

Schiffbruch für Schweizer Schnapssteuer?



Das Parlament hat 2013 ein Spirituosen-Steuersystem beschlossen, das die Schweizer Obstbauern und Brennereien stärken würde. Jetzt will die vorbereitende Kommission des Ständerates plötzlich zurückkriechen. Nun werden Vorwürfe laut: Haben womöglich falsche Argumente die Kommission beeinflusst und verstösst deren Vorgehen gegen das Parlamentsgesetz? **3**

LAND | FRAUEN

„Ich lebte in einem Rausch“ **5**
 Vor einer Woche erlebte Ruth Breitenmoser aus Mosnang nur noch Jubel und Freude. Ihre Landfrauenkolleginnen hatten sie mit ihren Bewertungen zur Siegerin der achten Staffel „Landfrauenküche“ erkoren.

ZAHLEN | KURVEN **6**

Landwirte bauen immer mehr Raps an

Der Rapsanbau nahm in den letzten Jahren stark zu. In diesem Jahr wurde eine Rekordmenge geerntet.

KAUFEN | GENIESSEN **7**

Kabis: Vitaminreich durch den Winter

Als Vitaminspender für die kalten Wintermonate ist der Weisskabis ideal. Richtig zubereitet ist der Kabis auch für die Verdauung kein Problem.

Daten | Termine **8**

Agro | News **9**

Gezeichnet | Gelacht **9**

Hickhack um neue Schnapssteuer

Das Parlament hat 2013 ein Spirituosen-Steuersystem beschlossen, das die Schweizer Obstbauern und Brennereien stärken würde. Jetzt will die vorberatende Kommission des Ständerates plötzlich zurückkriechen. Nun werden Vorwürfe laut: Haben womöglich falsche Argumente die Kommission beeinflusst und verstösst deren Vorgehen gegen das Parlamentsgesetz?

Von Michael Wahl

Es sah gut aus für die Brennereien und Bauern: Im Rahmen der Totalrevision des Alkoholgesetzes sprachen sich im letzten Jahr zunächst der Ständerat und danach auch der Nationalrat im Grundsatz für eine neue Spirituosen-Besteuerung aus – gegen den Willen des Bundesrates. Mit der so genannten Ausbeutebesteuerung (siehe Kasten) wollte das Parlament die Schweizer Brennereien gegenüber der ausländischen Konkurrenz wettbewerbsfähiger machen und gleichzeitig einen Beitrag zum Erhalt der bedrohten Hochstamm-Obstbäume, die den Rohstoff für die Schnapsproduktion liefern, leisten.

So funktioniert die Ausbeutebesteuerung

Bei der Ausbeutebesteuerung schätzt die Verwaltung für jeden Rohstoff die Alkohol-Ausbeute. Diese wird dann zu einem ermässigten Ansatz besteuert. Holt ein Brenner mehr Alkohol raus, ist die Überausbeute steuerfrei, allerdings nur bis zu einer gewissen Schwelle. Wird diese überschritten, werden wiederum Steuern



Um die Ausbeutebesteuerung ist ein Hickhack entbrannt. (lid)

Kommission Steuermodell abschiessen

Nun droht das neue Besteuerungsmodell dennoch Schiffbruch zu erleiden. In der Wintersession, am 24. November, nimmt sich der Ständerat nochmals des Themas an. Die vorberatende Kommission (WAK-S) empfiehlt ihrem Rat eine Kehrtwende um 180 Grad: Die Ausbeutebesteuerung soll ersatzlos gestrichen werden.

Woher rührt der plötzliche Gesinnungswandel?

fällig. Das Brennereigewerbe erhofft sich mit der Ausbeutebesteuerung mehr Wettbewerbsfähigkeit gegenüber der ausländischen Konkurrenz. Der Marktanteil von einheimischen Spirituosen beträgt derzeit gerade noch 17 Prozent, in den 1980er Jahren waren es noch 80 Prozent.

