

Feine Brände für die Kulturlandschaft

VON ANGELA HAMMER

GOMARINGEN. Es riecht anders im Brennraum, nicht so fruchtig wie gewohnt: Ludwig Junger hat im Auftrag eines Imkers vergorenes Honigwasser gebrannt. Ein Experiment, sagt der Stockacher Brenner, zum letzten Mal. Bisher schon durfte das nur in der Brennerei und nur als »Probe« gebrannt werden, denn für Honig gab es keinen regelmäßigen Ausbeutesatz. Auf dieser Grundlage errechnet sich der Steuersatz für den gewonnenen Alkohol. Bei einem Probebrand muss der Zoll dabei sein und den Satz im Einzelfall festlegen.

Ab nächster Woche darf »Honigmische« aber gar nicht mehr gebrannt werden. Denn zum neuen Alkoholsteuergesetz, das am 1. Januar 2018 vollständig in Kraft tritt, gibt es eine neue Rohstoffliste, in der Honig nicht mehr auftaucht. Für die meisten Stoffbesitzer spielt das aber kaum eine Rolle, denn Äpfel, Birnen, Quitten, Kirschen und Zibärte sind weiterhin dabei.

»Der Nachwuchs ist anderweitig berufstätig, hat keine Zeit und keine Lust mehr«

Ohnehin ändert sich für sie nichts und für die Kleinbrenner wenig, erläutert Junger. Zentral ist allerdings die steuerliche Beihilfe weggefallen, mit der das Branntweinmonopolgesetz seit 1918 den südwestdeutschen Klein- und Obstbrennern den erzeugten Alkohol direkt subventionierte. Das, lacht Junger, war schon der alten EWG ein Dorn im Auge. Künftig kann die fällige Steuer nicht mehr mit Alkohol aus dem jeweiligen Brand abgegolten werden.

Der Ausbeutesatz je Rohstoffart ist allerdings gleich geblieben, auch der Steuersatz. So liegt wie bisher der amtlich festgelegte Ausbeutesatz von Äpfeln bei



Der Fruchtmaische ist schlechtes Wetter ziemlich egal. In verschlossenen Fässern bereitet sich die gärende Flüssigkeit ganz von alleine auf den Brand vor.

FOTOS: HAMMER

3,6, das heißt, aus 100 Liter Apfelmische werden 3,6 Liter reiner Alkohol besteuert. Je Liter sind weiterhin 10,22 Euro Steuer fällig. Und auch die Förderung bleibt, denn tatsächlich ergeben 100 Liter Mische rund 5 bis 6 Liter reinen Alkohol. Die Übermenge bleibt steuerfrei. Zudem ist die Steuer gegenüber »normalem« Alkohol ermäßigt: Die beträgt nämlich 13,03 Euro pro Liter.

Wie für manche Kollegen spielt diese Änderung für Junger allerdings keine Rolle: Er hat schon vor fünf Jahren umgestellt auf normale Besteuerung und liefert keinen Alkohol mehr ab. Das sei einfacher und praktischer, erklärt der Brenner. Für den reibungslosen Ablauf der Erfassung und Abrechnung hatte Junger mithilfe des Gomaringer Informatikers Bernd Schuker ein spezielles Programm für Brennereien entwickelt. »Ich kann mit den Stoffbesitzern sofort komplett abrechnen und genau sagen, was ihr Doppelzentner Obst wert ist.« Und das sei doch ein Anreiz, sich mit dem Brennen des eigenen Obstes weiterhin für das Streuobstgebiet zu engagieren. Beim »Monopol« war das anders: Da konnte es schon mal bis zu einem dreiviertel Jahr dauern, bis der Abfindungsalkohol bezahlt war. Oder länger, schmunzelt der Herr vom Zoll.

Die »Abfindungsbrennereien« gibt es nach wie vor. Sie sind aber nicht mehr auf den Südwesten beschränkt und Stoffbesitzer sind nicht mehr an Brennbezirke gebunden, sondern dürfen überall in Deutschland brennen lassen.

Für beide gelten jedoch weiterhin Einschränkungen: Die Jahresrezugung der Abfindungsbrennerei darf 300 Liter, die der Stoffbesitzer 50 Liter reinen Alkohol pro Kalenderjahr nicht überschreiten. Letztere müssen ihre Rohstoffe, wie Obst, Obstmost und -trester, Beeren, Wein, Wurzeln oder Knollen ausschließlich in ihrem Steuergebiet selbst angebaut haben. Zugekauft werden darf nichts – mit einer Ausnahme: Most. Doch der muss vor dem Brand dann im eigenen Haus gären. Schließlich soll nur der geförderte werden, der aktiv etwas für die Kulturlandschaft tut.

Durch den Wegfall der garantierten Alkoholabnahme mussten sich viele Kleinbrennereien überlegen, wie sie ihren Alkohol nun selbst vermarkten. Der Bun-

desverband der Kleinbrenner hatte schon dazu aufgerufen, als die Neuregelung bekannt wurde. Ludwig Junger kommt damit momentan gut zurecht. Auch hat sich gezeigt, dass der Großhandel bisher doch etwas besser zahlte als der Staat. »Für die und große Verschlussbrennereien ist es immer noch günstiger,« weiß Junger, »den nötigen Alkohol den Kleinbrennern abzukaufen als ihn selbst herzustellen.«

Und neue Ideen für die Vermarktung? Erzeugergemeinschaften, wie der Bundesverband empfohlen hatte, funktionieren kaum. Dem Herrn vom Zoll ist eine einzige in Bayern bekannt: »Die hat nach einem Jahr wieder aufgegeben.« Noch scheint die Entwicklung in der Region offen. Aber immer weniger Brenner seien bereit, für Stoffbesitzer zu brennen, beobachtet Ludwig Junger. »Der Nachwuchs ist anderweitig berufstätig, hat keine Zeit und keine Lust mehr.« Rund 750 Brenner gibt es derzeit noch im Streuobstgebiet, gegenüber rund 60 000 Stoffbesitzern.

