Vom Härdöpfler der Proleten zu den Alcopops der Fun-Gesellschaft : der Kampf gegen die "Schnapspest" und den "Saufteufel"

Autor(en): **Gabathuler, Hansjakob**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald**

Band (Jahr): **23 (2010)**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-893380

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Vom Härdöpfler der Proleten zu den Alcopops der Fun-Gesellschaft

Der Kampf gegen die «Schnapspest» und den «Saufteufel»

Hansjakob Gabathuler

In den dreissiger Jahren des 19. Jahrhunderts machte sich der Pädagoge, Schriftsteller und geachtete Patriot Heinrich Zschokke ernstlich Sorgen: *«Wo ist ein Dorf, eine Stadt im Lande, worin man nicht Saufgesellschaften und Schnapsbrüder hätte?* [...] *Die vielen missfarbenen, bleichen Gesichter unserer meisten Arbeiter, Taglöhner und armen Leute sind nicht die Folge von schlechter Nahrung!»* Seit zwanzig Jahren sei der Branntwein so allgemein und leider ein tägliches Getränk geworden, dass man selbst Geistliche, Jugendlehrer und Professoren dem Trunk ergeben bei wilden Saufgelagen in den Wirtshäusern lärmen sehe.[1]

Historischer Hintergrund der traurigen Erscheinung war die Zeit nach 1820, als landesweit eine Liberalisierung in der Zuteilung von Wirtepatenten erfolgt war und die Zahl der Wirtshäuser und Trinkgelegenheiten sprunghaft anstieg, deren Auswirkungen nicht auf sich warten liessen. Verstärkend kam dazu, dass die Herstellung von Kartoffelschnaps[2] durch die bäuerlichen Hausbrennereien in den Agrarkantonen erschreckend anwuchs, so dass der Alkoholismus bald beängstigende Ausmasse annahm.

Das «Scheusal» Branntwein und seine Fratze

Schnaps, der in Apotheken und Klöstern hergestellt und in Haus und Stall weithin geschätzt wurde, galt noch im Mittelalter nicht als Genussmittel, sondern als Rohstoff für Arzneien. Nach 1600 aber scheinen die Herstellung und der Genuss schon recht verbreitet gewesen zu sein. In der Grafschaft Sargans wurde beispielsweise 1675 verboten, *«dürr Obst aufzukaufen und Brandes daraus zu brennen, Brantenwein aufzukaufen und bei der Kirche Brenthe Wasser feil zu haben und zu trinken»*.[3] Gebrannt wurden vor allem Kirschen,[4] Zwetschgen, Apfel- und Birnenschnitze, Wein- und Obsttrester sowie deren Drusen – der Bodensatz beim Gärprozess, der «Häpf», wie er im Werdenberg genannt wird –, eher selten Getreide. Angesichts des missbräuchlichen Schnapskonsums im 17. und 18. Jahrhundert wurde den Wirten der Ausschank manchenorts verboten; die angedrohte Konfiskation der Brennhäfen konnte jedoch mangels genügender Kontrollen selten durchgesetzt werden.[5]

Mit der Einführung der Kartoffel in der Volksernährung nach der Hungersnot in den 1770er Jahren wurde eine markante Steigerung der Schnapsproduktion möglich.[6] Agrarreformen, gute Erntejahre mit Produktionsüberschüssen und vor allem die Ausbreitung einer einfachen Brenntechnologie[7] legten nach der Krise von 1816/17 die Grundlage für die Ausdehnung des Konsums des «Härdöpflers» in der Schweiz.[8] Jeremias Gotthelf geisselte das damit verbundene Elend in seiner Novelle «Dursli, der Branntweinsäufer»: Aus manchem braven Hausvater sei *«ein Vagabund, Verschwender, ein Branntwein saufender Trunkenbold* [geworden], *dass manches stille Glück dahingeht, manches Weib dem Grabe zu und manches Kind einem lebenslänglichen Siechtum, weil der Vater in neuen Pinten Gelüsten nachgeht, während daheim der Hunger und die Kälte Weib und Kinder martern»*.[9] Der dank seiner schnellen Wirkung beliebte Branntwein – vorher ein teures Getränk – war wohlfeil geworden. Jeder konnte Kartoffeln selber anbauen, und einen Brennhafen herzustellen war mit der Pistorius'schen Erfindung eine einfache Sache. Der ungehemmte Umgang mit dem Rausch war plötzlich verbreitet, und dem Gebrannten wurden alle möglichen Seg-

1 Zitiert nach Bircher 1938. – Zum kulturgeschichtlichen Kontext der Thematik vgl. Susanne Keller-Giger, «Göttertrank und sirenenhafter Verführer», im vorliegenden Band.

2 Die polnische und ukrainische Version des Kartoffelschnapses wird als *Wodka* bezeichnet. Je nach Land und Brennerei werden in Russland und Skandinavien Wodka und *Aquavit* aus Kartoffeln und Getreide hergestellt. – Im Bernbiet hiess der Kartoffelschnaps *Brönz*.

3 Reich-Langhans 1921, S. 36.

4 Ebel 1802, S. 43ff., beschreibt ausführlich den Kirschwasserbrand, die Herstellung von «Krisewasser», im Zürcher Oberland, von wo «sehr viel Saum Kirschwasser nach Deutschland» exportiert worden seien.

5 Nach Dubler/Maurer 2007.

6 Vgl. zur Thematik der Kartoffel das *Werdenberger Jahrbuch 2007*, besonders REICH, HANS JAKOB, *«Eine Speise für die Herren und die Schweine»*, S. 127–133, dort zum Kartoffelschnaps S. 131ff.

7 Es war der Magdeburger *Johann Heinrich Leberecht Pistorius*, Kaufmann, Landwirt und Erfinder (1777–1858), der 1817 den nach ihm benannten Brennapparat erfand, so dass die Produktion von Branntwein dermassen vereinfacht und verbilligt wurde, dass sie innerhalb kurzer Zeit weite Verbreitung fand.

