenaromen. Würzig, weich und samtig mit mittlerem Körper und langem Abgang.

[www.la-torre.ch](http://www.la-torre.ch)

#### Distillerie Louis Morand & Cie SA, Martigny VS

##### Marc de Muscat du Valais

Reiffruchtiges, sauberes Tresterbrandaroma mit zarten Orange- und Rumnoten. Würzig, frisch mit kräftigem Körper, komplex, weicher Abgang.

[www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)

#### Bettems Frères S.A., Féchy VD Eau de Vie de Lie de la Crausaz

Vielschichtig und komplex, fruchtige Zitrusnoten und ausgewogene Blumenaromatik. Harmonisch und mild.

[www.cavedelacrausaz.ch](http://www.cavedelacrausaz.ch)

#### Distiller Hermann&Zindel AG, Walenstadt SG

##### Chardonnay Tresterbrand

Kräftig, intensiv, fruchtig und blumig. Im Geschmack süßlich, kräftig, fruchtig, traubig, zartbitter, langanhaltend.

[www.distiller.ch](http://www.distiller.ch)

#### Stiftung Kartause Ittingen, Warth TG

##### Marc

Kräftig und fruchtbetont in der Nase mit kernigen Tresteraromen. Im Mund süßlich, weich und harmonisch, mittellanger Abgang.

[www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)



F A S Z I N A T I O N  
S C H R E I B G E R Ä T E  
[w w w . s c r i p t u r a . c c](http://www.scriptura.cc)



## VIEILLE-PRODUKTE

Edeldestillate mit der Bezeichnung «Vieille» sind dem Likör ähnlich, müssen aber nur mindestens 20 Gramm Zucker pro Liter enthalten. Ihre typische, bräunlich-gelbe Farbe erhalten diese Spezialitäten durch die Lagerung im Holz, die Zugabe von Karamell, Schalenextrakt oder Dörrfrüchten.

### EDELBRAND DES JAHRES

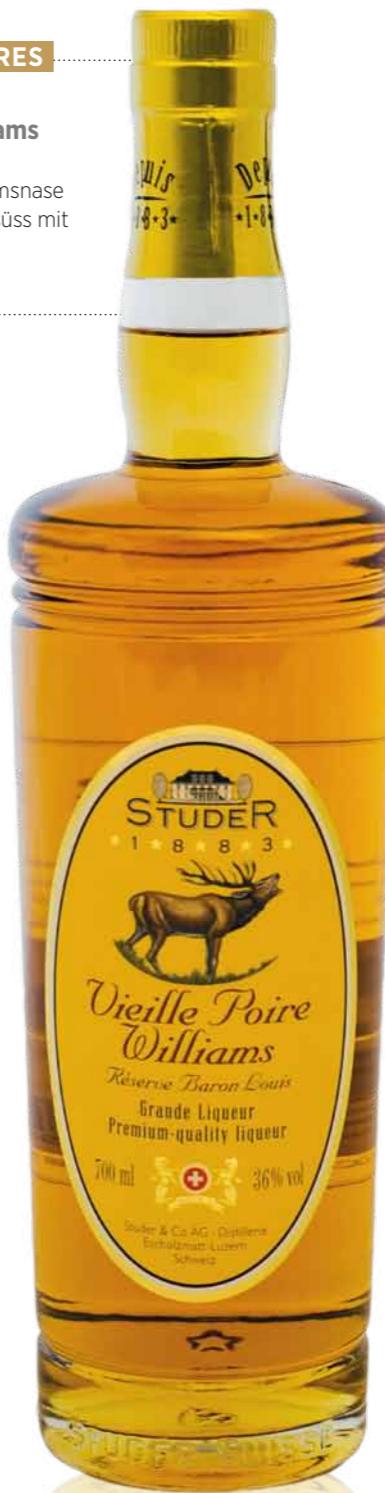
#### Studer & Co AG

##### Studer Vieille Poire Williams

##### «Réserve Baron Louis»

Vielschichtige, intensive Williamsnase mit Honignoten. Am Gaumen süß mit harmonisch-langem Abgang.

[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)



### EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

#### Etter Söhne AG, Zug ZG

##### Vieille Poire Williams

Intensive und reife Williamsbirne mit einem Hauch von Dörrfrüchten. Im Mund vielschichtig und vollmundig, harmonisch und elegant, mit langanhaltendem Abgang.

[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)

#### S. Fassbind AG, Oberarth SZ

##### Vieille Framboise

Intensiver Duft von reifen, frischen Himbeeren, mit Noten von Zitrone, Karamell und Vanille. Am Gaumen weich, jedoch mit kräftigem Körper, mit ausgewogener Süsse und langanhaltendem samtigem Abgang.

[www.fassbind.ch](http://www.fassbind.ch)

#### Diwisa, Willisau LU

##### Landtwing Vieille Poire Suisse Garantie

Intensive Birnenaromatik mit zarten Holz- und Karamellnoten. Im Geschmack zart krautig, süß, mit langem Abgang und würzig-pfeffriger Schärfe.

