

# Kartoffel-Brennereien...

... in der

## Spiritus, Schnaps und Schlempe: Alles aus der Knolle



Foto: Christen Wegand

Die Kartoffel-Brennerei in Testorf ist eine von neun im Landkreis Uelzen. Dass es so viele sind, liegt nicht nur an den Sandböden der Lüneburger Heide, die sich für den Anbau der Knolle so gut eignen. In ihrer Entstehungszeit, vor rund 100 Jahren, hatten Brennereien doppelten Nutzen: Sie verbrauchten nicht nur große Mengen Kartoffeln, sondern produzierten neben dem Alkohol auch Kartoffel-

schlempe, ein hervorragendes Mastfutter. Damit konnte man selbst in der Lüneburger Heide, eigentlich keine Domäne der Viehhaltung, Rinder und Schweine halten. Ein weiterer Vorteil: Der Mist der Tiere düngte die Felder, was vor Erfindung des Kunstdüngers ein echter Segen war. Eine Kreislaufwirtschaft.

### **Notbremse: Das Branntwein-Monopolgesetz**

Kein Wunder, dass bald zuviel Kartoffelgeist (Spiritus) produziert wurde. Weil man mit dem billigen Schnaps vielerorts die Landarbeiter entlohnte, war Alkoholismus ein ernstes Problem. Deshalb wurde 1922 das Deutsche Branntwein-Monopolgesetz erlassen. Bis heute kontingentiert es die Produktionsmengen und verschafft dem Staat hohe Steuereinnahmen.

### **Wie macht man aus Kartoffeln Alkohol?**

Etwa acht Kilogramm Kartoffeln braucht man für einen Liter Rohspiritus. Weil man die in den Kartoffeln enthaltene Stärke nicht direkt gären kann, muss man sie zunächst zu Zucker abbauen. Hierzu werden die Kartoffeln nach dem

Waschen gedämpft, so dass die Zellwände platzen und die eingelagerten Stärkekörner freigegeben. Den dadurch entstandenen Brei versetzt man mit Gerstenmalz, dessen Diastase (ein Enzym), die Stärke zur gärfähigen Maltose abbaut. Hefe schließlich lässt das Ganze gären und nach zwei bis drei Tagen eine Maische mit 7 bis 11 % Alkoholgehalt entstehen. Durch Destillation wird daraus 85%-iger Rohspiritus. Die vom Alkohol befreite Maische wird als Kartoffelschlempe bezeichnet.



Foto: Christen Wegand

In Kettelstorf, der größten Brennerei der Region, werden 3800 Hektoliter Rohalkohol pro Jahr erzeugt.

### **Was passiert mit dem Alkohol?**

Sämtlichen Rohspiritus kauft die Bundesmonopolverwaltung auf, die ihn in eigenen Brennereien nochmals veredelt. Hauptabnehmer ist die Branntweinindustrie, die durch Zugabe von Wasser, Zucker oder Aromen Spirituosen wie Kräuterlikör oder Wodka herstellt. Auch in vielen anderen (meist steuerbefreiten) Produkten ist Rohalkohol enthalten, zum Beispiel in Haarwasser, Frostschutzmitteln oder Hustensaft. Brennspiritus kommt sogar fast pur in den Handel, lediglich vergällt mit Aceton und Methanol, um Missbrauch zu verhindern.



Foto: Studio Stein Güntig

## LAND LEBEN Erleben

Informationstafeln wie diese finden Sie entlang der Radwege im Landkreis Uelzen.

Kontakt:  
HeideRegion Uelzen e.V.  
Tel: (0581) 7 30 40  
[www.heideregion-uelzen.de](http://www.heideregion-uelzen.de)

Gefördert durch den Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) und den Landkreis Uelzen.