8 Nach Tanner 2005.

9 JEREMIAS GOTTHELF, *Dursli, der Branntweinsäufer oder der heilige Weihnachtsabend.*

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts war Branntwein zum billigen und alltäglichen Getränk mit verheerenden Folgen geworden: Die «Schnapspest» und der «Saufteufel» grassierten zu Stadt und zu Land. Albert Anker, «Der Trinker», 1868. Kunstmuseum Bern

nungen angedichtet: «Aqua vitae» zum Beispiel – Lebenswasser! Bald aber wuchs die Angst vor dem «Saufteufel», der «Pest, die ihr neues Kleid angezogen hatte».[10] Noch ein halbes Jahrhundert aber sollte es dauern, bis das Volk dem Staat den Auftrag zur Bekämpfung des Alkoholismus übertrug.

Ein Exponent der sich formierenden Abstinenzbewegung, E. F. Schneeberger, polterte 1872: *«Jetzt erst war das Scheusal 'Branntweinpest' derart angewachsen, dass es seine Fratze mit kalter Frechheit erheben konnte.»*[11] Von 11 Litern je Kopf und Jahr sei der Konsum an fünfzigprozentigem «Brönz» in wenigen Jahren auf über 83 Liter gestiegen, und das sei noch moderat gerechnet.[12] Viele hätten das Brennen schlecht verstanden und einen fuseligen, mit Vitriol durchsetzten Schnaps destilliert. Um ihn noch berauschender und betäubender zu machen, hätten die Brenner Tabakblätter in die Destillierblase geworfen. *«Man lässt die Armen ruhig den gräulichsten Fusel trinken. Es wird systematisch gesotten, gemischt, gesudelt und gefuselt»*, entsetzte er sich kaum zu Unrecht[13] – die Massen drohten im Elend des Branntweins buchstäblich zu «ersaufen»!

Schnaps – die Droge der Soldaten und Fabrikler

Dass kriegerische Ereignisse den Alkoholgenuss steigern, ist eine altbekannte Tatsache. So tat sich auch die lange Grenzbesetzung während des 1870/71er-Krieges *«als grosszügige Förderin des Branntweins hervor. Der Soldat glaubt, im Branntwein einen Ersatz für seine Strapazen, Kraft zum Widerstand gegen die Unbilden der Witterung und im Kampf gegen den Feind zu finden»*. Bestätigt fand Schneeberger diese Denkweise durch die vermeintliche Erfahrung gedienter Offiziere, die selbst dem Branntwein huldigten. Man treffe den Schnaps an allen Orten, schrieb er, *«im Fuhrkratten des Wagons der Fuhrleute, in der Busentasche des Bauers, des Handwerkers, im Habersack oder an der Seite der Rekruten und Soldaten, im Säckli der Schulkinder, im Trögli der Knechte und Mägde»*, ja selbst versteckt im Bett des Kranken.[14]

Um die übermässig langen Arbeitstage in den Fabriken mental und körperlich bewältigen zu können, bedienten sich in jener Zeit genauso Heerscharen von Fabriklern beiderlei Geschlechts des Schnapses. Der Alkoholmissbrauch grassierte innerhalb jener Arbeiterklasse, die im Zug der Industrialisierung in den einstigen Ackerbaugebieten entstanden war, so dass der Kartoffelschnaps zur breiten Droge für die unterste Bevölkerungsschicht aufrückte.

Teufel gegen Beelzebub: Most, Wein und Bier kontra Schnaps

Schon in den 1860er Jahren wurde versucht, den masslosen Schnapskonsum zu bekämpfen, indem man sich

alle Mühe gab, Bier, Most und Wein populär zu machen: Diabolus kontra Beelzebub! Damals entstand ein grosser Teil des gewaltigen schweizerischen Mostobstwaldes, und in den Gegenden, wo man den Gärmost noch wenig kannte, westlich der Linie Brünig–Pilatus–Reuss, zeigten landwirtschaftliche Lehrer den Bauern, wie man ihn herstellt. Nach dem Genuss von saurem Most aber wurden bald Klagelieder über Bauchweh laut, über Mattigkeit, Erkältung und andere Übel, die dieses «wahrhaft göttliche Getränk» – der Gärmost – verursachen soll. Bier- und Mosttrinker griffen deshalb zum Branntwein, um die unangenehmen Nebenwirkungen zu dämpfen.

Bis in die 1880er Jahre hatte die Zahl der Brennereien und Wirtschaften so enorm zugenommen, dass der Ruf nach einem Einschreiten des Staates immer lauter wurde. Sozial engagierte bürgerliche und kirchliche Kreise, die im verbreiteten Schnapskonsum eine wahre Volksseuche erkannten, fürchteten mit dem Fortschreiten der Industrialisierung die geistige und psychische Verrohung der Arbeiterklasse. Doch mit der Bundesverfassung von 1874 waren die Handels- und Gewerbefreiheit eingeführt worden, womit jede behördliche Beschränkung der Ausschankstellen ausser Betracht fiel. Die Ohnmacht der Kantone im Kampf gegen den Alkoholismus wurde jedoch dermassen offensichtlich, dass endlich der Bund eingreifen musste.

Branntweinzone im Westen, Mostzone im Osten

In seiner Botschaft wollte der Bundesrat den Branntwein in der Hand des Staates monopolisieren, um den Preis zu erhöhen. In den mässigen Gestehungskosten[15] nämlich wurde der Hauptgrund der Schnapsschwemme gesehen, konnte doch der Liter Härdöpfler den Leuten um 50 bis 60 Rappen abgegeben werden, halb so billig wie der Wein und nicht viel teurer als die Milch. Nach einem heftig geführten Abstimmungskampf nahmen Volk und Stände im Oktober 1885 den neuen Verfassungsartikel an, wobei keineswegs die Absicht bestand, den Alkohol gänzlich zu verbieten, sondern allein seinen Missbrauch zu verhindern. Die Schöpfer des Branntweinmonopols hatten zwar fiskalische Interessen vorgespannt, ihre Einstellung aber war gesundheitspolitisch: Die Kantone hatten einen Zehntel ihres Anteils am Reingewinn für die Bekämpfung der Ursachen und Wirkungen des Alkoholismus zu verwenden. Deutlich zeigte die Abstimmung die eigentliche «Branntweinzone» auf, die sich ziemlich genau an die ostschweizerische «Mostzone» anschloss. Nicht dass in der östlichen und südlichen Schweiz kein Branntwein getrunken worden wäre; dort aber trat das Übel vorerst weniger krass an den Tag.[16]

