

«ICH HABE SCHON ZWIEBELN UND SPARGELN GEBRANNT»

In der Schnapsbrennerei in Oberwil laufen derzeit die Öfen auf Hochtouren – jetzt gerade sind die Zwetschgen und Äpfel dran. Der «Büren-Anzeiger» war zu Besuch im Traditionsbetrieb von Alfred und Elisabeth Schwab in Oberwil.

Denise Gaudy

Der Regen peitscht übers Land rund um Oberwil. Die Äcker sind ausgeräumt, die Obstbäume in den Hofstätten der Bauernhäuser kahl. Vor den Toren der Schnapsbrennerei Schwab hält ein Subaru. Der Fahrer öffnet die Heckklappe und hebt ein blaues Kunststoff-Fass heraus mit schwarzem Deckel und fest verschlossen mit einem metallenen Spanning: «Die diesjährige Ernte unseres einzigen Schwadernauerli-Baums, ein seltenes Pflüüml; daraus gibt's den besten Schnaps.»

VON MAISCHE UND SCHLEMPER

In den Räumlichkeiten der Brennerei ist es angenehm warm. Ein undefinierbarer aber nicht unangenehmer, feuchter Geruch liegt in der Luft, der am ehesten als säuerlich-ätherisch umschrieben werden kann. Drei Brennöfen, zwei grosse und ein kleiner, sind in Betrieb: Kupferne Kessel mit lukenartigen Glasfenstern und Thermostaten, angeschlossen an ein glänzendes Leitungssystem aus dicken und dünneren Stahlrohren und einem Abflusshahn, aus dem eine glasklare Flüssigkeit in einen blitzblanken Metalleimer rinnt. Abfüllbereit daneben stehen Korbflaschen für das gebrannte Wasser. «Derzeit bin ich am Zwetschgen und Äpfel Brennen», erklärt Schnapsbrenner Alfred Schwab, während er den Mechanismus in Gang setzt, um einen vergorenen Brei des blauen Steinobstes, in den Kupferkessel des Brennens zu pumpen. In diesem wird die so genannte Maische während zwei Stunden und unter ständigem Rühren durch ein automatisches Rührwerk mittels einem knapp 100 Grad heissen Wasserbad erhitzt. Der dabei entstehende Dampf kondensiert in einem aus dem Kupferkessel führenden Rohr und wird als Schnaps abgefangen. Das nach dem Destilliervorgang

übrig gebliebenen Abfallprodukt des Fruchtbreis nennt sich im Fachjargon «Schlempe». Diese wird von der ARA abgeholt und zu Biogas weiter verwertet.

SPEZIALFALL «HÄRDÖPFELER»

Eigentlich ist der 54-jährige Alfred Schwab gelernter Landwirt – es gibt nämlich keine BIGA-anerkannte Ausbildung zum Schnapsbrenner. Diese Passion wurde ihm sozusagen in die Wiege gelegt: Zusammen mit seiner Frau Elisabeth führt er den Traditionsbetrieb in Oberwil in der dritten Generation: «Mein Grossvater fuhr noch mit dem Pferd vor dem Brennwagen von Hof zu Hof.» Heutzutage bringen die Kunden das Brenngut – Früchte, die in einem Fass während mindestens zwei Monaten bei mehr als zehn Grad vergoren sind – eigenhändig zu Schwabs. Zum Brennen eignen sich alle zuckerhaltigen, also vergärbaren, Früchte. Und Kartoffeln? Enzian? Anis? Der «Härdöpfeler» sei in diesem Zusammenhang ein Spezialfall: «Kartoffeln enthalten Stärke, die nicht vergärbbar ist. Deshalb müssen diese vor dem Brennen gekocht und dadurch die Stärke aufgeschlossen werden. Nur gekochte Kartoffeln können vergären und letztlich gebrannt werden.» fachsimpelt Alfred Schwab. Für den «Jänzene» (=Enzi-anschnaps) würden die Wurzeln geschnetzelt und eingebeizt. Und für Anisschnaps würde nichts eingebeizt; weder die ganze Pflanze noch deren Blüten, Wurzeln oder Samen. «Destilliert wird ein Aufguss von Sprit mit Anis, Fenchel und Wermutkraut.» so der Schnapsbrenner, der die Herstellung dieser Spezialität seinen Berufskollegen im Val de Travers überlässt. Übrigens: Der Name Absinth ist eine geschützte Marke und darf nur für Anisschnaps aus dem Val de Travers verwendet werden.

LIEBHABERSCHNÄPSE

«Heuer ist ein schlechtes Brennjahr», sagt Alfred Schwab, nimmt' s aber gelassen: «2011 fiel die Obsternte extrem reich aus. Normalerweise trägt das Folgejahr dann markant weniger Früchte. Dieser Zyklus der Natur gehört zu unserem Beruf.» Saisongemäss beginnt das Brennjahr mit der



Alfred Schwab überwacht den Brennprozess.

