

# Newsletter

Nr. 5, 2017

## Ausgezeichnete Qualität

Sehr geehrte Damen und Herren

Die schweizerische Getränkebranche behauptet sich in einem rauen wirtschaftlichen Umfeld. Dies gelingt nur, weil die Qualität stimmt und Innovation gegeben ist. Die allgemeine Rückbesinnung auf die Swissness, lokales regionales Schaffen und Handwerk kommt auch den schweizerischen Getränkeproduzenten und -Abfüllern entgegen. Dass diese mit ihren Produkten keine Vergleiche scheuen müssen, zeigen auch die neu lancierten Getränkeprämierungen. In selektiven Wettbewerben werden Sieger erkoren. Für die Medaillen-Gewinner eine schöne Bestätigung für hartes, innovatives Qualitätsarbeiten und für die Konsumentin und den Konsumenten die Gewissheit, höchsten Trinkgenuss erleben zu können. Lesen Sie mehr dazu in diesem Newsletter.

Lassen Sie mich einen Blick hinter die bevorstehenden Festtage werfen. Wir treffen uns am 3. und 4. Mai 2018 zum 61. ASG-Kongress wiederum im schönen Interlaken mit exklusivem Programm und Referenten. Ich freue mich darauf.

Für die bevorstehenden Festtage wünsche ich Ihnen Ruhe und Besinnlichkeit.



**Dr. Markus Zemp**  
Präsident ASG

## News aus dem Schweizerischen Spirituosenverband

**Sowohl die Inlanderzeugung (-13,7 %) als auch die Importe (-3 %) sind rückläufig. Neustrukturierung der Branche, Exportförderung und Swissness sollen neue Impulse geben, um den Schweizer Spirituosen wieder Aufwind zu geben.**

Revision des Alkoholgesetzes:

Das Thema ist bekannt: der erste Teil der Teilrevision AlkG ist widerstandslos über die Bühne und in Kraft getreten. Die EAV wird im Verlauf 2018 nach Porrentruy umziehen.

Inlandproduktion:

Das erste Semester 2017 weist durchs Band in allen Kategorien einen Rückgang aus. Es wurden nur 109'900 Liter (reiner Alkohol) Kernobstbrand hergestellt, das sind 36,8 % weniger als in der gleichen Periode 2016. Der Williamsbrand verzeichnet mit einer Produktion von 32'420 Litern einen Rückgang von 55 % gegenüber dem Vorjahr. Beim Kirsch ist die Produktion des 1. Semesters 2017 ebenfalls rückläufig – es wurden 35'987 Liter produziert, was einem Minus von 39,8 % entspricht.

Die Produktion von Zwetschgen- und Pflaumenbränden hat sich weniger negativ entwickelt: hier wurden mit 42'810 Litern lediglich 12,2 % weniger produziert als im Vorjahr. Die gleiche Zahl (-12,2 %) gilt auch für die Produktion von Traubentresterbrand (Grappa, Marc). Die Gesamterzeugung des 1. Semesters 2017 beträgt 401'662 Liter gegenüber 465'450 Liter im Vorjahr – eine Einbusse von 13,7 %.

Import:

Die Importe im 1. Semester 2017 sehen folgendermassen aus (in Liter r.A.): Trauben-

tresterbrand (131'520) -4 %, Whisky (799'454) -10 %, Rum (323'076) -19,8 %, Gin (321'011) +2,7 %, Kernobstbrand (22'073) +23,6 %, Kirsch (30'052) -43,5 %, Likör (736'834) +0,6 %, Absinth (680) -5,2 %. Totalimporte 3'668'553 Liter mit einem Minus von 3 %.

Spirituosensommelier:

Seit 2016 besteht eine Partnerschaft zwischen dem Schweiz. Spirituosenverband und GastroSuisse. Dabei geht es um die Ausbildung der Spirituosensommeliers. Diese Partnerschaft wird auch nächstes Jahr wiederholt, wobei die Liste der Produkte, die zur Ausbildung verwendet werden, gemeinsam überarbeitet wird.

Exportförderung in Deutschland:

Der Schweiz. Spirituosenverband hat, zusammen mit Switzerland Global Enterprise, am Barconvent in Berlin teilgenommen. Diese Riesenausstellung scheint auch für den Schweizerstand ein Erfolg zu sein, sodass voraussichtlich auch 2018 wiederum eine Teilnahme am Barconvent geplant ist.

