

Schnapsland Schweiz

Obstbrände sind wichtig für den Hochstammanbau. Doch statt Kirsch und Träsch wird heute lieber Gin und Whisky getrunken. Während die einen auf politische Lösungen hoffen, setzen andere auf Qualität und Innovationen. Zum Letzteren kann auch der Hochstammanbau beitragen.

TEXT: STEPHAN DURRER

Hochstammbäume und Obstbrände sind eng miteinander verbunden. Brennobst stellt für viele Hochstammbauern noch immer eine wichtige Absatzquelle dar. 80 Prozent der Spirituosen stammen von Hochstammbäumen. 2018 wurden zum Beispiel fast 4900 Tonnen Kirschen und 6900 Tonnen Zwetschgen als Brennobst abgeliefert. 2019 waren es 3000 Brennkirschen und 1900 Tonnen Brennzwetschgen.

Der Aufstieg der Obstbrände begann Ende des 19. Jahrhunderts ironischerweise mit der Bekämpfung des Alkoholismus. Damals tranken weite Teile der Bevölkerung grosse Mengen billigen Kartoffel- und Getreideschnaps. Die Bauern verschnapsten ihre Ernten, Kinder litten Hunger, die Schweiz ertrank im Alkohol. Um den «drohenden physisch-moralischen und ökonomischen Ruin» abzuwenden, wie es der Bundesrat damals formulierte, kontrollierte der Bund seit 1887 mit Hilfe des Alkoholgesetzes das Brennen von Kartoffeln und Getreide. Die Brenner wichen daher auf Obst aus, welches ebenfalls in grossen Mengen und billig vorhanden war. So wurde die Schweiz ein Land der Obstbrände.

Staatlich geförderter Niedergang

1932 unterstellte der Bund auch das Brennen von Obst seiner Kontrolle und förderte die brennlose Obstverwertung. Der Obstbau sollte von Mostobst auf die Produktion von Tafelobst umgestellt werden. Da ohne das Brennen aber viel zu viel Obst vorhanden war, entschädigte der Bund die Bauern für jeden gefälltten Hochstammbaum. Diese staatlich geförderte Baumfällaktion war eine der Ursachen für den Niedergang des Hochstammbestandes in der Schweiz. Ein anderer Grund sind die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Und diese verschlechterten sich 1999 nochmals zuungunsten des Brennobsts. Die Schweiz trat dem internationalen Zoll- und Han-

delsabkommen Gatt bei. Dieses bestimmte, dass ausländische Spirituosen nicht länger durch Schutzzölle verteuert werden durften. Die Brenner verloren damit ihren geschützten Markt. Mit verheerenden Folgen für die Obstbauern: Die Preise für Brennobst fielen ins Bodenlose. Wurden 1975 für Brennkirschen noch ein Erlös von einem Franken zwanzig pro Kilogramm erzielt, so purzelten die Preise nach Gatt auf 45 bis 60 Rappen. Das sind Preise, die den Anbau von Brennkirschen nicht mehr kostendeckend möglich machen. Heute sind die Preise für qualitativ gutes Brennobst zwar wieder etwas höher, schrammen aber immer noch haarscharf an der Grenze zur Wirtschaftlichkeit vorbei.

RUND UM DIE SCHNAPSKULTUR

Wie entsteht der Schnaps?

Alkohol entsteht, indem die Hefen den vorhandenen Fruchtzucker in Alkohol und CO₂ aufspalten. Die Hefen sitzen schon auf der Haut der Früchte, wenn diese noch vollreif am Baum hängen. Das grosse Fressen beginnt für sie dann, wenn der Brenner die geernteten Früchte zu Mus macht und einmischet. Das Problem: Es ist nicht immer nur die erwünschte Brennereihefe, die sich über den Zucker hermachen will. Tausende von anderen Zellen lauern, darunter die berühmten Essigbakterien, die den Alkohol in Essig umwandeln. Der Brenner hemmt die Essigbakterie durch die Beigabe von Säure und indem er darauf achtet, dass kein Sauerstoff zur Maische gelangt und dass die Temperatur der Maische während der Gärung nie über 20 Grad steigt.