[www.diwisa.ch](http://www.diwisa.ch)



«Für die Sendung «Einstein» beim Schweizer Radio und Fernsehen SRF habe ich mit den Juroren der Distisuisse-Prämierung 2013 ein Verkostertraining besucht. Einen ganzen Tag lang haben wir Schweizer Brände degustiert, analysiert und bewertet. Seit diesem Tag sehe ich Edeldestillate mit ganz anderen Augen. Vor allem von der enormen Vielfalt der Schweizer Brände bin ich begeistert. Ich probierte während des Trainings zum Beispiel das erste Mal einen Wildkirsch und merkte, dass mir die Bittermandelaromatik sehr zusagt. Nur kurz darauf habe ich privat meinen ersten Vogelbeerenbrand versucht – bis zum Verkostungstag habe ich nicht einmal gewusst, dass es solch einen Schnaps gibt. Das am Verkostertraining erworbene Wissen macht für mich den Umgang mit Edeldestillaten nicht nur vielfältiger, sondern vor allem genussvoller. Wann immer ich heute ein Destillat vorgesetzt bekomme, überprüfe ich es zuerst auf seine Sauberkeit, um dann in seine betörende Geschmackswelt einzutauchen – genauso wie man es auch bei einem guten Wein tut. Die Schweizer Destillatwelt selber zu erforschen und zu erleben, ist wirklich empfehlenswert!»

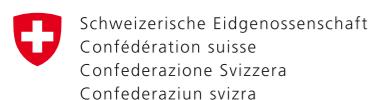
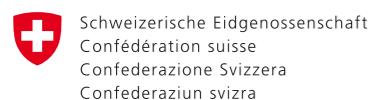
Nicole Ulrich  
Moderatorin «Einstein»

# DANKE!

Der Erfolg der nationalen Edelbrandprämierung Distisuisse 2013 ist vor allem der Unterstützung, dem unermüdlichen Einsatz und der Mitarbeit folgender Organisationen und Personen zu verdanken:

- die Eidgenössische Alkoholverwaltung und insbesondere deren Direktor Fritz Etter
- die Forschungsanstalt Agroscope Changins Wädenswil und insbesondere die Leitung der Oberjury, Sonia Petignat und Martin Heiri
- die teilnehmenden Brenner und Brennerinnen
- das Eidgenössische Institut für Metrologie (METAS) und insbesondere der Leiter des Labors André Marti
- die Sponsoren, Partner und Sympathisanten
- das Magazin VINUM
- die Mitglieder der Distisuisse-Jury
- der Vorstand der Distisuisse und insbesondere dessen Präsident Lukas Fassbind
- das Sekretariat der Distisuisse

Vielen herzlichen Dank!



im zeichen der qualität

**Baldinger**  
seit 1951

**Vinum**  
EUROPAS WEINMAGAZIN



**Schweizer Obstverband**  
**Fruit-Union Suisse**  
**Associazione Svizzera Frutta**  
[www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)



SSV Schweizerischer Spirituosenverband  
FSS Fédération suisse des spiritueux  
FSL Federazione svizzera dei liquoristi

ATELIER DE GRAVURE  
**GRAVO**  
service  
1763 GRANGES-PACCOT



Druck- und  
Verpackungslösungen



## WHISKY UND GETREIDEDESTILLATE

Getreidebrände werden aus vergorener Getreidemaische gebrannt. Ein Whisky wird danach für mindestens drei Jahre in einem Holzfass gelagert. Dieses darf nicht mehr als 700 Liter fassen.

### EDELBRAND DES JAHRES

**Brennerei Schwab, Oberwil SG**  
**Buechibärger Whiskey**  
Würzig-dezente Frucht- und Torfaromen mit Getreidenuancen. Am Gaumen weich und von mittlerem Körper, komplex.  
[www.brennereischwab.ch](http://www.brennereischwab.ch)

### EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

**Konrad & Anneliese Schär-Burkard, Ormalingen Weidhöfler**  
**Single-Malt-Whisky**  
Vielfältiges Aromenspektrum mit Vanille, Rosine, Aprikose, Weinbrand, Gerste, Karamell, Malz und Toffee. Im Mund sehr harmonisch mit einer dezenten Süsse, einer jugendlichen Frische. Interessantes Entwicklungspotenzial.  
[www.schaer-weidhof.ch](http://www.schaer-weidhof.ch)

## BIRNE - WILLIAMS

Die Brände aus Williamsbirnen gelten als Könige unter den Kernobstdestillaten. Der köstliche Birnenduft ist unverkennbar, jedoch ist die Produktion schwieriger als vielleicht angenommen. An der Distisuisse-Prämierung 2013 erreichten nur zwei von 34 eingereichten Produkten Gold.

### EDELBRAND DES JAHRES

**Brennerei Hans Erismann, Bachenbülach ZH Williams**  
Intensiv, frisch und fruchtig in der Nase, zarte Ananasnoten. Raffinierte Süsse am Gaumen mit reifer Frucht. Samtig, vollmundig, komplex.  
[www.brennerei-erismann.ch](http://www.brennerei-erismann.ch)

