

NACH ART DES HAUSES

Das Schnapsbrennen mit Obstmaische ist im Schwarzwald eine Hunderte Jahre alte Tradition. Schwarzbrennen heißt auch: Zu Besuch bei einem, der sich um das Erbe kümmert.

Text: Christoph Wöhrle
Mitarbeit: Nicole Fehrmann
Fotos: Thomas Eggert

Reportage



NACH ART DES HAUSES

Das Schnapsbrennen mit Obstmaische ist
im Schwarzwald eine Hunderte Jahre alte
Tradition. Schwarzbrennen leider auch. Zu
Besuch bei einem, der sich ans Gesetz hält

Text: Christoph Wöhrle
Mitarbeit: Nicole Friesenbichler
Fotos: Thomas Eugster

Reportage



6



D

ie Brennstube liegt im Rumpelschuppen. Wer in Ferdinand Weltes Kosmos vordringen will, muss zuerst vorbei an alten Sicheln, Forken, Eimern und an einem verrosteten Kessel, hergestellt im Jahre 1860. In dem hat Weltes Vater Johann schon Schnaps gebrannt, davor seine Vorfahren. Vor etwa sieben Jahren kaufte Sohn Ferdinand, 53, ein gebrauchtes Brenngerät, das alte war defekt. „Mit dem Gerät fange ich das Brennen nicht mehr an. Das ist jetzt deine Brennerei“, erklärte der 83-jährige Vater. Es war der Tag, an dem das Handwerk von einer auf die nächste Generation überging.

Auf dem Bauernhof der Weltes wird seit rund 150 Jahren Schnaps hergestellt, das Brennrecht vererbt sich wie ein gut gehütetes Stück Möbel. So ist es Brauch seit bauerlichem Menschengedenken. Traditionell müssen deutsche Höfe, die das Brennrecht besitzen, eine neue Genehmigung beantragen, wenn der Besitzer wechselt. „Der Staat will eben genau wissen, was in den Brennstuben passiert“, sagt der 53-Jährige, denn: Nicht selten wird auch schwarzgebrannt. Dann stellt sich die Tradition über das Gesetz.

Ferdinand Welte tut dies nicht. Viele andere aber wollen selbst bestimmen, was sie brennen, wie viel und zu welchem Preis. Knapp 600 000 Euro Schadens machte das im Land Baden-Württemberg alleine in den vergangenen drei Jahren aus. Diese Rechnung ergibt sich aus den 45 769 Litern reinen Alkohol, den die Beamten des Zollfahndungsamtes in Stuttgart in dieser Zeit als schwarzgebrannt ermitteln konnten. Pro Liter wären rund 13 Euro Steuern fällig gewesen. Die nicht gezahlte Umsatzsteuer ist in der Schadenssumme noch nicht einmal enthalten.

Früher wurden die Brenngeräte nach jeder Nutzung von Zollmitarbeitern verplombt. „Dann haben die Bauern einfach den Draht aufgeschnitten und später wieder zugelötet, wenn sie einige Extraliter fertig hatten. Und das ist immer von vielen Tricks“, erzählt Welte. Es hat einen Grund, warum es den Beamten so schwer fällt, sie zu fassen. Heute müssen die Beamten des Hauptzollamtes in Stuttgart informiert werden – und kommen trotzdem regelmäßig ungenutzt vorbei und schauen nach. Er selbst habe noch nie schwarzgebrannt, sagt Welte. „Das ist viel zu riskant. Es droht ja auch der Verlust meines Lebens.“ Und auf dieses Recht ist Welte stolz. Er ist im Hauptberuf Elektriker, im Nebenberuf Landwirt. Und brennt, weil es für ihn Hobby und Familientradition in einem ist.