Das obstreiche «Loch» im Osten

Die Alkoholordnung, die 1887 rechtskräftig wurde, hatte indessen einen grossen Fehler: Sie betraf lediglich den Kartoffel- und Getreidebrand, nicht aber die Obst-, Wein- und Beerenbrennerei, da der Obstbranntwein ohnehin viel teurer als der Härdöpfler war. Damit hatte man die ost- und innerschweizerischen Kantone für die Monopolvorlage gewinnen können, was sich bald als folgenschwer erweisen sollte: Der Schwerpunkt der Branntweinseuche wanderte in das obstreiche «Loch» im Osten, wo man sich nun mit beträchtlicher Unternehmungslust auf das Brennen stürzte. Die Alkoholverwaltung verkaufte zwar nur noch rund zwei Fünftel von dem, was der Konsum 1884 betragen hatte, der Gesamtverbrauch aber sank 1888 um kaum mehr als einen Viertel. Von jeder Kontrolle und Gebühr befreit geblieben war zudem die Eigenbrennerei der Bauern, wodurch das Destillieren der Obsttrester für sie rentabel wurde und sich das Mosten noch besser auszahlte. Mit

Zwei Frauen hantieren an Destillierkolben. Kupferstich aus «Georgica curiosa aucta», Nürnberg 1687. Public-Domain-Bild

10 Nach Schmidt 2009.

11 Schneeberger 1872, Schuler 1882, zit. nach Bircher 1938.

12 Ebenda.

13 Ebenda.

14 Ebenda.

15 Die Produktion minderwertigen Schnapses kostet auch heute bloss ein paar Dutzend Rappen pro Liter (nach Schmidt 2009.)

16 Nach Bircher 1938.

staatlicher Subvention wurden weiterhin verstärkt Mostobstbäume gepflanzt. Mehr Most ergab aber mehr Trester und damit mehr Branntwein, und wenn der Gärmost nicht vollumfänglich Absatz fand, wurde auch er gebrannt.

Am schlimmsten von dieser Entwicklung betroffen war die Innerschweiz, gefolgt von der Ostschweiz. Man trank auch hier auf den Most ein paar Gläschen Obstler, damit ersterer nicht blähe oder kühle. Man nahm also gewissermassen das Gegengift und zugleich auch das Gift zu sich – und mancher Mosttrinker wurde dadurch zum Säufer.

Das Dörren von Obst, das ehemals in unseren Gegenden eine grosse Rolle gespielt hatte, kam praktisch zum Erliegen. Der Most, vorher ein Getränk, das man etwa am Sonntag dem Besuch vorsetzte, wurde zum reichlich fliessenden Alltagsgetränk – in seiner Wirkung gesteigert noch durch den Schnaps. Parallel zum enormen Mostkonsum nahm auch der Bierverbrauch zu – *«das Ungetier* [der Alkoholismus] *hatte sich auch in die Zentral- und Ostschweiz verlagert»*.[17]

Das 1817 von Pistorius entwickelte Brennverfahren wird im Prinzip noch heute angewendet. Bauernbrennerei in den 1930er Jahren. Laur 1947

Auf mysteriöse Weise ergänzte Schnapsvorräte

Wollte man nicht bald alle Vorteile im Kampf gegen den übermässigen Schnapsverbrauch verlieren, so musste das Monopol des Bundes auch auf den Obstbranntwein ausgedehnt werden. Eine erste Vorlage wurde 1923 durch die vereinten Kräfte der Wirte und *«einer rückständigen, verhetzten Bauernschaft»* verworfen, eine weitere 1930 aber angenommen und zwei Jahre später in Kraft gesetzt. Im Zentrum stand noch immer die Verminderung des Konsums, neu aber wurde der Bund verpflichtet, die alkoholfreie Verwertung von Tafelobst und Kartoffeln zu fördern. Den Obstbauern war vom Bund versprochen worden, allen Branntwein, den sie aus Äpfeln und Birnen brennen würden, in unbegrenzten Mengen und zu hohen Preisen abzukaufen.[18] Den Bauern liess man auch weiterhin das Vorrecht, für den eigenen Bedarf Obst zu brennen.

Der Branntweinabsatz der Alkoholverwaltung schrumpfte in der Folge drastisch zusammen. Die Gründe dafür lagen nicht nur in der Verdoppelung des Verkaufspreises, sondern auch in einem energischen Aufklärungsfeldzug gegen den Schnaps. Da auf das Jahr 1930 die Wirtschaftskrise folgte, wirkte sich die Preiserhöhung zwar verstärkend aus, doch hatte der Privathandel in Erwartung der neuen Gesetze grosse Vorräte angelegt, «schwarze» Reserven, die sich in den folgenden Jahren da und dort auf mysteriöse Weise ergänzten!

Aus der Monopolerweiterung ergaben sich für die Alkoholverwaltung nicht die erhofften Mehreinnahmen, sondern unversehens erwuchs ihr eine Schuld von gegen 30 Millionen Franken. Der Bauer brannte jeden Überschuss zu Schnaps, da der Bund ja verpflichtet war, ihn abzunehmen, und zwar zu den durch den Indexrückgang der Wirtschaftskrise überhöhten Preisen von 1930. Der Obstbau war dadurch für die Produzenten noch rentabler geworden; es wurden weiter Mostobstbäume gepflanzt, und man sah nicht ein, weshalb man sich mit der Umstellung auf das propagierte Edelobst grosse Mühe geben sollte: die Alkoholverwaltung war ja da! Selbst Obstabfälle füllten wieder die Brennhäfen.[19] Der Bundesrat hielt aber trotzdem schon im Jahr 1926 fest, dass ganze Ortschaften, die vor 1886 rettungslos der Schnapsseuche, der Verwahrlosung und Degeneration verfallen zu sein schienen, unter der Wirkung des Monopolsystems nach und nach wieder aufgeblüht seien und sich schon seit Jahren wieder physisch, moralisch und auch wirtschaftlich eines wohlgeordneten Zustandes erfreuten.[20]

