

Newsletter

Nr. 7, 2018

Anpassungen ohne triftigen Grund

Letzten Sommer hatte eine in der Fachzeitschrift The Lancet veröffentlichte Studie zum Alkoholkonsum Aufsehen erregt. Die Studie wollte nachgewiesen haben, dass selbst kleine Mengen Alkohol schädlich sind und es somit keinen risikofreien Konsum gibt. Entsprechend forderten die Urheber der Studie, dass der Alkoholkonsum global von Gesetzgebern reguliert werden solle, um den Gesamtkonsum aller Bevölkerungen zu senken. Ebenfalls im Sommer korrigierte die Eidgenössische Kommission für Alkoholfragen EKAL die Orientierungshilfe für einen risikoarmen Alkoholkonsum nach unten. Dazu stützte sie sich auf eine Studie, die in sieben mehrheitlich nord- und osteuropäischen Ländern durchgeführt wurde. Doch die Lancet-Studie wie auch die EKAL-Empfehlungen kranken am gleichen Fehler: Die zugrundeliegenden Studien und wissenschaftlichen Erkenntnisse lassen sich weder global verallgemeinern noch spezifisch auf die Schweiz anwenden. Die Studiendaten der Lancet-Studie beruhen auf modellierten Schätzungen weltweiter Daten und nicht auf neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen. Vielmehr werden die Ergebnisse früherer Studien bestätigt, wonach diverse gesundheitliche Risiken mit steigendem Konsum zunehmen, andererseits aber bei leichtem bis moderatem Genuss alkoholischer Getränke gesundheitliche Vorteile nachweisbar sind. Fakt ist weiter, dass in der Schweiz kein alkoholpolitischer Notstand herrscht. Der Konsum alkoholischer Getränke ist seit über 20 Jahren rückläufig und auf einem Rekordtief, wie die Statistiken des Bundes zeigen. Laut Bericht 2013-2016 des Nationalen Programms Alkohol haben 88% der Bevölkerung keinen Risikokonsum, trinken also nicht zu oft, zu viel oder zur falschen Zeit.

Die Trinkempfehlungen der EKAL wurden somit ohne Not, ohne neue Evidenzen und ohne landesspezifische Erkenntnisse pauschal nach unten korrigiert.

News aus dem Schweizerischen Spirituosenverband

Die Schweizer Spirituosenbranche hat beschlossen, die Brancheorganisationen neu zu strukturieren. Der Schweizer Spirituosen- und Brennerverband wird ab 1.1.2019 aktiv, das Sekretariat wird neu besetzt. Die formellen Änderungen und die Wahlen erfolgen an der ordentlichen Generalversammlung des Schweizerischen Spirituosenverbandes im April 2019.

Der erste Swiss Spirits Award hat 2018 stattgefunden und wird auch 2019 durchgeführt. Die neue Jury besteht ausschliesslich aus professionellen Spirituosenkennern und professionellen Barkeepern. Partner sind GastroSuisse, die Schweizerische Barkeeper-Union und die internationale Hotelfachschule in Lausanne. In Zusammenarbeit mit Switzerland Global Enterprise wird das Ganze auch mit einem Exportförderungsprojekt gekoppelt.

Inlandproduktion: 2017 wurde markant weniger Kernobstbrand hergestellt als im Vorjahr – mit 158'342 Liter r.A. bedeutet dies einen Rückgang von 43.8%. Auch der Williamsbrand verzeichnet mit einer Produktion von 53'225 Liter r.A. ein Minus von 56%. Beim Kirsch ist der Produktionsrückgang etwas weniger schlimm – mit 92'193 Litern r.A. liegt der Rückgang bei 23%. Die Produktion von Zwetschgen- und Pflaumenbrand hat sich noch weniger negativ entwickelt – bei einer



SCHWEIZERISCHER
SPIRITUOSENVERBAND
FÉDÉRATION SUISSE
DES SPIRITUEUX
FEDERAZIONE SVIZZERA
DEGLI SPIRITUOSI

Produktion von 71'041 Litern r.A. beträgt das Minus lediglich 10.9%. Beim Traubentresterbrand (Marc, Grappa) haben wir eine Produktion von 44'380 Liter r.A., was einem Verlust von 40% entspricht.