Swiss Spirits Award 2018:

2018 findet zum ersten Mal eine nationale Spirituosensommelierprämierung unter dem Patronat von "Best of Swissness" statt. Zugelassen sind nur Produkte, die die Vorgaben der neuen Swissness-Gesetzgebung erfüllen. Eine internationale Jury wird unter der Leitung der Hochschule Changins diese Proben im Februar 2018 verkosten.



SCHWEIZERISCHER  
SPIRITUOSENVERBAND  
FÉDÉRATION SUISSE  
DES SPIRITUEUX  
FEDERAZIONE SVIZZERA  
DEGLI SPIRITUOSI

## Prämierung von Schweizer Fruchtsäften und Cider - Gesucht wird das beste Produkt!

**Der Schweizer Obstverband führt 2018 die erste Prämierung von Schweizer Fruchtsäften und Cider durch.**

Das Ziel ist es die Qualität dieser Getränke aufzuzeigen, und deren Stellenwert zu erhöhen. Die Prämierung ist offen für alle Moster und Getränkehersteller aus der Schweiz und Liechtenstein. Damit die Probe akzeptiert wird, muss sie mindestens 90 % einheimische Rohstoffe enthalten. Den Teilnehmern wird die Möglich-

keit geboten, die Qualität ihrer Getränke neutral beurteilen zu lassen.

Die Proben müssen bis Ende Februar 2018 eingereicht werden und die Prämierungsfeier findet am 13. April 2018 in Morges anlässlich der Delegiertenversammlung des SOV statt.

Die detaillierten Angaben, das Reglement und die Anmeldeformalitäten, sind auf [members.swissfruit.ch/praemierung](http://members.swissfruit.ch/praemierung) aufgeschaltet. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

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



## Generationenwechsel – Digitalisierung – Weinhandel

**Auch in der Weinbranche ist ein Generationenwechsel der Kunden- und Konsumentenkreise im Gange. Das bedeutet neue Lebens- und Genussarten, neue Trinkgewohnheiten, neue Geschmacksrichtungen, neue Entdeckungs- und Einkaufsgewohnheiten, neue Vertriebsarten. Auch darf die Kaufkraft der 20-30-jährigen nicht unterschätzt werden.**

Neue Entdeckungs- und Einkaufsgewohnheiten haben massgeblich mit der Digitalisierung unserer Gesellschaft und unseres Alltags zu tun. Ungeachtet der Altersgruppen unserer Kunden hat für alle Käuferschichten die von Raum und Zeit unabhängige Verfügbarkeit elektronischer Informations- und Kommunikationsmittel eine entscheidend lebensgestaltende Funktion: Sie erlaubt jederzeit den Zugang zu Produkten und weiteren Käuferschichten.

Und doch stimmt die Studie "Neue Geschäftsmodelle im Handel" von Handel Schweiz nachdenklich, ob der Handel in der Schweiz sich der Tragweite digitaler Möglichkeiten vollumfänglich bewusst ist. So beantworteten 77,3 % der Befragten in der



Studie die Frage "Nutzen Sie digital Plattformen?" mit "NEIN"!

Die VSW Vereinigung Schweizer Weinhandel hat diesen Herbst zum Thema Weinhandel und Digitalisierung je eine Tagung in Zürich und Lausanne durchgeführt. Mit den Mitgliedern ist sie den Fragen nachgegangen, welche Auswirkungen die Digitalisierung hat, welche Chancen und Herausforderungen mit ihr verbunden sind und was es zum erfolgreichen Einsatz digitaler Instrumente braucht. Und gerade die zusammenfassende Antwort zur letzten Frage ist besonders erhellend: Dazu wissen wir noch zu wenig!

Diese Feststellung ermuntert die Weinbranche und die Vereinigung Schweizer Weinhandel im Besonderen, das Thema Weinhandel und Digitalisierung weiter zu vertiefen. Konkret sollen in den nächsten Monaten Workshops zu einzelnen Bereichen der Digitalisierung angeboten werden, mit denen die Teilnehmer auf ihre Unternehmensbedürfnisse zugeschnittene Lösungskonzepte ausarbeiten können.



