

# Statt Zuger Kirschtorte gibt es Desinfektionsmittel

Der Kanton Zug steigt in die Produktion von Desinfektionsmittel ein in Zeiten der Corona-Pandemie. Für die Herstellung bezieht er Zuger Kirsch AOP und arbeitet mit Apotheken und Kliniken zusammen.



Bild: cottonbro/Pexels

Durch die gesteigerte Nachfrage sind nicht nur Desinfektionsmittel vielerorts ausverkauft, auch der Grundstoff Reinalkohol wird knapp, wie die Zuger Gesundheitsdirektion am Dienstag mitteilte. Die Distillerie Etter verkaufe deshalb zum Selbstkostenpreis einen Vorrat von rund 2,5 Tonnen Alkohol an den Kanton Zug.

Aus dem Zuger Kirsch wird Desinfektionsmittel produziert. Die Herstellung übernehmen verschiedene Zuger Apotheken und Kliniken. Das produzierte Desinfektionsmittel ist ausschliesslich für den Gebrauch durch medizinisches Fachpersonal in Arztpraxen, Kliniken und Pflegeheimen im Kanton Zug vorgesehen.

Eigentlich braucht es für die Herstellung von Desinfektionsmitteln eine Bewilligung. Doch Anfang März hat das Bundesamt für Gesundheit (BAG) eine Ausnahmezulassung erlassen, um den Engpässen in der Versorgung entgegen zu wirken.

Das hat auch die Brennereien auf den Plan gerufen, etwa die Distillerie Diwisa aus dem luzernischen Willisau oder der französische Spirituosen-Hersteller Pernod Ricard, der 7000 Liter reinen Alkohol für die Produktion von Desinfektionsmitteln spendete. (sda)

Publiziert am Dienstag, 24. März 2020