Die Gesamterzeugung 2017 beträgt 707'247 Liter r.A. – das sind rund 21.6% weniger als im Vorjahr.

Die Importe 2017 sehen folgendermassen aus (in Liter r.A.): Whisky 1'800'512 (+ 0.22%), Rum 725'484 (- 27.0%), Gin 709'636 (+ 13.2%), Kernobstbrand 36'189 (- 32.3%), Kirsch 143'909 (+ 2.1%), Williamsbrand 61'434 (+ 22.7%), Wodka 1'341'221 (- 2.9%), Likör 1'553'146 (+ 0.8%)

Am 21. September wurde in Porrentruy das Schweizer Brennereimuseum eröffnet. Kernstück des Museums sind 200 Brennhäfen, welche über die Jahre von der EAV beschlagnahmt worden sind. Frau Bundesrätin Widmer-Schlumpf hat diese Brennhäfen dem Kanton Jura zu Verfügung gestellt – mit der Auflage, dass sie in einem Museum ausgestellt werden. Neben dem Museum hat es auch didaktische Rundgänge, Möglichkeiten für Seminare und einen Verkaufsladen mit regionalen Produkten – namentlich Spirituosen, Wein, Käse, Würste usw.

Ausgezeichnete Obstsaft aus der Ernte 2018

Die Mostobsternte 2018 ist abgeschlossen. Insgesamt wurden 20'480 t Mostbirnen und 137'180 t Mostäpfel in die gewerblichen Mostereien geliefert und verarbeitet. Die Qualität des Obstes war hervorragend.

Dank der guten Koordination zwischen den Mostereien und den Produzenten konnte diese ausserordentlich grosse Ernte erfolgreich verarbeitet werden. Eine einmalige Branchenlösung zwischen den Obstproduzenten und den Mostereien wurde erarbeitet. Zur Marktentlastung erhöhten die Mostereien ihre eigenen Reserven; bei Birnen um 40% und bei Äpfeln um 20%. Diese Massnahme trägt dazu bei, Ernteschwankungen aufzufangen. Zudem hilft diese Massnahme die

Schweizer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta
www.swissfruit.ch



Biodiversität bei den Hochstamm-Bäumen aufrecht zu erhalten und zu fördern.

Der Schweizer Obstverband führt 2019 die zweite Prämierung von Schweizer Fruchtsäften und Cider durch. Das Ziel dieser Prämierung ist, die Qualität dieser Getränke aufzuzeigen, und deren Stellenwert zu erhöhen. Die Proben müssen bis Mitte Februar 2019 eingereicht werden. Die Prämierungsfeier findet am 12. April 2019 in Bern, nach der Delegiertenversammlung des SOV, statt.

Die detaillierten Angaben, das Reglement und die Anmeldeformalitäten, sind auf www.fruchtsaft-cider.ch aufgeschaltet. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

"Swiss Wine Campus", die E-learning Plattform rund um den Schweizer Wein

Swiss Wine Promotion stellt seit 2018 eine kostenlose E-learning Plattform zur Verfügung, um Schweizer Weine noch besser bekannt zu machen. Sie erlaubt allen, die ihn servieren, verkaufen oder einfach mehr über ihn wissen wollen, ihre Kenntnisse zu erweitern.

Der in vier Sprachen verfügbare "Swiss Wine Campus" vermittelt auf einfache und benutzerfreundliche Weise Grundkenntnisse zum



Weinbau, zur Önologie und zum richtigen Servieren von Wein. Mit der Unterstützung von GastroSuisse wurde diese kostenlose Online-Schulung in Zusammenarbeit mit Experten der Weinbauschule Changins und der Hotelfachschule Genf entwickelt.

www.swisswine-campus.ch – schauen Sie rein und erweitern Sie Ihren Horizont.



