

3. Vierteltakt. 2006



Thema:
HausRuckViertel

Vorwort. Rückschau.
Vorschau.

Das Sammergut.
Robert Führer.
Zum Wandel der
bäuerlichen Schnaps-
produktion.
Mundartliche Musik-
fernmim. Gstanzl aus
dem Hausruckviertel.
30 Jahre Zipfer.
Advent.

Helmut Mittutsch.

Der Blasmusikbestand
des Josephinshofen.

Bücher für...

wortklang 4.
Landjugend präsen-
tiert Karaoke-DVD.
Verleihung Walter-
Deutsch-Preis 2006.

Tiefgang-Präsentation.
Steinhaus im Aufwind.
Bilder von der Mu-
sikantenwoche.

Die Zeit der rauen
Nächte in Österreich
und Frankreich.

Weltmusik.
Donnerstag-Landler.
Hochzeits-Arien.
Alles kann an die Zeit.

Kinder- und
Veranstaltungskalender.

Zum Wandel der bäuerlichen Schnapsproduktion im nördlichen Hausruckviertel

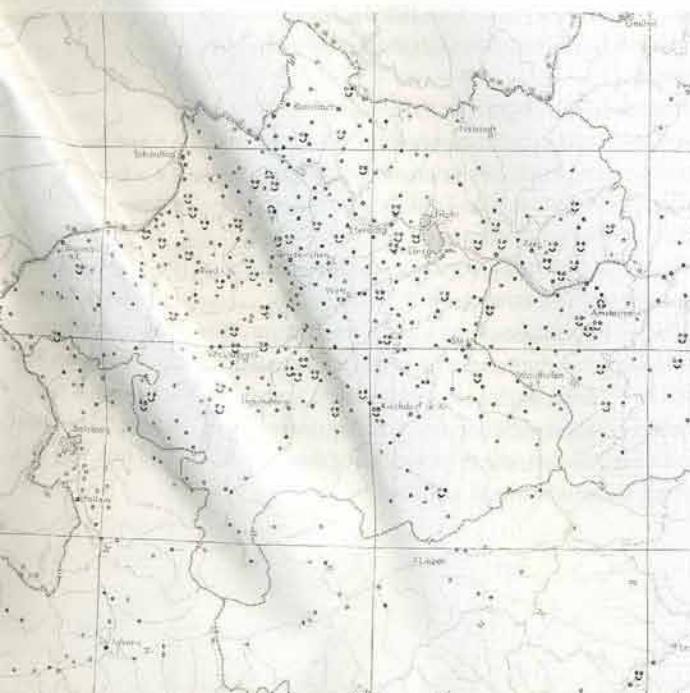
Ein Lokalaugenschein im Bezirk Eferding

Von
Elisabeth
Kreuzwieser

Als Grundlage für diese, im kleinen Rahmen durchgeführte Feldforschung dienten die Blätter 26 und 27 der zweiten Lieferung (1965) im Österreichischen Volkskundeatlas (ÖVA). Sie behandeln das Thema „*Haustrunk – Schnapsherstellung im bäuerlichen Haushalt*“. Ziel der Auseinandersetzung war eine Nacherhebung und Überprüfung der auf den ÖVA-Karten vermerkten und nun mehr als 40 Jahre alten Ergebnisse einer Fragebogenerhebung. Diesbezüglich wurden in den Jahren 1956/57 Formulare an alle österreichischen Schulen gesandt, die vor allem auf quantitativer Ebene ein umfangreiches Bild über die Verbreitung der verschiedenen Schnapsarten entstehen ließen.

Der zentrale Fokus der neuerlichen Auseinandersetzung sollte aber auf den Wandel der Arbeit gerichtet sein, der sich seit den ersten Erhebungen in den 1950er-Jahren vollzogen hat, und welcher über die quantitative Studie nicht erhoben werden konnte. Ausgehend von den Karten und vom zugehörigen Kommentar wurden nun Gespräche mit Gewährspersonen aus nebeneinander liegenden Schulorten des Bezirk Eferding geführt. Durch diese Feldforschung sollte ein qualitativ genaueres Bild zur bäuerlichen Schnapsproduktion und deren Wandel entstehen.

Die Gewährspersonen der aktuellen Erhebung stammten aus folgenden Orten: Aschach, Hartkirchen, Hilkering und Mußbach/Oed in Bergen.



