



MANUELA SCHWAB – BRENNERIN UND MEDIENMAGNET

Die junge Geschäftsführerin Manuela Schwab führt in vierter Generation den Brennereibetrieb ihres Urgrossvaters in Oberwil bei Büren (BE). Als erste Frau in der Familie stieg sie 2017 in den Betrieb ein und weckte dadurch grosses Interesse in den Medien. Doch hinter der vielseitigen Betriebsleiterin steckt noch einiges mehr.

Das Interesse an der jungen Geschäftsführerin ist gross, denn in vierter Generation führt nun erstmals eine Frau den Betrieb. Doch dass der Ansturm zum 100-jährigen Jubiläum gleich derart ausfällt, überrascht selbst die medienerfahrene Brennerin. Knapp zehn Zeitschriften und TV-Stationen schrieben über Manuela Schwab und filmten sie bei

ihrer Arbeit. Die Beiträge erschienen bei TeleBärn, der Solothurner Zeitung, dem Grenchener und Bieler Tagblatt, aber auch im Blick und dem Schweizer Fernsehen. Sie alle nahmen den Weg ins Berner Seeland auf sich, um sie zu besuchen und zu porträtieren. Die Geschäftsführerin wundert sich: «In 80 Prozent der Fälle sind die Leute auf uns zu-

gekommen. Wir hatten sehr viele Anfragen anlässlich des Jubiläums. Doch es kamen auch viele Anfragen, da ich als Frau in diesem Beruf arbeite.» Augenscheinlich ist für sie: «Mein Vater arbeitete 40 Jahre in diesem Betrieb, doch bekam er nicht annähernd so viel mediale Aufmerksamkeit wie ich als Frau in dieser Branche.»



Abb. 1: Seit 2007 wird eine nachhaltige Holzschmelze betrieben. (© O+W)

Insgesamt sei es spannend zu beobachten, wie die verschiedenen Medien berichten. «Es gibt solche, die sehr darauf achten, was ich sage. Dabei kam es zu eigenartigen Rückfragen wie: «Aber dann sind sie ja schon mit Alkohol aufgewachsen?» Für eine in einer Brennerei gross gewordenen und hineingewachsenen Person eine Frage der speziellen Art. «Als ich sagte, ja natürlich, Alkohol gehört dazu, verkündete das Medium, dass sie das nicht so schreiben dürften.» Obwohl Manuela Schwab sanftmütig wirkt, beschreibt sie in ihrem Berner Dialekt klar und deutlich, dass sie es schade findet, wenn pauschalisiert behauptet wird, dass es lediglich aufgrund von Schnapsbrennereien Menschen mit Alkoholproblemen gäbe. Sie präzisiert, dass sie den richtigen Umgang mit Alkohol in ihrer Familie sehr früh kennengelernt habe und zudem die ganze Arbeit, die dahinterstecke, sehe.

ES MACHTE «KLICK»

Nach ihrer kaufmännischen Lehre und der angehängten Berufsmatura verliess Manuela das Berner Seeland und damit die elterliche Obhut. Während ihrer Reise machte es «click» und ihr wurde in der Ferne schlagartig bewusst, dass das, was sie zu Hause produzieren, sehr speziell ist. Es war der Moment, in dem ihr klar wurde, auf welches Ziel sie hinarbeiten wollte. Daraufhin folgte eine landwirtschaftliche Weiterbildung und das Sammeln von eigenen Erfahrungen in Koppigen bei Max Kopp. In seinen Kursen erfährt man alles rund ums Schnapsbrennen. Ausserdem ist Kopp mit seinem Fachwissen noch heute eine wichtige Ansprechperson. Zusätzlich besuchte Schwab die Universität Hohenheim in Deutschland. In unserem Nachbarsland ist die Brennereibranche grösser als hierzulande und bietet demzufolge auch mehr Aus- und

Weiterbildungsmöglichkeiten. Jetzt stimmte es für sie und sie konnte nicht zuletzt dank der Unterstützung ihres Mannes Lorenz, der als Linienpilot arbeitet, in den Betrieb ihrer Eltern einsteigen.

