



# Reglement 2025



# Grussbotschaft

**Herzlich willkommen zur nationalen DistiSuisse-Prämierung 2025. Es ist uns eine Freude, Ihr Interesse an dieser bedeutenden Veranstaltung zu wecken und Sie herzlich zur Teilnahme einzuladen.**

Mein Name ist Katja Riem, und ich habe die Ehre, seit diesem Frühling als Präsidentin des Organisationskomitees zu fungieren. Als Weinproduzentin bin ich mit Prämierungen vertraut, doch die Spirituosenbranche hat ihre ganz eigene Faszination. Jeden Tag entdecke ich neue Facetten dieser Branche, die mich immer wieder begeistert. Besonders beeindruckt mich der Reichtum an Schweizer Spirituosen – ein wertvolles Kulturgut, das wir mit der DistiSuisse in den Fokus rücken möchten.

Wir setzen alles daran, Ihnen eine Prämierung zu bieten, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Ihre Produkte verdienen nur das Beste! Diese Aufgabe ist herausfordernd, doch dank der hervorragenden Arbeit meiner Vorgängerinnen und Vorgänger sowie der langjährigen Zusammenarbeit mit Agroscope und weiteren Partnern kann ich auf ein gut funktionierendes System zurückgreifen.

Ich freue mich darauf, meinen Beitrag zur Weiterentwicklung der Branche zu leisten und DistiSuisse in den kommenden Jahren noch bekannter zu machen. Ich blicke mit Vorfreude auf den 31. Oktober 2025, wenn wir Sie hoffentlich als Teilnehmerin oder Teilnehmer beim Prämierungsanlass willkommen heissen dürfen. Lassen Sie uns gemeinsam die zahlreichen ausgezeichneten Produkte feiern und diesen besonderen Moment geniessen.



## **Katja Riem**

Präsidentin DistiSuisse

### **Katja Riem folgt auf Max Kopp**

Seit Frühling 2024 amtiert Katja Riem als unsere neue Präsidentin. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und darauf, die Bekanntheit von DistiSuisse unter ihrer Leitung weiter auszubauen.

## **2025 – Was ist neu?**

Ab 2025 erhält nur noch ein Betrieb den Titel «Brennerei des Jahres». Nominiert werden alle Brennereien mit mindestens vier Gold-Auszeichnungen in verschiedenen Kategorien und einem Kategoriensieg.

Neuer Sonderpreis für ungesüsste Obstbrände.

Vielle-Produkte und Liköre werden in eine separate Kategorie eingeteilt.

# Reglement 2025

## 1. Zweck

DistiSuisse ist ein Verein, der sich zum Ziel gesetzt hat, die Qualität einheimischer Spirituosen zu fördern und deren Stellenwert in der Gesellschaft zu erhöhen.

Trägerorganisationen der DistiSuisse sind der Schweizer Obstverband SOV, das Schweizer Schnaps Forum SSF, die Fondation Rurale Interjurassienne FRIJ und die Schweizer Brenner.

Den Schweizer Spirituosenproduzierenden wird alle zwei Jahre die Möglichkeit geboten, die Qualität ihrer Spirituosen neutral beurteilen zu lassen. Die landesweite Spirituosenprämierung trägt dazu bei, ein schweizerisches Kulturgut zu bewahren und seinen Stellenwert in unserer Gesellschaft zu fördern. Die Konsumierenden werden durch die Medien und an Veranstaltungen über die qualitativ hochstehenden Destillate orientiert.

## 2. Organisation

DistiSuisse organisiert die Prämierung und garantiert deren professionellen Ablauf. DistiSuisse und die Prämierungsleitung wählen die Mitglieder der Jury aus und sind für deren Schulung besorgt.

## 3. Jury

Die Jury besteht aus geschulten Verkostern. Sie wird von in Sensorik ausgebildeten Mitarbeitenden der Agroscope geleitet. Die Verkoster kommen aus verschiedenen Kreisen (z. B. Brennereiwesen, Wissenschaft, Handel, Gastronomie oder Fachpresse).