Heute wird nur noch die Hälfte des Schweizer Kirsches aus Schweizer Früchten hergestellt.

Kirsch verliert an Boden

Die Folgen dieser Entwicklung können jedes Jahr in der Statistik der Eidgenössischen Alkoholverwaltung nachgelesen werden. Von den gewerblichen Brennereien sind seit 1999 nur noch ein Drittel übrig geblieben. Die inländische Erzeugung von Kernobst und Spezialitätenbrand sank um mehr als die Hälfte. Dafür stieg die Menge von Spezialitätenbränden mit importierten Rohstoffen auf fast 2000 Hektoliter reinen Alkohol. Nur noch die Hälfte des Schweizer Kirsches wird heute auch aus Schweizer Früchten hergestellt. Dazu importieren wir heute mit 1600 Hektoliter reinen Alkohol mehr Kirsch aus dem Ausland, als wir selber herstellen (1400 hl). Schweizer Kirsch verliert immer mehr an Boden und damit verschwinden (neben weiteren Ursachen) auch die prächtigen Kirschen-Hochstammbäume. In den klassischen Kirschenkantonen Baselland, Aargau und Solothurn nimmt der Bestand an Hochstammbäumen auch deshalb weiter ab.

Keine staatliche Förderung

Der Bund zahlt heute für jeden Hochstammbaum jährlich zwischen 13.50 und 31.50 Franken. Aus einem Kirschbaum lassen sich 14 Liter Schnaps herstellen. Dadurch bekommt der Bund 174 Franken über die Alkoholsteuer wieder zurück. Mit diesem System wird die heimische Produktion nicht gefördert. Deshalb hat die Politik vor ein paar Jahren bei der Revision des neuen Alkoholgesetzes nach neuen Ideen für das heimische Brennereigewebe gesucht. Diskutiert wurde insbesondere Steuerermässigungen. Daraus wurde dann aber nach mehreren Anläufen nichts.

Mangelnde Qualität

Das eigentliche Problem des Obstbrandes liegt aber auch bei seinem schlechten Image, der mangelnden Qualität und dem geänderten Konsumverhalten. Dominik Flammer – Autor des Buches «Das kulinarische Erbe der Alpen» – hat es in einem Artikel des Tagesanzeigers so formuliert: «Die Leute werden im Ausgang nicht plötzlich von Wodka Red Bull auf einen billigen Mostdrink mit Träsch umsteigen». Massenhafte Standardobstler in den Verkaufsgalen helfen weder dem Konsumenten noch dem Gewerbe, sondern sei «schädliche Planwirtschaft.»

RUND UM DIE SCHNAPSKULTUR

Was passiert im Brennhafen?

Nach der Gärung kommt die Maische in den Brennhafen. Hier wird die vergorene Maische, die je nach Rohstoff einen Alkoholgehalt zwischen 2 und 10 Volumenprozent aufweist, erhitzt. Der Alkohol hat einen tieferen Siedepunkt (78,4 Grad) als Wasser und verdunstet daher schneller. Im geschlossenen System der Brennerei passiert der aufgestiegene alkoholische Dampf unweigerlich den Kühler, wo er kondensiert.

Vorlauf – Herzstück – Nachlauf

Aus dem Kühler rinnt zuerst der Vorlauf. Dieser ist scharf und beissend in der Nase und wird eliminiert. Danach kommt das Herzstück, das zwischen 65 und 85 Volumenprozent Alkohol aufweist und die feinen Aromen enthält. Für die Weiterverarbeitung wird dieses Herzstück gebraucht. Am Schluss des Destilliervorgangs kommt der Nachlauf. Er enthält zu viele Fuselöle, die am Gaumen kratzen und unangenehm schmecken. Dieser Nachlauf kann beim nächsten Brennvorgang wieder dazugegeben werden, sodass er nochmals sauber destilliert wird.