Gutachten gegen Gutachten

Rückblende: Nachdem beide Räte der Ausbeutebesteuerung zugestimmt haben, präsentierte die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) ein Gutachten von Professor René Matteotti (Uni Zürich), der zum Schluss kam, dass die Ausbeutebesteuerung gegen die Verfassung und gegen Völkerrecht verstosse.

Von einem möglichen Scheitern der Ausbeutebesteuerung aufgeschreckt, gab der Schweizer Bauernverband bei Professor Rainer Schweizer (HSG St. Gallen) ein ergänzendes Gutachten in Auftrag. Dieser monierte, dass Matteottis Gutachten unvollständig sei und auf einer verkürzten Betrachtungsweise beruhe. Schweizer kam zum Schluss, dass die Ausbeutebesteuerung verfassungs- und völkerrechtskonform umgesetzt werden kann, wenn punktuelle Anpassungen gemacht werden (siehe Kasten). Damit stand Gutachten gegen Gutachten.

Wahrheitswidrige Behauptungen?

Die WAK-S lud deshalb Mitte Oktober 2014 beide Rechtsprofessoren zu einer Anhörung ein. Dem Vernehmen nach fuhr Matteotti neues Geschütz gegen die Ausbeutebesteuerung auf: So behauptete er aufgrund von Material, das ihm die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) lieferte, dass Brenner gegenüber der geschätzten Ausbeute bis doppelt so viel Alkohol aus den Rohstoffen holen könnten. Die Steuer sei deshalb unzulässig, weil degressiv und somit verfassungswidrig.

Laut Branchenkennern sind die Aussagen Matteottis falsch, die geschätzte und tatsächliche Ausbeute lägen sehr nahe beieinander. Bei der an der Sitzung präsentierten Grafik handle es sich um ein theoretisches Modell, das mit der Praxis in keiner Weise übereinstimme. Kritisiert wird, dass Vertreter der EAV, die an der Sitzung anwesend waren, diese Behauptungen nicht korrigiert haben.

Die EAV lässt die Kritik nicht gelten. „Die Ausbeutebesteuerung ist degressiv, weil die steuerliche Belastung je Liter rei-

nen Alkohols abnimmt, je mehr Alkohol produziert wird“, sagt Marianne Weber von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Massenproduktion werde dadurch belohnt. „Demgegenüber erfahren Brenner, die auf kleine Ausbeuten und somit auf Qualität setzen, eine höhere steuerliche Belastung; sie kann schlimmstenfalls sogar über dem heutigen Steuersatz von 29 Franken liegen.“

Verstoss gegen das Parlamentsgesetz

Auf Kritik stösst auch das Vorgehen der WAK-S, welche nun als Ergebnis der Kommissionssitzung die Ausbeutebesteuerung gänzlich in Frage stellt. Für Markus Ritter, Präsident des Schweizer Bauernverbandes und Mitglied der WAK-N, handelt es sich dabei um einen Verstoss gegen das Parlamentsgesetz. Unterstützung erhält er von Rechtsprofessor Rainer Schweizer. „Ständerat und Nationalrat haben der Ausbeutebesteuerung im Grundsatz zugestimmt, deshalb können gemäss Parlamentsgesetz nur noch die verbleibenden strittigen Punkte behandelt werden.“ Mit anderen Wor-

ten: Die Ausbeutebesteuerung ist beschlossen, nun geht es lediglich um die Frage, wie diese ausgestaltet werden soll. Eine erneute Grundsatzdebatte über die Ausbeutebesteuerung hätte laut Schweizer einen Rückkommensantrag vorausgesetzt. Einen solchen gab es tatsächlich. Nur wurde er vom Nationalrat abgelehnt.