## 4. Zugelassene Produkte (Kategorien) und Teilnahmeberechtigte

Zugelassen sind Spirituosen gemäss der Verordnung des EDI über Getränke (817.022.12). 10. Kapitel: Spirituosen (Art. 108-162) Abschnitt 2 (Spirituosenkategorien), inkl. Anhänge 14, 15, 16 vom 16. Dezember 2016 (Stand vom 1. Februar 2024).

Sollte sich bei den von DistiSuisse angeordneten Untersuchungen herausstellen, dass die gesetzlichen Vorgaben nicht eingehalten werden, wird die Probe nicht zur Prämierung zugelassen bzw. disqualifiziert. Zugelassen sind nur Spirituosen, die in der Schweiz oder in Liechtenstein

(inkl. Büsingen D) hergestellt wurden und von Produzierenden stammen, die beim Bundesamt für Zoll- und Grenzsicherheit BAZG registriert sind.

Dem Vorstand steht das Recht zu, die eingereichten Produkte, falls nötig, in die richtige Kategorie einzuteilen oder eine neue Kategorie zu bilden bzw. Kategorien bei geringer Einreichung zusammenzulegen. Zur Bildung einer Kategorie braucht es mindestens zehn eingereichte Produkte von fünf verschiedenen Produzierenden.

## 5. Bewertungssystem

Die eingereichten Produkte werden nach einem 100-Punkte-System bewertet und mit objektiven Attributen beschrieben.

Die Einsendenden erhalten für jedes eingereichte Produkt eine begründete Benotung. Zu diesem Zweck erarbeitet die Jury für jedes eingereichte Produkt ein Gruppenresultat nach einem vorgegebenen Beurteilungsschema und beschreibt das Produkt im Konsens.

Auszeichnungen werden nach folgenden Kriterien vergeben:

- 91 – 100 Punkte: prämiert mit «Gold»
- 81 – 90 Punkte: prämiert mit «Silber»
- 0 – 80 Punkte: nicht prämiert

## 6. Auszeichnungen

Der Titel «Brennerei des Jahres» wird an eine einzige Brennerei verliehen. Voraussetzung für die Nominierung ist, dass die Brennerei mindestens vier Gold-Auszeichnungen in vier unterschiedlichen Kategorien und mindestens einen Kategoriensieger erzielt hat. Der Gewinner wird anhand der durchschnittlichen Punktzahl der mit Gold prämierten Produkte ermittelt. (Die Punktzahlen allfälliger disqualifizierter Produkte wird nicht berücksichtigt.) Bei Gleichstand entscheiden folgende Kriterien in der angegebenen Reihenfolge:

- Anzahl der Goldprodukte
- Anzahl der Kategoriensiege
- Durchschnittliche Punktzahl aller Produkte

In jeder Kategorie wird – sofern mindestens 91 Punkte realisiert wurden – der Titel «Kategoriensieger» verliehen.

Sonderpreise:

- AOP-IGP: das bestbewertete AOP-IGP Produkt
- Spirituosen aus Rohstoffen mit dem Label «Hochstamm Suisse»
- Spirituosen, hergestellt aus dem Schweizer Ethylalkohol CH11
- Obstbrände hergestellt ohne Süssung nach Art. 119 Getränkeverordnung

Der Vorstand hat das Recht, zusätzliche Sonderauszeichnungen zu vergeben. Jedes ausgezeichnete Produkt hat Anrecht auf Klebeetiketten (Vignetten), welche auf die Flaschen geklebt werden dürfen. Die Vignette darf nur für das entsprechend eingereichte Los verwendet werden. Die Jahreszahl der Prämierung figuriert auf der Vignette. 91 bis 100 Punkte geben Anspruch auf eine goldene Vignette, 81 bis 90 Punkte auf eine silberne Vignette.

Es ist untersagt, eigenständig Vignetten oder das Logo von DistiSuisse abzuändern, in die Flaschenetikette zu integrieren oder sonst, ohne Erlaubnis der DistiSuisse, zu verwenden. Für die Verwendung des Logos in elektronischer Form erhebt DistiSuisse eine Lizenzgebühr. Die Genehmigung erfolgt durch DistiSuisse.

