

Wie werde ich Brenner/in?

Seine eigenen Spirituosen herstellen und verkaufen ist für viele ein Traum. Wer in der Schweiz in den Beruf der Spirituosen-Brennerin oder -des Spirituosen-Brenner einsteigen will, muss sich allerdings gut vorbereiten. Generell gilt es, sich umfassend auszubilden und zusammen mit Berufskollegen Erfahrungen zu sammeln. Zudem sind die Vorgaben der Schweizer Zollverwaltung genau einzuhalten. Übertretungen werden meisten streng geahndet. Die Herstellung von Spirituosen und Ethanol unterliegt der Steuerpflicht. Die Spirituosensteuer beträgt 29 Franken je Liter reiner Alkohol.

Wenn Sie selber brennen wollen, gilt es folgendes zu beachten:

- Sich um ein Brennerpatent bemühen

Der Bund besitzt das Monopol zur Produktion von Alkohol. Das Recht zur Herstellung und Reinigung von gebrannten Wassern wird an privatwirtschaftliche Unternehmungen durch Brennereikonzessionen übertragen (Art. 31 AlkG). Diese Brennereikonzessionen werden von der Sektion Spirituosensteuer der Eidgenössischen Zollverwaltung EZV erteilt. Man unterscheidet zwischen drei verschiedenen Konzessionen.

Konzession für Gewerbebrennereien

Produzenten, die jährlich mehr als 200 Liter reinen Alkohol herstellen, fallen unter die Gewerbeproduktion. Die Erteilung solcher Konzessionen wird sehr restriktiv gehandhabt, und es wird genau geprüft, ob die Konzessionsbewerber über die fachlichen, baulichen und technischen Einrichtungen und Voraussetzungen für die Führung einer Gewerbebrennerei verfügen. Die Konzession wird erteilt, wenn

- bei einer Lohnbrennerei in den letzten drei Jahren einmal eine Jahresproduktion von 200 Liter reinen Alkohol erreicht wurde;
- in Zukunft regelmässig von einer Jahresproduktion von 200 Liter reinen Alkohol ausgegangen werden kann. Umgerechnet in eine Trinkgradstärke von 40 Volumenprozenten entspricht dies 500 Liter Spirituosen.

Konzession für Kleinproduzenten

Bei einer Jahresproduktion von unter 200 Liter reinem Alkohol spricht man von einer Kleinproduktion. Kleinproduzentinnen- und -produzenten müssen ihre Spirituosen bei einer Lohnbrennerei herstellen lassen. Kleinproduzentinnen und -produzenten profitieren von einer steuerlichen Vergünstigung von 30 Prozent auf die ersten 30 Liter produzierten reinen Alkohol pro Jahr. Diese Begünstigung gilt für inländisches Eigengewächs oder selbstgesammeltes inländisches Wildgewächs. Die Liste der Lohnbrenner in Ihrer Region finden Sie unter www.die-schweizer-brenner.ch.

Konzession für Landwirtschaftliche Produktion

Eine Konzession für eine landwirtschaftliche Brennerei kann nur für eine bestehende Brennanlage erteilt werden. Die Konzession ist zudem an den Landwirtschaftsbetrieb (Brennereiliegenschaft) gebunden. Wechselt der Betrieb den Besitzer, geht das Brennrecht an den neuen Besitzer oder die neue Besitzerin des Betriebs über. Der neue Bewirtschafter oder die Bewirtschafterin muss die von der EZV geforderten Bedingungen an einen Landwirt bzw. an eine Landwirtin erfüllen.

- **Wissen und Erfahrung aufbauen**

Wer ein guter Brenner oder eine gute Brennerin werden will, braucht Wissen, jahrelange Erfahrungen und viel Feingefühl. Zudem sind technisches Verständnis sowie die Kenntnisse über chemische Prozesse extrem wichtig. Der Brenner bereitet Rohstoffe – in der Schweiz meist Obst – in einem Dämpf- und Gärprozess auf. Er bedient und wartet die technischen Einrichtungen wie Dampfkessel, Gärbottiche, Pumpen usw. Er überwacht die einzelnen Prozesse und prüft die Konzentration und den Alkoholgehalt durch Entnahme von Proben. Teils in mehreren Durchgängen werden im Destillierapparat Roh- und Feinbrand gebrannt und mit verschiedenen Essenzen nach Rezepten vermischt und zu einem Edelbrand verfeinert. Für Neueinsteiger ist es wichtig, dass diese sich von erfahrenen Brennern das Handwerk zeigen lassen. Kontaktieren Sie eine Lohn- oder Gewerbebrennerei in Ihrer Region. In der Regel helfen Ihnen die künftigen Berufskollegen gerne weiter.