### EBENFALLS MIT GOLD PRÄMIERT

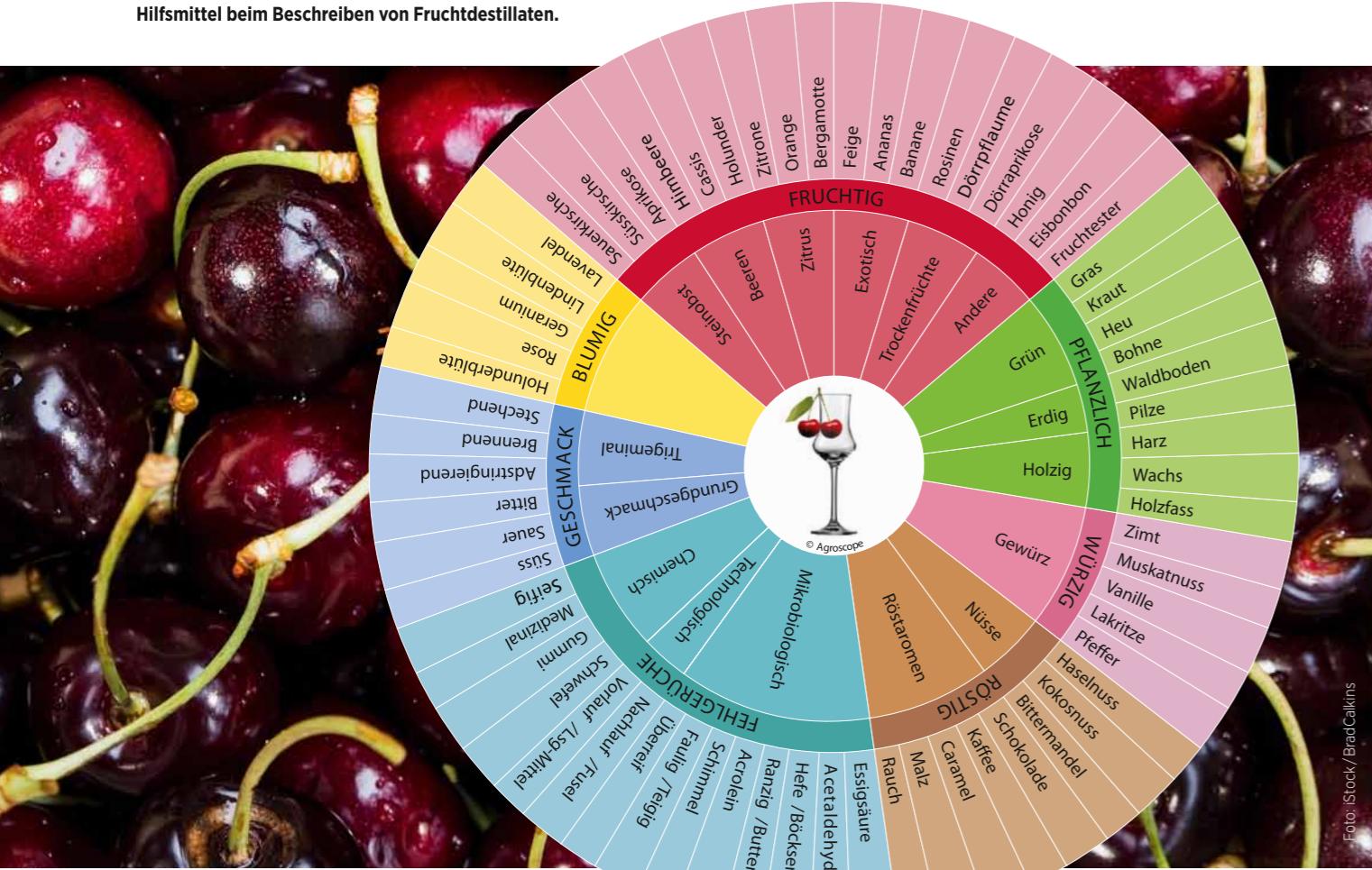
**Humbel Spezialitäten-brennerei, Stetten AG**  
**Williams Bio**  
Frisch-fruchtiges Williamsbirnenaroma. Am Gaumen samtig, weich, mit zarter Süsse, sehr komplex mit langem Abgang.  
[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



Fotos: Moritz Webel

Die **Liste der Silberprodukte** (mit 81 bis 90 Punkten ebenfalls von ausgezeichneter Qualität) finden Sie unter  
[www.distisuisse.ch](http://www.distisuisse.ch)

**Das Aromarad der Agroscope Wädenswil ist ein nützliches Hilfsmittel beim Beschreiben von Fruchtdestillaten.**



## GUT ZU WISSEN...

# TIPPS ZUM UMGANG MIT SPIRITUOSEN

Lukas Fassbind ist ein Genussmensch, der gern über das Beste redet. Im Schweizer Spirituosenführer stellt er gemeinsam mit Sonia Petignat-Keller und Martin Heiri die edelsten Schweizer Destillate und ihre Macher vor. Das sind ihre wertvollsten Tipps zum Umgang mit Edeldestillaten.

### Welche Brände gehören in meine Bar?

Die Vorlieben im Bereich der Spirituosen reifen gleichzeitig mit dem Geniesser. Jugendliche ziehen süße und geschmacklich einfach erkennbare Liköre vor, später entwickeln sich allmählich Vorlieben für Bitterstoffe, herbere Aromen und «geheimnisvollere» Brände.

In eine Minibar gehören folgende Schweizer Spirituosen:

- Ein Schweizer Likör aus natürlichen Produkten, erzeugt in der Schweiz
- Ein Schweizer Absinth
- Ein Schweizer Williamsbrand
- Ein Schweizer Kirsch, zum Beispiel sortenrein, holzfassgereift oder sogar Wildkirsch
- Ein Schweizer Tresterbrand, sortenrein
- Ein Schweizer Single-Malt-Whisky

Der Gastgeber stellt alle Brände auf und empfiehlt seinen Gästen, sich für einen Brand zu entscheiden und nicht im Lauf des Abends zu wechseln. (Entdeckerfreudige können in homöopathischen Dosen kosten.)