Ihr Urgrossvater brannte mit seiner Störenbrennerei der Zuckerfabrik Aarberg schon 1919 Schnaps in Oberwil und ihre Eltern bauten in den darauffolgenden Jahren einen stabilen Betrieb auf, investierten kontinuierlich. Die jetzige Geschäftsführerin beschäftigt sich mit der Versorgung von Früchten, klimatechnischen Fragen und gesetzlichen Rahmenbedingungen. «Der bürokratische Aufwand ist in den letzten 40 Jahren extrem gestiegen und es wird immer noch mehr.» Deshalb engagiert sich Schwab im Vorstand des Schweizer Brennerverbands mit dem Ziel, dass auch die nächste Generation noch arbeiten kann.

ANDERS UND DOCH GLEICH

Anfangs hatte die Unternehmerin Bedenken, den Betrieb als Frau zu führen. Es gibt Kunden, die bereits ihren Grossvater kannten. Doch bisher gab es keine Probleme. Auch wenn es anfangs Situationen gab, in denen nach dem Chef gefragt wurde, legte sich dieses Dilemma schnell. Schwab erklärt, dass es kein Problem sei, solange man über das er-

forderliche Wissen und Fachkenntnisse in der Brennereiszene verfüge. Sie erzählt: «Ich kann nicht behaupten, dass der Generationswechsel nur einfach war.» Ihre favorisierte Lösung: «Wenn ich brenne, ist mein Vater nicht anwesend, und wenn er brennt, ist es umgekehrt. Wir wollen uns nicht in die Quere kommen, und ich mache es logischerweise anders als mein Vater.»

Dennoch bezieht die Jungunternehmerin ihre Eltern in wichtige Entscheidungen mit ein und profitiert von deren langjähriger Erfahrung. «Sie haben ein grosses Wissen, das auch für mich eine gute Chance darstellt.» Gewappnet mit zahlreichen Eindrücken aus ihren Lernphasen, begegnet sie den Ideen ihrer Kundinnen und Kunden offen. Als ein Kunde beispielsweise auf zwei Tonnen Süsskartoffeln sass und diese verarbeitet haben wollte, haderte sie nicht lange, sondern machte sich an die Arbeit. Manuela arbeitet etwas pingelig, wie sie selbst zugibt. Und ihrer Mutter Elisabeth ist aufgefallen, dass sie gewisse Dinge genau gleich wie ihr Vater angeht.

Die bald zweifache Mutter findet es vorteilhaft, in einem familiären Betrieb zu arbeiten. «Wir können uns gut aufeinander abstimmen, sprechen miteinander, sind flexibel und möchten es in diesem familiären Rahmen



Abb. 2: Der Whiskyfass-Keller. (© O+W)

beibehalten. Bei einer saisonal abhängigen Produktion wie unserer ist es schwierig, Personal zu finden.»

REGLEMENTE POSITIV UMGESETZT

Betriebe wie der von Schwabs werden bezüglich Werbung und Steuern anders behandelt als Bier- oder Weinunternehmen. «Wir sind stark reglementiert, während bei Wein und Bier einiges erlaubt ist.» Doch Schwab sieht darin auch Positives und hat schon eine Antwort auf Hindernisse dieser Art parat: «Die gesetzlichen Vorgaben brachten uns auf die Qualitätsschiene: Wir müssen gute Qualität liefern und können mit den hohen Abgaben der Alkoholsteuer nicht irgendein Produkt abgeben.» Schlussendlich eine gute Entwicklung, findet sie. «Auch für unsere Branche.» Und sie doppelt nach: «Die strengen Gesetze können auch gute Aspekte mit sich bringen.»

BURGER ERHALTEN GRATIS HOLZ

Die Gegend rund um Oberwil besticht durch ihre gepflegten Höfe, blumenverzierte Fensterbalken, eine Käserei und Gasthöfe mit urchigen Namen, die ihre frischen ländlichen Gerichte anpreisen. Von hier ist sie «Burgerin», wie Manuela Schwab es nennt. Burgerin von hier zu sein bedeutet auch, einen gewissen Anteil an gratis Holz beziehen zu

Äpfel, dafür trumpften die Quitten mit stolzen 23 Tonnen auf. Erst wenn die Brände im Fass sind, wissen Schwabs, wie erfolgreich das Jahr war. In der Regel folgt ein gutes auf ein schlechtes Jahr.

