Zeitschrift: Aarburger Neujahrsblatt
Band: - (2024)

Artikel: Werner Widmer war Schnapsbrenner aus Leidenschaft
Autor: Hug, Heinz
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1048349

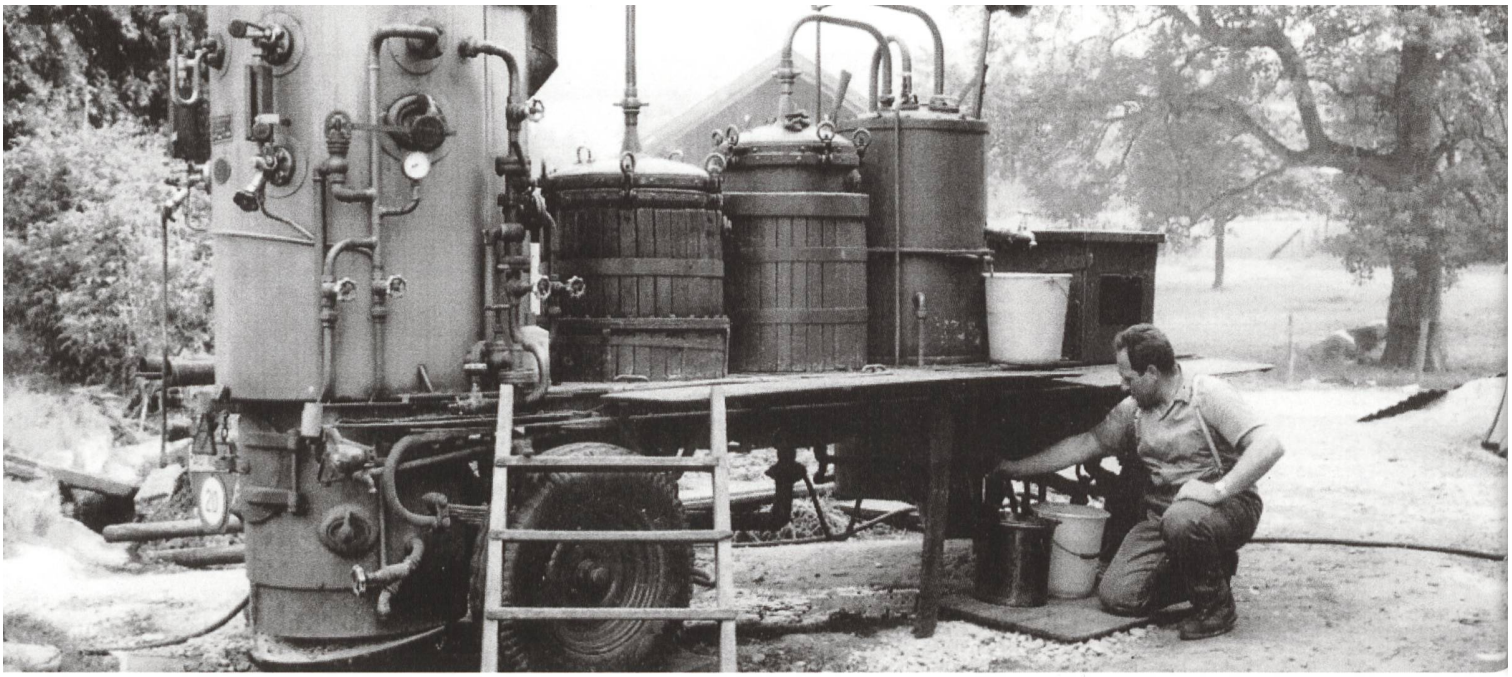
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



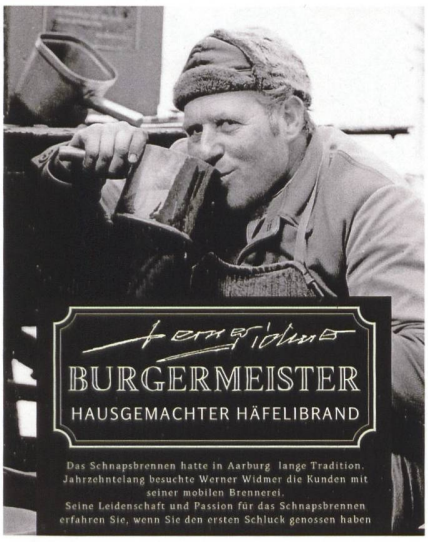
Werner Widmer war Schnapsbrenner aus Leidenschaft