Ein Ausweg besteht laut Schweizer noch, um die Ausbeutebesteuerung zu kippen: Der Parlament kann das Spirituosen-gesetz gänzlich versenken.

michael.wahl@lid.ch

So ist die Ausbeutebesteuerung rechtens

Gemäss Gutachten von Professor Matteotti ist die Ausbeutebesteuerung verfassungs- und völkerrechtswidrig, unter anderem, weil in- und ausländische Destillate unterschiedlich besteuert werden. Solche Eingriffe seien zulässig, wenn sie im öffentlichen Interesse geschehen. Zu diesem Schluss kommt Professor Rainer Schweizer in seinem ergänzenden Gutachten. Bei der Ausbeutebesteuerung sei das der Fall, weil mit ihr ökologische (Erhalt Hochstamm-Obstbäume) und strukturpolitische Ziele (Erhalt bedrohter

Brennereien) verfolgt werden. Alternativen zur Ausbeutebesteuerung seien wenig tauglich. Die Ausbeutebesteuerung müsse aber verhältnismässig ausgestaltet sein. Schweizer schlägt deshalb unter anderem vor, dass die Ausbeutebesteuerung periodisch auf ihre Wirksamkeit überprüft werden soll. Zudem solle sie nur bei ökologisch produzierten, einheimischen Früchten zur Anwendung kommen.

„Ich lebte in einem Rausch“

Vor einer Woche erlebte Ruth Breitenmoser aus Mosnang nur noch Jubel und Freude. Ihre Landfrauenkolleginnen hatten sie mit ihren Bewertungen zur Siegerin der achten Staffel „Landfrauenküche“ erkoren.

Martin Brunner

Unterdessen ist bei Ruth Breitenmoser der Alltag wieder eingeleitet. Sie sitzt zufrieden im Wohnhaus in Mosnang, zu dem ihr Mann Mario 160 Rundhölzer aus seinem eigenen Wald beigetragen hat.

Am vergangenen Samstagabend allerdings veränderte ein Augenblick zumindest für ein paar Tage ihr Leben. Als der Moderator Nick Hartmann in der Finalsendung der Landfrauenküche am Schweizer Fernsehen das goldene Couvert öffnete, stand dort ihr Name. „Ich war total überwältigt und lebte ab diesem Moment wie in einem Rausch“, erzählt sie. „Ich fühlte mich als die glücklichste Frau der Welt. Die Gratulationen und Presstertine am Abend selber wollten nicht aufhören.“ Das ging sogar so weit, dass im Hotellift bereits eine Karte mit Glückwünschen hing und im Zimmer eine Flasche Champagner bereitstand. Im gleichen Atemzug fügt sie aber an: „Alle sieben Frauen sind die Siegerinnen. Was alle geleistet haben, ist einmalig.“

Alpenromantik pur

Das Schweben auf Wolke sieben dauerte zu Hause in Mosnang einige Tage. Gratulationen von überall her trafen ein, auch über ihren Mann, der als Zustellbeamter bei der Post arbeitet. „Ich freue mich riesig, dass meine Frau diese Herausforderung ange-



Ruth und Mario Breitenmoser geniessen die vielen positiven Reaktionen auf den Sieg in der Landfrauenküche. (mab)

nommen und sogar gewonnen hat „“, erzählt er. „Viele gaben mir auf meinen Touren Glückwünsche für sie mit.“

Was genau den Ausschlag für den Gewinn gegeben hat, weiss Ruth Breitenmoser nicht genau. Die Heusuppe zur Vorspeise und der Waldbeerenschaum mit Schlorziffladen zum Dessert sind bei ihren Kolleginnen zwar gut angekommen, der Rehrücken als Hauptspeise allerdings etwas weniger. Dafür waren sie begeistert von der Atmosphäre auf der Meiersalp. „Wir erlebten Alpenromantik pur“, erzählt sie. „Die Frauen waren begeistert. So geht es vielen Gästen. Sie verlieben sich sofort in diese Alp.“

Für Glücksgefühle hat auch die Arbeit mit dem Fernsehen gesorgt. Ruth und Mario Breitenmoser erinnern sich gerne an diese Zusammenarbeit. „Mit der Zeit waren wir wie eine Familie“, betonen sie. „Dass dabei auch noch eine Kamera lief, vergassen wir schnell. So konnten wir unseren Alltag zeigen.“

