

Pulvermost statt Schnaps. Hans Müller und der Schweizerische Verband Abstinenter Bauern

Peter Moser. Das Bioforum Schweiz ist die Nachfolgeorganisation der Schweizerischen Bauernheimatbewegung (BHB), die man im 20. Jahrhundert unter dem Namen Jungbauern kannte. Ihre Ursprünge hat die Jungbauernbewegung im 1923 von Hans Müller (1891–1988) gegründeten Schweizerischen Verband Abstinenter Bauern (SVAB). Dieser setzte sich für einen Verzicht auf den Konsum von alkoholischen Getränken im bäuerlichen Milieu ein und prägte die in den 1920er Jahren aufkommende, in der Gesellschaft breit verankerte Bewegung für eine alkoholfreie Verwertung von Obst.

Wie viele andere Bauernsöhne im Kanton Bern hatte sich Hans Müller im frühen 20. Jahrhundert nach Abschluss des Lehrerseminars Hofwil an der Universität Bern zum Sekundarlehrer ausbilden lassen. Nach dem Studium wirkte er als Lehrer an der Sekundarschule in Grosshöchstetten und verfasste gleichzeitig eine botanische Dissertation über die Ökologie in den Karrenfeldern des

Sigriswilergrabens. Dass sich Müller unmittelbar nach Abschluss der Ausbildung in der Abstinenzbewegung zu engagieren begann, hatte auch ganz persönliche Gründe. Er habe in seiner Kindheit «in einem schönen Ementaler-Bauernheim» selber erfahren, dass die «Trunksucht mit all ihren furchtbaren Folgen, mit jenem Meer von Tränen unglücklicher Frauen und Kinder» auch «vor dem Bauernhause nicht halt» mache, schrieb und sagte er immer wieder. «Alles was ich auf diesem Gebiet tue, ist ein Einlösen meines Versprechens, das ich einst meiner Mutter gab».¹

Gegen Alkohol und für «Bauernheimat»

Schon an der Gründungsversammlung des SVAB am 15. Juli 1923 in Luzern beschlossen die Initianten, ein eigenes Publikationsorgan herauszugeben. Die erste Nummer des Vorspanns, wie das in der Folge alle zwei Monate gedruckte Blatt hiess, erschien am 7. September 1923. Redigiert wurde es von Hans Müller, der auch das Sekretariat des SVAB führte und so rasch zum bekanntesten Exponenten des Verbandes wurde. Vier Jahre später hatte der Vorspann bereits eine Auflage von mehr als 10'000 Exemplaren. Vom November 1926 an enthielt das Blatt zudem eine Bauern-Heimat genannte Beilage. Herausgegeben wurde der Vorspann bis Ende 1930 vom SVAB, danach von der Zentralstelle für Bäuerliche Jugend-Kultur und Fürsorgearbeit, in der Müller ab dem Herbst 1927 seine vielen nebenamtlichen Tätigkeiten bündelte. Seine Stelle als Sekundarlehrer gab der mittlerweile mit Maria Bigler verheiratete im gleichen Jahr auf, weil ihn der SVAB anstellen konnte. In der Folge konzentrierten sich Hans und Maria Müller-Bigler jedoch immer stärker auf die Jugendbildungsarbeit und den Aufbau von Junges

Bauernland genannten Ortsgruppen, die sich zur organisatorischen Basis der Bauernheimatbewegung entwickelten. Der SVAB als Verband hingegen war kaum mehr aktiv, seine Mitglieder schlossen sich den Ortsgruppen der Bauernheimatbewegung an, in der der Konsum von Alkohol verpönt blieb.