Schlagprämien für die «Schnapsbäume»

Die Alkoholverwaltung konnte ihre Hauptaufgabe auf die Dauer nicht darin sehen, Schnaps zu kaufen und zu verkaufen, sondern dafür zu sorgen, dass weniger Branntwein hergestellt und konsumiert wurde. Die Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Obstverband und weiteren Organisationen lässt den Schluss zu, dass sich nun der Anfang einer wirklichen Gesundheitspolitik durchzusetzen begann. Durch verstärkte Säuberungs-, Schlag-, Baum-

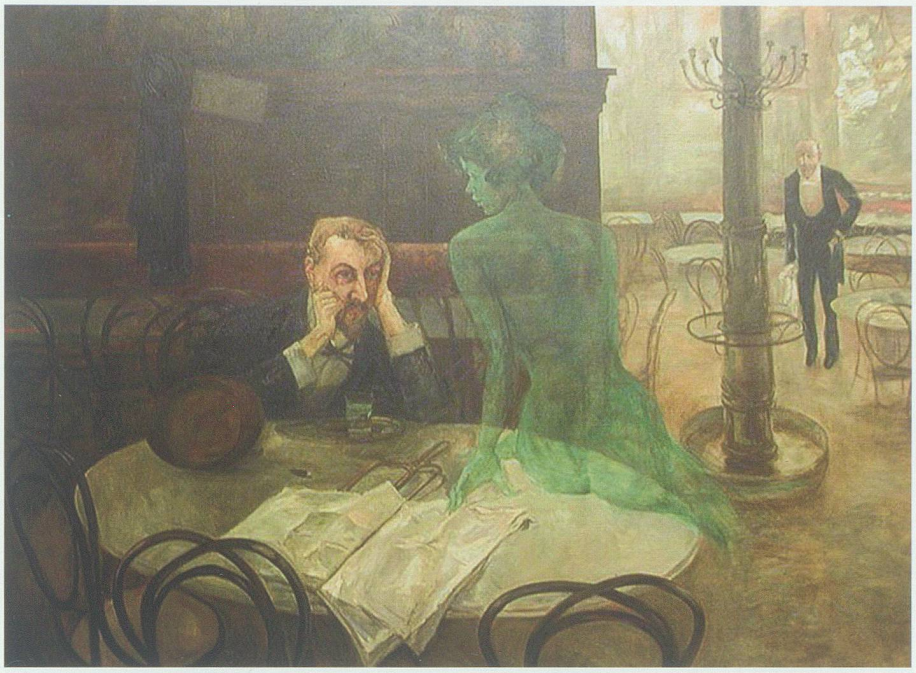
pflege- und Umpfropfaktionen wollte man den Tafelobstbau intensivieren. Mit alten, kranken und minderwertigen Obstbäumen wurde in der Folge aufgeräumt, der Obstbau in seiner Vielfalt auf wenige haltbare Sorten umgestellt, um die Bevölkerung auch im Spätwinter mit genügend einheimischem Frischobst versorgen zu können. Mit den Schlagprämien für ausschliessliche «Schnapsbäume» legte man bildlich und wörtlich die Axt an die Wurzel des Übels. Diese Aufwendungen vermehrten vorerst zwar die Schulden der Alkoholverwaltung, sie war aber durch weitere Brennbeschränkungen nicht mehr zur Abnahme des gesamten Branntweins verpflichtet.

Durch einen erfolgreichen Werbefeldzug für den Frischobstverbrauch wurde das Volk veranlasst, so viel Obst als nur möglich einzulagern. Man versorgte die obstarmen und obstlosen Gebirgsgegenden und die vielen Arbeitslosen mit frischem Lagerobst guter Qualität. Viele tausend Familien, die zweifellos an einseitiger und mangelhafter Ernährung litten, konnten dadurch gesunde Äpfel einkellern und ihre täglichen Mahlzeiten ergänzen. Ein weiteres ernährungspolitisch wichtiges Werk war der Bau von besonderen Anlagen in den Mostereien, um Dicksaft – Obstkonzentrat – herzustellen, der als Vorrat gelagert werden konnte. Schliesslich wurden leistungsfähige Anlagen zum Dörren von Obsttrester erstellt, um daraus Pektin[21] zu gewinnen; die Birnentrester fanden als Vieh- und vor allem als Schweinefutter Verwendung.[22]

Fokus auf die Alcopops

Durch rigorosere Kontrollen, ein restriktives Bewilligungssystem, den Aufkauf von Brennkesseln und Baumfällaktionen dehnte der Bund nach dem Zweiten Weltkrieg die Präventionsbemühungen weiter aus. In den 1980er Jahren folgten Handels- und Werbebeschränkungen und das Verbot des Verkaufs von Spirituosen an Jugendliche. Das enge Regulierungskorsett wurde seither zwar vereinzelt wieder gelockert. Das «Morgenschnapsverbot» von 1930, das den Ausschank vor acht Uhr morgens untersagte, die Preisfestsetzung durch den Staat für den sogenannten «Bundesfusel», der Aufkauf von Brennhäfen und die Übernahme von Branntwein gehören der Vergangenheit an. Neueren Datums sind der Wegfall der Bedürfnisklausel für das Gastgewerbe und der Verzicht auf das Absinth-Verbot, die schweizerische Form der Alkoholprohibition. EWR-Folgeerlasse trugen das Ihre zum Einläuten einer neuen Epoche bei: Der einst gut geschützte einheimische Markt wurde vollständig dem Wettbewerb ausgesetzt; seit 1999 unterliegen in- und ausländische Spirituosen dem gleichen Steuersatz, und der Zollschutz wurde vollends abgebaut.[23]

Gegen den Missbrauch von Spirituosen kämpft die Eidgenössische Alkoholverwaltung nach wie vor. Ihr Fokus ist aber weniger auf die alkoholfreie Verwertung von Obst und Kartoffeln gerichtet als vielmehr auf die Alcopops, die heute am höchsten besteuerten Konsumgüter überhaupt.