16-seitiges Drehbuch erstellt

Der Weg zum Sieg war für Ruth Breitenmoser nicht ganz einfach. Das begann mit der Anmeldung. Eine Freundin ihrer Tochter brachte sie auf die Idee. „Ich kannte die Sendung gar nicht“, sagt sie. „Doch als ich die Staffeln angeschaut hatte, wollte ich diese Herausforderung annehmen und ich meldete uns an.“ Mehr als einmal kamen die Fernsehleute für ihre Abklärungen, vor allem auch auf der Alp. „Als dann die Zusage kam, machte ich Freuden sprünge.“

Als nächstes beschäftigte sie die Auswahl des Menüs. Eigentlich wollte sie ein gefülltes Kaninchen kochen, eine ihrer Spezialitäten. Doch das passte nicht ganz ins Konzept des Fernsehens. Sie hat sich drein geschickt und den Rehrücken dreimal zur Probe gekocht. „Ich fand heraus, dass er mit 33 Minuten bei 65 Grad am besten wird.“

Am Drehabend harmonierten Ruth Breitenmoser und ihre Tochter Corina Meuli als Helferin gut und erlebten einen fröhlichen Abend. „Obwohl, meine Tochter ist

die Perfektionistin, ich bin eher etwas chaotisch und spontan. Sie hatte zum Beispiel ein 16-seitiges Drehbuch mit den Einkaufslisten und allem Notwendigen geschrieben. Das war uns eine grosse Hilfe.“ Dies war umso wichtiger, als die beiden fernab von jedem Geschäft auf der Meiersalp kochten. „Der Tag war letztendlich so genial, dass meine Tochter und ich uns so oder so als Siegerinnen fühlten.“

Glückliche Älpler

Ruth Breitenmoser war 33 Jahre lang bei der Post angestellt. Heute ist sie Familienfrau, der sehr viel an ihrer Familie liegt, und Älplerin. Mario Breitenmoser ist Zustellbeamter bei der Post und ebenfalls Älpler. Mit der Meiersalp, sie gehört dem landwirt-

schaftlichen Verein Untertoggenburg, haben sich die beiden vor sieben Jahren einen Herzenswunsch erfüllt.

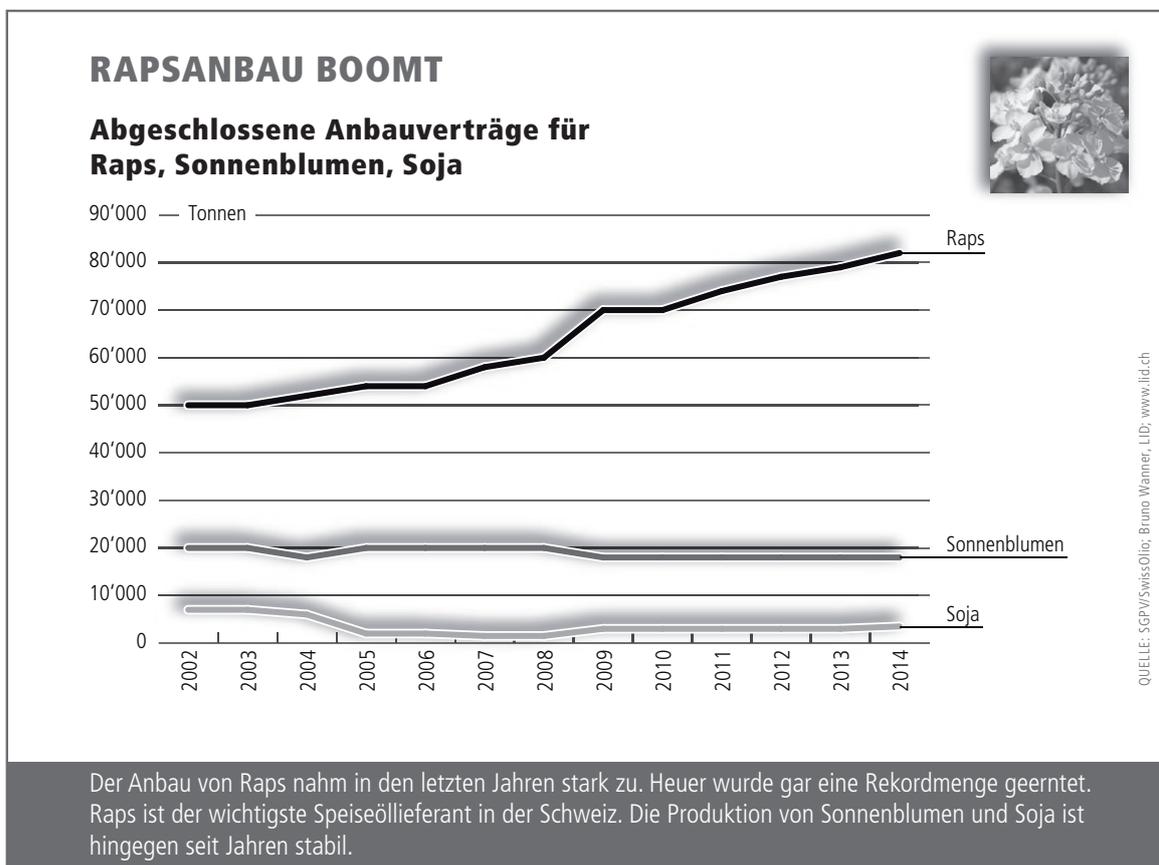
Die Alp beschäftigt sie vom 1. Mai bis 31. Oktober im Vollamt. Ruth Breitenmoser ist zur Hauptsache zuständig für das Restaurant und die Küche. Mario Breitenmoser kann sich seinen Lieblingstieren widmen. „Wir betreuen rund 50 Mutterkühe von Urs Grob aus Libingen und 35 Aufzuchtrinder von verschiedenen Bauern“, sagt er. „Vor allem wenn die Rinder an einen Laufstall gewöhnt sind, müssen wir am Anfang viel Geduld aufbringen, weil sie bei uns angebunden werden. Diese Arbeit auf der Alp ist für uns aber extrem befriedigend.“ Auch vier Kaninchen, zwei Ziegen, drei Hühner und der Kater Jacko gehören zur Tierschar.

