

Samtweiche 96,3 Volumenprozent

Der neue Rolls-Royce unter den Schweizer Trinkalkoholen entsteht aus Melasse von Frauenfelder Zuckerrüben.



Der neue Trinkalkohol wird aus der Melasse von Zuckerrüben hergestellt.

Bild: Mescioglu (iStockphoto)

Mathias Frei

Ein Schnäpsli in Ehren kann niemand verwehren. Aber der Kopf am nächsten Tag, tja. Dagegen hilft der neuer Schweizer Super-Trinkalkohol. Hergestellt wird er aus Schweizer Zuckerrübenmelasse aus den Zuckerfabriken Frauenfeld und Aarberg. Wobei «helfen» wohl nicht das ganz korrekte Wort ist. Und pur zu Gemüte führen sollte man sich diesen Trinkalkohol schon gar nicht. Denn er ist 96,3 Volumenprozent stark. Stärker geht bei Trinkalkohol technisch respektive chemisch nicht. «Unser

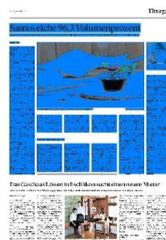
Trinkethanol ist fein und samtweich im Gaumen.»

Das sagt Steve Howe. Er ist Werkleiter der beiden Schweizer Zuckerfabriken in Frauenfeld und Aarberg. Howes Aussage bestätigt Florian Krebs. Er ist Geschäftsführer der im bernischen Büren beheimateten Alcosuisse AG, der grössten Vertriebsfirma in der Schweiz von Ethanolprodukten. Das Unternehmen entwickelte zusammen mit der Schweizer Zucker AG das neue Schweizer Ethanol und vertreibt es exklusiv. Krebs be-

zeichnet den neuen Alkohol als den Rolls-Royce unter den Trinkalkoholen. Und vor allem ist das erstmals seit langem wieder Swiss made Trinkalkohol. Er sei durchaus stolz, dank der Schweizer Zucker AG wieder Schweizer Trinkethanol im Angebot zu haben. Letztmals gab es das vor 15 Jahren.

Kein Platz mehr für Fuselalkohole

Zurück zum Kopfweh und Nachbrand. Krebs sagt: «Je reiner ein Trinkalkohol ist, desto weniger



Kopfweh verursacht er.» Denn in 96,3 Volumenprozent haben böse Fuselalkohole fast keinen Platz mehr. Und Zuckerierwerkleiter Howe erklärt, der neue Trinkalkohol aus Rübenmelasse habe denn auch gar nichts gemeinsam mit Runggleschnaps, den man landauf und landab, oft selbst gebrannt, auch schon mal verkosten darf – oder muss. Bei Runggleschnaps wird der Zucker direkt aus der Rübe verwendet. Hierbei ist der Zuckergehalt aber ungleich tiefer als bei Rübenmelasse.

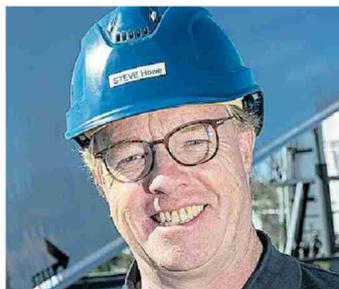
Howe, der aus England stammt, ist, wie er selbst sagt, ein Geniesser von Spirituosen. Einem Whisky aus seiner Heimat sei er nie abgeneigt. «Ich kann nicht anders», meint er lachend. Auch gebrannte Wasser von Himbeere und Quitte mag er. Dagegen könne er gar nichts anfangen mit Brandy. Weil die Produktion und der Vertrieb von Trinkethanol vom Bund klar reglementiert ist, kann man – auch unabhängig vom zu hohen Alkoholgehalt – nicht einfach den neuen Rübenmelasse-Trinkalkohol verkosten. Aber wie Howe sagt, ist das neue Produkt der Schweizer Zucker AG kristallklar und absolut geruchsneutral.