### Wann und wie werden Brände serviert?

Die optimale Verkostungszeit ist 10 Uhr morgens – dann sind die Geschmacksnerven so richtig gut im Wahrnehmen. Im gesellschaftlichen Zusammenhang werden sie aber eher nachmittags oder abends nach einem guten Essen genossen.

Beim Mass gilt die Maxime «Weniger und dafür besser». Wirklich gute Fruchtspirituosen sind sehr wertvoll und werden entsprechend in vernünftigen Dosen genossen, in Zahlen ausgedrückt zwei bis maximal vier Zentiliter. Edelspirituosen dürfen auf keinen Fall zu kalt sein; Zimmertemperatur ist generell richtig.

### Wie lagere ich edle Brände am besten?

Lichtgeschützte Aufbewahrung bei Zimmertemperatur. Angebrochene Flaschen sollten innert Jahresfrist konsumiert werden. Der Grund: Je mehr Sauerstoff sich anstelle von veredeltem Geistigem in der Flasche befindet, desto rascher oxidiert der Brand und verändert sich geschmacklich.

### Was passt zu wem?

Fruchtspirituosen passen sehr gut zu allem, was sie geschmacklich ergänzt, dank Röstnoten oder nussig-salziger und rauchiger Note. Klassisch sind dies dunkle Schokolade, Kaffee, Käse, Zigarren. Es kann aber auch experimentiert werden: Zu Sushi passt Kirsch, zu einem grillierten Steak ein Schweizer Whisky. Brot harmoniert gleich doppelt: Seine Mehrfachzucker intensivieren die Süße, die Röstnoten der Kruste setzen einen willkommenen Gegenakzent.

**Können Brände auch anders als im Glas brillieren?**  
Edle Brände eignen sich zum Verfeinern und Veredeln von Speisen. Die Kunst besteht darin, sie so einzusetzen, dass die Spirituose zwar noch wahrnehmbar ist, das Gericht aber nicht dominiert. Im richtigen Mass machen sie ein Gericht geheimnisvoll.

## Der Schweizer Spirituosenführer

Dieser Spirituenguide stellt erstmals die besten einheimischen Edelbrände vor und vermittelt nützliches Wissen zu Qualitätskriterien und Genuss. Er präsentiert die von Distisuisse goldprämierten Schweizer Edelbrände ausführlich und gibt an, wo sie bezogen und genossen werden können. Ausführliche Porträts geben Einblick in die geheimnisvolle Welt der Brenner und ihrer Erzeugnisse. Das Buch soll Gastro-Profis und Private informieren und inspirieren.

### Der Schweizer Spirituosenführer

Lukas Fassbind, Sonia Petignat-Keller, Martin Heiri  
FONA Verlag | ISBN 978-3-03780-506-0 | Preis circa 28 Franken





Urs Hauri, Gastgeber und Gourmetkoch

## GOURETMENÜ MIT SCHWEIZER DESTILLATEN EIN FEUERWERK DER AROMEN

Im Berner Gourmetlokal «La Table de Urs Hauri» kann man nicht nur edle Menüs und Brände geniessen, sondern in der Küche auch selber Hand anlegen. Spitzenkoch und Destillatkennner Urs Hauri hat für VINUM ein Gourmetmenü mit Schweizer Spirituosen kreiert.

Wer das Restaurant «La Table de Urs Hauri» betritt, merkt sofort, dass hier nicht Gastronomie nach Lehrbuch betrieben wird. Gleich beim Eintreten sticht einem der grosse Servierwagen voll mit Destillatflaschen ins Auge; der Gastraum ist in zwei Teile geteilt: Auf der einen Seite steht ein grosser Tisch auf dunkelbraunem Parkettboden, und auf der anderen Seite, etwas erhöht, findet man eine offene Küche - also genauer gesagt vier offene Küchen. Über Mittag kann man bei Urs Hauri und seiner Partnerin Trix Eichenberger einen Business-lunch geniessen, am Abend öffnen sie nur für vorangemeldete Gruppen. Und diese Gruppen kochen unter der Anleitung meist selbst. «Es gibt Gäste, die benutzen zu Hause Rezepte, die wir gemeinsam vor zehn Jahren ausprobierten», erzählt der Koch begeistert. Er fühlt sich sichtlich wohl in seinem Reich - ganz egal ob er gerade als Gourmetkoch, Kochlehrer, Seminarleiter oder Spirituosenbegeisterter auftritt. Mehr als 400 Brände bietet

er seinen Gästen an, der Schwerpunkt liegt auf Whisky. «Das hat sich halt so ergeben», sagt Hauri. Als er sich vor 25 Jahren für Single Malt zu interessieren begann, gab es natürlich noch keine Schweizer Produkte in diesem Segment. Hauri beobachtet mit Freude, was sich im Destillatmarkt tut, und probiert immer wieder Neues aus. «Wir Gastronomen müssen den Leuten die Schweizer Topprodukte zeigen», sagt Hauri. «Ein Edeldestillat ist nicht einfach ein alkoholisches Getränk, sondern ein sensorisches Erlebnis.» Das Kochen mit Spirituosen erachtet Urs Hauri auch nach langjähriger Erfahrung noch immer als Herausforderung - denn gerade bei derart aromatischen Zutaten muss man aufpassen, dass man die Harmonie eines Gerichtes nicht mit einem einzigen Duft zerstört. «Weniger ist mehr», sagt Hauri und greift zu einer Flasche Schweizer Gin, gibt vorsichtig davon zur kalten Tomatensuppe, kostet und nickt zufrieden. «Einfach köstlich.»