Regionale Schnapsarten

Das Bundesland Oberösterreich zählt zu den Zentren der Obstmosterzeugung¹, und einer der Mittelpunkte der frühen Mostgewinnung soll – so Roman Sandgruber – der Raum um Aschach an der Donau gewesen sein.² Bekanntlich richtet sich die Art der produzierten Schnäpse nach den Rohstoffen, die in der jeweiligen Gegend vorkommen. Laut Volkskundeatlas sollen in der Region um Eferding in den 50er-Jahren vorwiegend Obstschnaps, Getreide-(Roggen)schnaps, Zwetschken- und Kirschenschnaps gebrannt worden sein. Mostschnaps hingegen wird dort nicht explizit genannt. Ein Grund für das Ausbrennen des Mosts war aber, dass den alten Brennkesseln ein Rührwerk oder Wasserbad fehlte, welches im Allgemeinen das Anbrennen der Maische verhinderte. Nun wurde – und dies bestätigten die Gewährspersonen – der eher trockenen Maische aus Äpfel, Birnen oder Zwetschken Most beigelegt bzw. überhaupt nur Most ausgebrannt, um ein Anbrennen der Maische zu vermeiden. Auf die Frage an die Schnapsbrenner nach den gebrannten Rohstoffen wird der Most immer als einer der ersten genannt:

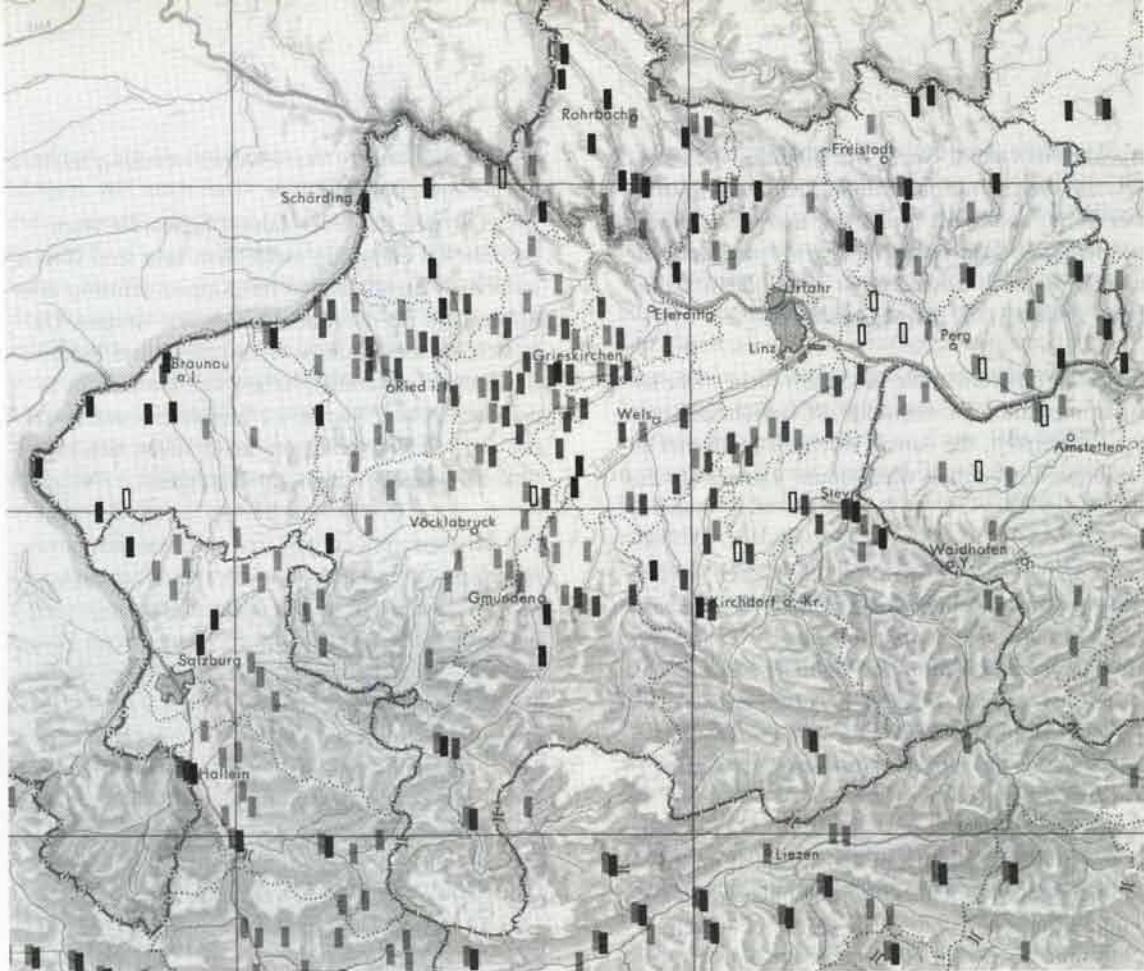
„In dera Gegend is hauptsächlich Most brennt wordn. Und waun net, daun hauptsächlich Obst, des wos ma mit Most verdünnt hom. Rein hom ma früher net brennt.“³