Das Brennen des Absinth, der «Grünen Fee», war in der Schweiz von 1910 bis 2005 verboten. «Der Absinth-Trinker» von Victor Oliva (1861–1928). Café Slavia, Prag

Die gesellschaftlichen Voraussetzungen scheinen gegenwärtig zwar völlig anders zu sein als noch in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Doch die Motive, weshalb getrunken wird, sind nicht so verschieden: Jugendliche konsumieren alkoholhaltige Limonade, um genussvoll in einen Rauschzustand zu gelangen. Die harte Realität soll wenigstens für kurze Zeit in die Ferne rücken und den oft tristen Alltag kompensieren. Ob aber fiskalische Massnahmen den Pro-

17 Nach Bircher 1938.

18 Es handelte sich um zwei bis zweieinhalb Franken pro Liter reinen Alkohols; die Alkoholverwaltung hatte laut Bircher 1938 insgesamt rund 40 Mio. Liter zu übernehmen.

19 Nach Bircher 1938.

20 Nach Schmidt 2009.

21 Als *Pektin* werden die wasserlöslichen Nahrungsfasern, die in grösseren Mengen in Äpfeln vorkommen, bezeichnet. Wegen der quellenden Wirkung wird Pektin in der Lebensmittelindustrie auch als Verdickungsmittel eingesetzt.

22 Nach Bircher 1938.

23 Nach Schmidt 2009.

Alcopops, die modernen alkoholischen Verführer. Public-Domain-Bild

Kopf-Verbrauch stark zu senken vermögen, scheint zumindest fraglich. Es darf nicht vergessen werden, dass rund die Hälfte der unserer modernen «Fun-Gesellschaft» angepassten Spirituosen von nur rund zehn Prozent der Trinkenden konsumiert wird.

Konzession für Äthylalkohol

Wer heute in unserem Land Schnaps brennen will, braucht dafür eine Konzession der Alkoholverwaltung beziehungsweise des Bundes, der den Schnaps im Gesetz als «Äthylalkohol in jeder Form und ohne Rücksicht auf die Art seiner Herstellung» definiert hat. Es wird unterschieden zwischen Eigenbedarf und Weiterverkauf, wobei der Eigenbedarf – auch bezüglich der Alkoholsteuer – lockerer geregelt ist. Gebrannt werden darf nur, was inländisches Eigengewächs oder selbst gesammeltes inländisches Wildgewächs ist. Interessanterweise ist das Brennrecht an den Hof und nicht an eine Person gebunden. Erhält der Bauer eine Konzession, muss er sich entscheiden, ob er selbst brennen oder sein Brenngut einer Brennerei weitergeben will, die dann für ihn die klaren Wasser destilliert. Sogenannte Störbrenner, die einst von Hof zu Hof zogen, um den Bauern den «Schnurbel» zu brennen, sind heute kaum mehr anzutreffen.

Schwarzbrennerei und Alkoholprävention

Unabdingbarer Teil der Schnapsbrennerei ist die Entrichtung der Alkoholsteuer, die derzeit (2009) mit 29 Franken pro Liter reinen Alkohols auf allen Spirituosen erhoben wird. Das bedeutet, dass auf Schnaps zu 40 Volumenprozenten je Liter eine Steuer von Fr. 11.60 entrichtet werden muss. Landwirten wird eine Ermässigung von 30 Prozent auf die ersten fünf Liter zugestanden. Die Höhe der Brennmenge richtet sich nach der Personenzahl auf dem Hof, nach dessen Fläche und der Anzahl Hochstammbäume. Früher war einfach pro gehaltene Kuh ein Liter Alkohol erlaubt.

Wer sich nicht an die Gesetze über die Schnapsbrennerei hält, wer also «schwarz brennt» und erwischt wird, hat selbstverständlich eine Strafe zu gewärtigen. Das Gesetz sieht Bussen von bis zu 10 000 Franken vor, so dass das Schwarzbrennen neben der Nachzahlung der entgangenen Steuerbeträge recht teuer werden kann. Dass aber auf dem Land dennoch etwa kleine Mengen nicht deklariert und damit am Fiskus vorbeigeschleust werden, ist ein offenes Geheimnis: Man kennt sich, und da wird eben manchmal ein Auge zugedrückt.

Der Artikel 44 des Alkoholgesetzes schreibt vor, dass 90 Prozent des Reinertrags aus dem Alkoholerlös der AHV und der IV zugute kommen; die restlichen 10 Prozent werden den Kantonen ausbezahlt, die mit dem Geld wiederum Projekte für die Alkoholprävention und -therapie zu unterstützen haben. Obwohl wieder vermehrt selbst gebrannter Schnaps ab Hof gekauft werden kann, befindet sich die Brand-Erzeugung in der Schweiz heute eher in einer Krise. Wurden 1982/83 insgesamt rund 87 000 Hektoliter Kernobst- und Spezialitätenbrände hergestellt, so waren es 2005/06 nur noch gut 16 000 Hektoliter. Bei den Gewerbeproduzenten hat sich die Zahl im gleichen Zeitraum mehr als halbiert. Erfolg versprechend scheint aber die Ausrichtung der Branche auf Nischen zu sein, beispielsweise auf die Herstellung von Edelbränden, wo vereinzelt auch schon der Sprung auf ausländische Märkte gelungen ist.

Die Totalrevision des Alkoholgesetzes steht an

Trotz insgesamt 14 Volksabstimmungen sind im Alkoholgesetz aus den 1930er Jahren nicht alle rasanten gesellschaftlichen Veränderungen nachvollzogen – seine Überarbeitung ist überfällig. Die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) hat selbst eine Totalrevision eingeläutet. Neben Fragen der Prävention, der Besteuerung und der Marktregulierung steht auch die Integration der EAV in die Kernverwaltung des Bundes zur Diskussion. Anders als früher ist der Alkohol heute zuerst ein Genuss- und kein Suchtmittel mehr, und der Konsum ist seit dem vorletzten Jahrhundert um rund zwei Drittel gesunken. Die generelle Alkoholabstinenz muss nicht das Ziel sein, dafür umso mehr das Fernhalten von Kindern und Jugendlichen vom Alkoholkonsum. Das Rauschtrinken[24] soll «dégoûtant» werden, wie es Alexandre Schmidt, der Direktor der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, formuliert. Die zahlreichen Akteure der Alkoholprävention – allein auf Bundesebene sind es zehn Bundesämter, auf fünf Departemente verteilt – bedürfen einer Klärung.