Fotos: Studio Cocco



### KALTE TOMATENSUPPE MIT SCHWEIZER GIN

für 6 bis 8 Personen als Apéro oder Vorspeise

#### Zutaten

1	mittelgrosse Zwiebel
4	mittelgrosse reife Tomaten
½	Peperoncini
1	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenpüree
2 EL	Olivenöl
0,5 dl	Weisswein
0,5 dl	Noilly Prat
1 dl	Geflügel- oder Gemüsebouillon
1,5 dl	Rahm
2 EL	Salz, Pfeffer, Zucker zum Würzen
	Schweizer Gin

#### Zubereitung

Knoblauchzehe und Zwiebel rösten und hacken. Die Tomaten in Würfel schneiden. | In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln, den Knoblauch darin anschwitzen, Tomatenpüree und Peperoncini beigeben, kurz mitdünsten, die Tomaten dazufügen, mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen, leicht reduzieren, mit der Bouillon auffüllen und circa 10 Minuten auf schwachem Feuer köcheln lassen. | Den Rahm dazugeben und noch einmal 5 Minuten köcheln lassen. | Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, in einem Mixbecher fein pürieren, durch ein Sieb passieren und kalt stellen. | Die Suppe mit Schweizer Gin parfümieren und in kleine Gläser oder Tassen füllen.

#### Urs Hauris Tipp

Als Garnitur zur kalten Tomatensuppe eignen sich selbstgetrocknete Cherrytomaten. Einfach halbieren und bei 90 Grad für gut 4 Stunden im Ofen trocknen. Dabei die Backofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten. Vor dem Servieren mit Zitronenöl parfümieren.





«Authentizität und Terroir werden für den Schweizer Konsumenten immer wichtiger. Ich denke da etwa an die erfolgreichen Produkte Abricotine AOP oder Damassine AOP. Noch vor gut 30 Jahren trank ich nach dem Essen immer einen Zwetschgenbrand, und noch heute hilft uns etwa ein Kirsch nach dem Fondue, in der Nacht ruhiger zu schlafen.

Wie die Menschen haben auch die Produkte ihre Geschichte und ihre Wurzeln, die stark mit ihrer Herkunft verknüpft sind. Für mich als Freiburger sind es denn auch die Produkte meiner Heimat, die meine grösste Aufmerksamkeit geniessen. Zurzeit zum Beispiel die Poire à Botzi AOP. Eine kleine Birnensorte, die sich bei uns wohlfühlt und vom Klima der Voralpen profitiert. Die Birnenart wird nur in einem kleinen Gebiet der Kantone Waadt und Freiburg angebaut. Sie ist eine delikate Rarität, die Kenner begeistert. Sie begleitet zum Beispiel die Gerichte unseres Festes «Bénichon» perfekt, aber die Birne bringt auch ein betörendes Destillat hervor. Die Geniesserinnen und Geniesser unter Ihnen werden mir sicher nicht widersprechen... zum Wohl.»

Jacques Bourgeois  
Nationalrat und Direktor des  
Schweizerischen Bauernverbandes

## ZANDER MIT SAFRAN-ABSINTH-SAUCE

für 4 Personen

### Zutaten

360 g	Zanderfilet
Salz und Pfeffer	
Olivenöl oder Butter	
zum Braten	

### Sauce

0,5 dl	Noilly Prat
0,5 dl	Weisswein
0,5 dl	Fischfond
0,5 dl	Rahm
3-4 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
4-5 Stk.	Safranfäden
1 Schuss	Schweizer Absinth
1 EL	Schnittlauch, geschnitten

### Zubereitung

Die Fischfilets in gleich grosse Portionen schneiden. | Für die Sauce Noilly Prat, Weisswein und Fischfond in einer Pfanne stark einreduzieren. | Den Rahm dazugeben, aufkochen und die Butter einrühren. | Die Safranfäden dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. | Die Fischfilets würzen und in Butter braten. | Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen, mit wenig Absinth abschmecken, den Schnittlauch dazugeben und anrichten.

### Urs Hauris Tipp

Zum Fischgang muss keine aufwändige Beilage gekocht werden. Gedämpfte Fenchelstücke und Peperoniwürfel ergänzen diesen zum Beispiel hervorragend.



Fotos: Studio Cocco, z.V.g.



## WACHTELBRÜSTCHEN IM HASELNUSSMANTEL AUF GELBEN RANDEN MIT VIEILLE WILLIAMS

für 4 Personen

### Zutaten

Wachtelbrüstchen im Haselnussmantel	
8-12 Stk.	Wachtelbrüstchen
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Toastbrot Scheiben ohne Rinde, fein gehackt
30 g	geröstete, geschälte Haselnüsse
1 TL	Rosmarinnadeln, gehackt
1	Ei
2 EL	Maizena oder Mehl
2 EL	Bratbutter

### Kompott von gelben Randen

400 g	gelbe Randen
1 EL	Ingwer, fein gerieben
1 EL	Butter zum Dünsten
1 dl	Rahm
1 EL	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
1 EL	Schweizer Vieille Williams
1	Birne
1 EL	Butter

### Zubereitung

Haselnüsse mit einer Küchenmaschine oder von Hand nicht zu fein hacken und mit Toastbrot und Rosmarin vermischen. | Die Wachtelbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen, in Maizena drehen, durchs aufgeschlagene Ei ziehen, in der Haselnuss-Panade wenden und diese gut andrücken. | Die Birne halbieren, entkernen und in dünne Schnitze schneiden. | Eine Pfanne erhitzen und die Birnhälften in Butter anbraten. | Die Randen schälen und Würfelchen schneiden. | Ein Pfanne erhitzen, den geriebenen Ingwer in etwas Butter anschwitzen, die Randenwürfelchen dazugeben, leicht salzen und zugedeckt weich dünsten. | Den Rahm in einer Pfanne aufkochen, eindicken lassen, die Randen dazugeben und mit Salz, Pfeffer, wenig Zitronensaft und Vieille Williams abschmecken. | Erst kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren. | Eine Bratpfanne erhitzen, Bratbutter dazugeben und die Wachtelbrüstchen bei mittlerer Hitze ausbacken. | Beilagen auf Tellern anrichten, Wachtelbrüstchen draufsetzen und servieren.