»Wie positioniere ich meine Brände, wie entwickle ich ein Trend-Produkt?«

Der Verein Schwäbisches Streuobstparadies hat den Rückgang der Brennereien im Auge. Er hatte die Serie »Das Paradies brennt« ausgerichtet – mit mäßiger Reaktion aus dem Publikum, das für die feinen Destillate sensibilisiert werden sollte. Die Reihe läuft im Frühjahr 2018 aus.

Doch es geht weiter: »Wir müssen die Brenner im Marketing schulen«, weiß Alexander Dehm, stellvertretender Geschäftsführer. »Wie positioniere ich meine Brände, wie entwickle ich ein Trend-Produkt, wie kalkuliere ich?« Und vor allem: »Wie erreiche ich einen jüngeren Markt?« Denn bei der Entwicklung hochwertiger und neuer Produkte aus dem Streuobstgebiet sei seit Jahrzehnten ein Innovations- und Investitionsstau zu beobachten. Kein Wunder, schaut man sich die Altersstruktur der Brennereien an.

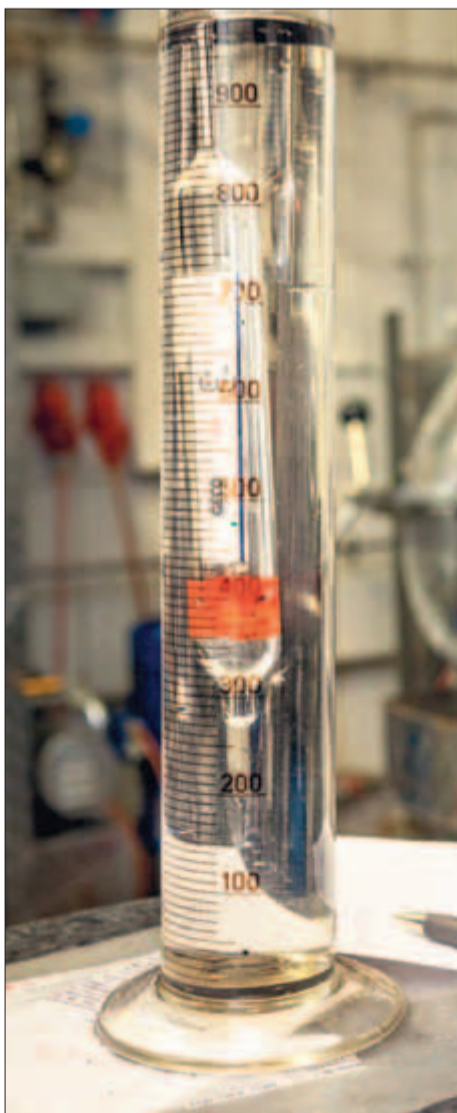
Auch Claudia Metzler bestätigt zwar den allgemeinen Rückgang der Brennereien. »Aber«, betont die Verbandsvorsitzende der Klein- und Obstbrenner Südwürttemberg-Hohenzollern, »das hat nichts mit dem aktuellen Rechtswechsel zu tun.« Ein solcher Strukturwandel finde seit Jahren überall in der Landwirtschaft und in der Gastronomie statt. Um »die Kunst der Obstveredelung flächendeckend fortführen und weiterhin einen Beitrag zur Nutzung und Erhaltung unserer wertvollen Streuobstbestände leisten zu können«, hatte das Land Baden-Württemberg 2014 mit mehreren Förderprogrammen auf das auslaufende Branntweinmonopol reagiert.

Was zu diesem Zeitpunkt noch nicht absehbar war: Handel und Verschlussbrennereien sind für diesen entfallenen Absatzweg »in die Bresche gesprungen«. Und schon bisher mussten Brennereien ja für ihre Übermengen einen Absatz finden. Das erste Jahr nach dem Wechsel sieht Metzler daher entspannt, zumal durch die Frostschäden 2017 keine riesigen Obstmengen in gebrannter Form auf den Markt gespült werden. »Was danach kommt, müssen wir abwarten.« Immerhin wird für 2018 eine sehr gute Obsternte prognostiziert – vorausgesetzt, es gibt nicht wieder einen solch verheerenden Frost.

Für Brenner, die sich engagieren und investieren möchten, also gar keine so schlechten Chancen. Künftig kann jeder, der bestimmte Voraussetzungen erfüllt, in Deutschland eine Brennerei eröffnen. Ein Brennrecht wie bisher, das vererbt oder übernommen werden konnte, gibt es nicht mehr.

Aber es braucht Durchhaltevermögen. Destillate sind nun mal nicht gerade ein Alltagsgetränk, aber Qualität setzt sich durch – das zeigen Brennereien wie Rainer Broch in Wachendorf oder die Familie Straßer in Dettingen/Erms, die jeweils ein vielfältiges Gesamtkonzept entwickelt haben.

Immerhin ist der »Steinlächler« ein Kind der Rechtsumstellung. Das Getränk aus dem Streuobstgebiet ist zwar kein Brand, sondern ein Most. Doch die Idee zu einem neuen, gemeinsamen Produkt entwickelte sich aus dem damaligen Aufruf an die Brenner. (GEA)



Meist ist es eine vertrauensvolle Zusammenarbeit. Doch ein wachsames Auge hat der Zoll weiterhin auf die Kleinbrennereien: Alkoholherzeugung ist steuerpflichtig. Hier wird der Ausbeutesatz ermittelt.