Im Geleitwort zu einer von der Alkoholverwaltung im Hinblick auf die Totalrevision des Alkoholgesetzes herausgegebenen Schrift führt Alexandre Schmidt aus:[25] «Die Totalrevision des Alkoholgesetzes wird auch auf anderen Gebieten fundamentale Fragen beantworten. Zwischen Bier, Wein und Spirituosen macht der Staat grössere Unterschiede als die Konsumenten. So hat die Verhältnisprävention […] vornehmlich die Spirituosenbranche im Visier. Zusätzlich verschlechtern überkommene Behinderungen deren Konkurrenzfähigkeit und gefährden damit Arbeitsplätze. Wie weiter mit dem Importmonopol des Bundes für Ethanol[26] […]? Dessen Aufhebung würde den freien Markt bringen und wohl zur Privatisierung von Alcosuisse[27] führen. Als Alleinimporteurin beliefert sie heute 2000 Kunden im Land, was nach gelten-

dem Recht noch immer Staatsaufgabe ist. Etwa ein Drittel der nationalen Obstproduktion wird [heute] zu Spirituosen gebrannt. Mit jeder Betriebsschliessung geht der Verlust von Obstbäumen mit unliebsamen ökologischen Konsequenzen einher. Blühende Landschaftsbilder, die auf die Zeiten Gotthelfs zurückgehen, sind bereits verschwunden.» – Man darf gespannt sein!

Genuss- und Heilmittel der Marke «Eigenbrand»

Im Brennhafen, der noch heute betriebsbereit in der alten Waschküche des Elternhauses des Verfassers in Fontnas steht, ist seit jeher in den kalten Wintertagen aus einem Maischegemisch aus Traubentrester und altem Gärmost der hauseigene Schnaps mit seinem speziellen Aroma hergestellt worden. Gleich nach der Traubenlese zerquetschte man die zweitklassigen Weintrauben in einem Zuber mit Hilfe eines Holzstössels oder mit den Füssen in sauberen Stiefeln. Die Maische – der Beerensaft samt den Fruchthäuten – wurde anschliessend in einem Fass der Gärung überlassen.

War Brenntag angesagt, kamen etwas Wasser und ein Büschel sauberes Weizenstroh, das den Boden bedeckte und ein Anbrennen der Maische verhindern sollte, in den Brennhafen. Darauf wurden einige Schöpfeimer der vergorenen Maische samt altem Gärmost in den Hafen gefüllt und der gewölbte Kupferdeckel in den doppelten Rand des Hafens eingesetzt. Zur Abdichtung musste dieser Rand mit Wasser aufgefüllt werden. Die gebogene Röhre im Zentrum der gewölbten Kupferabdeckung, durch die der Alkoholdampf entweichen konnte, wurde mit dem Kühler verschraubt. Nun ging es ans Befeuern, wobei darauf geachtet werden musste, dass nicht zu grosse Hitze entstand. Da der Alkohol bereits bei rund 70 Grad Celsius zu verdampfen beginnt, wurde strikte darauf geachtet, dass die Maische keinesfalls ins Sieden geriet und unter dem Deckel des Hafens «herauskotzte».

Das Kühlsystem, eine Blechtonne, die am laufenden Kaltwasserhahn angeschlossen war, wies in der Mitte eine senkrechte, in eine dicke Eisenröhre eingelassene Röhrenspirale auf, durch die der heisse Dampf gedrückt wurde und dabei abkühlte und sich verflüssigte. Durch den Auslass, der unten am Kühler angebracht war, entwich das Destillat – vorerst nur tröpfchenweise, bei Vollbetrieb in dünnem Strahl – in ein bereitgestelltes Gefäss.

Der moderne Brennhafen der Lohnbrennerei der Gebrüder Hans und Peter Zogg, Grabserberg, wird für den nächsten Brand vorbereitet. Foto Hans Jakob Reich, Salez

Der nach dem ersten Brennvorgang erhaltene Schnaps wird als *Vorlass* oder *Bläue* bezeichnet. Er wird normalerweise nochmals gebrannt, um den Alkoholgehalt zu erhöhen. Eine kleine Menge des zweiten Brandes, die über den Deckel des Brennhafens geleert und mit einem brennenden Holzspan zu entzünden versucht wurde, zeigte dem erfahrenen Brenner den ungefähren Alkoholgehalt an: brannte das Destillat mit einer züngelnden blauorangen Flamme, war der Brand geraten, brannte er nicht, musste nochmals destilliert werden. Mit Hilfe einer Tauchwaage konnte der Alkoholgehalt genau ermittelt werden. Üblicherweise wurde und wird er durch Verdünnung mit destilliertem Wasser auf etwa 40 bis 41 Volumenprozente reduziert.

---

24 Vgl. dazu den aus Spanien stammenden Trink-Event *Botellòn*, der auch in unseren Städten aufgekommen ist: ein Massenbesäufnis Jugendlicher.

25 Schmidt 2009.

26 *Ethanol* oder *Ethylalkohol* ist der Stoff, den alle Welt kurz *Alkohol* nennt.