- **Kurse und Schulungen besuchen**

Ausbildung in der Schweiz

Trotz des anspruchsvollen Berufes sucht man erstaunlicherweise in der Schweiz vergeblich nach einer Berufslehre für Destillateure. Dies, obwohl in unserem Land immer noch gut 190 gewerbliche Spirituosenproduzenten und ca. 330 Lohnbrennereien offiziell registriert sind. Daneben sind Tausende Kleinstproduzenten – eine Vielzahl davon Landwirte – registriert, die gelegentlich brennen oder brennen lassen. Meist werden aufgrund fehlender Berufslehre Wissen und Erfahrungen von Generation zu Generation weitergegeben.

Wer sich im Bereich Spirituosenproduktion als Quereinsteiger ausbilden will, besucht am besten einen Kurs bei den landwirtschaftlichen Weiterbildungsinstitutionen wie zum Beispiel das INFORAMA in Oeschberg, das Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung BBZN in Hohenrain oder das Landwirtschaftliche Zentrum in Flawil. Die angebotenen Brennerei-Kurse stehen allen interessierten Personen offen. Die Kurse richten sich sowohl an Anfängerinnen und Anfänger als auch an Brennerinnen und Brenner, die bereits Praxis-Erfahrung mitbringen. Die Kursdauer beträgt in der Regel drei Tage.

Ausbildung im Ausland

Eine fundierte Lehrlingsausbildung zum Destillateur findet man u.a. im benachbarten Deutschland. Die Lehrlinge absolvieren wie in der Schweiz in anderen Berufen eine duale Berufsbildung, bei der Theorie im Schulzimmer und Praxis im Lehrbetrieb miteinander verbunden werden. Entsprechende Lehrstellen werden bei den grösseren Destillieren angeboten. Wer keine

eigene Berufslehre absolvieren will, findet in Deutschland an verschiedenen Lehranstalten ein breites Ausbildungsangebot. So zum Beispiel bei der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg (Baden-Württemberg). Der angebotene Lehrgang umfasst insgesamt 400 Unterrichtsstunden, die als theoretischer Unterricht, fachpraktische Übungen und als Schul- und Betriebsprojekte umgesetzt werden. Der Unterricht wird in Abstimmung mit den Teilnehmer/-innen an einzelnen Wochentagen gegebenenfalls abends oder in Blöcken durchgeführt, um der Berufstätigkeit der Teilnehmer/-innen gerecht zu werden. Der Lehrgang wird mit einer Berufsprüfung zum «Brenner/Brennerin» abgeschlossen. Empfehlenswert sind ebenfalls die einwöchigen Brennerkurse, die die Universität Hohenheim anbieten. Diese Kurse richten sich an erfahrene Brenner ebenso wie an Brennerei-Anfänger und interessierte Stoffbesitzer. Ein interessantes Kursangebot für Brennerei-Interessierte bietet zudem das ländliche Fortbildungsinstitut LFI, das an verschiedenen Standorten in Österreich lokalisiert ist.

- INFORAMA, Bildungs-, Beratungs- und Tagungszentrum Oeschberg, www.inforama.vol.be.ch
- Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung BBZN in Hohenrain, www.bbzn.lu.ch
- Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg, www.lvwo-bw.de
- Landwirtschaftliches Zentrum SG (LZSG) in Flawil, www.lzsg.ch
- Universität Hohenheim, www.uni-hohenheim.de
- Ländliches Fortbildungsinstitut LFI, www.lfi.at

• Ein Vermarktungskonzept entwickeln

Da eine gewerbliche Konzession erst ab einer minimalen Produktionsmenge (250 Liter Reinalkohol) erteilt wird, ist es für Neueinsteiger wichtig, dass diese rasch auf die entsprechende Minimalmenge kommen und sich ein sicheres Geschäft aufbauen. Nur so ist eine eigenständige Produktion (ohne Produktion über einen Lohnbrenner) möglich. Es empfiehlt sich deshalb, über einen Lohnbrenner ins Geschäft einzusteigen und ein überlegtes Vermarktungskonzept zu entwickeln. Ist einmal die nötige Produktionsgrenze überschritten und es liegen konkrete Erfahrungen vor, steht einem Einstieg in die Produktion nichts mehr im Wege. Für die Beschaffung der Brenninfrastruktur helfen Ihnen verschiedene spezialisierte Anbieter gerne.

Weitere Infos:

DIE SCHWEIZER BRENNER | Sternenmatt 15 | 6423 Seewen

041 818 80 40 | 079 467 40 05

www.die-schweizer-brenner.ch