



Alkohol

Zuckerfabrik produziert hochwertigen Alkohol – Appenzeller Alpenbitter unter den ersten Kunden

Die Schweizer Zucker AG mit Fabriken in Frauenfeld und Aarberg betritt einen neuen Markt. Aus Zuckerrüben wird Alkohol für Spirituosen und später auch Arzneien hergestellt.

17.06.2022, Stefan Borkert

Auf dem Fabrikgelände der Schweizer Zucker AG in Aarberg ist die schweizweit erste Produktionsanlage eingeweiht worden, die aus Zuckerrüben Ethanol herstellt. Das neue Ethanol basiert zu 100 Prozent auf Schweizer Rohstoffen. Damit erhalten Produzenten die Möglichkeit, ihre regionalen Spirituosen erstmals mit schweizerischem Alkohol herzustellen und mit dem Label «Schweizer Ethanol» zu kennzeichnen. Zusammen mit der Alcosuisse hat die Schweizer Zucker AG ein Verfahren entwickelt, mit dem äusserst hochwertiger Alkohol hergestellt werden kann. Die Zucker AG schreibt, dass das mit dem Namen «CH11» versehene Ethanol speziell für die Herstellung hochwertiger Spirituosen konzipiert worden sei.

In einigen Monaten soll dann eine pharmazeutische Ethanolqualität lanciert werden, die in der Medizin einsetzbar ist, aber auch für Kosmetik, in Lebensmitteln und zur Desinfektion verwendet werden kann. Der Bezug von Schweizer Ethanol steht grundsätzlich allen Produzenten offen. Die ersten zwölf Pioniere aus allen Landesteilen, darunter sehr bekannte, aber auch junge und innovative Namen, sind auf der neuen Website www.schweizer-ethanol.ch zu entdecken. Darunter befindet sich auch zum Beispiel Appenzeller Alpenbitter oder Gin 27 sowie weitere Marken.

Destillation aus der Melasse

Laut Angaben des Landwirtschaftlichen Informationsdienstes wird bei der Produktion ausschliesslich Melasse verwendet. Das ist ein Nebenprodukt aus der Zuckerproduktion, welches durch die Umwandlung in Ethanol dann genutzt werden kann. Die für die Destillation notwendige Energie kommt dabei aus dem unmittelbar neben der Produktion stehenden Holzkraftwerk, das zu 100 Prozent mit Biomasse betrieben wird. Schliesslich können durch die lokale Produktion auch lange Transportwege eingespart werden.

Bei der Zucker AG heisst es weiter, dass das neue Schweizer Ethanol künftig in zwei Qualitäten verfügbar sein wird. Schon verfügbar ist das speziell für die Herstellung von Spirituosen konzipierte «CH11». Gegen Ende Jahr soll dann die zweite Qualität, ein pharmazeutisches Ethanol, lanciert werden, das auch zu Desinfektionszwecken in Operationssälen eingesetzt werden kann. Die maximale Produktionskapazität beträgt 7000 Hektoliter.

Besser als die Weltmarktqualität

Auf dem Weltmarkt ist heute primär eine Ethanolqualität verfügbar, die auf grossindustriellen Destillationsanlagen hergestellt wird. Dieses Produkt ist qualitativ gut, weist jedoch auch grosse Schwankungen nach Produktionsart und verwendeten Rohstoffen auf. Schweizer Zucker schreibt weiter, dass grossindustrielle Vergärungs- und Destillationsanlagen primär auf Effizienz optimiert sind und das produzieren, was man im Foodbereich als «Einheitskost» betiteln würde. Das Schweizer Ethanol hebe sich dabei deutlich ab. Es werde bis zu einem Reinheitsgrad von 96,8 Prozent destilliert und sei damit eine der chemisch-analytisch reinsten verfügbaren Ethanolqualitäten überhaupt. Das Resultat sei ein äusserst reines Ethanol, dessen Geruch absolut neutral und dessen Geschmack samtig und mild ist.



Web Ansicht



Die Zuckerfabrik in Aarberg hat ihre neue Ethanolanlage in Betrieb genommen. PD
PD



Die Schweizer Zucker AG verarbeitet als einziges Unternehmen in der Schweiz Zuckerrüben und versorgt den

TAGBLATT

Online-Ausgabe

St. Galler Tagblatt
9001 St. Gallen
071/ 272 76 66
<https://www.tagblatt.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 1'003'000
Page Visits: 2'662'800



LID.CH
Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Auftrag: 1085137
Themen-Nr.: 540.002

Referenz: 84661454
Ausschnitt Seite: 3/3

**Schweizer Markt mit Zucker und anderen Rohstoffen aus der Rübe, neu auch Ethanol. Laurent Gillieron/Keystone
Laurent Gillieron/Keystone**