## 7. Analysen

Sämtliche eingereichten Produkte werden mittels elektronischen Analysegeräten der Firma Anton Paar auf den Alkoholgehalt % vol. und der Firma Alivion auf Methanol analysiert. Bei Unklarheiten werden die Produkte auch an das Labor METAS zur Analyse weitergeleitet. Kategoriensieger werden wo nötig auch auf Thujon und Ethylcarbammat analysiert.

## 8. Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr pro Probe beträgt:

- für die 1. Probe:  
CHF 240.– ohne MwSt.
- für die 2. bis 4. Probe:  
je CHF 220.– ohne MwSt.
- für die 5. und jede weitere Probe:  
je CHF 200.– ohne MwSt.

Die oben erwähnten Preise beinhalten die Teilnahme einer Person pro teilnehmenden Betrieb (ab fünfter Probe ist die Teilnahme einer zweiten Person gratis) an der Prämierungsfeier. Es werden nur Proben, für welche die Teilnahmegebühr termingerecht bezahlt worden ist, verkostet.

## 9. Leistungen von DistiSuisse

In der Teilnahmegebühr sind folgende Leistungen enthalten:

- die Verkostung durch die Fachjury
- eine Beschreibung und Punktierung für jede eingereichte Probe
- Analyse mittels elektronischem Analysegerät (vgl. Absatz 7)
- ein Diplom für die Brennerei des Jahres sowie für den Kategoriensieger, ein Diplom für die prämierten Produkte (ab 81 Punkten)
- einen Eintrag in der Resultate-Publikation für die prämierten Produkte (ab 91 Punkten)
- die Bekanntgabe der Resultate auf der Webseite von DistiSuisse mit Verlinkung auf die Webseite der Produzierenden
- Kommunikation auf dem Social-Media-Kanal von DistiSuisse
- Kommunikation auf den Online-Kanälen (z. B. Barnews, Obst + Wein)
- die Bekanntgabe der Resultate anlässlich der Prämierungsfeier
- Teilnahme an der Prämierungsfeier mit Apéro riche ab erster Probe eine Person gratis; ab fünfter Probe Teilnahme 2. Person gratis
- der Verkauf von Vignetten für die prämierten Produkte (ab 81 Punkten)
- die Möglichkeit, mit der Marke DistiSuisse zu werben nach einer vorgängigen Genehmigung durch den Vorstand

## 10. Verpflichtungen der Teilnehmenden

Für die Prämierung müssen zwingend **drei dem Lebensmittelrecht entsprechende und korrekt etikettierte, verkaufsfertige Produkte in Originalflaschen** à mindestens 35 cl Inhalt eingeschickt werden (1 Flasche für die Verkostung, 1 Flasche für die Analyse und 1 Flasche für Rückstellung).

Die Teilnehmenden müssen die Flaschen gesetzeskonform deklarieren. Die Kennzeichnung auf der Flasche muss mit den auf dem Anmeldeformular angegebenen Daten übereinstimmen. Die Rückverfolgbarkeit und die «Authentizität» der eingereichten Proben müssen auch nach der Prämierung auf dem Markt gewährleistet sein.

## Onlineanmeldung

Die Anmeldung erfolgt online (ab Anfang April) über die Website [www.distisuisse.ch](http://www.distisuisse.ch).

## Anmelde- und Einreichfrist: 30. Juni 2025

## 11. Einreichung

Die zum Wettbewerb angemeldeten Proben müssen an Agroscope geschickt werden. Die eingereichten Flaschen mitsamt deren Inhalt gehen ins Eigentum von DistiSuisse über. Die Proben müssen bis spätestens am 30. Juni 2025 bei folgender Adresse eingetroffen sein:

**Agroscope  
Müller-Thurgau-Strasse 29  
8820 Wädenswil  
Vermerk «Prämierung»**

**Kopie Anmeldeformular (bzw. Bestätigungs-E-Mail der Anmeldung, inkl. Tel-Nr., Adresse) den eingereichten Proben beilegen.**

## 12. Schlussfeier

Es findet eine Schlussfeier mit Bekanntgabe der Resultate statt. Die Einladung folgt zu einem späteren Zeitpunkt.