Heute ist man allerdings vom Mischbrand zum sortenreinen Brand übergegangen. Genannt wird zwar immer noch Most, der jedoch in kleineren Mengen verarbeitet wird, und oft nur, um ihn im folgenden Jahr, wenn die Fässer wieder gebraucht werden, nicht ausschütten zu müssen; weiters nennen die Gewährspersonen den Brand aus Äpfeln, Birnen, Zwetschken und „Kriecherln“. Der im Atlas verzeichnete Schnaps aus Getreide wird in der Eferdinger Gegend nicht mehr erzeugt. Die Schnapsbrenner verwiesen aber ins nahe Mühlviertel auf der gegenüberliegenden Donauseite, wo durchaus noch Korn gebrannt wird.

¹ Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse, Kulturgeschichte der Genussmittel, Wien 1986, S. 32.

² Ebenda, S. 184.

³ Interview V; Hilkering, Helmut L.



Schnaps herstellung im bürgerlichen Haushalt (Ausschnitt Oberösterreich), aus Österreichischer Volkskundeatlas, zweite Lieferung 1965

Arbeit im Wandel

Die schon kurz erwähnten, für Oberösterreich typischen, gemauerten Brennkessel, die meist im Vorhaus oder in der Futterküche üblich waren⁴, brachten einen enormen Arbeitsaufwand mit sich. Um beispielsweise den Kessel mit der Maische in den Ofen hinein- oder herauszuheben, war die Hilfe einer zweiten Person unumgänglich. Der Kessel war außerdem rundherum mit Lehm abzudichten, um eine möglichst gleichmäßige und andauernde Hitze zu erzielen. Führt man sich dieses Bild vor Augen, kann man sich gut vorstellen, dass es sich beim Schnapsbrennen um eine anstrengende und schmutzige Angelegenheit gehandelt hat. Die Bauern selbst, die früher noch Tag und Nacht durchbrannten, standen in ihrem Aussehen oft einem Rauchfangkehrer in nichts nach. Auch Anna Sch. aus Aschach weiß davon zu berichten:

„Bei uns is jo in da Kuchl brennt worden, de gaunze Kuchl is ausgramt worden. De gaunze Wochn san do olle aus- und eingaunga, ois woar rabenschwarz. Da Opa woar am Schluss wie ein Rauchfangkehrer, des gaunze Gsicht woar schwarz, des gaunze Gwaund. Is eh kloar, do hots aussagraucht und aussagnebelt ois wiär.“⁵

In einer „Belehrung für Hausbrandberechtigte“ ist unter Punkt 5 Folgendes vermerkt: „Die vergorenen Rohstoffe [Maische] müssen in einem Zug abgebrannt werden. Die Abtriebe haben hintereinander Tag und Nacht [mit Ausnahme von Sonn- und Feiertagen] zu erfolgen.“⁶

Benebelt vor Anstrengung und von den geistigen Gerüchen, die durchs Haus zogen, konnte es manchmal passieren, dass der Brenner neben der Arbeit einschlief und dies sollte, dies durfte in keinem Fall passieren. So war es denn auch immer gut, wenn – und früher ist dies durchaus noch üblich gewesen – Leute aus der Nachbarschaft kamen, um Gesellschaft zu leisten. Während der „Schnapsbrennwoche“ waren ständig andere Dorfleute im Haus, sei es um zu kosten, zu tratschen, um Karten zu spielen, oder aber auch nur um dem Brenner die Zeit zu vertreiben, damit dessen Einschlafen verhindert wurde. Heute klagen Schnapsbrenner um diesen, im Laufe der Zeit verloren gegangenen, kommunikativen Aspekt ihrer Arbeit. So erzählte ein Gewährsmann aus Mußbach über nächtliche Besucher:

„Schnapskosten und Koartnspün. Do vergeht die Zeit a weng, jo sowieso. Überhaupt bei der

⁴ Kretschmer, Ingrid: *Hausbrunn - Schnaps-herstellung im bürgerlichen Haushalt*, in: Wolfram, Richard (Hg.): *Österreichischer Volkskundeatlas. Kommentar*. Wien 1965, S. 6.