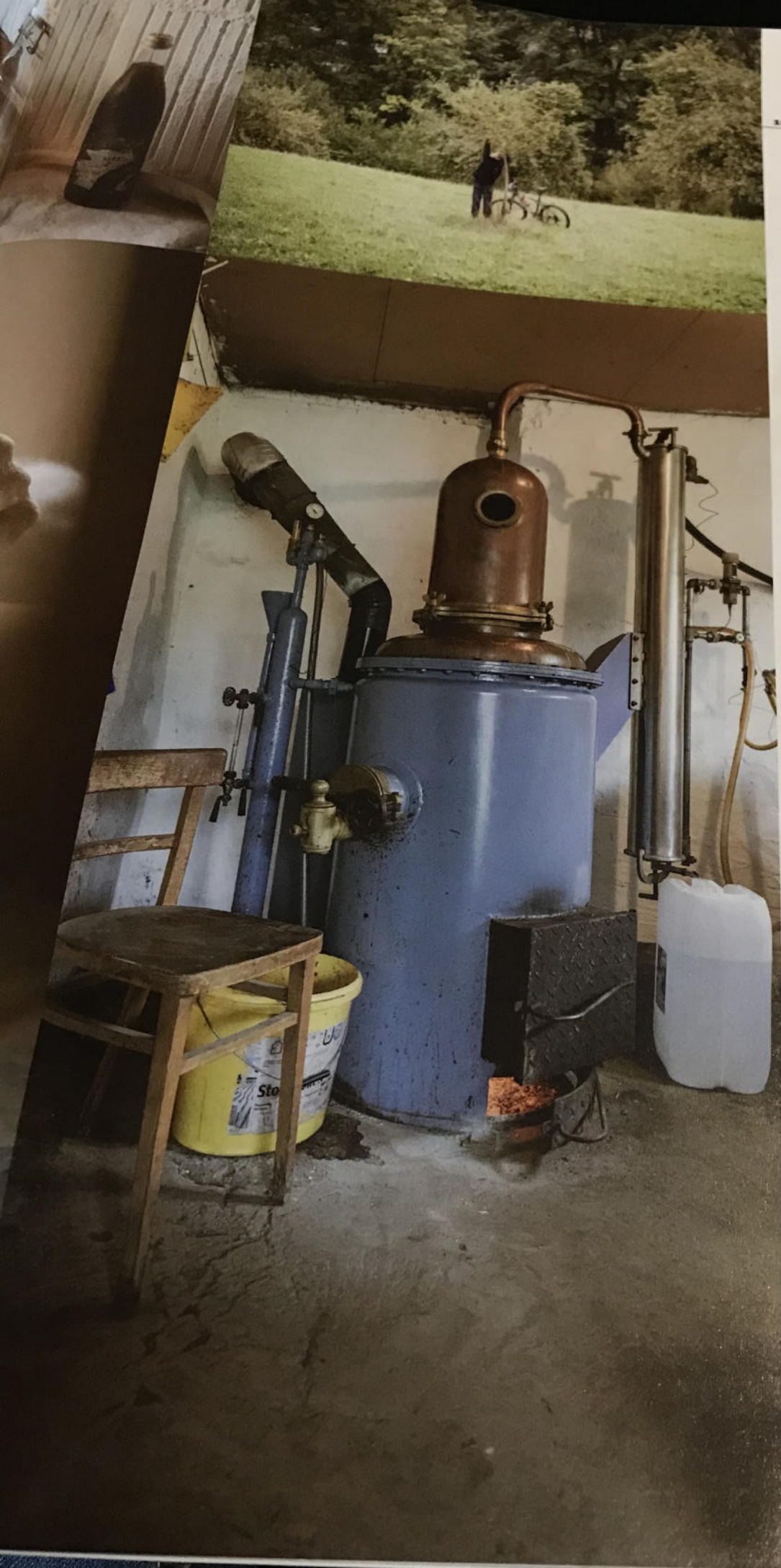
Die meisten Brennereien im Schwarzwald sind kleine Betriebe auf Bauernhöfen, die nicht mehr als 300 Liter im Jahr brennen dürfen. So wie der von Ferdinand Welte. Die Bauern können den Schnaps verkaufen oder für den Eigenbedarf verwenden. Aber schon der 301. Liter ist illegal. Welte hat im letzten Oktober die Maische hergestellt, indem er die gewaschenen Äpfel und Birnen in kleine Stücke hackte, sie dann in Fässer füllte. Direkt danach wurden diese zu 90 Prozent mit Maische gefüllt, das entstehende Gas verdrängte die verbliebene Luft durch den Gärspund. Dann hat Welte den Behälter ruhen lassen. So lange, bis der Gärvorgang abgeschlossen war. Ende September dieses Jahres, an einem Samstag, morgens um sieben Uhr, fängt der Nebelbrenner nach langem Warten dann endlich an: Er entfacht unter dem Kessel ein Feuer aus Holzscheiten. Dann läuft der erste Destillationsvorgang. Zunächst entsteht dabei der sogenannte Rohbrand.

Die Behörden schauen bei diesem alten Handwerk ganz genau hin. Die Arbeitsschritte sind exakt vorgegeben. Welte führt haargenau Buch – wie ein strebsamer Schuljunge. „Aber Geld mache ich damit nicht“, sagt er. Weil er

7

8

9



Vorherige Doppelseite

- 1 Hygiene muss sein: Ferdinand Welte wäscht das Fass, in dem die Maische gelagert wird, mit Wasser aus
- 2 Ein Gefühl wie Verliebtsein: Der Genuss eines Feinbrandes wärmt neben dem Bauch auch Herz und Seele
- 3 Tradition ist alles beim Brennen: Auf die Karaffe ist Welte sehr stolz
- 4 Analog statt digital: Diese Gerätschaften braucht man, um Obst zu häckseln
- 5 Echter Schürzenjäger: Am heißen Kessel besteht Verbrennungsgefahr. Als Schutz darf die Lederschürze daher nicht fehlen
- 6 Wird noch schöner: Etikett Nr. 1 ist nur ein Provisorium

