

NZZ

Ein Hoch auf die Hausbrennerei: Private sollen bald wieder Schnaps brennen dürfen

In der Schweiz existierten im 20. Jahrhundert mehrere zehntausend Hausbrennereien. Schnaps war eine wichtige Konservierungsmethode und Medizin – und der Umgang mit Alkohol bereits damals vergleichsweise liberal, wie ein Blick zurück zeigt.

Jacqueline Lipp

11.03.2024, 05.30 Uhr ⌚ 4 min



Einst galt die Schweiz das obstbaumreichste Land Europas. Ein Teil der Ernte wurde zu Schnaps verarbeitet.

Annick Ramp / NZZ

Sie heissen Bätziwasser, Kirsch, Pflümli, Grappa oder Träsch – und sollen bald wieder von jedermann gebrannt werden können. Nach dem Nationalrat hat kürzlich auch der Ständerat eine Motion von Fabio Regazzi angenommen, der

privaten Kleinproduzenten den Betrieb von Hausbrennereien wieder erlauben soll. Regazzi will damit eine «jahrhundertealte Tradition» erhalten.

Tatsächlich haben «gebrannte Wasser» hierzulande eine bewegte Geschichte. Die Schweiz war Anfang des 20. Jahrhunderts das obstbaumreichste Land Europas. Weil die Ernte saisonal anfiel, wurde ein Teil oft zu Schnaps verarbeitet. «Das Brennen war bis Mitte des 20. Jahrhunderts auch eine wichtige Form der Konservierung», sagt Peter Moser. Er ist Leiter des Archivs für Agrargeschichte und hat gemeinsam mit dem Historiker Juri Auderset das Buch «Rausch und Ordnung» zur Geschichte der Schweizer Alkoholpolitik geschrieben.

Welchen wirtschaftlichen Stellenwert Spirituosen damals hatten, zeigt eine Anekdote aus dem Buch. Zeitweise, so schreiben Moser und Auderset mit Verweis auf eine Berechnung der Alkoholverwaltung, wurde in der Schweiz wesentlich mehr Geld für Schnaps ausgegeben als für Milch.

Schnaps war auch Medizin

Es war eine Zeit, in der Mangel der Normalfall war. Was die Natur hergab, wurde auf vielfältige Weise genutzt. Die Abfallprodukte der Brennereien dienten als Tierfutter. Und Schnaps war auf den Bauernhöfen auch Medizin. Landwirte behandelten etwa Magenbeschwerden bei Kühen mit Kaffee und Schnaps.

Bis heute dürfen sie eine begrenzte Menge Schnaps zum Eigengebrauch herstellen, ohne dafür Steuern abliefern zu müssen. «Die Politik berücksichtigte damit eine kulturelle Praxis», sagt Peter Moser. Das sei bezeichnend für die Schweizer Alkoholpolitik, die sich im 20. Jahrhundert lange mehr durch eine auf kulturelle Praktiken Rücksicht nehmende Regulierung als eine reine Repression ausgezeichnet habe.

Denn die breite Verfügbarkeit hatte ihre Schattenseiten, insbesondere für die Volksgesundheit. Schriftsteller Jeremias Gotthelf sprach bereits im 19.

Jahrhundert vom «Branntweinelend». Vor allem die Trinkgewohnheiten der Fabrikarbeiter und der ländlichen Unterschicht wurden als Problem wahrgenommen. Denn für sie, die oft von wenig lebten und hart schufteten, war Alkohol Trost und Nahrung zugleich. Bürgerliche Politiker und Vertreter der Abstinenzbewegung verlangten darum eine Bekämpfung der «Kartoffelschnapspest».

Mit dem ersten Alkoholgesetz 1887 wurde zwar die Herstellung von Kartoffelschnaps reguliert, Obst konnten die Bauern aber weiterhin steuerfrei brennen. Das änderte sich erst in den 1930er Jahren. (Gegorenes wie Bier und Wein stand übrigens jahrzehntelang nicht im Fokus der Schweizer Alkoholpolitik.)

Peter Moser vom Archiv für Agrargeschichte sagt, im Unterschied zu vielen anderen Ländern, die das Alkoholproblem mit Repression und hohen Steuern, teilweise gar mit einer Prohibition bekämpften, ging die Schweiz damals einen vergleichsweise liberalen Weg. Das illustrieren die folgenden zwei Beispiele. Bei der 1887 gegründeten Alkoholverwaltung lautete in der Zwischenkriegszeit die Devise: Süssmost statt Schnaps. Produzenten und Bevölkerung wurden darauf sensibilisiert, frische Äpfel zu mosten und Kartoffeln zu essen – so blieb weniger Material für das Brennen von Schnaps übrig.

Gleichzeitig bot der Bund Privaten an, ihre Brennapparate zu einem «rechten Preis» abzukaufen, bevor die Konzessionierung eingeführt wurde. Über 4900 Geräte - mehr als zehn Prozent - wurden so stillgelegt. Der Konsum von Schnaps ging zurück. Moser sagt: «Die Regulierung der Hausbrennereien hat zu einer Reduktion des Schnapskonsums im ländlichen Raum beigetragen.»

Eine Ausnahme in der Alkoholpolitik gab es indes: den Absinth. Die Stimmbevölkerung hiess 1908 eine Initiative zum Verbot von Absinth gut. Dem Entscheid war ein aufsehenerregendes Verbrechen im Waadtland vorausgegangen, ein Mann tötete nach Absinthkonsum seine schwangere Frau

und seine zwei Töchter. Das harte Durchgreifen blieb allerdings ein Einzelfall: Eine ähnlich gelagerte Initiative, welche den Gemeinden und Kantonen das Recht einräumen wollte, den Verkauf von Branntwein zu verbieten, scheiterte 1929 deutlich.

Tradition auch als gekonntes Marketing

Heute gibt es in der ganzen Schweiz laut der Motion von Fabio Regazzi noch rund 2000 Brenneinrichtungen. Die Hausbrennereien haben ihre wirtschaftliche Bedeutung weitgehend eingebüsst. Lebensmittel können im Kühl- und Gefrierschrank problemlos haltbar gemacht werden. Und ausländische Spirituosen sind in Bars und Läden deutlich beliebter als inländische Branntweine.

Laut Peter Moser vom Archiv für Agrargeschichte greift der Fokus auf die ökonomische Bedeutung aber zu kurz. «Die Menschen leben auch vom Sinn, den sie einer Tätigkeit – beispielsweise der Verwertung von Obst - zuschreiben. Hausbrennereien können für gewisse Regionen darum nach wie vor wichtig sein.»

Von einem ländlichen Kulturerbe würde Moser aber nicht sprechen, wie es Regazzi in der Motion tut. Er hält den Ausdruck eher für einen Begriff, der heute primär zu Marketingzwecken verwendet wird. «Es braucht in der heutigen Zeit, in der Alkohol oft problematisch betrachtet wird, offenbar eine neue Legitimation für die in vielen Regionen gängige Praxis des Schnapsbrennens.»

In Bundesbern haben die Schlagworte ländliche Tradition und Kulturerbe jedenfalls verfangen. Die Forderung, dass Kleinproduzenten bald wieder eine Konzession beantragen dürfen, kam im Ständerat ohne Gegenstimme durch.