

Qualität, was beim Gären neben Alkohol auch Essig und andere Säuren entstehen liess. Diese unerwünschten Nebenprodukte konnten beim Brennen nicht mehr entfernt werden, sodass der Schnaps einen stechenden und wenig anmutenden Geschmack bekam.

Gebrannter Schnaps wurde und wird heute noch dazu verwendet, um Früchte haltbar zu machen oder um Essenzen auszulösen. Die Früchte werden in einen Edelbrand eingelegt. Dabei gehen wichtige Vitamine und Mineralstoffe in den Alkohol über. Nach einiger Zeit entfernt man die eingelegten Früchte und aus dem Edelbrand ist ein Ansatz entstanden. Ansätze werden oft als Hausmittelchen gegen unterschiedliche Beschwerden verwendet; so sind beispielsweise jene mit Hagebutten reich an Vitamin C.

### Schnapsbrennen in Balzers

Grössere Bauernbetriebe besaßen früher einen eigenen Brennshafen, welcher mit Holz befeuert wurde. Kleinere Betriebe hatten entweder gemeinsam einen Brennshafen oder übergaben die Maische einem Lohnbrenner. Gebrannt wurde in der Regel im Winter, weil man dann Zeit dafür fand. Die heutigen professionellen Brennereien verarbeiten die Maische bereits kurz nach Gärende, um keine Qualitätseinbusse zu riskieren. Im Mittel können aus 100 Kilo Maische circa 10 Liter Destillat gewonnen werden.

Aufgrund des Zollvertrags mit der Schweiz unterliegen wir der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Um den Alkoholkonsum einzudämmen, kaufte sie vielerorts Brennshäfen auf. Diese waren nicht an eine Person, sondern an die Liegenschaft gebunden. Damit konnte das Brennrecht auch nicht ohne Weiteres veräussert werden.

1997 gab es in Balzers noch 35 Brennshäfen, wobei nicht mehr alle die Voraussetzungen zum Brennen erfüllten. In den letzten Jahren ist die Anzahl derer, die im Winter privat brennen, weiter zurückgegangen. So kann heute die Kunst des Brennens in Balzers regelmässig nur noch bei Valentin Frick, Höfle 16, beobachtet werden.

Jeder, der Interesse hat, kann Eigengewächs oder selbst gesammeltes inländisches Wildgewächs einmaischen. Brennen dürfen aber nur konzessionierte Lohnbrenner. Das Brennjahr beginnt am 1. Juli und endet jeweils am 30. Juni des darauffolgenden Jahres. Ein privater Haushalt ohne Tierhaltung erhält für die ersten 30 Liter



*Valentin Frick bei der Kontrolle des Alkoholgehalts – das Destillat brennt.*

eine steuerliche Vergünstigung von 30 Prozent auf den Steuersatz von 29 Franken pro Liter 100-prozentigen Alkohol. Die Alkoholsteuerschuld ist an die Eidgenössische Alkoholverwaltung in Bern zu bezahlen.