



Land  
& WERKEN

Carsten Bothe

# SCHNÄPSE & LIKÖRE

BRENNEN, ANSETZEN, VERSCHENKEN



HEEL

# Rechtliche Aspekte

Durch den Wegfall des Branntweinmonopols (s. S. 12) wurde eine Neuregelung des ganzen Brennwesens notwendig. Dass das zu einer Erleichterung für Hobby-Schnapsbrenner führt, ist natürlich illusorisch. Zur Zeit der Drucklegung ist der gesamte uns interessierende Rechtskreis der privaten, nichtgewerblichen Schnapsherstellung fast gar nicht geregelt. Es ist leider wie so oft bei der Gesetzgebung: Erst wird in Ausschüssen und von Interessengruppen so lange daran gearbeitet, bis unter Zeitdruck ein Gesetz verabschiedet wird. Dann erst überlegt man sich, wie das letztlich in der Praxis zu handhaben ist und regelt im Laufe der Jahre über die Ausführungsbestimmungen und die laufende Rechtsprechung nach. Dieser Prozess ist leider noch nicht abgeschlossen, sodass uns bestimmt noch einige Überraschungen ins Haus stehen.

Bislang galten Kleindestillen bis zu einer Brennblase von 0,5 l als frei verkäuflich und nicht meldepflichtig, es durfte damit auch legal Alkohol destilliert werden. Das hat sich zum 01.01.2018 insoweit verbessert, dass Destillen bis 2 l Inhalt nicht mehr meldepflichtig sind und frei gehandelt werden können. Sie dürfen aber weder zur Herstellung von Alkohol angepriesen noch genutzt werden, sondern beispielsweise zur Aromadestillation oder für Heilmittel. Es herrscht also bis jetzt die Rechtsauffassung, dass Privatleute keinen Alkohol in diesen Destillen destillieren dürfen. Leider scheint der Zoll als zuständige Behörde kein Interesse an einer einfachen und verbindlichen Auslegung der Gesetze für Hobby-Schnapsbrenner zu haben. Die Marschrichtung scheint zu sein: Lieber verbieten, als zu kontrollieren und hinfahren zu müssen.

Da das illegale Herstellen von Alkohol auch Steuern hinterzieht, ist der Staat natürlich daran interessiert, dieses zu unterbinden und die Übeltäter zu bestrafen. Um rechtlich auf der sicheren Seite zu stehen, können Sie als Privatmann also überhaupt keinen Alkohol destillieren, egal ob Sie aus selbst eingemischten Früchten einen Obstler brennen oder mit versteuertem Primasprit ihren eigenen Gin destillieren wollen. Es ist verboten. Damit wollen sich natürlich viele Menschen nicht zufrieden geben. Ihnen bleibt entweder der Weg in die Illegalität, oder der Weg über eine wie auch immer geartete gewerbliche Lösung.

Der einfachste gewerbliche Weg läuft über das Beschaffen eines Brennrechts, das auf die vereinfachte Abrechnung über das Schätzen der Maischen und das Brennen in einer einfachen offenen Destille abzielt. Die Destille ist vergleichsweise günstig in der Anschaffung und auch in kleineren Größen zu bekommen. Grundlage dafür ist ein gewerbliches Interesse, beispielsweise wenn Sie einen Hof betreiben und eine Streuobstwiese nachhaltig bewirtschaften wollen und mit dem selbst erzeugten Bränden eine Gewinnerzielungsabsicht glaubhaft machen.

Das Brennen von Gin mit einer offenen Destille und unter Einsatz von bereits versteuertem Primasprit sollte als Grund ausreichend sein, wenn die Größe der Destille ein wirtschaftliches Interesse nahelegt. Die Brennblase sollte also nicht zu gering bemessen sein, sodass Sie damit auch genug produzieren können, um die wirtschaftlichen Absichten glaubhaft zu machen.