So wird die Meiersalp die beiden auch in Zukunft in Beschlag nehmen.

Ungefähr drei Jahre werden sie voraussichtlich noch weitermachen, denn langsam nähern sie sich der Pension und die Beanspruchung während der Saison ist gross. Gerne würde Ruth Breitenmoser wieder etwas mehr wandern im Sommer. „Doch die Reaktionen der Gäste sind so positiv, dass wir es nicht übers Herz brächten, jetzt einfach aufzuhören. Viele haben sich schon angemeldet für die nächste Saison. Wir freuen uns auf viele schöne Momente.“

redaktion@lid.ch

ZAHLEN | KURVEN



Vitaminreich durch den Winter – der Kabis



VSGP

mw. Als Vitaminspender für die kalten Wintermonate ist der Weisskabis ideal. Richtig zubereitet ist der Kabis auch für die Verdauung kein Problem.

Die Kohlfamilie ist gross: Dazu gehören die Kopfkohlarten mit dem Weisskohl, dem Rotkohl und dem Wirz, Feder- oder Grünkohl, Spitzkohl, Chinakohl, Rosenkohl, Blu-

menkohl und Broccoli, aber auch Kohlrabi, Bodenkohlrabi (auch Steckrübe genannt) oder die Herbstrübe. Alle diese Gemüse gehören zu den Kreuzblütlern und stammen vom Wildkohl ab. Diesen kannten schon die alten Griechen und Römer, heutzutage findet man ihn noch im Mittelmeerraum und an der Atlantikküste.

Mehr Vitamin C als Orangen

Hier soll es aber in erster Linie um den Weisskohl oder Weisskabis gehen. Für die Wintermonate ist er ein guter Vitaminspender und enthält vor allem die Vitamine B1, B2 und C. Von letzterem liefert der Weisskabis sogar mehr als Orangen.

