

Was muss ich beachten, wenn ich mein eigenes Obst im Lohn brennen lassen möchte?

Wer darf brennen, bzw. Stoffbesitzer werden?

- Eine Person, die kein eigenes Brenngerät besitzt und die Obststoffe selbst gewonnen d.h. selbst erzeugt hat, und zwar als Eigentümer, Pächter oder Nießbraucher.
(Das Sammeln von wildwachsenden Beeren (z.B. Brombeeren, Heidelbeeren oder Schlehen) gilt als selbstgewonnen, nicht dagegen aufgelesenes Obst unter fremden Bäumen, geschenktes oder ersteigertes Obst.)
- In einem gemeinsamen Haushalt darf nur eine Person, in der Regel der Haushaltsvorstand, als Stoffbesitzer auftreten. Ist eine Person im Haushalt Brennereibesitzer, ist es einer weiteren Person nicht möglich als Stoffbesitzer aufzutreten.
- Eine aus Familienmitgliedern bestehende Erbengemeinschaft oder Gesellschaft des bürgerlichen Rechtes (GbR), die Grundstücke bewirtschaftet, darf als Stoffbesitzer auftreten. Die Mitglieder der Gemeinschaft oder Gesellschaft müssen der Zollverwaltung ein Mitglied benennen. Dieses darf dann als Stoffbesitzer, der im Betrieb gewonnenen Obststoffe, auftreten.

Wie viel Alkohol darf ich als Stoffbesitzer im Jahr herstellen?

- Als Stoffbesitzer steht mir im Jahr ein Kontingent von 50 Litern reinem Alkohol zu.

Wie funktioniert das Lohnbrennverfahren in der Obstabfindung?

- Bei der Erzeugung von Obstbränden werden pauschalierte Steuersätze auf eine geschätzte Menge Ausbeute erhoben. Übersteigt die tatsächliche Ausbeute den festgelegten Schätzwert, entsteht eine Überausbeute an Alkohol, für welche keine Abgaben bezahlt werden müssen.
So wird z.B. die Ausbeute, bei der Verarbeitung von 100 l Kirschenmaishe, auf den Ausbeutesatz von 5 l Alkohol festgesetzt. Tatsächlich kann z.B. die Ausbeute 6,5 l Alkohol/100 l Material betragen. Die Differenz von 1,5 l Alkohol verbleibt dem Stoffbesitzer

als sog. steuerfreie Überausbeute. Des Weiteren haben Brennerei- und Stoffbesitzer eine Steuervergünstigung durch § 131 Abs. 2 Nr. 1 BranntwMonG. Der Steuersatz wurde abweichend vom Regelsteuersatz von 1.303 Euro/100 l Alkohol auf 1.022 Euro ermäßigt.

Ich möchte mein Obst im Lohn in einer Obstabfindungsbrennerei brennen lassen. Wie gehe ich vor?

• Obst ernten und einmaischen

Die Früchte werden idealerweise im vollreifen Zustand geerntet, zerkleinert und in ein Fass gegeben. Wir empfehlen den Zusatz von Reinzuchthefen, um eine gute Durchgärung der Maische zu gewährleisten. Optional raten wir zur Verwendung von Enzymen für einen besseren Zellaufschluss. Bei Maischen mit niedrigem PH Wert, z.B. Birnen, ist der Einsatz von Combi Säure ratsam. Mit dem Einstellen des PH Wertes auf PH 2,8-3,1, kann die Stoffwechselfähigkeit und das Wachstum von Bakterien vermieden werden.

• Vergären

Die Gärung beginnt spätestens zwei Tage nach der Zugabe der Reinzuchthefen. Kontrollieren kann man deren Tätigkeit anhand des dabei entstehenden CO₂, welches über das Gärrohr aus dem Fass entweicht. Das Umrühren während des Gärvorgangs empfehlen wir nicht, da es dabei sehr leicht zu Verunreinigungen kommen kann. Die Gärung dauert je nach Obstsorte 4-6 Wochen.

Nach Beendigung der Gärung, kann die Maische zum Abbrennen angemeldet werden.

• Anmelden

Unsere Brennsaison dauert von Mitte Oktober bis April.

Um einen Brenntermin zu erhalten, kommen Sie bitte zu unseren Öffnungszeiten bei uns vorbei um Ihre Zollanmeldung auszufüllen.

Drucken Sie zur Vorbereitung bitte das Anmeldeformular aus und bringen es ausgefüllt mit.

Nach erfolgter Anmeldung erhalten Sie einen Brenntermin.

Einen Tag vor dem Brenntermin müssen die Maischefässer und das Leergut für den fertigen Brand angeliefert werden.

TIPP: Verwenden Sie als Leergut Kunststoffkanister und **keine Glasballons**, denn aus unserer Erfahrung ist der Transport in Kunststoffkanistern der Sicherste.

• **Brennen**

Beim Destillieren wird das Destillat in Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf aufgetrennt. Nur der Mittellauf kann zum Trinken verwendet werden. Soll der Brand auf Trinkstärke herabgesetzt werden? Wir setzen Ihren Brand auf die gewünschte Trinkstärke herunter. Den gewünschten Alkoholgehalt können Sie uns bei Anlieferung der Maische mitteilen.

• **Kosten**

Der Destillationsvorgang (max. 145 Liter Maische) kostet pauschal 95 Euro und ist bei Abholung des fertigen Brandes bar zu entrichten.

Für das Heruntersetzen des hochprozentigen Destillates auf Trinkstärke und die, damit notwendig gewordene, anschließende Filtration, berechnen wir 1,- € pro Liter Destillat.

Den Steuerbescheid, mit vorgedrucktem Überweisungsträger für die Entrichtung der entstandenen Kosten für die Alkoholsteuer, bekommen sie postalisch vom Zollamt zugeschickt.