Im SVAB aktiv waren vor allem Fürsorger, Bauern, Pfarrer und Lehrer wie Müller. Dieser hielt im In- und Ausland Vorträge und schrieb Artikel. Zu den Aktivitäten der Exponenten gehörten auch die Betreuung von Suchtkranken und deren Familien. Zudem wurden Trinker zur Unterzeichnung von Enthaltensamkeitsverpflichtungen angehalten. In enger Zusammenarbeit mit anderen Abstinenzorganisationen (vgl. Kasten) führte der SVAB auch Kurse durch. In diesen wurde nicht nur gegen den Konsum von Alkohol argumentiert, sondern auch die alkoholfreie Verwertung von Obst propagiert, das bislang hauptsächlich gebrannt wurde.

Die Herstellung von Alkohol war im 19. Jahrhundert auch deshalb so populär geworden, weil das Brennen die einfachste und sicherste Form der Konservierung von Obst war, das höchstens einmal pro Jahr, dann aber in grossen Mengen anfiel. Süssmost wurde zwar schon lange hergestellt und getrunken, aber jeweils nur für kurze Zeit, weil er nicht haltbar war. Erst als sich in den 1920er Jahren eine Vielzahl an Exponentinnen von der Lebensreformbewegung über die Abstinenzorganisationen bis hin zu technik- und chemieaffinen Düftlern und Handwerkern mit der Haltbarmachung von Süssmost zu beschäftigen begann, entwickelte sich die Süssmosterei zu einer «neuen Industrie» und einer valablen Alternative in der Verwertung von Obst.

Chemische Konservierung als Option

Eine Übersicht über die im frühen 20. Jahrhundert entwickelte Vielfalt an Verfahren, Techniken und Apparaten zur Haltbarmachung von Süssmost bot das von Hans Müller im Auftrag des SVAB herausgegebene



Fotos: agrararchiv.ch

¹ Für mehr Informationen zu den im Text erwähnten Personen vgl. das Online-Portal Personen und Institutionen des AfA. Und Filme zum Obstbau, zur Herstellung von Süssmost und zur Elektrifizierung der Landwirtschaft sind im Online-Portal Filme des AfA einsehbar (www.agrararchiv.ch).



Handbuch «Der Bauer und sein Obst», das 1926/27 in mehreren Auflagen erschien. Erworben, verteilt und gelesen wurden die insgesamt 13'000 Exemplare nicht nur von Exponenten der Abstinenzbewegung, sondern auch von Bäuerinnen, Mostereien, Erfindern und Gewerblern, die nach Wegen suchten, um den Süßmost von einer Ernte bis zur nächsten haltbar zu machen. Die praktizierten Verfahren und eingesetzten Geräten kamen unterschiedlichen Bedürfnisse nach, aber es gab auch Auseinandersetzungen um die Frage, ob sich die einzelnen Verfahren überhaupt eigneten. Besonders umstritten war das «chemische Mosten», bei dem der frische Most mit Natriumbenzoat angereichert wurde, um ihn sowohl frisch zu halten als zugleich auch haltbar zu machen (dieser Stoff hindert Hefen und Bakterien an der Vermehrung und wird bis heute als Konservierungsmittel eingesetzt).

Im Handbuch «Der Bauer und sein Obst» verfasste Müller das Kapitel über das «Sterilisieren der Säfte mit chemischen Mitteln, in erster Linie mit Natriumbenzoat» gleich selber. Zuerst wies er darauf hin, dass das «sogenannte chemische Sterilisieren der Obst- und Traubensäfte» sehr umstritten sei und plädierte dann dafür, die ganze Sache «nicht mit ein paar alten Schlagworten wie «gesundheitsschädlich», «Beigeschmack»

und was dergleichen Dinge mehr» seien, zu erledigen. Er wies darauf hin, dass in einer Umfrage bei Leuten, die ihren Most im Herbst 1926 mit Natriumbenzoat sterilisiert hatten, 230 dem Lieferanten des Pulvers ihre Erfahrungen über die Auswirkungen dieses Verfahrens berichteten. 79% der Antwortenden waren mit den erzielten Resultaten «sehr zufrieden», 17% gaben an, sie hätten Probleme bei der Haltbarkeit oder die Entwicklung eines unerwünschten Beigeschmacks festgestellt und bei 4% waren die Bemühungen für die Katz, weil der Most zu gären begann oder in Essig übergang.