### Urs Hauris Tipp

Gelbe Randen sind ein recht seltenes Saisongemüse. Wer dieses nicht bekommt, kann das Kompott auch mit Süßkartoffeln zubereiten – schmeckt ebenso köstlich.





«Edelbrände haben nichts mit Schnaps zu tun – sie sind nicht dafür da, ein schweres Essen besser verdauen zu können, Brände sind faszinierende Genussmittel, die wie dafür gemacht sind, einen speziellen Abend ausklingen zu lassen. Bei uns auf Schloss Schauenstein gibt es zwar eine Spirituosenkarte, doch wir brauchen diese nicht oft. Die Gäste lassen sich nämlich gern beraten und sind neugierig. Wir führen zwischen 70 und 80 Brände mit Schwerpunkt Schweiz, und es ist mir noch nie schwer gefallen, für einen Gast etwas Passendes zu finden. Sogar Leute, die sagen, dass sie nur Grappa einer bestimmten italienischen Destillerie trinken, enden nicht selten bei einem Himbeerbrand aus der Bündner Herrschaft. Ich finde es wunderbar, dass nicht nur beim Essen und beim Wein die Tendenz heute klar zu heimischen Produkten geht. Auch die Edelbrände der Schweiz finden immer mehr Anhänger. Das Einzige, was vielleicht immer noch schwierig zu erklären ist, sind die Destillate aus Gemüse, aus Heu oder auch ein Enzian. Doch faszinierend sind auch diese Spezialitäten. Einfach traumhaft.»

**Oliver Friedrich**  
Sommelier des Jahres 2013,  
Schloss Schauenstein

## REHENTRECÔTE AN ORANGEN-WHISKY-SAUCE

für 4 Personen

### Zutaten

800 g	Rehrücken
2 EL	Bratbutter
	Salz und Pfeffer zum Würzen

### Sauce

2	Orangen
0,5 dl	Rotwein
0,5 dl	roter Portwein
4 EL	Glace de Viande
2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer
2 EL	Schweizer Whisky

### Urs Hauris Tipp

Urs Hauri serviert zum Reh-rücken mit Orangen-Whisky-Sauce Kartoffelpüree mit Zitrone, Apfelwürfchen und im Ofen getrocknete Aprikosen. Das Kartoffelpüree wirkt dank der Zugabe von Zitronensaft und -abrieb schön frisch.

### Zubereitung

Die Rehentrecôtes parieren. | Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. | Eine Bratpfanne erhitzen, die Butter dazugeben, die Rückenfilets rundum gut anbraten und für circa 3 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben. | Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

### Sauce

Die Orangen waschen und mit dem Zestmesser die Schale abschaben. | Die Streifen kurz in kochendem Wasser blanchieren, abschütten und abschrecken. | Die Orangen auspressen und den Saft in einer kleinen Pfanne um die Hälfte einreduzieren, die Glace de Viande den Rotwein und den Portwein dazugeben und das Ganze um etwa zwei Drittel einreduzieren lassen. | Die Butter mit einem Schwingbesen einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. | Vor dem Servieren die Sauce mit einem Schuss Whisky parfümieren. | Das Fleisch in Tranchen schneiden, auf Tellern anrichten und mit etwas Sauce umgiessen. | Den Rest der Sauce separat dazu servieren.



Fotos: Studio Cocco, Zvg.



## KIRSCH-CORNETS MIT NOUGAT-RAHM UND INGWER-RUM-CRÈME-BRULÉE

8 bis 12 Kirsch-Cornets, Crème brûlée für 6 bis 8 Förmli, je nach Grösse

### Zutaten

#### Kirsch-Cornets

125 g	gesiebtes Mehl
125 g	Staubzucker
40 g	flüssige Butter
2 EL	Schweizer Kirsch
2	Eier

Abgeriebene Schale einer Zitrone  
Bratbutter zum Fetten des Brezeleisens

### Füllung

2,5 dl	geschlagener Rahm
2 TL	Nougat-Masse
2 EL	Schweizer Kirsch

### Zubereitung

Die Zutaten für den Teig miteinander verrühren und im Kühl-schrank circa 1 Stunde ruhen lassen. | Ein Brezeleisen leicht fetten, ein Esslöffel Masse darauf verteilen und goldbraun backen. | Das Brezel mit einer Spachtel sofort vom Eisen lösen und mit einem Rundholz kleine Cornets formen. | Das Nougat mit dem Rahm und dem Kirsch gut pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. | Die Masse kühl stellen und dann mit einem Schwingbesen oder der Rührmaschine steif schlagen. | Die Cornets auf Teller verteilen und die Füllung mit einem Spritzsack einfüllen.