Schweizer Brauerei-Verband  
Association suisse des brasseries  
Associazione svizzera delle birrerie  
Associazioni svizra da bierarias

## Das sind die ausgezeichneten Biere!

**Am 29. November 2017 fand die Prämierungsveranstaltung des Swiss Beer Award in Bern statt. Beim Swiss Beer Award handelt es sich um die erste nationale Prämierung von Bieren verschiedenster Stile, die von Brauereien in der Schweiz oder Liechtenstein gebraut werden. An der Award-Night wurden nun die labortechnisch geprüften und sensorisch erfolgreich bewerteten Biere in feierlichem Rahmen mit 66 Gold- und 109 Silber-Label ausgezeichnet. Dies in 31 verschiedenen Bierstilen.**

Der Swiss Beer Award hat zum Ziel, die schweizerische Braulandschaft mit ihrer immensen Biervielfalt und Qualität der breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Mit über 830 offiziellen Braustätten kann die Schweiz zu Recht als Brau- und Biernation bezeichnet werden.

Im Juni 2017 wurden alle biersteuerpflichtigen Brauereien eingeladen, ihre Biere zahlreich einzuschicken. In Zusammenarbeit mit der Labor Veritas AG und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) sowie ausgewiesenen Bier-Sommeliers und -Sensorikern wurden die Biere im August nach strengen Beurteilungskriterien labortechnisch untersucht und im September sensorisch bewertet.

Das Resultat lässt sich zeigen: Es wurden Biere in 31 verschiedenen Bierstilen prämiert, darunter auch Bio-Biere, welche als separate Kategorie in Zusammenarbeit mit Bio Suisse geführt wurden. 66 goldene und 109 silberne Label wurden durch die hochkarätige Fachjury vergeben.

Die mit dem Silber-Label ausgezeichneten Biere sind sehr gute Vertreter des jeweiligen Bierstils. Gold-Label-Biere stehen für hervorragende Braukunst, welche den Bierstil in idealer Weise interpretiert und darüber hinaus für das gewisse Etwas sorgt.

Eine verdiente Anerkennung für die erfolgreichen Brauereien, welche sich mit Stolz über die Auszeichnungen freuen dürfen. Die Übersicht über die ausgezeichneten Biere findet sich auf [www.swissbeeraward.ch](http://www.swissbeeraward.ch).

## "Natürlich anders" an der Igeho

**Nachdem der Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten SMS in diesem Jahr offiziell die Sensibilisierungskampagne "natürlichanders.ch" zugunsten des natürlichen Mineralwassers lancierte, gastierte der SMS an der Igeho (18. - 22. November 2017) mit einem eigenen Stand. In diesen fünf Tagen konnten den zahlreichen Besuchern die positiven Eigenschaften und der Mehrwert des natürlichen Mineralwassers vermittelt werden. Ausserdem konnte jeder Einzelne in einem Quiz sein Mineralwasserwissen testen. Eine Wasserdegustation und angeregte Gespräche mit Wassersommelier Adrian Haag rundeten das Ganze ab.**

Die Kampagne "natürlich anders" hat zum Ziel, natürliches Mineralwasser mit seiner grossen Vielfalt und den vielen positiven Eigenschaften



einem grossen Publikum u. a. in der Gastronomie und in der Hotellerie näher zu bringen.

Denn natürliches Mineralwasser ist mehr als nur Wasser. Es fliesst jahrzehntelang durch Felsschichten und nimmt so die für die menschliche Gesundheit wertvollen Mineralstoffe aus den Gesteinen auf. Natürliches Mineralwasser wird in seiner Ursprünglichkeit unbehandelt am Quellort abgefüllt. So erstaunt es nicht, dass natürliches Mineralwasser Jahr für Jahr das beliebteste Getränk und ein wertvolles Stück Schweizer Identität bleibt. Dieses Wissen konnte der SMS in unzähligen angeregten Gesprächen an der Igeho vermitteln. Auch die Wasserdegustation mit Wassersommelier Adrian Haag ermöglichte es den Besuchern die verschiedenen Geschmäcker zu erleben. Alle Mineralwässer sind eben natürlich anders.

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

**ASG: Die 1957 gegründete Arbeitsgemeinschaft der Schweizerischen Getränkebranche (ASG) ist der Dachverband der Schweizer Getränkeindustrie. Sie vertritt rund 30'000 Betriebe und repräsentiert einen Gesamtumsatz von ca. 14 Milliarden Franken. Folgende Sektoren sind in der ASG vertreten: Bier, Wein, Mineralwasser/Erfrischungsgetränke, Spirituosen und Obstsaft.**

## ASG-Kongress 2018

**Der 61. ASG-Kongress findet am 3. und 4. Mai 2018 in Interlaken statt.**