

## Anhang zur Stellungnahme

### 1) Fakten zu Kirsch als Schweizer Kulturgut

Schweizer Kirsch hat eine lange Geschichte. Er wird nicht nur pur oder zum Cafi getrunken, sondern auch viele traditionelle Spezialitäten werden mit Kirsch verfeinert: Zuger Kirschtorte, Kirschstängeli, das Fondue, aber auch Basler Lächerli. Ein Drittel des in der Schweiz konsumierten Kirschs wird getrunken, zwei Drittel in irgendeiner Form gegessen.

Interessanterweise hatte der Kirsch im deutschsprachigen Raum immer auch sprachlich eine Sonderstellung. Er war nie bloss ein „Schnaps“, wie im Volksmund einheimische Destillate generell bezeichnet werden. Die besondere Wertschätzung in der Schweiz zeigt sich etwa darin, dass nach dem Zweiten Weltkrieg für den Kirsch ein amtliches Echtheitszeichen – ein Unikat – eingeführt wurde, um ihn vor Panscherei zu schützen. Die Auflagen für diese Auszeichnung waren streng und trugen in den folgenden Jahrzehnten wesentlich zur Qualitätssteigerung und zum guten Ruf des Kirschs bei.

In den zwei noch heute wichtigsten Anbauregionen für Kirschen in der Nordwest- und Zentralschweiz war der Kirschenanbau wirtschaftlich von grosser Bedeutung. Rund ein Drittel der Kirschen wurde für den direkten Konsum und die Konfitüren-Herstellung und zwei Drittel für die Brennereien geerntet. Die Brennerei war auch immer ein Garant bei Grosseernten, dass alle Kirschen verkauft werden konnten, weil durch das Destillieren ein haltbares Produkt entstand. Der Stellenwert des Kirschenanbaus dokumentiert sich auch im legendären „Kirsiwasserexpress“, wie einer der Vorläufer der heutigen Schnell-Züge im Baselbiet liebevoll genannt wurde.

Im Zuge der Spirituosen-Liberalisierung in den 1990er-Jahren wurde es möglich, Kirsch zu importieren und zudem einen Schweizer Kirsch aus ausländischen Kirschen herstellen. Dabei wurde es verpasst, einen klaren Ursprungsschutz für einheimische Brände zu schaffen und so ist die Produktion aus einheimischen Kirschen in den letzten zwanzig Jahren um 75 Prozent zurückgegangen. Dies hat sich auch auf das Landschaftsbild mit den extensiv genutzten Obstgärten in den beiden Hauptanbaugebieten bemerkbar gemacht. Viele der ökologisch wertvollen Hochstammbäume wurden gefällt.

Trotz der hohen inneren Qualität der Kirschen von Hochstammbäumen finden diese, aufgrund unsinniger Normierungen, keinen Absatz mehr auf dem Tafelmarkt klassischer Handelsstrukturen. Heute werden rund 90 Prozent der Hochstamm-Kirschen in die Brennereien geliefert.

Die öffentliche Hand unterstützt heute einen Hochstammbaum mit einem Beitrag von 15 bis 60 Franken pro Jahr.

#### Fazit Humbel

Ohne die Schweizer Brennereien würden heute in der Nordwest-Schweiz kaum Hochstamm-Kirschen- und Zwetschgenbäume mehr stehen. Auch im Aargau hat es viele Klein- und Lohnbrennereien, die mithelfen, dass diese Kulturlandschaft erhalten bleibt. Darüber hinaus gehören die Aargauer Brennereien, wenn auch traditionell verankert, zu den innovativsten in der Schweiz und schneiden an Prämierungen immer überdurchschnittlich gut ab.

## 2) Fakten zur Spirituosen

### Historisches zur Alkoholherstellung

Wohl im Mittelalter wurde erstmals auf Aroma-Brenngeräten aus dem arabischen Raum Wein zu Aqua Ardens (brennendes Wasser) destilliert. Bald nutzen es die Mediziner zu Desinfektionszwecken und um Tinkturen herzustellen. Heilpflanzen wurden in Aqua ardens eingelegt, um die Wirkstoffe zu konservieren. Aqua Ardens wurde zum Aqua Vitae. In Italien nennt man den Schnaps noch heute Aqua vita und in Frankreich Eau-de-vie – auf Deutsch Lebenswasser. Erst danach hat man ihn auch zu Genusszwecken konsumiert.

### Herstellung, Import und Verkauf in der Schweiz 2016

*Aus der letztmals im 2017 herausgegebenen «Alkohol in Zahlen» von der mittlerweile abgeschafften Eidg. Alkoholverwaltung EAV kann man für 2016 folgende Zahlen\* entnehmen:*

*\*Angaben in Liter reinem Alkohol (l.r.A = 100%Vol / zum Vergleich: 1 Liter 100%Vol = 2,5 Liter 40%Vol)*

1,2 Millionen l.r.A Spirituosenherstellung in der Schweiz, rund 1 Million l.r.A. davon sind durch Destillation gewonnene Fruchtbrände.

Die Destillation in der Obstbrand-Herstellung in der Schweiz erfolgt ausschliesslich in diskontinuierlichen Hafentbrennereien. Dies ist aufwändig, teuer und weniger effizient als das kontinuierliche Kolonnenbrennerei-Verfahren, jedoch für die Erhaltung von Fruchtaromen wichtig.

