

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 84 (2006)
Heft: 10

Artikel: Feuriger Einsatz für fruchtige Feuerwasser
Autor: Guggisberg, Martin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725847>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

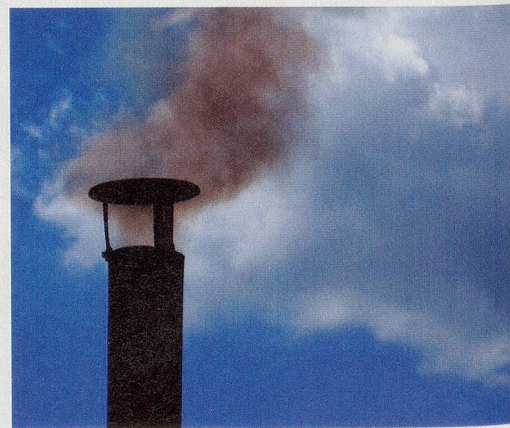
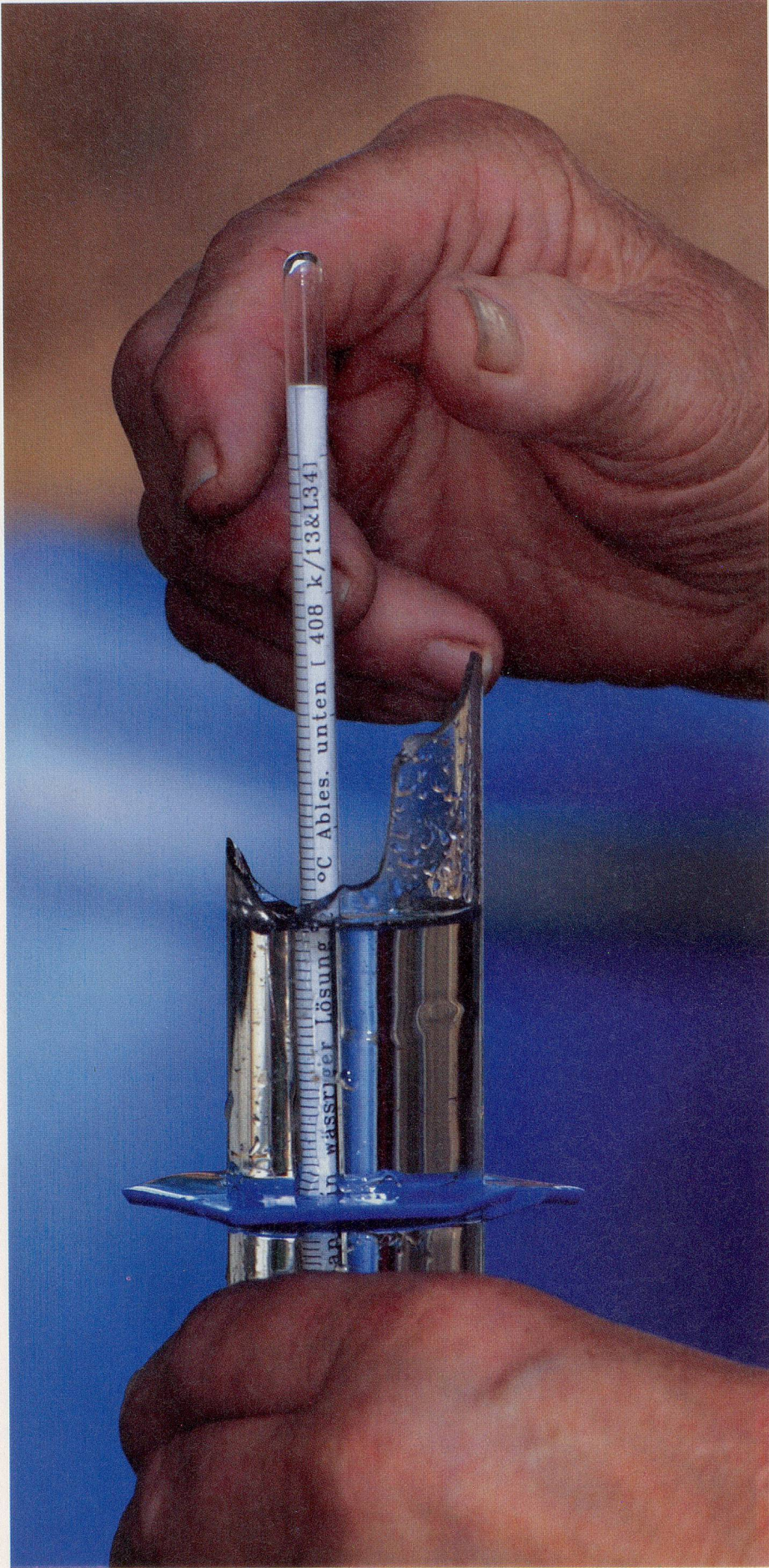


Feuriger Einsatz für fruchtige Feuerwasser



Seit beinahe fünfzig Jahren brennt Vreni Mosimann Schnaps. Viele Tonnen von Früchten hat sie bereits in klare Brände verwandelt. Sie weiss genau, welche Früchte und welches Holz am Ende ein perfektes Wässerchen fliessen lassen. Unser Fotograf Martin Guggisberg hat Brönner-Vrenis Arbeit dokumentiert.







