

Dem Aargauer Schnaps auf der Spur

Heute feiert der Kanton Aargau einen Schnapszahl-Geburtstag – 222 Jahre sind es. Darauf stösst man mit einem besonderen Schnaps an.

Philipp Indermühle

Mein Grossvater, selig, war einem guten Schnaps selten abgeneigt. Er gab gern «e chli Güx» in seinen Kafi und auch im Schlafzimmer stand stets ein Fläschchen parat. Denn: Frühmorgens genehmigte er sich, noch vor dem ersten Kafi und dem Zmorge, ein Gläschen Hochprozentiges auf Ex. Und wenn es mit dem Wachwerden besonders harzte, auch noch ein zweites.

Jetzt ist es nicht so, dass der Alkohol ihm schadete. Als Käser verbrannte er wohl einen Grossteil des Alkohols durch die harte Arbeit. Er wurde weit über 90 Jahre alt und war bis fast ganz zum Schluss sehr klar im Kopf. Und trotzdem, ein Schnaps direkt nach dem Aufstehen ist genauso wenig jedermanns Sache wie die Morgenzigarette. Der Gesundheit förderlich ist zudem beides nachweislich nicht. Aber es zeigt auch: Der Schnaps gehört zu unserer Kultur – früher vielleicht noch mehr als heute.

Auch im Aargau steht noch an so manchem Ort eine Brennerei, meist auf landwirtschaftlichen Betrieben. Kein Zufall. Denn einerseits haben die Landwirte in früheren Jahren ihre Produkte als Schnaps konservieren können, andererseits war es für viele auch ein willkommener Nebenerwerb.

Das war bei der heute grössten kommerziellen Destillerie im Aargau nicht anders. Landwirt Max Humbel entschloss sich 1918 dazu, sein Einkommen mit Hochprozentigem aufzubessern. Heute wird die Brennerei in Stetten in dritter Generation geführt und die vierte steht schon in den Startlöchern. Ihre Brände sind preisgekrönt. An der zweijährlichen nationalen Prämierung der besten Schweizer Spirituosen gab es 2023 gleich zehn Goldmedaillen. Aus dem bäuerlichen Nebenerwerb von 1918 ist ein Betrieb mit über 15 Angestellten geworden.



Brennmeister und Allrounder Luis Humbel mit einer Probe vor den Destillier-Tanks. Bild: Philipp Indermühle

Ich entschiess mich zu einem Besuch in Stetten. Zu Ehren meines Grossvaters und natürlich auch zu Ehren des Aargaus, der am 19. Februar seinen «schnapsigen» 222. Geburtstag feiert. Meine Mission: Ich möchte wissen, ob es überhaupt einen

klassischen Aargauer Schnaps gibt. Und wenn ja, was macht ihn aus? Wie wird er hergestellt? Wie schmeckt er?

Es ist gerade Ferienzeit und Brennmeister Luis Humbel, der Sohn des Inhabers, hält den Betrieb am Laufen. Zu tun gibt es

hier jeden Tag etwas. Heute wird Eierlikör in Flaschen abgefüllt. Der Allrounder schaut, dass das so funktioniert, wie es eben soll. Aber es bleibt, umgeben vom süsslichen Duft der Brennerei, auch noch etwas Zeit für den neugierigen Journalisten.

Doch die Frage nach einem klassischen Aargauer Schnaps führt zu keiner klaren Antwort. Und auch, welcher im Kanton wohl am häufigsten getrunken wird, lässt sich nicht eindeutig sagen. «Es gibt eine grosse Auswahl – so verschieden wie die Geschmäcker», sagt Luis Humbel und erwähnt gewisse Modenschwankungen. «Bis vor kurzem hatten wir einen Gin-Boom, der nimmt nun wieder ab.»

Gin-Boom hin oder her. Als Aargauer Schnaps kann ich den auf keinen Fall durchgehen lassen. Ich hake nach: Könnte man denn nicht den Kirschen als klassischen Aargauer Schnaps bezeichnen? Immerhin gibt es besonders im Fricktal eine schöne Vielfalt an Kirschen. Und auch die Brennerei Humbel pflegt die Kirschen-Tradition. Aber der Brennmeister lässt sich nicht festnageln.