Kabis ist in der Küche vielseitig verwendbar: Man kann ihn roh essen, fein ge-

Tipp der Woche

Das ideale Gewürz für Weisskabis ist Kümmel, es wirkt den Blähungen entgegen. Es passen aber auch Paprika und Curry und, wenn es ganz exotisch sein darf, Ingwer und Sojasauce.

schnitten als Salat, gedämpft in Eintopfgerichten oder gefüllte Krautwickel. Am meisten wird er wohl als Sauerkraut gegessen. Dieses soll vor über 2000 Jahren erfunden worden sein und auch der Mongolenkönig Dschingis Khan soll davon geschwärmt haben. Sauerkraut enthält nicht nur alle gesunden Inhaltsstoffe des Kabis, es ist darüber hinaus ein Leichtgewicht punkto Kalorien und somit ideal für Linienbewusste.

Auch in der Volksheilkunde hat der Kabis seinen Platz: So wird erzählt, dass der Saft des Weisskabis gegen Magengeschwüre helfen soll. Und die gepressten Blätter sollen aufgelegt auf Wunden schnelle Heilung bringen. Zudem verschafft Sauerkrautsaft Linderung bei Verdauungsbeschwerden.

Blähungen müssen nicht sein

Der Kabis kann Blähungen verursachen, allerdings nur, wenn er gekocht wird. Roh blähen die Kohlarten nicht, gekocht verlieren sie die blähende Wirkung, wenn man sie kurz im Salzwasser kocht, das Wasser abschüttet und dann fertigkocht. Zu Hause im Kühlschrank kann der Weisskabis bis zu zwei Wochen aufbewahrt werden, wenn er bereits angeschnitten ist, rund eine Woche, die Schnittflächen sollten dabei mit Frischhaltefolie abgedeckt werden.

Brie-Canneloni

Für 4 Personen



1 Gratinform von ca. 24x27 cm.
4 EL Weisswein oder Gemüsebouillon; 1 TL Maisstärke; ½ EL grobkörniger Senf; 4-6 Bärlauchblätter, fein geschnitten; Pfeffer aus der Mühle; 200 g Brie Suisse gewürfelt. 1 Zwiebel, gehackt; Butter; 100 g Weisskabis, gerüstet, fein geschnitten; 1 dl Gemüsebouillon; 150 g Rüebl, gerüstet, fein gewürfelt; 100 g Lauch, gerüstet, in feine Ringe geschnitten; 2 TL Thymianblättchen; Salz.
200 g Lasagneblätter, vorgekocht, auf

Küchentuch ausgelegt; 2 dl Gemüsebouillon; 30 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten; 50 g Sbrinz AOP, gerieben. Wein, Maisstärke, Senf, Bärlauch und Pfeffer verrühren. Brie daruntermischen. Zwiebel in Butter andämpfen. Kabis beifügen, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, 10 Minuten garen. Rüebl, Lauch und Thymian dazugeben, 10-12 Minuten knapp weich dämpfen, salzen. Wenig Gemüse und marinierten Brie auf die Lasagneblätter verteilen, aufrollen. In die ausgebutterte Form legen. Bouillon dazugiessen. Butter darauf verteilen, Sbrinz darüberstreuen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten überbacken.

Quelle: www.swissmilk.ch/rezepte

Bilder zu Kaufen | Geniessen können bei der Redaktion bestellt werden. redaktion@lid.ch