Genau diese Vorzüge machten diesen Trinkalkohol auch so beliebt bei Herstellern von

Schweizer Markenspirituosen, sagt Alcosuisse-Chef Krebs. Hauptpartner des neuen Programms Schweizer Ethanol sind die Appenzeller Alpenbitter AG, die für ihren Absinth Clandestine bekannte Distillerie Artemisia aus dem Val de Travers und die Genfer Premium-Brennerei Verspir («Lux Spirits»). Auch Matter-Luginbühl oder Streulis Gin sind als Produktpartner dabei.

Marktprüfung für Ethanol aus Biorüben

Wie Zuckerfabrik-Werkleiter Howe sagt, ist erstmals im vergangenen Jahr zwei Monate lang Trinkalkohol produziert worden. Die Anlage steht in Aarberg – am anderen Standort der



Steve Howe, Werkleiter in der Zuckerfabrik Frauenfeld.

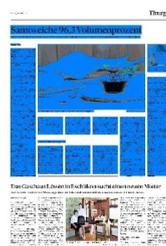
Bild: Ralph Ribi

Schweizer Zucker AG nebst Frauenfeld. Seit Mitte Januar läuft die Produktion wieder. Gefüttert wird die Anlage mit Melasse aus konventionellen Rü-

ben von beiden Standorten. 2023 resultierten bereits über 75 000 Liter Ethanol. Die Anlage könne jährlich bis zu 700 000 Liter produzieren. Howe sagt: «Das Ziel für das laufende Jahr sind 200 000 Liter.»

Melasse ist dafür genug vorhanden. In der Kampagne resultieren aus der Zuckerproduktion als Nebenprodukt täglich bis zu 250 Tonnen Melasse, die eine Zuckerkonzentration von 50 Prozent aufweist. Für die rund 2000 Liter, die in Aarberg pro Tag gebrannt werden, braucht es sieben Tonnen Melasse. Wie Howe sagt, prüfe man aktuell, ob auch für Trinkethanol aus Schweizer Biozuckerrübenmelasse ein Markt bestehe.

Seit rund fünf Jahren erweitert die Schweizer Zucker AG ihre Produktpalette stetig. Es gehe darum, sagt Howe, die Zuckerrübe voll zu nutzen, vom Laubblatt bis zur Wurzel. Das heisst: nebst dem Zucker auch alle Nebenprodukte. Nebst Zucker (15 Prozent) besteht eine Rübe aus Wasser (64 Prozent), das direkt in der Produktion wiederverwendet wird. Die 18 Prozent Schnitzel werden zu Pektin und Futtermittel verarbeitet. Die drei Prozent Melasse nutzt man für Futtermittel, die Hefe-, Biogas- oder eben Ethanolproduktion.



Von dunkelbraun zu glasklar

In einem ersten Schritt wird der Zucker aus der Rübenmelasse zu Alkohol umgewandelt. Das nennt sich Fermentation. Hefepilze machen den Grossteil der Arbeit. Weil die Melasse zu dickflüssig ist für die Hefe, braucht es zudem noch Wasser. Und damit der pH-Wert bei 5,5 liegt, ist auch Schwefelsäure im Spiel. Diese Masse wird während 48 Stunden fermentiert. Was daraus resultiert, ist die etwa acht-

bis zehnpromzentige Maische. Danach folgt die Destillation der Maische.

Im Fall des Ethanols aus Zuckerrübenmelasse wird die Maische fünfstufig destilliert, das heisst: fünfmal auf verschiedene Temperaturen erhitzt. Dabei wird der Siedepunkt der Stoffe genutzt, die man nicht im Ethanol haben will. Je nach Siedepunkt verflüchtigen sich die unerwünschten Stoffe.

Ethanol ist nicht gleich Methanol. Zweiteres ist ein sogenannter einwertiger Alkohol. Ethanol ist höherwertig, konkret hat ein Ethanolmolekül ein Kohlenstoffatom und zwei Wasserstoffatome mehr als ein Methanolmolekül. Methanol wird einerseits als Energierohstoff, andererseits als Energieträger verwendet. Bei Ethanol unterscheidet man zwischen Trink- und Pharmaethanol. (ma)