## 13. Kontrollen

DistiSuisse kann nach der Prämierung stichprobenweise die Konformität der eingereichten Proben kontrollieren. Die auf dem Markt eingekauften Produkte werden mit den Rückstellproben verglichen. Bei Nichtkonformität wird eine erteilte Auszeichnung nachträglich aberkannt. Ebenfalls können Produkte mit unzureichender Sachbezeichnung disqualifiziert werden.

Bei Unklarheiten und Reklamationen kann der DistiSuisse-Vorstand in Absprache mit der Juryleitung von den Rückstellmustern (vgl. Pt. 10) Analysen vornehmen lassen.

Disqualifikationen werden auf Antrag der Juryleitung durch das Gremium «Disqualifikationen», bestehend aus Vertreterinnen und Vertretern der vier DistiSuisse-Trägerschaften, abschliessend behandelt.

Bei Verstössen gegen das Reglement kann DistiSuisse den Teilnehmenden vom nächsten Wettbewerb ausschliessen und

eine Konventionalstrafe von CHF 1'000 (Eintausend Schweizer Franken) verhängen. Dieses Geld fliesst in die Kasse der DistiSuisse und ist zweckgebunden für Aus- und Weiterbildungen.

## 14. Datenschutz

Der Verantwortliche im Sinne des Bundesgesetzes über den Datenschutz (DSG) ist der Verein DistiSuisse, Sternenmatt 15, 6423 Seewen, [info@distisuisse.ch](mailto:info@distisuisse.ch), 041 818 80 40. Der betriebliche Datenschutzbeauftragte der DistiSuisse ist unter der o.g. Anschrift, zu Hd. Augustin Mettler erreichbar.

Bei der Anmeldung werden die dazu benötigten Angaben im elektronischen Anmeldetool erfasst und an DistiSuisse weitergeleitet. Die erhaltenen Informationen werden nur im Zusammenhang mit der DistiSuisse-Prämierung verwendet. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass Ihre Daten an Agroscope und teilweise an das Eidgenössische Institut für Metrologie (METAS) zur Realisierung der Jurierung weitergeleitet werden. Beide Organisationen verpflichten sich, dass keine Ihrer Daten an Dritte weitergegeben werden.

Wir verzichten darauf, Ihre Daten nach Ablauf der DistiSuisse-Prämierung 2025 zu löschen, da jederzeit im Zusammenhang mit der Prämierung entsprechende Nachforschungen möglich sein müssen. Ihre Mailadresse wird für den Versand eines Newsletters mit DistiSuisse-relevanten Informationen verwendet.

## 15. Haftungsausschluss

Im Falle übergeordneter Ereignisse (Pandemie oder andere) gehen behördliche Vorgaben diesem Reglement vor. Die Haftung von DistiSuisse ist ausgeschlossen.

Seewen, Februar 2025

- \* ART = Verordnung EDI Getränke vom 16. Dezember 2016 (Stand am 1. Juli 2020), 2. Abschnitt (Art. 122-159); entsprechender Artikel (Art) der spezifischen Spirituosenkategorie



QR-Code scannen und die **Verordnung des EDI über Getränke** nachlesen

- \*\* Bei den Anmeldungen sind verschiedene Zusatzangaben zu den Produkten zu machen. Z. B. «sortenrein», «Assemblage» oder «Barrique, Holzfass gelagert». Bitte beachten Sie, dass bei einigen Kategorien mittels Pflichtfelder zusätzliche Angaben erfragt werden. Es sind dies:
- Angaben zur Holzfass-Lagerung
  - Verwendung Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (ja/nein)
  - Zuckerrohr-Melasse, bzw. Zuckerrüben-Melasse