Alkohol betrifft alle – auch diejenigen, die ihn nicht trinken. Ob Schnaps, Feuerwasser, Eau-de-vie, Aqua vitae, Alchemie, Teufelsküche, Medizin, Genuss: Er begegnet uns im Alltag als Genussmittel, Medizin oder als Rohstoff in der Industrie. Ein Mann, der sich 58 Jahre intensiv mit Alkohol auseinandersetzte, war Werner Widmer, Schnapsbrenner mit Herz und Seele. Böse Zungen behaupten, dass es vor 200 Jahren mehr Brennhäfeli als stimmfähige Bürger gegeben habe. So waren es 1933 noch 40'800 Brenngeschirre, 40 Jahre später nur noch deren 17'400. Eines davon gehörte Werner Widmer, der als Störbrenner von Hof zu Hof fuhr.

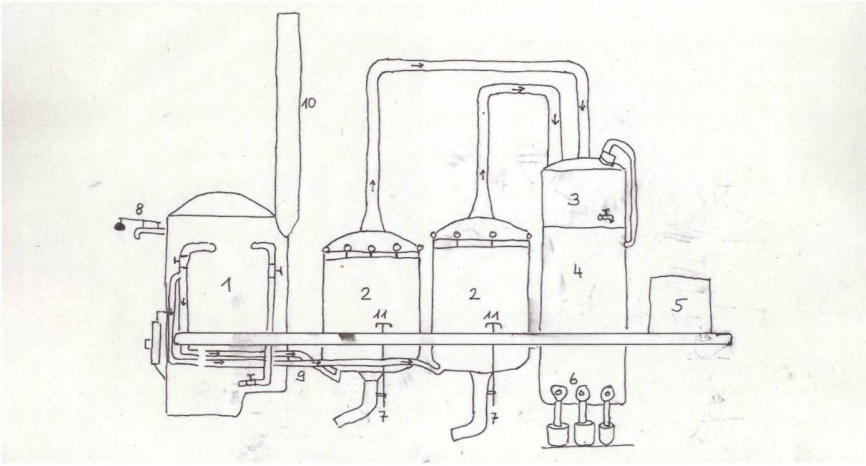
Heinz Hug Sammlung Roman Schmutz

Werner Matthias Widmer, von seiner Familie «Baba» genannt, wurde am 7. September 1934 in Bad Säckingen ennet dem Rhein geboren. Seine Kindheit verbrachte er mit seinen vier Geschwistern auf dem Burghof in Wölflinswil AG. Er musste bereits als kleiner Bub anpacken und auf dem Hof mithelfen. Freizeit war für ihn bereits damals ein Fremdwort. 1953 lernte er Elisabeth Aeberhard kennen und besuchte sie mit seiner schweren BMW-Maschine oft im Züribiet. Als er spät in der Nacht von diesen Besuchen zurückkehrte, benötigte er oft die Hilfe seiner Schwester Ruth, um den Töff ohne Lärm in den Burghof hinaufzustossen. Seine Eltern sollten nicht erwachen. Ein Jahr darauf hatte die Geheimniskrämerei ein Ende, denn Werner und Elisabeth schlossen in Aarburg den Bund der Ehe. Im gleichen Jahr kauften sie in Aarburg ein Bauernhaus mit drei Wohnungen. Zusammen mit Werners Eltern wurde der Hof bis 1975 mit Kühen, Mastmunis und Schweinen bewirtschaftet. 1954 kam die erste Tochter, Margrith, zur Welt. Ihr folgten Esther, Elisabeth, Rosmarie und Heidi. Das Sechs-Mädel-Haus war komplett. Bei Werner Widmer stand in seinem ganzen Leben die Familie stets an oberster Stelle. Er starb am 14. Dezember 2021.

Werner Widmer unterwegs zum Brennen (2014).



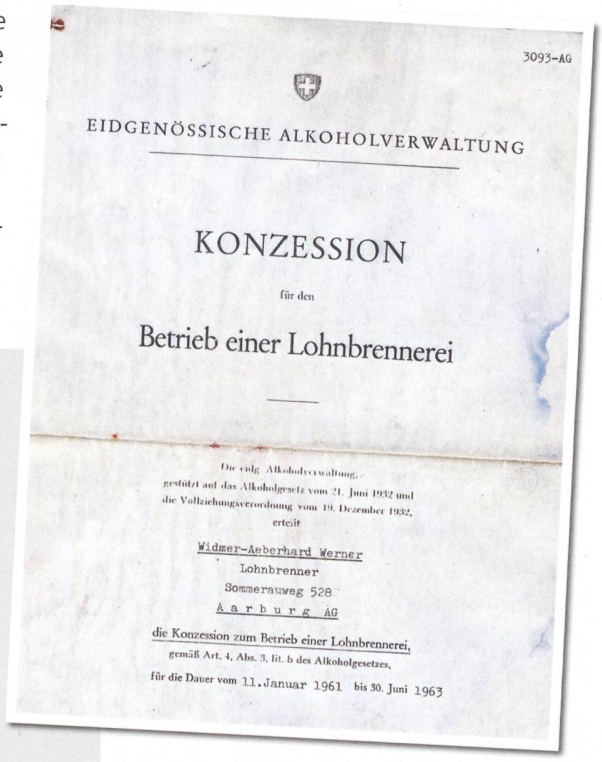
Die Etikette des «Burgermeisters».