In der Brennerei braucht es immer Äpfel, Zwetschgen und Pflaumen, doch werden diese Rohstoffe von lokalen Bauern nicht mehr oft geliefert. So setzten Schwabs einige Bäume einfachheitshalber gleich selbst. Auf den Feldern stehen neben 20- bis 100-jährigen Hochstämmern nun ganz frisch gepflanzte. Doch sind es allesamt Früchte, die zum Brennen geeignet sind. Die Sortenwahl gestalten sie selbstbestimmt und weitsichtig: «Wir wollten zum Beispiel Löhrpflaumen kultivieren und keine grossen, neumodischen Sorten ohne Aroma. Auch ältere Mostsorten interessieren uns.» Ein weiterer Vorteil von Bäumen in der eigenen Umgebung: «Wenn alles so nah ist, sehen wir die Krankheiten und Schädlinge und können auf diesem Wege die Ernte gut einschätzen.»

CHANCEN UND QUALITÄT

Angesprochen auf die zahlreichen Prämierungen ihrer Produkte stellt sich heraus, dass Schwab Preise und Auszeichnungen als Chance betrachtet, um nicht betriebsblind zu werden. Sie schätzt es, andere Meinungen zu

«Wir wollen nachwachsende und regionale Rohstoffe verwenden.»

können. Früher beheizten sie ihre Räumlichkeiten mit Holzkohle, entschieden sich aber 2007, auf Holzschnitzelleistung umzustellen (Abb. 1). «Wir wollten nachwachsende, regionale Rohstoffe verwenden.» Einst mussten sie brennen, um heizen zu können. Heute heizen sie auch das Wohnhaus mit der grossen Menge an Abwärme der Brennerei.

DIE EIGENEN BÄUME

Da der Betrieb zu 70 % eine reine Lohnbrennerei ist, ist die Produktion stark mit der saisonalen Erntemenge gekoppelt. Auch kleine Mengen wie 30 kg Kirschen oder 50 kg Quitten dürfen zur Verarbeitung vorbeigebracht werden (Abb. 3). Letztes Jahr gab es wenig

hören. «Insbesondere beim Whisky hat das Fass und die Lagerung (Abb. 2) einen grossen Einfluss und es ist schön, wenn man durch die Prämierungen sieht, dass dies auch gewürdigt wird, so vermeidet man die Routine.»

Ein Beispiel dafür ist die Verwendung von Zucker. In der Brennerei kommt Zucker nur bei Eier- oder Likörbränden zum Einsatz. Denn dort ist vom Lebensmittelgesetz her vorgeschrieben, wie viel Zucker enthalten sein muss. Die Schwabs arbeiten mit eingekochtem Birnen- oder Quittensaft, um möglichst wenig raffinierten Zucker zu verwenden. «Zucker verfälscht das Produkt», findet die Betriebsleiterin kritisch. «Obwohl die Kundschaft süsse Brände mag, sollte das Ur-




Abb. 3: Es werden auch Kleinmengen im Lohn verarbeitet. (© O+W)

produkt klar, unverfälscht, original und ohne Zucker sein. Da bin ich etwas traditionell eingestellt.»

BRENNERIN – EIN MÄNNERBERUF?

In ihrer Sektion gibt es einige Brennerinnen, doch ist der Beruf im Allgemeinen eher männerdominiert. Früher war dies noch deutlicher der Fall, da Frauen aufgrund der körperlichen Anstrengungen, insbesondere beim Umgang mit den bis zu 600-Liter-Holzfässern, Schwierigkeiten hatten. Die Arbeit war damals noch anstrengender als sie jetzt ist. Doch eines gilt bis heute: «Frauen haben einen guten Geschmackssinn und eine gute Nase.»

Trotz des Erfolgs und der medialen Aufmerksamkeit: Schwab weiss, wie wichtig die familiäre Unterstützung durch ihren Mann Lorenz Kamm und ihre Eltern Alfred und Elisabeth ist: «Ohne sie wäre das gar nicht möglich.» Sie bedauert, dass diese Tatsache in zahlreichen Medien oft übersehen und vorwiegend über ihre Person berichtet wird. «In keinem Betrieb steht der CEO allein dort. Auch dahinter muss alles funktionieren.» 

Andrea Caretta