### Urs Hauris Tipp

Die Cornets schmecken am besten frisch – aber schon beim Aufbewahren für einige Stunden ist Vorsicht geboten. Gerade bei hoher Luftfeuchtigkeit verlieren sie schnell ihre Knusprigkeit. Am besten verschlossen und trocken lagern.

### Zutaten

#### Ingwer-Crème-brûlée mit Schweizer Rum

11 EL	Butter
2 EL	Zucker
1 EL	fein geriebener frischer Ingwer
1 EL	Zucker
1	Vanille-Stängel
5 dl	Rahm
4	Eigelb
2 EL	Schweizer Rum
2 EL	brauner Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung

In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Ingwer und den Zucker circa 2 Minuten darin dünsten. | Den Vanille-Stängel der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. | Den Rahm mit dem Vanillemark und dem Stängel aufkochen lassen und neben dem Feuer circa 10 Minuten ziehen lassen. | Das Eigelb in einer Schüssel mit einem Esslöffel Zucker verquirlen, die Butter-Ingwer-Mischung unterziehen, den heißen Rahm unterrühren und alles gut vermischen und mit dem Rum parfümieren. | Die Masse in kleine feuerfeste Förmchen geben, in ein Wasserbad stellen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen während circa 45 Minuten pochieren. | Die Crème im Kühl-schrank erkalten lassen. | Die Crème mit dem Zucker bestreuen, unter dem Backofengrill oder mit einem Gasbrenner so lange gratinieren, bis der Zucker karamellisiert ist. | Das Ganze etwas auskühlen lassen und servieren.

### Zubereitung im Combi-Steamer

Die Förmchen auf ein Gitterblech stellen und bei 90 Grad 28 Minuten pochieren. | Die Förmchen aus dem Steamer nehmen und kalt stellen. | Die Crème brûlée mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder unter dem Backofengrill karamellisieren.



# ABC DER SCHWEIZER EDELDESTILLATE VON A WIE AUSBEUTE BIS Z WIE ZUCKER

**Ausbeute** Verhältnis der Menge an Ausgangsmaterial zum fertigen Destillat. 100 Kilogramm Weintrester ergeben zum Beispiel rund 3 bis 5 Liter Reinalkohol und entsprechend etwa 7 bis 12 Liter Tresterbrand.

**Blend, Blending** In der Schweiz auch assemblieren genannt. Ein Verfahren, bei dem zwei oder mehr Brände derselben Art zusammengebracht werden. Das Endergebnis ist schliesslich eine sogenannte Assemblage oder ein Blend.

**Brand** Unter Brand versteht man alle alkoholischen Flüssigkeiten, die durch Vergärung von Zucker und einer anschliessende Destillation entstanden sind.

**Doppeldestillation** Die Maische wird in die Kupfer-Brennblase eingefüllt und erhitzt. Von der Maische steigt der Alkohol zusammen mit dem Wasserdampf auf, kühl über den Kühler wieder ab und kommt beim ersten Brennen als sogenannter Rohbrand heraus. Im zweiten Durchgang, dem Feinbrand, wird der Rohbrand nochmals destilliert. Die Kunst des Feinbrennens ist es, den Vorlauf und den Nachlauf richtig vom Mittelauf abzutrennen.

**Geist** Wird aus geschmacksneutralen Alkohol gebrannt. Das Aroma wird durch das Einlegen von unvergorenen, ganzen Früchten erzeugt. Dieses Frucht-Alkohol-Gemisch wird erneut destilliert.

**Glas** Das Destillat-Glas schlechthin gibt es nicht. Denn jede Destillatsorte hat eine eigene Persönlichkeit. Glas-Designer haben spezielle Gläser für Beerenobst, Kernobst, Steinobst, Trester oder Weinbrände entwickelt. Ein klassisches Grappaglas oder auch ein kleines Weissweinglas sind für den Genuss von Spirituosen aber durchaus geeignet.

**Kondensation** Übertreten eines Stoffes vom gasförmigen in den flüssigen Aggregatzustand.

**Lagerung** Im Gegensatz zum Wein müssen Edeldestillate weder im Keller gelagert werden, noch bedarf es einer gleichbleibenden Temperatur. Edelbrände brauchen zur Reifung sogar Temperaturunterschiede. Wichtig sind nur zwei Dinge: Die Flaschen müssen dunkel und stehend gelagert werden. Wenn ein Brand liegend gelagert wird, laugt der Alkohol den Korken aus. Das bewirkt Geschmacks- und Farbveränderungen.

**Likör** Bei der Herstellung von Likör werden Trunksprit, Destillate oder Spirituosen mit Aromen versetzt und gesüßt. Der Zuckergehalt muss bei mindestens 100 Gramm pro Liter liegen (mit Ausnahmen). Die Zusage von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (zum Beispiel Milch, Eier) ist ausdrücklich erlaubt. Der Alkoholanteil eines Likörs, der nach bestimmten Spirituosen benannt wird (zum Beispiel Kirschlikör, Williamslikör), muss ausschliesslich aus dieser Spirituose stammen.

Foto: SOV

**plus VINUM-Digital**  
25000 Weinbewertungen,  
Degustationsnotizen,  
Händleradressen in Ihrer  
Nähe, E-Mag und  
Apps für das Wein-  
wissen unterwegs.