Schülerzeichnung der Brennerei: 1. Dampfkessel / 2. Maischkessel / 3. Destilierhafen / 4. Kühler / 5. Werkzeug / 6. Schnapsausläufe / 7. Ablauf / 8. Überdruckventil / 9. Dampfzuleitung / 10. Kamin / 11. Auslaufhahn

Werner Widmer, der Fahrzeugführer
Schon früh entdeckte Werner Widmer seine Leidenschaft für Maschinen und Fahrzeuge. Auf seinem Führerausweis war fast kein Platz für die vielen Bewilligungen: kleine und grosse Töffs, Autos, Lastwagen, Cars. Alles, was auf der Strasse herumfuhr, durfte von ihm gesteuert werden. Er war sowohl als Kipperfahrer dabei, als die Autobahn gebaut wurde, als auch als Postautofahrer auf den Hauenstein im Einsatz. In den Wintermonaten führte er in Davos Gäste mit dem Pferdeschlitten durch die Landschaft. 1982 erfüllte sich Werner Widmer einen grossen Wunsch: ein Oldtimer-Postauto. Er restaurierte das Fahrzeug und bot fortan Fahrten an. Das Hobby mauserte sich bald zu seinem zweiten Standbein. Ein zweiter und ein dritter Oldtimer kamen dazu. Während mancher Fahrt packte das Töchterli Margrith ihr Handörgeli aus und betätigte sich als Alleinunterhalterin. Auf der Heimfahrt bot Werner Widmer oft noch Kostproben von seinem anderen Standbein an. 2007 fuhr er anlässlich der Eröffnung der Ortskernumfahrung Aarburg mit seinem Schnauzer-Postauto mit den geladenen Gästen als erstes offizielles Fahrzeug durch die beiden Tunnels.

Werner Widmer, der Schnapsbrenner
Wie Werner Widmer zum Brennen kam, erklärte er 1994 dem Wiggertaler so: «Mein Vorgänger, Paradiesli-Bauer Otto Heiniger, sah mir an, dass ich dazu geboren bin.» Im Jahre 1960 erwarb Werner Widmer eine fahrbare Brennerei. Eine Lehre als Brenner gab es damals, wie auch heute, nicht. Otto Heiniger brachte ihm die Kunst des Brennens bei. Fast Tag und Nacht brannte Werner Widmer fortan Schnaps. Mit seiner Brennerei und dem grünen Hürlimann-Traktor war er im Bezirk Zofingen, im Niederamt und im Gäu unterwegs. Es war ein Knochenjob: Im Sommer bei 35 Grad im Schatten neben der heissen Brennerei, im Winter bei Minusgraden und klammen Fingern die Arbeit mit den schweren Holzfässern mit Maische. Arbeitszeiten bis um Mitternacht waren an der Tagesordnung. Einmal schritt deswegen sogar der «Schnapsvogt» ein: «In den letzten Jahren gingen verschiedentlich Reklamationen ein, wonach Lohnbrenner Widmer erst um


3093-AG

EIDGENÖSSISCHE ALKOHOLVERWALTUNG

KONZESSION

für den

Betrieb einer Lohnbrennerei

Die eidg. Alkoholverwaltung,
gestützt auf das Alkoholgesetz vom 21. Juni 1932 und
die Vollziehungsverordnung vom 19. Dezember 1932,
erteilt

Widmer-Aeberhard Werner
Lohnbrenner
Sommerauweg 528
Aarburg AG

die Konzession zum Betrieb einer Lohnbrennerei,
gemäß Art. 4, Abs. 3, lit. b des Alkoholgesetzes,
für die Dauer vom 11. Januar 1961 bis 30. Juni 1963

Konzession für den Betrieb einer Lohnbrennerei von 1961.