Der dritte Weg ist, sich eine Verschlussbrennerei zu kaufen. Dieses Vorhaben ist aber nicht mehr unbedingt für den Nebenerwerb geeignet. Es sei denn, Sie betreiben das als Hobby und es kommt Ihnen nicht auf das Geld an. Dann könnten Sie allerdings in Konflikt mit dem Zoll und dem Finanzamt kommen, die Ihnen die Sache nicht glauben. Verschlussbrennereien können Sie nicht einfach so selber

bauen oder im Internet bestellen. Diese müssen eine ganze Zahl von Anforderungen erfüllen, damit der Zoll bzw. das Finanzamt damit einverstanden ist. Daraus bedingt werden die Verschlussbrennereien selten eine Brennblase mit unter 100 Liter Volumen aufweisen. Denn es ist fast der gleiche Aufwand, eine Destille mit 20 Liter Blaseninhalt so einzurichten, dass der Fiskus damit zufrieden ist, wie das bei einer mit 200 Liter Blaseninhalt der Fall ist. Für den Beamten ist es auch kein Unterschied, ob er für 50 Liter Raubrand zum Abrechnen kommt oder für 500 Liter. Wenn Sie aber in dieser Größenordnung in die Brennerei einsteigen wollen, dann wenden Sie sich ohnehin an einen professionellen Hersteller, und der kennt sich damit aus und verkauft Ihnen die Anlage nur mit der richtigen staatlichen Abnahme, sodass Sie dabei immer auf der sicheren Seite sind.

**Seit dem 01.01.2018 gilt für den Hobbybrenner:**

Destille bis 2 Liter	meldefrei, keine Alkoholdestillation erlaubt
Destille über 2 Liter	Meldung von Verkäufer und Käufer an das Zollamt, keine Alkoholdestillation erlaubt
Destille über 2 Liter zur Geistdestillation aus versteuertem Alkohol (z. B. Gin )	Gewerbe anmelden, Genehmigung beantragen
Destille über 2 Liter zur Alkoholherstellung	Gewerbe anmelden, Genehmigung beantragen, die Beschränkung der Brennrechte ist entfallen, jeder kann eines bekommen,

	wenn ein wirtschaftlicher Grund dahinter steht
Verschlussbrennereien	wer so etwas vorhat, fragt am besten den Hersteller der Anlage

## Notlösung

Wenn Sie nur ein paar Liter produzieren möchten, dann bietet sich als Zwischenlösung an, dass Sie Ihr Obst selber einmaischen und an einen Lohnbrenner abgeben, der es für Sie brennt und versteuert. Was Sie im Einzelnen für Formulare ausfüllen und welche Auflagen Sie beachten müssen, teilt Ihnen der Lohnbrenner im eigenen Interesse dann genau mit. Hier ist rechtlich auch einiges im Umschwung, sodass Sie sich über die gerade aktuelle Lage dort informieren sollten, wo Ihr Obst gebrannt werden soll.

## Die Verschlussbrennerei

Große Brennereien, die also auch große Mengen Alkohol herstellen und daher für die Behörden interessant sind – 1 Liter reiner Alkohol wird je nach Art der Brennerei mit 10–13 Euro besteuert – betreiben eine sogenannte Verschlussbrennerei. Dabei sind die Anlagen so konstruiert, dass der Besitzer nicht an den Alkohol herankommt, weil alles mit Zoll-Plomben verschlossen ist. Zum Abschmecken gibt es einen Probenzieher, der bei jeder Probe einen Zähler betätigt, sodass der Zollbeamte weiß, wie viel Alkohol zum Probieren entnommen wurde. Der fertige Alkohol fließt durch ein Rohrleitungssystem in Auffangbehälter im Keller. Zu diesem Raum hat nur der Zoll einen Schlüssel. Hier stehen auch die Auffangbehälter für den Vor- und Nachlauf, also die Teile des Brandes, die im Regelfall verworfen werden. Sind die Behälter voll, kommt der Zöllner,

misst den Alkoholgehalt und die Menge, gibt den Alkohol frei und erstellt einen Steuerbescheid. Mit diesem Alkohol kann der Brenner dann machen, was er will. Meist kommt der Alkohol dann in eine zweite Brennblase, die nicht verschlossen ist und dies auch nicht zu sein braucht, weil darin nur versteuerter Spirit ein zweites Mal gebrannt wird.

Vorteil einer Verschlussbrennerei ist, dass rund ums Jahr gebrannt werden kann, die Menge nicht begrenzt ist und das Ausgangsmaterial zugekauft werden darf und nicht aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb stammen muss.