⁵ Interview III, Aschach, Anna Sch.

⁶ Bei dieser „Belehrung“ handelt es sich um die Kopie eines Musters von „Bestimmungen über die Herstellung von monopolabgabefreiem Branntwein für den Hausbedarf, Abschn. V. Ziff. 3.“, welche laut einer Gewährsperson etwa in den 60er-Jahren an die Hausbrandberechtigten abgegeben worden war. Leider ist es nicht gelungen, die genaue Quelle ausfindig zu machen.

*Nocht, waun der a Nocht hot durchbrenna miassn. Der warad jo schlafad worden. Waun wer do is, daun redt er a weng und daun wird er net schlafad. Wia beim Nochbarn Franz amoi, wia da Schnaps aussegrunna is bei da Haustür. Beim Leitern, stell dir das amoi vor.*⁷

Gegenwärtig würden die Nachbarn nicht mehr so zusammenkommen, bestätigt die Gewährsperson. Die Geselligkeit, die damals noch maßgeblicher Bestandteil der Arbeit war, kommt kaum mehr zu stande.

„Wia oft is da Nachbar aufigaunga noch 'm Feierabend, auf d' Sunbank oder auf d' Feichtabank wia s' gsogt hom. Zaumgsitzt und an Kruag voll Most ghobt und a Stampel Schnaps. Des gibt 's jo heit ois nimma. De sitzn se zum Fernseher auf d' Nocht zum „Österreich Bild“ oder sonst wos. Durch des is vü verlorene gaunga in der Beziehung.“⁸

Eine weitere arbeitsaufwändige Tätigkeit im Zusammenhang mit dem Schnapsbrennen war die Organisation der Kühlung, da es früher keinen Strom und auch kein Fließwasser im Haus gab. Aus diesem Grund haben sich die Brenner die natürlichen Bedingungen zunutze gemacht: Es kommt also nicht von ungefähr, dass im Winter, in der kältesten Jahreszeit, gebrannt wird. Einerseits hat man hier am ehesten Zeit und Muße, da keine Feldarbeit möglich ist, andererseits bietet der Winter Schnee und Eis – ein ideales Mittel zur Kühlung des Destillats. Um welch aufwändige Arbeit es sich dabei gehandelt hat, erzählt Friedrich L.:

„Wir hom do früher immer so an Wasserbottich ghobt und hom früher am Ölbergerteich Eis gehackt, des Eis hoamgflat, mit am Wagen, mit dem Traktor und wir hom do vor der Haustür so an Riesenbergs Eis liegen ghobt. Do hom ma daun a d' Eisplatten a weng zhaut und hom des ins Wasserbad geben, zum Abkühlen vom Wasser. Jo, des woar früher schon wesentlich aufwändiger.“⁹

Diese Art der Kühlung wurde in der Gegend rund um Hartkirchen generell angewendet, doch es gab auch andere Möglichkeiten. Häuser, die günstig an einer Quelle lagen, leiteten das frische Wasser mit einem Schlauch direkt ins Haus und in das Kühlgefäß. Dies bedeutete eine enorme Arbeitsersparnis.¹⁰ Die heutige, moderne Methode, bei welcher das Fließwasser direkt an den Kühler angeschlossen ist, lässt sich einfach regulieren, um

damit eine unnötige Wasserverschwendungen relativ in Grenzen zu halten.

Ungefähr seit den 70er-Jahren haben die alten Brennkessel endgültig ausgedient und sind von modernen Brennanlagen mit Kippvorrichtung oder Ablasshahn für die Maische abgelöst worden. Da es sich bei diesen um sehr komplexe und teure Gerätschaften handelt, haben sich die Bauern in der Hartkirchner Region zu Brennereigemeinschaften zusammengeschlossen. Meist teilen sich etwa fünf bis sechs Benutzer ein Brenngerät.

Das Schnapsbrennen galt und gilt, wie sich generell zeigt, als typisch männlicher Arbeitsvorgang. Dies mag vielleicht an der äußerst anstrengenden und arbeitsintensiven Tätigkeit liegen, denn Frauen sind höchstens an der Ernte des Obstes für die Maische beteiligt oder leisten Hilfe bei der Reinigung des Brenngeräts. Wo Frauen aber durchaus Anteil nehmen, bzw. wo es sich um einen rein weiblichen Arbeitsbereich handelt, ist die Weiterverarbeitung des Schnapses, wie etwa das Ansetzen von Likören.

