



# Klein- und Obstbrennereien in Deutschland

## Begriff und Daten

Klein- und Obstbrennereien sind landwirtschaftliche Nebenbetriebe, die aus historischen Gründen ausschließlich in Süd- und Südwestdeutschland (vor allem in Baden-Württemberg, Bayern, Rheinland-Pfalz, Saarland) angesiedelt sind. In der Gesetzessprache werden sie Abfindungsbrennereien und Stoffbesitzer genannt.

Abfindungsbrennereien sind nicht zollamtlich verschlossene Brennereien, bei denen der erzeugte Alkohol - im Unterschied zu Verschlussbrennereien - nicht mit Messinstrumenten erfasst, sondern im Voraus verbindlich anhand amtlicher Ausbeutesätze errechnet wird. In der Regel verbleibt dem Abfindungsbrenner eine sog. steuerfreie Überausbeute. Sie verfügen über ein jährliches Brennkontingent von 300 Litern reiner Alkohol.

Stoffbesitzer sind natürliche Personen mit einem jährlichen Brennkontingent von 50 Litern reiner Alkohol, die nicht selbst über ein eigenes Brenngerät verfügen, sondern ihr selbst erzeugtes Obst in einer fremden Abfindungsbrennerei brennen lassen.

Insgesamt gibt es in Deutschland rund 29.000 Abfindungsbrennereien. Durchschnittlich lassen jährlich zwischen 100.000 und 200.000 Personen ihr Obst als Stoffbesitzer brennen.

Die Klein- und Obstbrenner verarbeiten seit dem 18. Jahrhundert überwiegend Obst von Streuobstwiesen und ermöglichen somit den Erhalt einer uralten Kulturlandschaft, die ihresgleichen in Europa sucht. Allein in Baden-Württemberg gibt es ca. 180.000 ha Streuobstwiese mit 12 Millionen Streuobstbäumen. Diese Streuobstwiesen bieten nicht nur seltenen Tier- und Pflanzenarten eine Heimat, sondern sind auch ein natürliches Refugium alter Obstsorten.

## Produkte (Alkohol, Edelbrände, Geiste und Liköre)

Drei Viertel der von Klein- und Obstbrennereien erzeugten Alkoholmengen (jährlich ca. 60.000 hl reiner Alkohol) werden im Rahmen des Branntweinmonopols als Obstrohalkohol an die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein abgeliefert. Dafür erhalten die Brennereien ein angemessenes Übernahmegeld. Die Bundesmonopolverwaltung reinigt den Rohalkohol und verkauft ihn als geschmacksneutralen hochprozentigen Alkohol (sog. Neutralalkohol) mit einer Alkoholstärke von 96% vol an Hersteller von Kosmetika, Arzneimittel oder Spirituosen, die auf der Grundlage von Neutralalkohol erzeugt werden, wie z. B. Wodka, Gin oder Liköre.

Rund ein Viertel der von Klein- und Obstbrennereien erzeugten Alkoholmengen (jährlich ca. 20.000 hl reiner Alkohol) werden in Form von Spirituosen und hier vor allem in Form von Edelobstbränden selbst in Flaschen direkt vermarktet oder über gewerbliche Aufkäufer bzw. Händler. Individuelle gebietstypische Brände wie z. B. Schwarzwälder Kirschwasser, Fränkisches Zwetschgenwasser oder sortenreine Apfel- oder Birnenbrände vom Bodensee (z. B. Williams, Golden Delicious) sind das Markenzeichen der Klein- und Obstbrenner. Hinzu kommen auch Geiste aus zuckerarmen Beerenfrüchten (z. B. Himbeergeist) oder Liköre.

### Was ist der Unterschied zwischen einem Brand oder Wasser und einem Geist?

Beim Brand oder Wasser stammt der Alkohol ausschließlich aus der in der Verkehrsbezeichnung genannten Frucht, also bei einem Kirschbrand oder Kirschwasser zu 100% aus Kirschen. Bei einem Geist wird geschmacksneutraler Alkohol (z. B. aus Getreide) verwendet, der das Aroma aus den zuckerarmen Beerenfrüchten löst (sog. Mazeration), wobei anschließend noch zusätzlich destilliert wird. Berühmtes Beispiel ist hier der Himbeergeist.

### Branntweinsteuer

Auf Spirituosen erhebt der Bund die Branntweinsteuer. Ihr Regelsatz beträgt in Deutschland je Liter reiner Alkohol 13,03 €. Für eine Flasche Kirschwasser à 0,7 l mit 40% vol sind dies 3,65 €. Spirituosen der Abfindungsbrenner und Stoffbesitzer unterliegen allerdings einer ermäßigten Branntweinsteuer in Höhe von 10,22 € je Liter reiner Alkohol.

## Herstellung von Obstbrand

erfolgt in sieben Arbeitsschritten: 1. Ernte; 2. Einschlagen/Einmaischen des Obstes; 3. Gärung mit Hefe; 4. Maischelagerung; 5. Destillation (z. T. zweimal); 6. Reifung des Destillates z. T. in Holzfässern; 7. Fertigstellung (Herabsetzung auf Trinkstärke mit Wasser, Filterung, Abfüllen, Verpacken, etikettieren und versandfertig machen, Lagerung der Fertigerzeugnisse).

### Weitergehende Informationen

- Bundesverband der Deutschen Klein- und Obstbrenner e. V., Dreikönigsweg 6, 77728 Oppenau, Klaus Lindenmann Tel. 07804/9794-0, E-Mail: [kleinbrennerverband@t-online.de](mailto:kleinbrennerverband@t-online.de); Internet: <http://www.obstbrenner.de>
- Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Referat 414, Rochusstraße 1, 53123 Bonn, Werner Albrecht, Tel. 0228 99 529 3732, E-Mail: [werner.albrecht@bmelv.bund.de](mailto:werner.albrecht@bmelv.bund.de), Internet: <http://www.bmelv.de>
- Bundesmonopolverwaltung für Branntwein, Friedrichsring 35, 63069 Offenbach am Main, Tel. 069 83021, E-Mail: [poststelle@bfb.bfinv.de](mailto:poststelle@bfb.bfinv.de), Internet: <http://www.bfb-bund.de>
- Internetportal der Zollverwaltung <http://www.zoll.de> enthält unter der URL-Adresse [http://www.zoll.de/b0\\_zoll\\_und\\_steuern/b0\\_verbrauchsteuern/g0\\_branntwein/index.html](http://www.zoll.de/b0_zoll_und_steuern/b0_verbrauchsteuern/g0_branntwein/index.html) Ausführungen zur Branntweinsteuer und zum Branntweinmonopol sowie die rechtlichen Vorschriften, u. a. das Gesetz über das Branntweinmonopol, Brennereiordeung, Branntweinsteuerverordnung.
- Weitere Webseiten: <http://www.bsi-bonn.de>, <http://www.obstbrenner.com>