Dafür bringt er ein anderes Destillat ins Spiel, das ich so gar nicht auf dem Plan hatte: einen Rüeblibrand. Den produziert Humbel aus Bio-Rüeblen vom benachbarten Hof. «Das Schnapsbrennen ist ein Nischenmarkt, da muss man innovativ sein, um zu überleben», sagt Brennmeister Luis Humbel dazu. Aber ein Schnaps aus Rüeblen? Wozu? «Man kann damit zum Beispiel eine Rüeblitorfe verfeinern oder eine Suppe.» Dazu könne er bei Blind-Verkostungen im Privaten für überraschte Blicke sorgen, weil niemand mit einem Rüeblischnaps rechnet.

Klingt ein wenig nach purem Gag. Aber wir haben hier das aargauischste aller Gemüse, das im Aargauer Boden wächst, im Aargau gebrannt und abgefüllt wird. Noch mehr Aargau geht nicht. Es ist ein Versuch wert. Im Verkaufsladen probiere ich einen Schluck. Die Rüeblenote ist schon in der Nase markant, im Mund noch mehr. Ich bin überzeugt: Das ist der aargauischste Schnaps, den man zum Schnapszahlen-Jubiläum des

Kantons trinken kann. Mit einer Flasche Rüeblibrand mache ich mich auf den Heimweg – und bin schon gespannt auf die ersten Verkostungen.

Bleibt nur noch die Frage, warum man überhaupt von Schnapszahlen spricht. Eine geläufige Erklärung ist, dass der Begriff aus Karten- und Würfelspielen stammt. Wer in einem Spiel eine Zahl mit identischen Ziffern erreicht hatte, musste eine Runde Schnaps ausgeben – oder einen trinken.

Da kommt mir doch glatt eine Idee für ein «aargauisches» Trinkspiel. Wie wäre es mit «Lotti Karotti»? Bei diesem 3D-Brettspiel müssen Hasen unfallfrei zu einem riesigen Rüeblen gebracht werden. Dabei können sie aber abstürzen. Die Trinkvariante: Wer einen Hasen verliert, darf einen Rüeblischnaps kippen. Meinem Grossvater hätte das bestimmt gefallen.

1803 wurde der Kanton Aargau gegründet

Die Schaffung eines aargauischen Grosskantons als Gegengewicht zu Bern und Zürich war vor allem ein Anliegen der helvetischen Führungsgruppen, entsprach aber auch den Interessen Napoleons. Mit der Mediationsakte von 1803 wurden die helvetischen Kantone Aargau, Baden und Fricktal zusammengeschlossen. Gleichzeitig kam im Tausch mit dem Amt Hitzkirch das bisher luzernische Amt Mennenschwand hinzu. Die Gemeinden Schlieren, Dietikon, Hüttikon und Oetwil an der Limmat wurden an Zürich abgetreten. So erhielt der Kanton Aargau seine heutige Gestalt. Die bereinigte und von Napoleon genehmigte Mediationsverfassung wurde am 19. Februar 1803 von Gesandten in Paris unterzeichnet.

Quellen: Kanton Aargau, «Gedenken an 1803» und Historische Gesellschaft des Kantons Aargau.

Pharma-Zulieferer Siegfried steigert Gewinn und Umsatz

Das Zofinger Unternehmen legt gute Zahlen vor – doch die Aktie sinkt wegen des Ausblicks auf das neue Geschäftsjahr deutlich.

Philippe Pfister

Das Motto, nach dem der seit letztem September amtierende Siegfried-Chef Marcel Imwinkelried das Zofinger Traditionsunternehmen führt, ist sehr simpel – und sehr ambitioniert zugleich: «Wir wollen in allem, was wir machen, besser sein als die Konkurrenz.» Der Satz fiel an der Jahrespressekonferenz vom Dienstag gleich mehrmals.