„Jo, so Ansatzschnäpse hot ma jedes Joar gmocht. Oiso ma hot an Nußgeist gmocht, Weichsel und Holler. De Zubereitung hot mei Mutter gwißt, sie hot 'n a immer selber gmocht, des woab i net so genau. Des woar eher da Arbeitsbereich von de Frauen, de hom hoit eanare Rezepte ghobt und de homs do verwirklicht.“¹¹

Fragt man nun die Schnapsbrenner, was ihre Gründe und Motivationen sind, sich dieser doch immer noch sehr arbeitsintensiven Aufgabe zu widmen, so erhält man durchwegs die Antwort, es handle sich dabei um ein Hobby. Von wirtschaftlichen Rentabilitätsgründen mag keine Rede sein, dazu ist der Arbeitsaufwand im Gegensatz zur hergestellten Menge Schnaps zu groß. Jedoch ist jeder Produzent stolz auf sein Produkt, allein schon dann, wenn es einen guten Absatz findet. Wird der „edle Tropfen“ von den Konsumenten gern getrunken, gekauft und gelobt, so bedeutet diese positive Rückmeldung für den Hersteller durchaus Ansporn, die Qualität seines Destillates weiterhin zu verbessern und/oder auch neue Sorten auszutesten. Dies mag vielleicht u. a. ein Grund mehr für die Umstellung auf sortenreine Brände sein.

Der Landwirt, der zu allem, was er produziert, was seiner Hand und Arbeit entwächst, gewissermaßen eine Beziehung aufbaut, erleidet persönlichen Verlust, wenn etwas verdorbt oder misslingt. Der Bauer, der ein Jahr hindurch für sein Obst sorgt,

⁷ Interview IV, Mußbach, Gustav Ö.

⁸ Interview IV, Mußbach, Gustav Ö.

⁹ Interview II, Hartkirchen, Friedrich L.

¹⁰ Interview V, Hilkering, Helmut L.

¹¹ Interview I, Hartkirchen, Stefan K.

es pflegt, bis die Früchte im Herbst reif am Baum hängen, will auch dafür sorgen, dass diese Produkte dementsprechend Verwendung finden. Gibt es aber nun keine oder zu wenige Absatzmöglichkeiten hierfür, ist es naheliegend, das Obst zumindest so zu verwerten, dass es nicht verfaulen muss. Unter diesem Aspekt lässt sich das Schnapsbrennen auch als Möglichkeit der Konservierung betrachten. Der Most des alten Jahres, der sonst hätte ausgeschüttet werden müssen, wird so noch zu Schnaps, haltbar bzw. nutzbar gemacht und auf diese Weise gewissermaßen veredelt.

Schnapsbrennen in der Barockzeit.
Quelle Internet, ohne nähere Angabe



*Der Heffner
Es kan von Trömen auch böses kommen.
Brau nicht der Wollüst-süssen Sünd;
Ihr Ende macht die Augen fließen.
Der Essig ist von Welt ein Kind
der Sünderfrucht Qual im Gewissen.
Seht diese: lauff zum Kreuz; es kannen
Trinck Trost aus Jesu's Essig Schwärzen.*

Schnapsbrennen – eine fachmännische Tätigkeit?

Die Kunst, einen edlen Brand zu erzeugen, verlangt vom Brenner viel Fachwissen. Es ist nötig, ein gewisses Gefühl für Hitze und für Zeit zu entwickeln. Zuviel Hitze kann bedeuten, dass die Maische anbrennt, was Qualität und Geschmack des Schnapses bis zur Unverwertbarkeit mindern kann. Schnäpse, die Eigenschaften aufweisen wie üblen Geruch, faulige-brackige Düfte oder Essigstich, gehören eigentlich entsorgt. Die Ursachen für solche gravierenden Schnapsfehler finden sich in allen Stufen der Erzeugung: Verdorbenes Obst und damit verbundene Fehlgärungen, fehlerhafte Gärführung, unzureichende Destillieranlagen, schlechte Vor- und Nachlaufabtrennung, falsche

Sparsamkeit (Geiz bzw. Gewinnsucht) erhöhen zwar die Ausbeute, zerstören aber die Qualität.¹² Es ist demnach umfangreiche Erfahrung notwendig, um ein Produkt von hoher Qualität zu erzeugen. Vieles Wissen um die Schnapsbrennerei stammt aus der Überlieferung – die Methoden werden von den Eltern zum Sohn weitergegeben, der durchwegs schon als kleiner Bub der Schnapsproduktion beiwohnte und dem Vater zur Hand ging –, dem eigenen Erfahrungsschatz und aus dem Erfahrungsaustausch mit anderen Brennern. Bei vielen Erzeugern beliebt sei, so erzählt Friedrich L., die alljährliche Schnapsbrennermesse in Bad Kleinkirchheim (Kärnten), wo erfahrene Schnapsbrenner ihre Produkte vorstellen und diese zu Verkostung und Verkauf anbieten. „Dies ist ein idealer Ort, um die unterschiedlichsten Ideen und Erfahrungen auszutauschen“, meint er.