Foto: Denise Gaudy

Herstellung des Kartoffelschnaps. Danach ist der Kirsch an der Reihe. Ihm folgen Stein- und Kernobst. Und zuletzt, im Frühling, sind die Quitten dran. «Quitten sind so gross, dass sie für den Gärprozess im luftdicht verschlossenen Fass geschnetzelt werden müssen. Sie sind zu hart, also dass die Kunden dies selber machen könnten», erklärt Elisabeth Schwab, deren Job es ist, die frischen Früchte im Herbst mit der Maschine zu häckseln und das Mus in Fässer abzufüllen, also einzubeizen. Der Kunde, der heute seine Schwadernauerli gebracht hat, kann die paar Liter des kostbaren Wassers etwa in

zwei Wochen abholen. Diese besondere Pflüümlisorte ist zwar eine Rarität – in Oberwils Brennöfen brodeln jeweils aber noch ganz andere Spezialitäten: «Von Schlehdorn über Hagebutten bis zu Eberesche – also ‚Vogelbeer‘ hat jeder Schnaps seine Liebhaber. Ich habe sogar schon Zwiebeln und Spargeln gebrannt», lacht Schwab.

GEHEIMTIPP WHISKY

Die Kundenbrennerei macht rund 80, die Gewerbebrennerei etwa 20 Prozent des Umsatzes aus. Jährlich verschnapst der Oberwiler zwischen 80 und 200 Tonnen

vergorene Früchte. Pro 100 Kilo gibt es unterschiedlich viel Schnaps: von Quitten und Williamsbirnen beispielsweise rund sieben Liter, von Mirabellen und Kirschen etwa 13, von Kartoffeln 17 bis 20 und von Getreide sogar rund 60 Liter. Apropos Getreide: Schwabs produzieren Whisky, eine Wissenschaft schlechthin. Das edle Getränk wird vor dem Verkauf fünf Jahre im Eichenfass gelagert. Der erste Oberwiler Single Malt kam 2004 in den Verkauf – ein echter Geheimtipp ...

Link: www.brennereischwab.ch

ENTZUG DAHEIM STATT IN DER KLINIK

Sie haben sich fest vorgenommen, weniger Alkohol zu trinken und schaffen es einfach nicht... Jetzt muss sich etwas ändern! Aber wie? Der «Büren-Anzeiger» fragt Irène Affolter, Leiterin des Zentrums Biel der «Berner Gesundheit».

Interview: Denise Gaudy

«Büren-Anzeiger»: Frau Affolter, es gibt Menschen, die haben dauernd das unguete Gefühl, zu viel Alkohol zu trinken. Wie viel ist zu viel?

Irène Affolter: Menschen reagieren unterschiedlich auf Alkohol. Manche entwickeln schon mit relativ kleinen Konsummengen Probleme, andere erst nach länger andauerndem hohen Konsum. Die WHO hat Richtlinien herausgegeben, was als risikoarmer Konsum gilt. (Siehe Kasten). Menschen, die regelmässig über dieses Mass Alkohol konsumieren, riskieren gesundheitliche Schädigungen.

Was raten Sie Menschen, die erkannt haben, dass sie zu viel trinken, aber nicht aufhören können?

Die Erkenntnis, zu viel zu trinken, ist bereits eine gute Voraussetzung, sein Verhalten zu ändern. Eine Möglichkeit ist, sein Trinkverhalten über eine bestimmte Zeit zu beobachten: Wann trinke ich? Wie viel? Warum? Welche Alternativen habe ich? Hilfreich kann die Website www.mydrinkcontrol.ch der «Berner Gesundheit» sein, wo Interessierte nebst Infos zum Alkohol ihr Konsumverhalten testen und anhand eines Trinktagebuchs beobachten, bewerten und steuern können.

Warum ist es so schwierig, seine Situation zu verändern?

Um Verhaltensweisen zu verändern, die sich im Alltag eingeschlichen haben, braucht es viel Motivation. Man muss

einen Gewinn durch die Veränderung sehen, etwa durch Abwägen von Vor- und Nachteilen bei einer Aufrechterhaltung des Trinkverhaltens beziehungsweise bei einer Reduktion oder einer Trinkpause auf eine bestimmte Zeit.

An diesem Punkt bietet die «Berner Gesundheit» Hilfe an?

Ja. In einem Informationsgespräch können sich Betroffene bei Fachpersonen Rat holen. In einigen Fällen bleibt es bei diesem Beratungsgespräch. Je nach Konsumverhalten und erwarteten Entzugssymptomen ist der ambulante oder der stationäre Alkoholentzug die richtige Lösung. Ganz wichtig ist: Die Leute bestimmen selber, welchen Weg sie gehen wollen.