Die Zahlen, die CEO Imwinkelried und Finanzchef Reto Suter in Zürich präsentierten, zeigten, dass das Siegfried-Motto nicht einfach warme Luft ist. Diese waren erneut besser als im Vorjahr. Der Nettoumsatz lag bei 1,29 Milliarden Franken, ein Plus von 1,8 Prozent in Schweizer Franken.

Der Bereich Drug Substances (Wirkstoffe) trug 891,9 Millionen Franken zum Umsatz bei. Und trotz des definitiven Wegfalls des «sehr profitablen» Impfstoffgeschäfts betrug der Umsatz im Bereich Drug Products (Fertigprodukte) 402,7 Millionen Franken, das entspricht in Lokalwährungen dem Niveau des Vorjahrs; wie profitabel das Impfstoffgeschäft konkret war, wollte Suter auf Nachfrage eines Journalisten indes nicht verraten.

Der Betriebsgewinn kletterte um 4,5 Prozent auf 285,6 Millionen Franken, der Reingewinn stieg um 24 Prozent auf 158,9 Millionen. Die Core-EBITDA-Marge – der Wert zeigt die Umsatzrendite an – betrug im letzten Jahr 22,1 Prozent, im

vorletzten Jahr waren es noch 21,5 Prozent.

Strategieprogramm schenkt ein

«Das Siegfried-Team hat erneut seine Ziele erreicht und seinen Weg des profitablen Wachstums auf der Basis eines starken Kerngeschäfts fortgesetzt», sagte Imwinkelried. Besonders erfreulich seien die raschen Fortschritte, die das Unternehmen bei der Umsetzung des «Evolvement+» genannten Strategieprogramms mache.

Dieses zielt unter anderem darauf ab, die Position des Pharmazulieferers als Partner für Forschungsfirmen in der Entwicklungsphase zu stärken. Je kürzer diese Phase ist, desto interessanter ist später die Ver-

marktung von Medikamenten. Ein anderes Beispiel ist die Verkürzung der Produktionszeit bei fertig abgepackten Medikamenten; hier gelang es Siegfried im Werk in Malta, diese von 50 auf 25 Tage zu halbieren – unter anderem durch den Einsatz künstlicher Intelligenz.

Letztes Jahr hat Siegfried zudem weiter in das globale Netzwerk investiert. Im Juli schloss das Unternehmen den Kauf einer CDMO (Contract Development and Manufacturing Organization) in den USA ab, die sich auf Dienstleistungen im Bereich der frühen Entwicklung spezialisiert hat. Im August wurde im deutschen Minden ein Labor für Qualitätskontrolle eröffnet – dieses steigere die Effizienz und be-

reite den Standort auf die Inbetriebnahme einer neuen Grossproduktionsanlage vor, die noch im laufenden Jahr erste Umsätze generieren soll.

Im November wurde in Evionnaz VS das neue globale Forschungs- und Entwicklungszentrum für Drug Substances eröffnet. Damit erweitere Siegfried die Forschungs- und Entwicklungskapazitäten erheblich, hiess es.

Für das Jahr 2025 erwartet Siegfried ein Umsatzwachstum im mittleren einstelligen Prozentbereich und erneuert eine Kern-EBITDA-Marge von über 22 Prozent. Mittelfristig will Siegfried über dem Markt wachsen.

Die Aktionärinnen und Aktionäre treffen sich in diesem

Jahr am 10. April zur Generalversammlung im Stadtsaal Zofingen. Der Verwaltungsrat wird eine Erhöhung der Ausschüttung um 20 Rappen auf Fr. 3.80 Franken pro Aktie vorschlagen. Vorschlagen will der VR ausserdem einen Aktiensplit im Verhältnis 1:10 – auch, um Mitarbeitenden die Teilnahme an Aktienkaufprogrammen zu erleichtern.

An der Börse brillierte der Titel trotz guter Zahlen am Dienstag nicht; das Papier verlor zeitweise über acht Prozent. Geschuldet ist dies unter anderem dem konservativ gehaltenen Ausblick auf das laufende Jahr. Das allerdings hat beim Zofinger Unternehmen Tradition. Es beschäftigte Ende 2023 über 3700 Mitarbeitende an zwölf Standorten auf drei Kontinenten.