Der zur Zeit allenthalben bemerkbare Wieder-Aufschwung der qualitativen – nicht quantitativen – Schnapsbrennerei¹³ ist auch an der fachspezifischen Literatur abzulesen. In den 1990er-Jahren kamen viel mehr einschlägige Anleitungen zum „Selbstgebrannten“ auf den Markt, als vergleichsweise in den vorhergegangenen Jahrzehnten. Es fiel auf, dass vor allem diejenigen Brenner, die sehr großen Wert auf Qualität legen, ihr eigenes Wissen zusätzlich mit Fachliteratur anreichern, während andere – die nur aus dem Grund brennen, um ihr Obst zu verwerten – sich mit dem überlieferten Wissen und der eigenen Erfahrung begnügen.

Wandel der Konsumgewohnheiten

In den 50er-Jahren war der Schnapskonsum mengenmäßig vergleichsweise höher als heute. Am Beispiel der Gemeinde Hartkirchen gelang es, hierfür konkrete Zahlen zu erhalten. So gab es hier im Jahre 1956 422 landwirtschaftliche Betriebe (Erhebung ÖVA), 1995, also etwa 40 Jahre später, war diese Zahl bereits auf 334 Betriebe¹⁴ gesunken. Wie die Gewährsleute versicherten, wurde damals in nahezu jedem Haus, das über Obstbäume verfügte, Schnaps gebrannt.¹⁵

Über gegenwärtige Zahlen erteilte die zuständige Verbrauchsteuerstelle des Hauptzollamtes in Linz bereitwillig Auskunft.

Im Jahr 1998 waren in Hartkirchen 276 landwirtschaftliche Betriebe brennberechtigt. Davon haben nur 126 von diesem Recht Gebrauch gemacht. Wie stark nun die Zahl der tatsächlichen Brennvorgänge auch von der ökologischen Lage abhängig ist, davon zeugt eines der vergangenen Jahre, in welchem nur 65 Betriebe Schnaps gebrannt haben. Die Bauern bezeichneten dieses generell als schlechtes Erntejahr. Wetterschwankungen und

¹² Vgl.: Gölls, Alois: Edelbrände. Erzeugung, Verkostung, Beurteilung. Graz 1998, S. 109.

¹³ Dazu noch genauer weiter unten.

¹⁴ Auskunft: Gemeindeamt Hartkirchen.

¹⁵ Genaue Zahlen aus den 1950er-Jahren lassen sich nicht mehr eruieren, da Aufzeichnungen über die meldepflichtigen Abfindungsbrenner vom Finanzamt nur 7 Jahre aufgehoben werden.

Umwelteinflüsse üben also durchaus Einfluss auf die Brennvorgänge in den jeweiligen Regionen aus.

Da der Schnaps aufgrund seiner Hochprozentigkeit für eine instrumentale Form des Trinkens, das heißt als reiner Durstlöscher, nicht geeignet ist, scheint es nicht uninteressant, auch auf die Anlässe des Schnapstrinkens kurz einzugehen, bzw. auch darauf, wozu er anderweitig Verwendung fand und findet. Laut den durchgeföhrten Befragungen spielte der Schnapskonsum im bäuerlichen Arbeitsalltag eine wichtige Rolle. Bei der Feldarbeit oder beim Maschinendrusch wurde zwei- bis dreimal täglich eine Schnapsflasche durchgereicht, man genehmigte sich zwischendurch einen tiefen Schluck, „um den Staub zu vertilgen“¹⁶ und abends nach der Suppe gehörte das tägliche Stamperl zur Mahlzeit „wie das Amen im Gebet“. Der Schnaps fungierte als billiger Kalorienträger, war doch die Kost wochentags meist karg. Eine jahreszeitliche Gebundenheit lässt sich in diesem Sinne nicht feststellen, auch von einer solchen an bestimmte Festtermine wissen die Gewährsleute nichts zu berichten. Dass jedoch in den kalten Monaten mehr Schnaps konsumiert wurde und wird, liegt in der wohltuend wärmenden Wirkung begründet, die man dem Hochprozentigen zuerkennen muss. So verwendet man im Winter vor allem Obstschnaps aus gebranntem Most als Zusatz für Tee. Auch beim Eisstockschießen darf der mit Schnaps gefüllte Flachmann nicht fehlen. Kommt Besuch ins Haus, so ist es immer noch üblich, ein gemeinsames Begrüßungsstamperl zu trinken oder zumindest anzubieten. Bedingt durch eine staatlich vorgesetzte Promillegrenze beim Autofahren und verschärzte polizeiliche Kontrollen kam es vor allem in den letzten Jahren zu abnehmenden Konsumgewohnheiten, was teilweise von den Schnapsbrennern beklagt wird. Auf die Frage, ob früher mehr Schnaps getrunken worden sei als heute, antwortete Gustav Ö.:

„Früher? Is eh kloar! Weit mehr. Heit tringans koan Schnaps mehr, weil waunst a Stamperl trinkst, host eh schon boid 0,5 Promille. Früher san jo olle a z' Fuuß gaunga vor 40/50 Joarn. Hot jo koa Auto net gebm, jetzt host a poar Stamperl tringa kinna. Des is eben da Unterschied. Vielleicht schmeckat er eh heit a nu wem, owa es traut se jo neamd mehr.“¹⁷

Ein weiterer Anwendungsbereich für Schnaps ist, dank seiner gesundheitsfördernden Wirkung, die Medizin. Ingrid Kretschmer schreibt dazu, dass „Branntwein [...] in der ersten Zeit seiner allge-

meinen Verwendung zunächst Vorbeugungsmittel, Desinfektions- und Heilmittel für Mensch und Vieh [war]“¹⁸ und seine große Breitenwirkung auf eben diesen Eigenschaften beruht. Die Vorstellung von der medizinischen Wirkung des Schnapses ist auch heute noch weit verbreitet. So wird er „seit eh und je“ bei Entzündungen, Kreuz- und Gliederschmerzen äußerlich zum Einreiben verwendet. Aber auch in seiner innerlichen Anwendung, bei Magenbeschwerden oder nach einem besonders fetthaltigen Essen, hat das „Verdauungsstamperl“ seine überzeugten Anhänger gefunden. Besonders Kräuterliköre oder Nussgeist sollen eine verdauungsfördernde Wirkung erzielen. Hat im Stall das Vieh Beschwerden, so wurde ihm eine gehörige Portion in Schnaps getunktes Brot verabreicht, Wunden wurden ausgewaschen und mit Vorlauf desinfiziert.

Imagewandel: Von Quantität zur Qualität

In den letzten 30 Jahren hat sich, nicht nur in punkto Schnaps, eine völlig neue Konsumschicht herausgebildet. Waren vorher die kulinarischen Aspekte des Lebens eine Sache für Eliten, so scheinen sich heute modebedingt nahezu alle sozialen Schichten dafür zu interessieren: Der Automechaniker wird zum Reserve-Sommelier, der Bankdirektor zum Pseudo-Freizeithaubenkoch. Aber auch die Landwirte besannen sich auf die Werte ihrer Produkte, kehrten der Massenproduktion den Rücken und erzeugten vermehrt qualitativ hochwertige, naturbelassene Artikel.

Die – auch in wirtschaftlicher Hinsicht – nicht immer einfachen Versuche des Umdenkens konnten nur deshalb gelingen, „weil sich eine entsprechend breite Schicht von Konsumenten herausgebildet hatte, denen die inhaltliche Qualität eines Produkts wichtiger war, als der günstige Preis.“¹⁹ Die heutige Wohlstandsgesellschaft kann es sich leisten, für Qualitätsprodukte mehr Geld auszugeben. Die Schnapsbrenner haben von dieser Entwicklung nicht nur profitiert, sondern auch ihren Teil dazu beigetragen. Schon in den späten 1970er-Jahren begannen einige österreichische Brenner, das Image des Schnapses umzukrempeln. Wenn es heute selbstverständlich ist, nur gutes, reifes und vor allem sauberes Obst für die Herstellung zu verwenden, so war das früher keinesfalls selbstverständlich. Ohne behaupten zu wollen, es hätte damals keine guten Schnäpse gegeben, muss doch betont werden, dass diese sehr selten und dementsprechend nur in kleinen Mengen verfügbar waren. Dies hat sich nun grundlegend geändert, wie auch viele Gewährspersonen bestätigen. Dazu Friedrich L.:

¹⁶ Interview IV, Mußbach, Gustav Ö.