# Kategorien

Nr.	Kategorie	ART *	Unterkategorie**	Bemerkungen
1	Absinth	147		Berner Absinth, Absinthe du Val-de-Travers
2	Apfelbrand	130, 131 133		Apfelbrand, Gravensteiner, Golden, Apfel im Holzfass gereift, Thurgauer Apfelweinbrand
3	Aprikosenbrand	130		Aprikosenbrand, Abricotine AOP
4	Beerendestillate	140	Beerenbrand	Brombeerenbrand, Stachelbeerenbrand
		141	Beerengeist	Himbeergeist, Erdbeergeist
5	Birnenbrand	128, 130		Birnenbrand (ohne Williamsbrand), Conférence, Louise-Bonne, Birnenbrand im Holzfass gereift
6	Brand aus Wildfrüchten	130, 140		Vogelbeere, Wildkirsche, Wildpflaume, Wildbirne, Holunder, Mispel und andere
7	Kirsch	130		Zuger Kirsch, Zuger Rigikirsch AOP, Dollenseppler, Lauerzer, Reigoldswiler Kirschwasser Barrique, Weichsel
8	Kräuter- und Wurzelbrand	137	Kräuterbrand	Kräuter, Burgermeisterli
		142	Wurzelbrände insb. Enzian	Enzian aus den Berner Alpen
9	Vieille-Produkte	150	Vieille-Produkte	Vieille prune, vieille poire, «alte Zwetschge», «alte Birne»
10	Likör	150	Likör	Kirschlikör, Aprikosenlikör, Kräuterlikör, Minzelikör, Sloe-Gin
		151	Crème	Crème de Whisky
		152-155	Crème de Cassis, Nocino, Eierlikör, Likör mit Eizusatz	Nocino, Kikeriki, Crème de Cassis
11	Produkte aus der Weinverarbeitung	127	Marc, Grappa, Traubentrester	Grappa (nur Tessin und GR ital.), Marc, Marc de Pinot Noir, Grappa Barrique
		133	Traubenbrand	
		125	Lie, Drusenbrand, Hefebrand	Schaffhauser Drusenbrand, Lie de Pinot Noir
		126	Weinbrand, Branntwein	Destillat aus Wein (z. B. Baselbieter Weinbrand)
12	Pflaumenbrand	130		Pflaumen-, Zwetschgen-Damasson rouge, Mirabellenbrand. Beispiele: Pflaumenbrand Mirabelle, Bühler-Zwetschge, Damassine AOP, Zwetschgenwasser Barrique
13	Quittenbrand	130		Quittenbrand «Berner Sonne», Quittenbrand Barrique
14	Sondersorten	149	Bitter, Aperitif	Ostschweizer Alpenbitter
		138	Kümmel, Aquavit	St. Galler Kümmel
		145, 146, 148	Spirituose mit Anis, Pastis, Anis	Pastis du Valais
			Übrige	Apfeltrester, Brand aus Apfelwein, Birnentrester, Brand aus Birnenwein
15	Wodka	139	Nicht aromatisiert	
			Aromatisiert	
16	Getreidedestillate, Whisky	123, 124	Getreidebrand	Bierbrand, Getreidebrand, Getreidebrand im Holz <3 Jahre
			Whisky	
17	Williamsbrand	130		Eau de vie de poire Williams du Valais, AOP Williamsbrand Barrique
18	Wacholder Spirituosen	144	Destillierter Gin	
			Sonstige Gin	
			Wacholder-Spirituosen	
19	Gemüse- und Kartoffelbrand	136		Aargauer Rüeblibrand
20	Rum und Destillate aus Zuckerrüben	122	aus Zuckerrohr-Melasse	
			aus Zuckerrüben-Melasse	

## Trägerschaft



Schweizer Obstverband  
Fruit-Union Suisse  
Associazione Svizzera Frutta



SCHWEIZER SCHNAPS FORUM  
FORUM SUISSE DES EAUX-DE-VIE  
FORUM SVIZZERO DELL'ACQUAVITE



## Partner

### Juryleitung



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**

### Analyse



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**Eidgenössisches Institut für Metrologie METAS**



## Hauptsponsor

# Univèrre

## Sponsoren



## Medien



## Zusammenarbeit