Rechtliches zum Schnapsbrennen
In der Schweiz darf nicht jedermann Schnaps brennen, auch nicht in kleinsten Mengen. Es gelten das Bundesgesetz über die gebrannten Wasser (Alkoholgesetz) von 1932 und die Alkoholverordnung von 2017. Zum Herstellen von oder Handeln mit Spirituosen – gebranntem Wasser – benötigt man demnach eine Konzession des Bundesamtes für Zoll und Grenzsicherheit BAZG, der früheren Eidgenössischen Alkoholverwaltung EAV. Der Staat als Inhaber des Alkoholmonopols erhebt beträchtliche Steuern auf dem Schnaps. Die Bauern, als Hauptlieferanten der Schnapsbrenner, haben jedoch je nach Grösse und Art des Betriebes Anspruch auf ein steuerfreies Kontingent Alkohol. Die Höchstgrenze des jährlichen steuerfreien Eigenbedarfs beträgt 5 Liter Spirituosen je erwachsene im Landwirtschaftsbetrieb ständig tätige Person und 1 Liter je Stück Grossvieh. Der Ertrag muss mit dem BAZG genau abgerechnet werden.

10 Uhr morgens mit Brennen beginnt, jedoch bis 22 Uhr und länger brennt. Werner Widmer, Lohnbrenner, wird daher ab sofort folgende Weisung erteilt: Das Brennen ist aus Kontrollgründen spätestens um 19 Uhr zu beenden. Schnüriger Inspektor.» Bei seinen Kunden war Werner Widmer wegen seiner fachlichen und menschlichen Kompetenz sehr geschätzt. Trotz des Verweises war auch die Alkoholverwaltung mit ihm zufrieden. «Unangemeldete Inspektionen endeten meist mit einem dicken Lob», sagte Widmer 2014 in einem Bericht von Kurt Blum (KBZ) im Zofinger Tagblatt. Das Geheimnis seiner Spezialität, des «Burgermeisters», dessen Rezept er selbst ausgetüftelt hatte, verriet er jedoch auch dem Journalisten nicht. Es ist heute noch ein Familiengeheimnis. Neben dem «Burgermeister» brannte Werner Widmer noch viele weitere Schnäpse und Liköre – in den besten Jahren bis zu 20'000 Liter Schnaps. Die Brennerei war aber auch ein beliebtes Ziel von Schulklassen, welche erforschen wollten, wie Schnaps entsteht. 58 Jahre lebte Werner Widmer seine Leidenschaft als Schnapsbrenner, ehe er, 86-jährig, die Brennerei verkaufte.

Quellen:
«Mit Schnapsbrennerei von Ort zu Ort»; Oltner Tagblatt vom 7.1.1977
«Werner Widmer – Schnapsbrenner und Carunternehmer» von Edy Weber; Wiggertaler vom 7.4.1994
«54 Jahre als Schnapsbrenner unterwegs» von Kurt Blum; Zofinger Tagblatt vom 9.8.2014

Wenn er nicht am Brennen war, fuhr Werner Widmer mit einem seiner Oldtimer-Cars los.

Werner Widmer bei der Arbeit in Wangen (1977).

Schnapsbrennen

Aus schlechten Früchten lässt sich kein guter Obstbrand herstellen. Faule, schimmlige oder unreife Früchte beeinträchtigen die Qualität. Als Behälter zur Vergärung eignen sich saubere Kunststofffässer. Kernobst muss zerkleinert, Steinobst leicht zerstampft und eventuell entsteint werden. Die entstandene Maische darf zudem keine Fremdstoffe wie Äste, Erde oder Laub enthalten. Es muss mit einer Gärdauer von zwei bis drei Wochen gerechnet werden. Dann geht es möglichst rasch zum Brennen.

Vor dem Brennen muss im Kessel gehörig Dampf erzeugt werden. Das dazu benötigte Brennholz stellt beim Lohnbrennen in der Regel der Auftraggeber zur Verfügung. Beim Brennvorgang laufen verschiedene chemische und physikalische Prozesse ab, die für die Isolation und die Konzentration des Alkohols sorgen. Dies geschieht im Wesentlichen durch Erhitzen der Maische, dem daraus resultierenden Verdampfen der flüchtigen Bestandteile der Maische und der Kondensation dieser Dämpfe. Das Verfahren, bei dem dieser Effekt dafür genutzt wird, den Trinkalkohol vom Wasser und anderen unerwünschten Bestandteilen im Dampf zu trennen und zu konzentrieren, ist die Destillation. Wenn der Brand hergestellt ist, folgt die Buchhaltung. Der Brenner muss jeden von ihm gebrannten Liter Schnaps nachweisen können.