RUND UM DIE SCHNAPSKULTUR

Geist

Wie entsteht aber ein Kräuterdestillat, wo doch Kräuter keinen Zucker haben und somit nicht vergärbar sind? Die Lösung des Problems ist so raffiniert wie einfach: Es wird ein «Geist» hergestellt. Dazu können alle erdenklichen Rohstoffe verwendet werden. Diese Zutaten werden dann für wenige Tage in einen Grundalkohol eingelegt. Alkohol ist auch ein Lösungsmittel und löst (mazeriert) demzufolge die Aromen und Inhaltsstoffe heraus. Danach wird das Zwischenprodukt nochmals klar destilliert.

Finisage und Filtration

Vor dem Verkauf stellen Puristen die Brände ausschliesslich mit destilliertem Wasser auf eine Trinkstärke von 40 bis 50 Volumenprozent ein und filtrieren sie kalt, damit sich keine Trübungen bilden. Wo es erlaubt ist, kann der Brand jedoch vor der Filtration auch mit Zucker abgerundet werden.

Die Hochstamm Suisse-Brenner

Diese Brennbetriebe und Lizenznehmer führen Schnäpse unter dem Label Hochstamm Suisse und tragen damit zur Erhaltung der Hochstammbäume bei:

- Humbel Spezialitätenbrennerei: www.humbel.ch
- zuger-rigi-chriesi AG: www.zuger-rigi-chriesi.ch
- Hochstamm Produkte GmbH: www.rares.ch
- Haldihof: www.haldihof.ch
- Räber AG: www.raeberswiss.ch
- Bauernhofbrennerei Röllin: www.brenzer.ch

Die Texte zur Schnapskultur haben wir der «Humbel-Fibel» entnommen. Dort finden Sie alles Wissenswerte rund um die Schnapskultur in der Schweiz.

Sie können Sie auf www.humbel.ch/wissen herunterladen oder bestellen.

Die Schweiz: ein Land des Kirsches und des Pflümlis – das war einmal. Heute wird die Flasche Kirsch fast nur noch fürs Fondue gebraucht. Obstler sind an der Skibar während den Ferien noch beliebt. Zuhause aber werden trendigere Spirituosen bevorzugt. Gin zum Beispiel, oder Whisky. Seit 1992 hat sich der Konsum von Whisky in der Schweiz mehr als verdreifacht. Über vier Millionen Liter wurden 2014 importiert. Immer mehr Brenner springen auf den Zug auf, stellen Whisky «Made in Switzerland» her und heimsen bereits fleissig Preise und internationale Anerkennung ein. Denn eines haben die Schweizer Brenner nicht verlernt: Sorgfalt, Sauberkeit und Qualität. Mit diesen typisch Schweizerischen Eigenschaften lässt es sich auch mit den Schotten aufnehmen. Und soll nun auch dem Revival der Obstbrände zugute kommen.

Renaissance des Obstbrandes?

Vielleicht hat die Renaissance des Obstbrandes bereits begonnen. «Mag die Produktion als Ganzes zurückgehen, so nimmt die Qualität des Verbleibenden zu», sagt Dominik Flammer im Tagesanzeiger. Statt banalem Träsch, Kirsch oder Obstler kann man heute aus einer Vielzahl von sortenreinen Edelbränden auswählen. Kaffi Lutz mit einem Brand aus Hauszwetschgen boomt wieder. «Es gilt, das Feuer für den Obstbrand wieder zu entfachen», meint Lorenz Humbel, der sich selbst als «Kirschbrenner aus Leidenschaft» bezeichnet. Dazu braucht es mehr Geschmack und eine bessere Qualität des Rohstoffes. «Die Ästhetik des Obstes widerspiegelt sich im Geschmack», sagt Humbel und stellt hohe Anforderungen an die Produktion und Ernte: extensive Bewirtschaftung, wenig Dünger, sorgfältige Ernte, nur spezifische Sorten. Humbel ist auch einer der wenigen Brenner, die das Label Hochstamm Suisse verwenden. Nicht nur wegen der Qualität, sondern auch aus Marketingüberlegungen. Hochstamm Suisse sei ein sympathischer, positiver Brand und helfe damit, das schlechte Image des Schnapses zu verbessern. *



«Ich bin überzeugt, dass der Obstbrand wieder kommt. Dazu müssen wir das junge, urbane Publikum abholen.»