Das grösste Publikum hatte Brönnner-Vreni vor vielen Jahren in ihrer Tracht in Robert Lembkes legendärer Fernsehsendung «Was bin ich?». Aber auch ohne diesen Auftritt kennt man sie in der Gegend um ihr Dorf Wynigen zwischen Burgdorf und Langenthal überall.

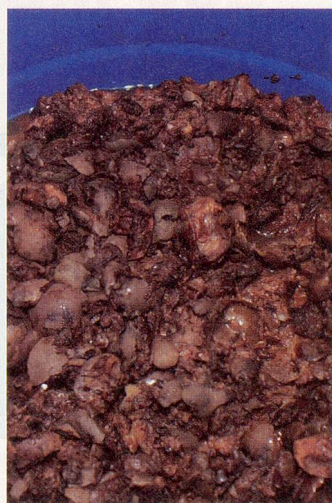
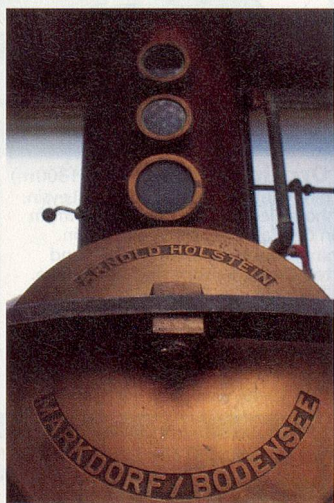
Denn Vreni Mosimann gehört zu den wenigen verbliebenen Störbrennerinnen in der Schweiz. Zwischen April und Oktober ist sie unermüdlich unterwegs, um Äpfel, Quitten, Kirschen, Aprikosen oder

Zwetschgen in herrlich duftende Fruchtbrände zu verwandeln. 1958 begann sie diese Arbeit mit ihrem Mann, und seit seinem Tod 1984 führt sie das Geschäft allein weiter. Seither hat sie sogar die anfänglichen Skeptiker davon überzeugt, dass eine Frau das genauso gut kann.

Mit ihrer fahrbaren Brennerei fährt sie im Sommer auf die Bauernhöfe. Der Bauer liefert ihr Strom, Holz, frisches Wasser und die Möglichkeit, den Brennabfall im «Bschüttloch» zu entsorgen. Ihre Kunden kommen auf den Hof und

bringen ihre Früchte. In einem Buch erfasst Brönnner-Vreni die genaue Menge, die Namen der Bauern und die gewünschten Volumenprozent. Der jeweilige Kunde kann diese selbst bestimmen: je höher der Alkoholanteil, desto geringer die Menge. Aus 100 Kilogramm entstehen ungefähr acht bis neun Liter Schnaps – je nach der Qualität der Ware beziehungsweise ihrem Zuckergehalt.

Zusammen mit ihrem Stellvertreter Werner Lerch bringt Vreni Mosimann die Früchte in zwei grossen Kupferkesseln



im Wasserbad zum Kochen. Geheizt wird mit Holz. Aus einem kleinen Metallrohr tröpfelt der kondensierte Wasserdampf der Früchte in einen Metallkessel. Die Brennerin bestimmt den Alkoholanteil mit einem Volumenmeter und verdünnt den Schnaps so lange mit Wasser, bis die gewünschte Prozentzahl erreicht ist. Dann wird die Flüssigkeit gefiltert, abgefüllt und nach Wunsch etikettiert.

Für einen Liter Schnaps bezahlen die Kunden rund fünf Franken. Davon muss Brönnner-Vreni den Bauern, auf des-

sen Hof sie gebrannt hat, für Wasser, Entsorgung und Standplatz entschädigen. Der Aufwand für sie sei riesig und die Büroarbeit «verrückt», sagt Vreni Mosimann. Auch für ihre Versicherung müsse sie selbst sorgen, denn Schnapsbrennen sei nicht ungefährlich. Es habe immer wieder Schnapsbrenner gegeben, die aus mangelnder Vorsicht Bauernhöfe in Brand gesteckt hätten.

Neben dem Brennen ist Vreni Mosimann auch in der Trachtengruppe Wynigen aktiv. Zehn Jahre lang war sie zudem

Präsidentin des lokalen Samaritervereins. Ein Leben lang habe sie gearbeitet, sagt sie, und sie könne sich nicht recht vorstellen, wie das mit dem Aufhören gehen soll. Ausserdem gelinge ihr das Schnapsbrennen «einfach so», und die Leute schätzten ihre Arbeit. «Geld kann man zwar schon mit in den Himmel nehmen. Aber wechseln kann man es nicht.»

Also wird sie wohl noch einige Zeit für ihre Kunden Früchte in Brände verwandeln. Und das Fernsehen wird sich bestimmt wieder dafür interessieren. ■