Was ist der ambulante Alkoholentzug?

Zu Beginn findet ein Abklärungsgespräch mit einem/r unserer Fachärzt/innen statt. Der Entzug dauert eine Woche, in der Betroffene zu Hause wohnen und etwa 50% arbeiten können. Sie werden von unseren medizinischen und therapeutischen Fachpersonen in täglichen Gesprächen durch den Entzug begleitet. Der körperliche Alkoholentzug dauert in der Regel eine Woche. Medikamente können helfen, Entzugssymptome zu lindern.

Und dann ist der Spuk vorbei? Das klingt ziemlich einfach...

Nach der Entzugswoche ist zwar der Körper vom Alkohol entgiftet, die Umstände, die zum übermässigen Alkoholkonsum geführt haben, sind jedoch noch da. In den folgenden Monaten geht es um die Entwöhnung; die Gründe für den Alkoholkonsum zu verstehen und alternative Verhaltensweisen auszuprobieren. Auch für die sogenannte Entwöhnung steht Betroffenen die Begleitung durch Fachleute der «Berner Gesundheit» zur Verfügung.

DIE FACHLEUTE FÜR SUCHTFRAGEN

Die «Berner Gesundheit» ist eine Stiftung für Gesundheitsförderung und Suchtfragen. Sie arbeitet im Auftrag der Gesundheits- und Fürsorgedirektion des Kantons Bern. Kernaufgaben sind Suchtberatung, Prävention und Sexualpädagogik (nur im Zentrum Bern). Sie umfasst vier Regionalzentren in Biel, Bern, Burgdorf und Thun sowie über 17 Beratungszustützpunkte. Das Zentrum Biel bietet Gespräche an in Biel, Lyss, Ins, Moutier, St-Imier und Tavannes. Die Dienstleistungen sind in der Regel kostenlos. Das Angebot im Zentrum Biel:

Suchtberatung für Erwachsene betreffend Alkohol, Rauchen, Cannabis, Kokain, Heroin, Essstörungen, Glücksspielsucht, Onlinesucht, Kaufsucht und andere Verhaltenssuchten.

Prävention: Vernetzung, Beratung und Schulung von Lehrpersonen, Gemeinden, Jugendarbeiter/innen etc.

Links: www.bernergesundheit.ch, www.mydrinkcontrol.ch

Bewährt sich dieser Alkoholentzug?

Bei den 46 ambulanten Entzügen, die wir seit 2009 durchgeführt haben, machen wir durchwegs positive Erfahrungen. Die Vorteile des ambulanten Entzugs sind, dass er einiges kostengünstiger ist, als ein stationärer Entzug und die Leute in ihrem gewohnten Umfeld bleiben, womit die Motivation für eine weiterführende Therapie steigt. Sie sind zwar den Verlockungen zum Alkoholkonsum weiterhin ausgesetzt. Diese werden jedoch in der Suchtberatung und mit unseren Fachärzt/innen angegangen.

Gibt es auch Alkoholkranke, für die der ambulante Entzug nicht geeignet ist?

Ja, zum Beispiel für Personen, die keine Tagesstruktur haben, und bei denen das

Risiko schwerer Entzugssymptome besteht.

Bekommen auch Angehörige von Alkoholkranken Ihre Unterstützung?

Ein Alkoholproblem dauert oft über Jahre und ist für die Angehörigen belastend, insbesondere, wenn noch Kinder in der Familie leben. Wenn für die betroffene Person noch nicht der richtige Zeitpunkt da ist, um professionelle Unterstützung anzunehmen, können sich auch Angehörige an unsere Fachstelle wenden. Es ist wichtig, auch ans eigene Wohlbefinden zu denken. Durch entsprechendes Verhalten kann sich in einer Beziehung oder im familiären Umfeld bereits einiges bewegen und Entlastung bringen.

WIE VIEL IST ZU VIEL?

Nach Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation (WHO) gilt als risikoarmer Konsum:

– für gesunde erwachsene Männer: Nicht mehr als 2 Standardgläser Alkoholisches pro Tag. Wenn es ausnahmsweise etwas mehr wird, nicht mehr als 4 Gläser.

– für gesunde erwachsene Frauen: Nicht mehr als 1 Standardglas Alkoholisches pro Tag. Wenn es ausnahmsweise etwas mehr wird, nicht mehr als 4 Gläser.

Ein Standardglas ist eine Stange Bier, ein Glas Wein oder ein Gläschen Schnaps.

Es empfiehlt sich, ein bis zwei alkoholfreie Tage pro Woche einzuschalten.



Irène Affolter, Leiterin des Zentrums Biel der Stiftung Berner Gesundheit. Sie ist ausgebildete Sozialarbeiterin und Familientherapeutin.

Foto: zvg