Diese Doppelseite

- 7 Geschmacksträger: Leere Flaschen warten auf Schnaps
- 8 Heiliges Messen: Welte prüft den aktuellen Alkoholgehalt
- 9 Streberhaft: Welte trägt die Art des Brenngutes, die produzierte Menge und das Datum der Herstellung akkurat in sein Heft ein
- 10 Generationensache: Der Neffe prüft die reifen Obstbestände. Ihr Fallobst ist die Basis für die Schnapsproduktion im kommenden Jahr
- 11 Gebraucht, aber gut: Das blaue Glasgefäß ist schon über 100 Jahre alt

Nächste Seite

- 12 Geschmaus: Am Ende der Saison werden die Schnapsflaschen in der Küche des Fasses
- 13 À la carte: Die Schnapsarten werden nach dem Geschmack des Kunden

600 000 EURO SCHADEN ENTSTAND IN DEN LETZTEN DREI JAHREN

nicht verkauft, sondern tauscht oder verschenkt. „Manchmal bringt der Nachbar frisches Brot, oder der Jäger hat ein Wildschwein geschossen und bietet ein Stück Schwarte an. Dann will ich natürlich etwas zurückgeben.“ Wieder und wieder brennt er die Maische, entleert mit einer umgebundenen Lederschürze und seiner Muskelkraft den Kessel, füllt neue Maische ein, lässt den Prozess der Destillation weiterlaufen. Das Welte-Handwerk hat sich kaum verändert in den vergangenen Jahrzehnten. Guter, handgemachter Schnaps geht noch ohne

12

Schnaps schwarz zu brennen, also die eigenen Höchstmengen zu überschreiten und am Fiskus vorbei zu schleusen, ist für manche ein Kavaliersdelikt. Ferdinand Welte sagt, er kenne niemanden, der das macht. Was mit der beschlagnahmten Ware passiert? „Mindere Qualität wird vernichtet oder auch einer industriellen Verwendung zugeführt. Gute Qualität wird verwertet, das heißt über die Internet-Plattform ‚Zoll-Auktion‘ versteigert“, sagt Silke Jakobi vom Zollfahndungsamt in Stuttgart. Die Erwischten riskieren einiges: Bei einem Steuerschaden bis 50 000 Euro eine Geldstrafe von maximal 10 000 Euro, bei höheren Summen bekommen selbst Ersttäter oft eine Bewährungsstrafe. Und manch Unbelehrbarer ging schon für Schnaps in den Knast.

Der Kessel hat jetzt eine Temperatur von 80 Grad Celsius, der Siedepunkt ist überschritten. Die Maische schäumt wie ein Frischgezapftes und wird gebrannt. Dampf steigt auf, beim Destillieren tropft der Schnaps aus dem Auslauf ins Behältnis: altes Apothekergeschirr und Glaskrüge. Für einen Liter Schnaps braucht es zehn Minuten. Der erste Schnaps, Vorlauf genannt, hat zwischen 70 und 90 Prozent Alkohol – und ist nicht genießbar. Um wohlmundenden Schnaps zu produzieren, muss Welte warten. Aber auch der gute Schnaps muss mit mineralfreiem Quellwasser auf Trinkstärke verdünnt werden.

Heutzutage trinkt jeder Deutsche laut Bundesverband der deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure im Schnitt gut 5,5 Liter Spirituosen im Jahr, 1960 war es noch ein Liter weniger. Rund 16 000 kleine Betriebe, meist Landwirte im Nebenerwerb, brennen heute noch Obstbrände in Deutschland. Ihre produzierten Schnäpse hatten 2018 am Gesamtmarktangebot der Spirituosen einen Anteil von 6,2 Prozent, was einer Steigerung zum Vorjahr von über einem halben Prozent entspricht. Man könnte sagen: Der Deutsche trinkt gerne Obstler, vor allem in Baden-Württemberg und in Bayern. Insgesamt sammelt der Fiskus bei den Spirituosen-Herstellern pro Jahr 2,1 Milliarden Euro an Steuern ein. Spirituosen bringen je Liter fast so viel Steuereinnahmen wie deutscher Schaumwein. Und mit Alkohol insgesamt verdient der Staat sogar mehr Geld als mit der Lotterie- oder der Luftverkehrssteuer.

Elf Stunden steht Welte heute neben seinem Kessel. Für 25 Liter Schnaps. „Du brauchst bei diesem Hobby eine tolerante Partnerin. Es geht viel Zeit dafür drauf“, sagt der Nebenbei-Brenner. In Weltes kleiner Schnaps-Manufaktur tropft jetzt das Endprodukt aus dem Hahn: bester Obstler, ein sogenannter Feinbrand. Er pendelt zwischen Frucht und Würze, wärmt den Körper vom Gaumen bis weit in den Rachen, bevor er ein angenehmes Gefühl im Bauch erzeugt. So, als sei man frisch verliebt.

Welte kann sich nicht vorstellen, hauptberuflich Schnaps zu brennen. „Aber wenn ich mal in Rente bin, mache ich vielleicht Events, bei denen Interessierte beim Brennen zuschauen und dann kosten können.“ Welte wird den Rumpelschuppen dafür aufhübschen müssen. Weiß streichen statt schwarz brennen. Es gibt viele Möglichkeiten, dieses Handwerk sauber zu betreiben. ✖

13