¹⁷ Interview IV, Mußbach, Gustav Ö.

¹⁸ Kretschmer, Ingrid: *Haustrunk – Schnapsherstellung im bäuerlichen Haushalt*, a. a. O. S. 7.

¹⁹ Vgl.: Holischka, Gerhard: Das Österreichische Branntweinmonopol. Univ. Dipl. Arb. Wien 1981, S. 40.



„Schnaps, das war sein

letztes Wort ...“ „Generell ist früher kaum sortenrein gebrannt worden, viel Mischmasch ist passiert, außer beim Most, da Obstler, der woar – unter Anführungszeichen – schon sortenrein brennt. Heute würde man mit dieser Art von Schnapsbrennen auf dem Schnaps sitzenbleiben. Man kann das einfach nicht verkaufen. Der Konsument zahlt gern mehr, wenn er woß, do hot er wos guats. Früher is der Schnaps a zu jeder Gelegenheit trunga wordn. De Qualitätsansprüche waren früher kaum da.“²⁰

Die Betonung der Produktqualität war in jedem der geführten Interviews auffallend. Hubert Sch. bezeichnete diese als sein „Um und Auf“:

„I will nur was Feines, goar net a so, dass i Quantität griag, sondern Qualität. Des hot man für sich selber oder ab und zua, dass d' a Geschenk mochst oder irgendwos, weil verkaufn tuan mir selber fast nix, minimal hotit.“²¹

Die Einstellung des Produzenten zur Qualität ist auch an einer gewissen Ablehnung der früheren

Brennmethoden ersichtlich, wo teilweise der Schnaps sehr stark „getrieben“ wurde, um größere Mengen zu erzielen. Durch übermäßige Hitze war hier aber die Gefahr gegeben, dass der Geschmack durch Fuselöle beeinträchtigt wurde, die bei der Destillation in den Schnaps gelangten.

„Früher wie 's brennt hom, do woarn jo nu die oidn Kessln und do host mit dem Feuer auf die Frucht direkt draufbrennt. [...] Und daun homs gsogt, an Zwetschkan hob i. Du kaunst an Zwetschkan goar net so brenna. Du muäßt a Flüssigkeit, an Most meistens dazuatuuan. Des is owa daun koa reiner Zwetschkana mehr. I woäß nu, so wie bei uns da Vota brennt hot, so werd i nie Schnaps brennen.“²²

War der Schnaps früher gern ein Mittel zum Zweck für einen schnellen Rausch, für den ein „edler Geschmack“ nicht vonnöten war – er wurde getrunken, weil er da und billig war –, so hat der Edelbrand heute Eingang in viele Speisekarten nobler Restaurants gefunden. Die Gastronomie hat sich um die Präsentation edler Schnäpse ebenso verdient gemacht wie die werbewirksamen Medien. Sie alle haben ihren Teil dazu beigetragen, „den Schnaps von seinem Image als raues, ungeschliffenes Rauschmittel zu befreien und in die Welt der Feinschmecker und Liebhaber überzuführen.“²³ Schnäpse haben jetzt ihren festen und verdienten Platz neben all den großen Spirituosen der Welt.

²⁰ Interview II, Hartkirchen, Friedrich L.

²¹ Interview III, Aschach, Hubert Sch.

²² Interview III, Aschach, Hubert Sch.

²³ Gölles, Alois: Edelbrände. Erzeugung, Beurteilung, Verkostung, a. a. O., S. 94.

Gewährspersonen

Stefan K., Hartkirchen

(Interview I am 14. November 1998)

Helmut L., Hilkering

(Interview V am 4. Jänner 1999)

Friedrich L., Hartkirchen

(Interview II am 19. Dezember 1998)

Gustav Ö., Mußbach

(Interview IV am 30. Dezember 1998)

Anna und Hubert Sch., Aschach

(Interview III am 28. Dezember 1998)

Hauptzollamt Linz, Abteilung für Verbrauchsteuern, Monopole und Altlastenbeitrag

Elisabeth Kreuzwieser, geboren 1978 in Grieskirchen, studierte Europäische Ethnologie, Geschichte und Völkerkunde in Wien und arbeitet derzeit als wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Oberösterreichischen Museumsverbund, wo sie das Projekt „forum oö geschichte“ betreut.