



Medienmitteilung

Seewen, 25. Oktober 2021

Die bestens Schweizer Spirituosen an der DistiSuisse

Eine Erfolgsgeschichte geht weiter. Nachdem die Schweizer Spirituosenprämierung DistiSuisse vor zwei Jahren eine Rekordbeteiligung verzeichnen konnte, sind auch dieses Jahr wieder sehr viele Produzenten dabei. Dies trotz der Corona-bedingten Umsatzeinbussen, welche die Branche in den vergangenen zwei Jahren verzeichnen musste. Insgesamt beteiligen sich 105 Betriebe aus allen Regionen der Schweiz, mit 568 Spirituosen. Die Prämierungsfeier findet am 27. Oktober 2021 in Luzern statt.

DistiSuisse ist ein Verein, der alle zwei Jahre die grösste Schweizer Prämierung von Spirituosen durchführt. Diese zählt zu den anspruchsvollsten weltweit. Die Destillate werden von geschulten Prüferinnen und Prüfern umfassend nach objektiven, sensorischen Kriterien bewertet. Nur die besten Produkte erhalten eine Medaille. Das fachlich hochstehende Training sowie die Prämierung stehen unter der Leitung von Sonia Petignat, Agroscope Wädenswil.

Trendspirituose Gin

Mit der hohen Anzahl Teilnehmenden setzt die Schweizer Spirituosenbranche ein starkes Zeichen. Die Vielfalt der eingereichten Proben signalisiert Innovation und Kreativität. Einmal mehr sticht die Anzahl der eingereichten Gins hervor. Vor wenigen Jahren war Gin noch ein Newcomer-Produkt. Dieses Jahr sind insgesamt 72 Proben eingetroffen, ein Rekord. Damit wird Gin zum absoluten Trendprodukt bei den Schweizer Spirituosen. Aber auch in den Kategorien Kirsch, Likör, Sondersorten, Pflaumen/Zwetschgen und Whisky gibt es viele Anmeldungen. Als nächster Schritt wird nun die Jury aus geschulten Degustatorinnen und Degustatoren alle Proben verkosten und bewerten. Sämtliche eingereichten Produkte werden durch das Labor METAS auf den Alkoholgehalt analysiert, Kategoriensieger zusätzlich auf weitere produktspezifische Parameter.

Der Prämierungsanlass findet am 27. Oktober im Hotel Montana in Luzern statt. Mit dabei ist der diesjährige DistiSuisse Botschafter, Sternekoch und Alchemist Stefan Wiesner vom Restaurant Rössli in Escholzmatt. Den Anlass begleiten wird auch Sarah Madritsch, Barkeeperin aus der Widder Bar in Zürich und Siegerin des Swiss Cocktail Open, das vom Fachmagazin BAR NEWS in diesem Jahr lanciert wurde.



Der Hexer vom Entlebuch zu Gast an der DistiSuisse

Seit mehr als 30 Jahren experimentiert der Naturkoch Stefan Wiesner im Restaurant Rössli in Escholzmatt mit Zutaten aus seiner natürlichen Umgebung und aus dem Wald. Mit seiner alchemistischen Naturküche erreichte er 17 GaultMillau-Punkte und einen Michelin-Stern. Stefan Wiesner, der selber mit verschiedenen Bränden und Geisten in seiner Küche experimentiert, ist an der diesjährigen DistiSuisse Prämierungsfeier Gast und berichtet dem Publikum über sein Verhältnis zu Schweizer Spirituosen und zu deren Umgang in der Gourmetküche.

Weitere Informationen:

Augustin Mettler, DistiSuisse, www.distisuisse.ch

+41 (0)41 818 80 40, E-Mail info@distisuisse.ch

DistiSuisse ist die nationale Spirituosenprämierung mit der Geschäftsstelle in Seewen. Ihre Prämierungen tragen zur Qualitätssteigerung von Schweizer Spirituosen bei und fördern Innovationen bei den Brennern. Die Trägerorganisationen des Vereins sind der Schweizer Obstverband, DIE SCHWEIZER BRENNER, das Schweizer Schnapsforum und die Fondation Rurale Interjurassienne.