



## Vom Schnaps zum Edelbrand

**Die Schweizer Spirituosen sind seit Jahren auf dem Rückzug. Nun sollen Edelbrände ein neues Publikum anlocken. Mit Qualität und Vielfalt versuchen lokale Destillerien, dem Whisky den Rang abzulaufen.**

Mit innovativen Obstbränden aus seltenen Sorten haben auch Schweizer Brennereien eine Zukunft.

ELIAS KOPF, LID  
kopf@kohlenberg.ch

«Je mehr Brennereien es gibt, desto mehr wird das Bröntz getrunken», wettete Jeremias Gotthelf vor über 250 Jahren angesichts der grassierenden Alkoholsucht. Heute hätte der wehrhafte Landpfarrer seine Freude an den Schweizer Destillerien: Sie gehen eine nach der andern ein. Nur noch 13% der in der Schweiz konsumierten Spirituosen stammen aus hiesiger Produktion; vor 30 Jahren lag der einheimische Anteil sechsmal höher. Auch die Zahl der gewerblichen Brennereien ist in den letzten zehn Jahren um zwei Drittel gesunken; zurzeit bestehen noch gut 250 Betriebe. «Die Ursachen sind im Abbau der Importthürden für ausländische Spirituosen und in der Angleichung der Steuersätze für in- und ausländische Spirituosen im Jahr 1999 zu suchen», heisst es dazu bei der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Auch viele Kleinproduzenten und Landwirte haben die Destillation

eingestellt. Damit sanken Nachfrage und Preis von Brennkirschen. In Jahren mit grosser Brennkirschenerte lohnte es sich inzwischen für die Bauern zum Teil nicht mehr, ihre Brennkirschen abzuernten, bestätigt Rolf Matter vom Schweizerischen Obstverband.

### «Edelbrand ist der Rolls-Royce»

Hochwertiges Brennobst – insbesondere spezielle Sorten – erzielt allerdings weiterhin kostendeckende Preise. «Dank lokaler Initiativen von Brennern und Interessengemeinschaften zur Sicherung hochwertiger Rohstoffe werden seit einigen Jahren sogar wieder vermehrt Hochstämme gepflanzt», betont Matter. Trotz solcher Bemühungen erweist sich das schlechte Image hiesiger Schnäpse als zählebig. Schnaps sei früher auch zur Desinfektion hergestellt worden, da habe Qualität keine Rolle gespielt, sagt Sonia Petignat-Keller, Destillat-Spezialistin der Forschungsanstalt Agroscope Changins-

Wädenswil ACW. «Dagegen ist heutiger Edelbrand geradezu der Rolls-Royce unter den Destillaten.» Diese anspruchsvollen Spirituosen sollen nun gezielt als Premium-Getränke positioniert werden, die es mit Cognac, Grappa und Whisky aufnehmen können.

### Chance für lokale Produzenten

Der besondere Trumpf der Edelbrände ist dabei die enorme Sortenvielfalt. Allein bei den Kirschen gibt es in der Schweiz über 800 verschiedene Arten: rote, schwarze, braune, gelbe, kleine und grosse, süsse, bittere und saure – darunter auch solche, die man auf dem Markt gar nicht mehr zu Gesicht bekommt, weil sie aus der Norm fallen. «Genau aus solchen seltenen Früchten lässt sich ein Kirsch mit Charakter brennen – limitiert und mit Jahrgang versehen», so Petignat. Diese sortenreinen Edelbrände böten neben Spitzenqualität auch ein Stück Kultur, denn man vermarkte sozusagen die Geschichte jedes einzelnen Baums. Vor allem für lokale Produzenten mit kundennahem Service sieht Petignat hier ein viel versprechendes Geschäftsfeld. Damit sich Liebhaber und Kenner allerdings im grossen Stil zur Erkundung dieser «Edelbrand-Landschaft» aufmachen, muss man der Produktqualität oberste Priorität beimessen, das Preis-Leistungs-Verhältnis verbessern und die Vermarktung stärken. Petignat: «Es braucht auch vermehrt AOC-Produkte wie beim Wein.»

### Neues «Schnaps-Latein»

Durch Aus- und Weiterbildungskurse in Technologie, Produktqualität und Sensorik fördert ACW die Qualität einheimischer Brände, Vieilles, Geiste und Liköre. Begleitend führt ACW Konsumententests zu Akzeptanz und Präferenz durch. Doch Qualität allein genügt nicht, so Petignat. Man müsse auch die neue Generation von Konsumenten ans massvolle Geniessen heranführen. Zu diesem Zweck wurde bereits ein spezielles «Schnaps-Latein» zur Beschreibung von Edel-Kirsch entwickelt. Wichtig sind daneben aber auch Show-Elemente wie Schnaps-Brennen für spezielle Anlässe oder mobiles Brennen beim Kunden zuhause. «Damit können wir unser Handwerk und unsere Produkte erlebbar machen» sagt Urs Brunswiler, der zusammen mit seiner Frau die Mosterei und Brennerei Brunswiler im sanktgallischen Gossau betreibt. Denn vielen Menschen sei gar nicht bewusst, wie anspruchsvoll die Auswahl der Früchte und der Herstellprozess seien. Zudem habe jeder Edelbrand eine individuelle Herkunft, über die gesprochen werden müsse. Brunswiler: «Wir destillieren zum Beispiel einen Edel-Kirsch aus der Bernhardszeller Traubenkirsche, von der weltweit nur noch wenige Bäume stehen.» ■

### «Schnaps-Gesetz»

Bereits im letzten Jahr hat der Bundesrat die Brennereien finanziell und administrativ entlastet. Zu den Massnahmen gehören der Verzicht auf das Brennbuch, der Entfall der Plombierung für aktive Brennereien, die Reduktion der Depotleistungen für Steuerforderungen des Bundes sowie die Erhöhung der steuerlich begünstigten Spirituosenmenge für Kleinproduzenten von fünf auf 30 Liter reinen Alkohols. Die nun bevorstehende Totalrevision des Alkoholgesetzes beseitigt zudem das Spirituosen-Produktionsmonopol des Bundes. «Damit sind tief greifende Veränderungen des heutigen Konzessionssystems verbunden. Auch das Bewilligungsverfahren und die Kontrollmechanismen, die heute existieren, müssen grundsätzlich angepasst werden», sagt Nicolas Rion, Sprecher der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Um die für die Jugend gefährlichen Billig-Schnäpse wirksam zu bekämpfen, prüft der Bundesrat verschiedene Möglichkeiten ohne generelle Verteuerung der Spirituosen. Der Bundesrat hat am 30. Juni 2010 die Vernehmlassung zur Totalrevision des Alkoholgesetzes eröffnet.

## L'eau-de-vie acquiert ses lettres de noblesse

## R É S U M É

Le nombre des distilleries et les quantités de spiritueux produits en Suisse ont fortement régressé ces dix dernières années. L'abolition des obstacles à l'importation des produits de distillerie étrangers y est évidemment pour quelque chose, de même que le nivelle-

ment de la taxation des produits suisses et étrangers depuis 1999. Pour conquérir un nouveau public, la branche entend miser sur les distillats de luxe, obtenus à partir de variétés uniques et rares distillées selon les règles les plus sophistiquées de l'art.