

Schwarzbrennen von Alkohol

Die wirtschaftlichen Folgen des Krieges machten sich in den Jahren 1945 bis 1948 vor allem in einer großen Knappheit von Lebensmitteln und den Dingen des täglichen Lebens bemerkbar. Davon waren am schlimmsten die Menschen und Familien betroffen, die keine Landwirtschaft hatten und allein von den Zuteilungen auf Lebensmittelkarten ihr Leben bestreiten mussten.

Auf den Höfen wurde „schwarz“ geschlachtet und an vielen Stellen Alkohol selbst gebrannt. Die Menschen wollten sich nach der durchlittenen schweren Zeit amüsieren, hier bestand großer Nachholbedarf. Spirituosen gab es fast nur auf dem Schwarzmarkt oder sie wurden in illegaler Eigenproduktion hergestellt. „Gebrannt wird nirgendwo, doch getrunken wird überall“, hieß es damals ironisch..

Mit der Herstellung von alkoholischen Getränken ist der Mensch von alters her vertraut. In der Nachkriegszeit wurde hauptsächlich Schnaps aus der Zuckerrübe gewonnen. Die Rübe wurde klein geraspelt und die Raspeln gekocht, so dass eine Zucker-Wasser-Mischung entstand. Dieser ausgekochte Saft wurde durch Kochen weiter reduziert, es entstand zuckerreicher Rübensirup.

Die alkoholische Gärung ist ein Prozess, bei dem Zucker unter Ausschluss von Luft in Alkohol umgewandelt wird. Die biochemische Reaktion wird von Hefe geleistet. Verwendet man als Rohstoff Kartoffeln, muss die darin enthaltene Stärke durch Bildung einer Maische zunächst in Traubenzucker gespalten werden.

Zum Destillieren baute man sich Apparate verschiedenster Konstruktionen und Größen. Im Manteltopf oder Grapen mit fest verschraubtem Deckel (oft eine umgebaute Milchkanne) brachte man den vergorenen Rübensirup zum Kochen und leitete den Dampf dann zum Kühlen in ein weiteres Gefäß, in das Kupferrohrschlangen eingelötet waren.

Die illegalen Schnapsbrenner kannten sich gut und tauschten ihre Erfahrungen und Rezepte untereinander aus. Das Taschenbuch mit dem Titel „Der Spiritus“ von Adolf Hecht aus dem Jahr 1919 diente oft als Anleitung: „Die zu destillierende Masse sollte nie stark über 78° C, den Siedepunkt des Alkohols, erhitzt werden, da andernfalls etwas Wasser mit verdampfen und der Spiritus zu wenig Prozente haben würde. Da es aber unvermeidlich ist, dass etwas Wasser mit verdampft, der Spiritus mit hohen Prozenten aber reiner schmeckt, so empfiehlt es sich, den erzeugten schwachen Spiritus nochmals zu destillieren. Dies kann man so oft wiederholen, bis der Spiritus die gewünschten Prozente erhalten hat. Von Vorteil ist es, wenn man sich zum Messen des Destillats einen Alkoholmeter mit Meßglas besorgt.“

Der Schnaps wurde in Flaschen abgefüllt, die (wie die Brennanlage) so versteckt wurden, dass bei einer Hausdurchsuchung durch den Zoll nichts gefunden wurde. Beim Brennen selbst waren Wachen aufgestellt, die beim Nahen des Zollbeamten Alarm schlugen, denn auf das Schwarzbrennen wurden empfindliche Geldstrafen verhängt und die Brenngeräte wurden vom Zoll eingezogen.

Es ist nicht bekannt, dass in Elpersbüttel jemand beim Schwarzbrennen erwischt wurde.