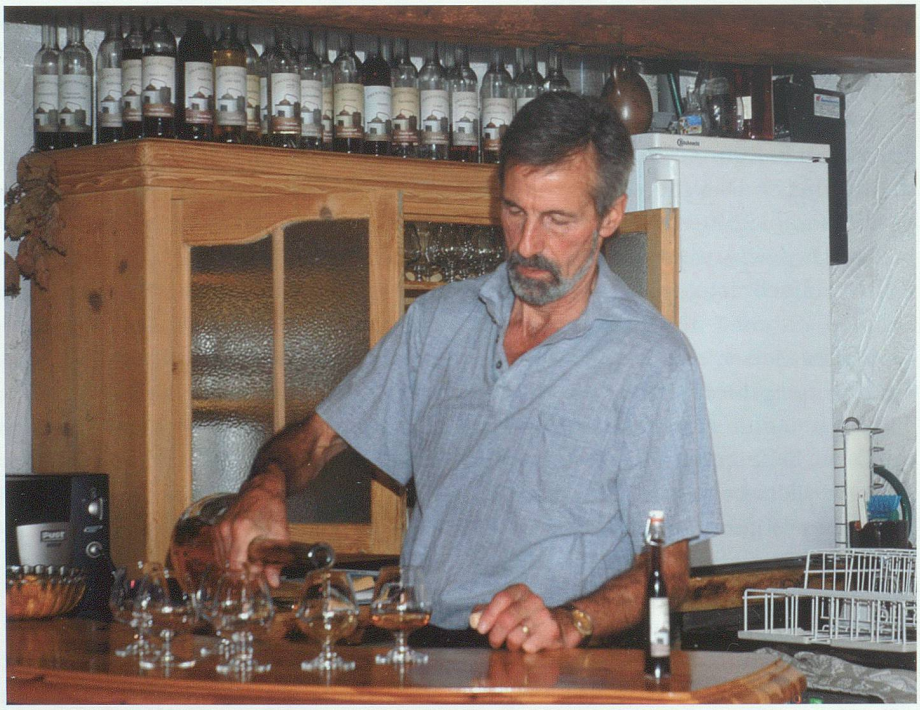
27 *Alcosuisse* ist das Profitcenter der Eidgenössischen Alkoholverwaltung.

In grossen Korbflaschen gelangte das kostbare «Feuerwasser» für den Gebrauch zur Aufbewahrung – am besten gut versteckt, damit sich nicht etwa ungebetene Gäste daran vergriffen! So ist in der Erinnerung haften geblieben, wie ein Knecht über den Winter eine ganze 30-Liter-Korbflasche leerte, die in einem Raum neben seinem Zimmer aufbewahrt worden war: Beim Aufheben fiel sie durch ihr geringes Gewicht sofort auf und gab trotz mehrmaligem erstauntem Schütteln keinen einzigen Tropfen mehr her.

Der hauseigene «Schnurbel» fand bis gegen Ende des 20. Jahrhunderts nicht nur zur Konsumation Verwendung – der Nini trank jeweils nach dem Essen ein Gläschen pur, Vater mischte ihn dem Kaffee bei –, sondern auch als Allerheilmittel bei Mensch und Tier. Zum Gebrauch als Desinfektionsmittel steht noch heute in manchem Kuhstall eine «Schnapsguttera». Grossvater, der die Kühe immer vorbildlich umsorgte, leerte den Tieren jeweils gleich nach dem Abkalben reichlich Schnaps über den Rücken und massierte ihnen den kühlenden Alkohol mit einem Büschel Stroh längere Zeit ein. Dass er bei dieser anstrengenden Arbeit die gleiche Flasche auch hin und wieder an seinen Mund setzte, versteht sich von selbst. Mit Schnaps wurde auch den neugeborenen Kälblein unmittelbar nach der Geburt die abgerissene Nabelschnur desinfiziert, oder es wurden damit leichtere Verletzungen behandelt, sofern nicht zusätzlich das stinkende Karbolineum zum Einsatz kam.

Mit entmineralisiertem Wasser stimmt der Gamser Brenner Martin Schegg das Destillat auf den gewünschten Alkoholgehalt ab. Foto Gian Ehrenzeller, Buchs

Schnaps wurde auch bei entzündlichen und rheumatischen Beschwerden eingerieben. Ein Umschlag mit einem «Schnapsblätz», einem reichlich mit Schnaps getränkten Leinenlappen, der mit einem grossen Taschentuch um den Hals gebunden wurde, half den Kindern gegen Erkältungen jeglicher Art: Schluck- und Halsbeschwerden wurden damit ebenso erfolgreich kuriert wie etwa entzündete Halsdrüsen oder ein hartnäckiger Husten. Auch offene Wunden wurden mit Schnaps desinfiziert. Dann aber war Zähnebeissen angesagt, da der höllisch stechende und brennende Schmerz dem Verletzten gleich das Wasser in die Augen trieb.



Im Oberschaner Brennstübli von Hansjakob und Madeleine Gabathuler wird «Alte Traube» zur Degustation ausgeschenkt. Foto Hans Jakob Reich, Salez

Röeteli, Stroh- und Branntwein

Einen Likör, der in Graubünden noch heute verbreitet ist, verstanden auch unsere Altvorderen herzustellen. Es ist der Röeteli, der besonders am Altjahrabend, zu Neujahr und auf dem Kiltgang angeboten und getrunken wurde. Die Flasche stand meistens hinter einem kleinen Vorhang auf dem Ofen. Nach jedem Segenswunsch, den der Nachtwächter und die am Altjahrabend von Haus zu Haus ziehenden ledigen Burschen vorgetragen hatten, wurde ihnen ein Gläschen kredenzt, worauf die Kostbarkeit gleich wieder versorgt wurde.[28]

Röeteli wird aus den aromatischen Bergkirschen hergestellt, die ihm die namengebende rote Farbe verleihen. Gerne wird er zum schwarzen Sonntagnachmittagskaffee oder abends als die Verdauung förderndes Schlückchen genossen. Nach altem Rezept werden für die Herstellung zwei Liter starker Branntwein (50–60 Volumenprozent) benötigt, 250 Gramm Dörrkirschen, eine aufgeschlitzte Stange Vanille, zwei Stangen Zimt, eine halbe Zitronenschale, ein Liter Wasser und 300 Gramm Zucker. Kirschen, Vanille, Zimt und die dünn abgeschälte Zitronenschale werden mit dem Branntwein in eine Flasche gegeben und zwei bis drei Wochen lang stehen gelassen. Ab und zu muss die Flasche durchgeschüttelt werden. Aus Wasser und Zucker wird sodann ein dickflüssiger Sirup hergestellt, der nach der Reifezeit mit dem Likör vermischt wird. Die Mixtur muss sofort durch ein Tuch oder ein Haarsieb filtriert und in gut verschliessbare Flaschen abgefüllt werden. Der «gehaltvolle» Schluck findet heute zunehmend wieder seine Liebhaber.