**www.vinum.ch**

**Lesegenuss für Weinliebhaber und Experten**

- Leidenschaft für Wein leben und entdecken
- Genuss als Erlebnis zelebrieren
- Wein verstehen und mitreden
- Weinevents als VINUM-VIP erleben
- Exklusives Online-Login nutzen
- Wertvolle Sonderpublikationen lesen
- Von echten Preisvorteilen profitieren

**10x geniessen oder  
3x testen**

[www.vinum.ch/abo](http://www.vinum.ch/abo) oder telefonisch unter 041 349 17 69

**Maische** Maische ist ein Gemisch von Flüssigkeit undstärke- beziehungsweise zuckerhaltigem Stoff, die zusammen vergären und schliesslich gebrannt werden.

**Mittellauf** Das Herzstück eines jeden Brandes. Die Kunst des Feinbrennens ist es, das Herzstück vom Vor- und Nachlauf richtig abzutrennen.

**Nachlauf** Der Nachlauf bezeichnet das bei der Destillation von Spirituosen zum Ende entstehende Destillat. Dieser Teil kann einen hohen Anteil an Fuselölen und auch Methanol enthalten. Den Nachlauf nimmt man in Geruch und Geschmack als herb, krautig, metallisch, bitter und belegend wahr.

**Trester** Trester nennt man die bei der Wein-, Obst- und Süßmostbereitung anfallenden ausgepressten Rückstände. Aus ihnen werden Tresterbrände, wie unter anderem Grappa und Marc, destilliert. Oft steht der Begriff Trester auch als Kurzform für einen Tresterbrand.

**Trinkstärke** Edelbrände sind nach der Destillation meist über 70 Volumenprozent stark. Mit Verschnittwasser werden die Brände auf Trinkstärke (um die 40 Volumenprozent) herabgesetzt. Normalerweise wird dafür destilliertes oder entmaterialisiertes Wasser verwendet.

**Trinktemperatur** Edelbrände werden am besten bei Temperaturen zwischen 14 und 18 Grad Celsius getrunken. Tiefer Temperaturen verdecken nicht nur

Fehlgerüche oder Alkohol, sondern auch das besondere Aroma. Je hochwertiger der Edelbrand ist, umso höher darf auch die Trinktemperatur sein. Edelbrände, die in Holzfässern gereift sind, sollten handwarm getrunken werden. Erst dann können sie ihr Aroma voll entfalten. Nur aromaschwache und minderwertige Destillate werden eiskalt serviert.

**Vieille** Die äusserst beliebten Vieille-Produkte gehören gesetzlich der Gruppe der Liköre an. Trotz ihres Namens müssen sie weder alt noch im Holzfass gelagert worden sein. Der Mindestzuckergehalt bei Vieille-Produkten beträgt 20 Gramm pro Liter. Die typische Farbe stammt meist von Holzschnitzeln, Karamell, Schalenextrakt oder Dörrfrüchten.

**Vorlauf** Der Vorlauf bezeichnet das bei der Destillation von Spirituosen zu Beginn entstehende Destillat. Es enthält besonders viel Methanol, Acetaldehyd, Essigester und andere leichtflüchtige Substanzen und ist für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Um diese Stoffe bestmöglich vom Mittellauf abtrennen zu können, sollte der Vorlauf sehr langsam gefahren werden. Aromatisch erkennt man den Vorlauf an einem stechenden Lösungsmittelgeruch (Nagellackentferner).

**Zucker** Der Zucker in der Maische bestimmt darüber, wie viel Alkohol die Hefen entwickeln können, und wird zu diesem umgewandelt. Zucker selbst ist allerdings nicht destillierbar. Ist eine Spirituose also zuckersüß, wurde dieser immer nachträglich zugefügt.



**Vinum**  
EUROPAS WEINMAGAZIN

VINUM Extra «Distisuisse 2013» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas Weinmagazin. ISSN 1663-2567, September 2013.

Diese Sonderbeilage entstand aus der Zusammenarbeit zwischen VINUM und Distisuisse in Bern.

**VERLEGER**  
Roland Köhler

**HERAUSgeber/VERLAG**  
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 05  
info@vinum.info, www.vinum.info  
(Inhaberin der Medien- und Titelrechte)  
Nicola Montemarano, Verlagsleitung

**REDAKTION**  
VINUM-Redaktion, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65  
redaktion@vinum.ch  
Thomas Vaterlaus, Chefredaktor Schweiz  
Benjamin Herzog, Texte

**ANZEIGEN**  
Wolfgang Burkhardt, wolfgang.burkhardt@vinum.ch  
Prosell AG, Görgerstr. 15, Postfach 170, CH-5012 Schönenwerd  
Tel. +41 (0)62 858 28 28, Fax +41 (0)62 858 28 29

**ABO-KUNDENdSERVICE**  
VINUM-Aboservice, Postfach 382, CH-6048 Horw  
Tel. +41 (0)41 349 17 69, Fax +41 (0)41 349 17 18  
vinum@edp.ch

**GESTALTUNG UND PRODUKTION**  
Grafik und Layout: Marco Bräm  
Titelfoto: iStock / Aradan  
Lektorat: Anne Fries, Das Lektorat.  
Produktions-/Vertriebsleitung: Agentur Graf  
CH-9001 St. Gallen, produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

Foto SOY



Schweiz. Natürlich.

# Uns können Sie alle gerne haben. 450 Mal.



Unser Schweizer Käse.  
[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)



# Tessiner Weine

QUALITÄT, TRADITION UND LEIDENSCHAFT

[www.ticinowine.ch](http://www.ticinowine.ch)

  
Ticinowine  
promozione vitivinicola ticinese



**Schweiz. Natürlich.**

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass geniessen