November 2014

Mo 17.11.	10.00	Medienzentrum Bundeshaus	Präsentation Agrarbericht 2014	www.blw.admin.ch
Di 18.11.		HAFI, Zollikofen	Profi-Lait-Forschungstag	www.profi-lait.ch
Di 18.11.	11.00	Brauerei Baar, Baar	Medienkonferenz Schweizer Brauerei-Verband	www.bier.ch
Mi 19.11.	10.15	Kongresshaus, Zürich	Delegiertenversammlung Braunvieh Schweiz	www.braunvieh.ch
Do 20.11.		Kursaal, Bern	Delegiertenversammlung Schweizer Bauernverband SBV	www.sbv-usp.ch
Do 20.11.		ZHAW, Wädenswil	Zukunft des Brotes: Fakten zwischen Romantik, Technologie und Wissenschaft	www.ilgi.zhaw.ch/ lebensmitteltagung
Do 20.11.		Willisau	Tagung „Start-ups im Agro-Food-Bereich“	www.alinet.ch
Fr 21.11.		Plantahof, Landquart	Zukünftige Perspektiven der Berglandwirtschaft	www.agroscope.ch
Di 25.11.	10.15	Stade de Suisse, Bern	Qualitätstagung Weizen	www.swissgranum.ch
Di 25.11.		Bern	Ausserordentliche Delegiertenversammlung Schweizer Milchproduzenten (SMP)	www.swissmilk.ch
Mi 26.11.	11.00	Vianco Arena, Brunegg	Delegiertenversammlung Swissgenetics	www.swissgenetics.ch
Do 27.11.	18.00	Forum St. Peter, Zürich	17. Lifefair Forum „Lebensmittelknappheit: Kinder, das Essen ist fertig!“	www.lifefair.ch
Do 27.11.		Olten, Hotel Arte	Delegiertenversammlung IP Suisse	www.ipsuisse.ch
Do 27.11.		Zürich	Stiftung für das Tier im Recht: Analyse der Schweizer Tierschutzstrafpraxis 2013	www.tierimrecht.org
Fr 28.11.	9.00	Bern	Delegiertenversammlung Swisspatat	www.kartoffel.ch
Fr 28.11.		Bern	Verleihung des AgrarKulturerbe-Preises	www.histoierurale.ch

Dezember 2014

Mo 1.12.		Kultur-Casino, Bern	Ethischer Umgang mit Fischen	www.ekah.ch
Di 2.12.		Kursaal, Bern	Delegiertenversammlung Swissherdbook	www.swissherdbook.ch
Fr 5.12.		Ebenrain, Sissach	Generalversammlung Bauernverband beider Basel	www.bvbb.ch

Neues aus der Land- und Ernährungswirtschaft gibts auch täglich auf lid.ch: Die Agro-News

Die Agro-News finden Sie tagesaktuell unter lid.ch oder unter www.landwirtschaft.ch. Dort können Sie auch den Agro-Newsletter abonnieren, mit dem wir Sie an jedem Arbeitstag kostenlos bedienen.

Freitag, 7. November

Nationalratskommission will bei der Landwirtschaft nicht sparen

ZMP-Tagung: Käsebranche muss Kräfte bündeln

Geneviève Gassmann wechselt von Grangeneuve zur Fenaco

Mit Pilzgenen gegen Pilze vorgehen

Alois Huber als SBV-Vorstand nominiert

Copa-Cogeca sieht EU-Reissektor in Gefahr

Australische Käserei lanciert Kamelkäse

Montag, 10. November

Obstverband lehnt Ecopop-Initiative ab

Zäziwil: Verunreinigtes Fungizid war für Bienensterben verantwortlich

Emmentaler AOP erhält die internationale Auszeichnung „Peak of Quality“

OGG: Simon Bichsel als Präsident bestätigt

SwissSkills sollen wieder in Bern stattfinden

Japan : Müde Kühe produzieren weniger Milch

Dienstag, 11. November

Pascal Forrer neu im Verwaltungsrat der Agrisano

Agroscope plant Feldversuch mit Gentech-Kartoffeln

Zürich: Bauern fordern beim Gewässerschutz pragmatisches Vorgehen

Getreideproduzenten fühlen sich vom Bund übergangen

Nationalratskommission will höheren Zolltarif für Würzfleisch-Importe

Srakla feiert 20-jähriges Jubiläum

Mittwoch, 12. November

Tilsiter: Mit neuer Marke den Export ankurbeln

Solothurner Bauern sind gegen Pistenverlängerung

Ernährungssicherheit: Sals weist Gegenentwurf des Bundesrates zurück

Bund ergreift Massnahmen gegen Geflügelpest

Pascal Forrer neu im Verwaltungsrat der Agrisano

Donnerstag, 13. November

Jacques Bourgeois will in den Ständerat

Bio Suisse: Neutrale Haltung gegenüber Unterterre-Initiative

Solothurner Bauern lehnen Ecopop-Initiative ab

Indien und USA einigen sich - neue Hoffnung für die WTO

USA: Monsanto zahlt 2,4 Mio Dollar an Weizenproduzenten

GEZEICHNET | GELACHT