Der Worzachäp[29]

Der aus dem Wartauer Weiler Tobel stammende Seveler Dorfarzt und Sagenerzähler Heinrich Gabathuler beschreibt in seiner Mundarterzählung «Der Worzachäp», wie einst Strohwein und Weinbrand hergestellt wurden. Im folgenden, aus der ursprünglich in Wartauer Mundart gehaltenen Erzählung transkribierten Ausschnitt führt ein betagter Heiler seinen Sohn in diese Künste ein:

«Wenn du Strohwein machen willst, gehst du ein paar Tage vor der Weinlese ins Tal und siehst nach, wo die Trauben am reifsten sind. [...] *Bei der Weinlese nimmst du eine Tanse mit und einen Beutel Geld. Dann gehst du zu den Bauern, die die reifsten Trauben haben, und fragst sie, ob sie etwas verkaufen würden; nur ein paar Pfunde, aber nur von den schönsten und reifsten, du wollest sie selber auswählen, aber du zahlest sofort in bar.* [...] *Nicht lange handeln, aber das Geld zeigen und leise klingeln mit ihm. So kaufst du einen, nie mehr als zwei Zentner, auch wenn es ganz billig ist.*

Die so erstandenen Trauben legst du zu Hause unter dem Dach auf sauberes Roggenstroh. Gehe des öftern hin und drehe sie um, so dass sie eingeschrumpft sind am kürzesten Tag. Jetzt zerstösst und zerdrückst du die Weinbeeren, leerst den Saft in ein Fässchen und hältst es in der Stube an der Wärme. Wenn er zu gären beginnt, kommt das Fässchen in den kühlen Keller. Dort lässt du ihn vollständig vergären. Bis an Lichtmess[30] *ist er lauter und klar und glänzt wie Bernstein. Jetzt ziehst du ihn ab in saubere kleine Steinkrüge. Statt eines Zapfens schüttest du einen Löffel voll heissen Unschlitt darauf, aber nur von einem ganz gesunden Tier. So hält er manches Jahr und wird von Tag zu Tag besser.*

Den Häpf, den trüben Rückstand im Fass, rüstest du zum Brennen: warmes Regenwasser, zweimal so viel, auf fünf Mass einen Viertel Wermut (Artemisia absinthium) und Kalmus (Acorus calamus) und einen gehäuften Löffel Honig. In neun Tagen ist er reif. Dann brennst du ihn, aber nur auf ganz kleinem Feuer, denn es darf nie richtig sieden und brodeln. Hierzu sind Föhren- und Tannenzapfen, aber auch morsche Holzstöcke gerade richtig. Wenn ein Siebtel gebrannt ist, ist er gut. Den musst du nicht lange feil haben, er zahlt dir die Trauben vom Herbst bereits im März. Gegen Magengrimmen und Krämpfe gibt es kein besseres Mittel. Den Traubentrester aber dörrst du und brennst ihn vergoren mit Wurzeln und Kräutern, wie es dir an die Hand geht.»[31]

---

28 Hugger 1964, S. 106f.

29 *Chäp* ist die Kurzform des Vornamens Kaspar.

30 *Maria Lichtmess* ist der 40. Tag nach Weihnachten, der in einigen christlichen Konfessionen am 2. Februar gefeiert wird.

31 Nach Gabathuler 1983, S. 113ff.

Literatur

Bircher 1938: BIRCHER, RALPH, *Meister Schnaps schreibt Schweizergeschichte.* In: *Der Wendepunkt 1938*, Zürich-Leipzig-Wien, 1938.

Dubler/Maurer 2007: DUBLER, ANNE-MARIE/MAURER, THERES, *Branntwein.* In: *Historisches Lexikon der Schweiz (HLS)*, Version vom 11.06.2007, URL: http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D13995.php

EAV: Eidgenössische Alkoholverwaltung EAV, *Geschichte*, http://www.eav.admin.ch

Ebel 1802: EBEL, JOHANN GOTTFRIED, *Schilderung des Gebirgsvolkes vom Kanton Glarus und der Vogteien Uznach, Gaster, Sargans, Werdenberg, Sax und Rheintal, des Toggenburgs, der alten Landschaft, der Stadt St. Gallen und des östlichen Theils des Kantons Zürich*, Leipzig 1802.

Gabathuler 1983: GABATHULER, HEINRICH, *Wartauer Sagen*, Neubearbeitung der Erstausgabe von 1938 durch Jakob Gabathuler, Buchs 1983.

Hugger 1964: HUGGER, PAUL, *Werdenberg. Land im Umbruch*, Basel 1964.

Laur 1947: LAUR, ERNST, *Der Schweizer Bauer, seine Heimat und sein Werk.* Hg. Schweizerischer Bauernverband, Brugg 1947.

Reich-Langhans 1921: REICH-LANGHANS, ULRICH, *Beiträge zur Chronik der Bezirke Werdenberg und Sargans*, Buchs 1921, Reprint Buchs 1988.

Schmidt 2009: SCHMIDT, ALEXANDRE, *Vor der Totalrevision des Alkoholgesetzes.* In: *Wie fünf Mädchen im Branntwein jämmerlich umkommen*, Hg. Eidgenössische Alkoholverwaltung EAV, Bern 2009.

Schneeberger 1872: SCHNEEBERGER, E. F., *Die Branntweinpest im Kanton Bern*, Bern 1872.

Schuler 1882: SCHULER, FRIDOLIN, *Über die Ernährung der Fabrikbevölkerung und ihre Mängel*, Zürich 1882.

Tanner 2005: TANNER, JAKOB, *Alkoholismus.* In: *Historisches Lexikon der Schweiz (HLS)*, Version vom 11.02.2005, URL: http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D16558.php

Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs

Tafelbirnen in einem Buchser Hausgarten (20. September 2009).