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

Braujahr 2017/18: Schweizer Biermarkt wächst 1,8 Prozent

Der schweizerische Gesamtbeermarkt im Braujahr 2017/18 (1. Oktober 2017 bis 30. September 2018) verzeichnete im Vergleich zum Vorjahr ein Plus von 1,8 Prozent. Der Bierausstoss steigerte sich somit von 4'612'261 Hektoliter auf 4'695'475 Hektoliter. Der Inlandausstoss hat dabei um 3,9 Prozent zugelegt. Besonders bemerkenswert ist das positive Gesamtergebnis, weil die Bierimporte im Berichtszeitraum erneut an Terrain eingebüsst haben und ein Minus von 4,6 Prozent aufweisen.

Zugelegt haben vor allem die Spezialitätenbiere, welche nun auf einen Anteil von 18 Prozent (Vorjahr: 16 Prozent) am Gesamtkonsum kommen. Das untergärige Lagerbier und das Spezialbier (Schweizer Version des Pils') erreichen einen Anteil von 82 Prozent. Der Pro-Kopf-Konsum dürfte nach ersten vorläufigen Berechnungen bei 55 Litern (Vorjahr: 54,3 Liter) liegen. Das Wetter 2018 war ausgesprochen warm und regenarm. So ergaben sich viele Gelegenheiten, draussen einen schönen lauen Abend zu geniessen. Zahlreiche Veranstaltungen und Aktivitäten im Freien haben davon profitiert und viele Besucher angelockt. Im Vergleich zu den Vorjahresmonaten verzeichneten namentlich die Monate April, Mai und Juli einen ausserordentlichen Anstieg des Bierausstosses. Diese Tatsache spiegelt sich auch im Klimabulletin von MeteoSchweiz. So wurde der fünftwärmste Julimonat seit Messbeginn 1864 registriert. Auch die Monate April bis Juni erreichten Temperatur-Spitzenplätze.

Neue SBV-Mitglieder

Die Brauerei Erusbacher & Paul aus Villmergen und WhiteFrontier aus Martigny wurden im Schweizer Brauerei-Verband (SBV) als neue Mitglieder herzlich aufgenommen. Beide Brauereien legten seit ihren Gründungsjahren ein rasantes Wachstum vor und haben den Markt und die Konsumenten mit ihren Bieren und der entsprechenden Vielfalt überzeugt.

SWISS WINE

VERBAND SCHWEIZERISCHER
MINERALQUELLEN UND
SOFT-DRINK-PRODUZENTEN



ASSOCIATION SUISSE DES SOURCES
D'EAUX MINERALES ET DES
PRODUCTEURS DE SOFT DRINKS



Erster Schweizer Wasser-Sommelier Lehrgang

Wasser ist nicht gleich Wasser. Es gibt eine enorme Vielfalt hinsichtlich Herkunft, Zusammensetzung und Geschmack. Mit dem Ziel, dem Mineralwasser in der Gastronomie mehr Wertschätzung entgegenzubringen, lancierte GastroSuisse gemeinsam mit dem Verband schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS) die neue Weiterbildung "Der Schweizer Wasser-Sommelier".

Das fünftägige Seminar startete diesen November und endet im Dezember. Es zielt darauf ab, Gastro-Fachleuten und Mitarbeitern von Mineralquellen-Betrieben die natürliche Mineralwasser-Vielfalt sowie die Grundlagen der Sensorik aufzuzeigen und ihnen wertvolle Tipps zu Pairing, Service

und Verkauf zu geben. Die theoretischen Module werden mit praktischen Erfahrungen, wie dem Besuch einer Mineralquelle, der Besichtigung eines Betriebs und Degustationen verbunden.

Absolventinnen und Absolventen der Weiterbildung können künftig noch mehr Abwechslung auf die Getränkekarten bringen, bekannte Produkte anders zubereiten oder neue Angebote kreieren. Laut Branchenspiegel 2018 von GastroSuisse steht Mineralwasser nach Kaffee, Tee und Milchgetränken ganz oben auf Hitliste der Getränke im Ausser-Haus-Konsum.

Der zweite Wasser-Sommelier Lehrgang wird im Herbst 2019 durchgeführt.

Detaillierte Informationen unter: www.gastrosuisse.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 2019

Der 62. ASG-Kongress findet am 2. und 3. Mai 2019 in Interlaken statt.