8,6 Millionen l.r.A in Form von anderen Spirituosen wie Whisky, Rum, Wodka, Gin, Liköre etc. wurden 2016 importiert. Viele dieser Produkte werden sowohl auf diskontinuierlichen Hafentbrennereien wie auch im kontinuierlichen Kolonnensystem gebrannt.

46 Millionen l.r.A Ethanol wurden importiert, davon ging 1 Million in die Weiterverarbeitung der Getränkeindustrie, der Hauptteil von 45 Millionen l.r.A. wurde an die Pharma-, Chemie- und andere Industrie-Branchen verkauft.

Ethanol wird ausschliesslich im kontinuierlichen Kolonnenbrennerei-Verfahren hergestellt. Dieses industrielle Verfahren ist um ein Vielfaches günstiger als die diskontinuierliche Hafentbrennerei. Ethanol muss auf min. 96 %Vol destilliert werden, geschmacksneutral und chemisch gesehen «rein» sein. Der Verwendungszweck von Ethanol ist sehr breit: Autofahren, Industriereinigung, Deodorant, Pharmazeutika, Desinfektion, Konservierung, Tinkturen, Auszüge und als Trink-Alkohol in Form von Wodka oder zur Herstellung von Gin, Bitter und Likören.

2016 wurden total 55,8 Millionen Liter 100%Vol von sowohl inländischem als auch importiertem destillierten Alkohol verkauft. Rund 80 Prozent davon ging in die Pharmaindustrie und weitere industrielle Betriebe, 20 Prozent als versteuerter Alkohol in den Konsum.

### Fazit Humbel

Wenn 80 Prozent des destillierten Alkohols in Pharmazeutik und anderen Industriebetrieben verwendet wird, ist die Arbeit von Brennereien für die genannten Branchen von hoher Relevanz. Dass der Erhalt der kleinräumigen Brenntechnologie auch im Interesse der Region und des Landes ist, bewies zuletzt die Pandemie. Als man zu Beginn der Corona-Pandemie gemerkt hatte, dass die Pflichtlager für Ethanol bei der Abschaffung des Monopols vergessen gingen, hat das Bundesamt für Gesundheit (BAG) sehr schnell reagiert und den Schweizer Brennereien eine Globalbewilligung für die Herstellung von Desinfektionsmitteln erteilt.

# HUMBEL

SCHNAPS SEIT 1918

## **Spezielle Gesetzliche Bestimmungen, die ausschliesslich destillierten Alkohol zu Trinkzwecken betreffen:**

Der Ertrag aus der Alkoholsteuer geht zu 90 Prozent in die AHV-Kasse und 10 Prozent erhalten die Kantone für die Suchtprävention. Per Liter reinem Alkohol beträgt die Alkoholsteuer Fr. 29.- (per Lt. 40%Vol = Fr. 11.60, per 70cl = Fr. 8.12)

Es gibt restriktive Werbe- und Vermarktungsbeschränkungen: So bestehen Verbote von Fernsehwerbung, an Sportanlässen und im ÖV. Es gibt den Jugendschutz. Weiter ist es verboten, Aktionen zu machen oder Zugaben und Vergünstigungen als Lockvogelangebot zu gewähren.

## Fazit Humbel

Wir kennen aus der Geschichte die positiven wie negativen Seiten des Alkohols. Man muss diese aber auch im Kontext der damaligen Zeit sehen, denn Elend und soziale Missstände haben die Menschen in den Alkoholmissbrauch getrieben. Die heutige Gesetzeslage verhindert Alkoholmissbrauch zu grossen Teilen. Wir stehen im Grundsatz hinter der Alkoholsteuer und den Werbe- und Vermarktungsbeschränkungen. Wir sind glücklich, dass es im Discounter keinen Wodka für Fr. 1.95.– zu kaufen gibt und nicht mit Sprüchen wie «ein Schluck und es geht Dir besser» geworben wird.

## **Guter/ Böser Alkohol**

Alkohol ist Alkohol. Ob Bier, Wein oder Spirituosen: Die Menge macht's. Wer behauptet, er sei wegen einem Glas Schnaps betrunken, hat möglicherweise vergessen, dass er vorher schon Wein oder Bier getrunken hat. Der Unterschied zwischen den Alkoholsorten ist die Konzentration: Bier enthält rund 5 Prozent, Wein etwa 13 Prozent und Spirituosen um die 40 Prozent Alkohol.

## Fazit Humbel

Wir unterstützen die Regelungen des Jugendschutzes und somit die 16- (Bier und Wein) und 18-Jahr (Spirituosen) -Beschränkung. Denn es ist wichtig, mit tieferen Konzentrationen Erfahrung zu sammeln.

\*Die vollständige Ausgabe ist zu finden unter:

[https://www.bazg.admin.ch/dam/bazg/de/dokumente/abgaben/AAT/Alkohol%20in%20Zahlen/alkohol\\_in\\_zahlen\\_2017.pdf.download.pdf/alkohol\\_in\\_zahlen\\_d\\_2017.pdf](https://www.bazg.admin.ch/dam/bazg/de/dokumente/abgaben/AAT/Alkohol%20in%20Zahlen/alkohol_in_zahlen_2017.pdf.download.pdf/alkohol_in_zahlen_d_2017.pdf)