



Erste Zuckerrüben-Ethanol Anlage der Schweiz eröffnet

Vergangene Woche wurde in der Zuckerfabrik in Aarberg BE die schweizweit erste Produktionsanlage, die Ethanol aus Zuckerrübe-Molasse herstellt, eröffnet. Das mit dem Namen «CH11» versehene Ethanol ist speziell konzipiert für die Herstellung hochwertiger Spirituosen.

21. Juni 2022, Oliver Borner –

Am 16. Juni auf dem Fabrikgelände der Schweizer Zucker AG die schweizweit erste Produktionsanlage eingeweiht, die aus Zuckerrüben-Melasse Ethanol herstellt. Das neue Ethanol basiert zu 100% auf Schweizer Rohstoffen und wird in Aarberg hergestellt. Damit erhalten Produzenten die Möglichkeit, ihre regionalen Spirituosen erstmals auch mit schweizerischem Alkohol herzustellen und mit dem Label «Schweizer Ethanol» zu kennzeichnen.

Der Endkunde erkennt damit, welche Spirituose auch wirklich Schweizer Ethanol enthält. Die ersten 12 Pioniere aus allen Landesteilen, darunter sehr bekannte, aber auch junge und innovative Namen, sind auf der neuen Website www.schweizer-ethanol.ch zu entdecken. Der Bezug von Schweizer Ethanol steht grundsätzlich allen Produzenten offen.

Höhere Qualität als Erkennungsmerkmal

Der Entscheid, auf reines Schweizer Ethanol zu setzen, liegt in der Qualität des Produkts. «Auf dem Weltmarkt ist heute primär eine Ethanol-Qualität verfügbar, die auf grossindustriellen Destillationsanlagen hergestellt wird. Dieses Produkt ist qualitativ gut, weist jedoch auch grosse Schwankungen nach Produktionsart und verwendeten Rohstoffen auf», heisst es in einer Mitteilung. Zudem seien grossindustrielle Vergärungs- und Destillationsanlagen primär auf Effizienz optimiert und produzierten das, was man im Foodbereich als «Einheitskost» betiteln würde. «CH11» hebe sich mit einem Reinheitsgrad von 96.8 % destilliert davon ab und sei damit eine der chemisch-analytisch reinsten verfügbaren Ethanol-Qualitäten überhaupt.

Daneben heben die Produzenten die Nachhaltigkeit des Produkts hervor. Es wird zu 100% aus nachwachsenden, regionalen Rohstoffen produziert. Bei der Produktion wird ausschliesslich Melasse verwendet, ein Nebenprodukt aus der Zuckerproduktion, welches durch die Umwandlung in Ethanol einer Nutzung zugeführt werden kann. Die für die Destillation notwendige Energie kommt dabei aus dem unmittelbar neben der Produktion stehenden Holzkraftwerk, welches komplett mit Biomasse betrieben wird. Gleichzeitig werden durch die lokale Produktion enorm lange Transportwege eingespart.

Zwei unterschiedliche Qualitäten werden produziert

Das neue Schweizer Ethanol wird künftig in zwei Qualitäten verfügbar sein. Per sofort ist das speziell für die Herstellung von Spirituosen konzipierte «CH11» verfügbar. Gegen Ende Jahr soll dann die zweite Qualität, ein hochwertiges pharmazeutisches Ethanol lanciert werden, das auch zu Desinfektionszwecken in Operationssälen eingesetzt werden kann. Mit der maximalen Produktionskapazität von 7000 Hektoliter reinem Ethanol kann die Anlage damit auch einen Beitrag zur Versorgungssicherheit der Schweiz mit Ethanol beitragen. Dies sei gerade mit Blick auf die Coronapandemie ein wichtiger Schritt, heisst es weiter.



Online-Ausgabe

GastroJournal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
<https://gastrojournal.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 6'858
Page Visits: 8'342

Web Ansicht

Auftrag: 1085137
Themen-Nr.: 540.002

Referenz: 84661460
Ausschnitt Seite: 2/2