Zudem publizierte Müller in seinem Artikel zustimmende Stellungnahmen bekannter Persönlichkeiten aus dem Obstbereich, die über ihre Erfahrungen beim Einsatz von Natriumbenzoat berichteten. So schrieb Hans Spreng, der als Leiter der bernischen und der schweizerischen Zentrale für Obstbau in Oeschberg wirkte und an der dortigen Gartenbauschule als Fachlehrer für Obst- und Gemüsebau unterrichtete, sein «mit Natriumbenzoat behandelter Obstwein» sei wie «frischer Most» gewesen. Die Schüler hätten ihn mit Vorliebe getrunken und Besucher hätten noch im Dezember mit Erstaunen gefragt, ob es sich wirklich um «frisch hergestellten Süßmost» handle. Er sei sonst «kein Freund von chemischen Zusätzen oder Kunstprodukten», schrieb der Vater des «Oeschbergschnitts» weiter, aber hier glaube er, gestützt auf seine präzisen Beobachtungen, «dass ein gutes, einfaches und billiges Konservierungsverfahren» vorliege.

Hans Müllers Engagement für das «chemische Mosten» basierte auch auf Resultaten aus einem grossangelegten Versuch mit dem Einsatz von Natriumbenzoat, den Albert Widmer, der Vorstand der chemischen Abteilung der Eidgenössischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil, ab 1923 durchführte. Widmer berichtete, dass der Konsum von Natriumbenzoat im Süßmost selbst «für schwächliche Personen» nicht gesundheitsschädlich sei, wie immer wieder behauptet werde. In der Trinkerheilstätte Ellikon an der Thur sei «seit Jahren Benzoasaft an die Insassen abgegeben und von der Vorsteherfamilie fortgesetzt genossen» worden, ohne dass irgendwelche gesundheitsschädigende Wirkungen bemerkt worden seien. Auch er selber habe, schrieb Widmer, in den letzten Jahren gleich wie seine Frau und seine Kinder ohne irgendwelche Schädigungen «mit Natrium-

benzoat konservierten Obstsaft getrunken». Widmers Ausführungen zeigten, schrieb Müller, «wie es ohne Anschaffung kostspieliger Apparate und Einrichtungen» möglich sei, mit «Hilfe von Natriumbenzoat ein dauernd haltbares, in jeder Beziehung einwandfreies Handelsgetränk zu erzielen» – allerdings unter der Voraussetzung, dass beim Sterilisieren mit Natriumbenzoat die Vorsichtsregeln eingehalten wurden. Doch es gelang Müller nicht, alle Skeptiker zu überzeugen. Viele befürchteten, dass der Pulvermost der Sache des alkoholfreien Mostens mehr schaden als nützen würde.

Auf den Höfen pasteurisierter Süßmost

Entschärft wurde der Streit um den Pulvermost dann, weil in der Zwischenkriegszeit quasi parallel zur Süßmosterei eine Elektrifizierung der Landwirtschaft stattfand. Mit der zunehmenden Zahl von Betrieben, die an den elektrischen Strom angeschlossen wurden, hatten auch immer mehr Bäuerinnen die Möglichkeit, ein von Max Kleiber vom Institut für Haustierernährung an der ETH entwickeltes Verfahren anzuwenden, den Saft relativ einfach per Stromheizung auf 80° zu erhitzen, um so die Gärungshefen abzutöten und den Most haltbar zu machen.

1927 begann sich Hans Müller auch direkt in der Verarbeitung für die Herstellung von Süßmost zu engagieren. Zusammen mit Bauern übernahm er eine stillgelegte Mosterei in Oppligen, um sie nun ganz in den

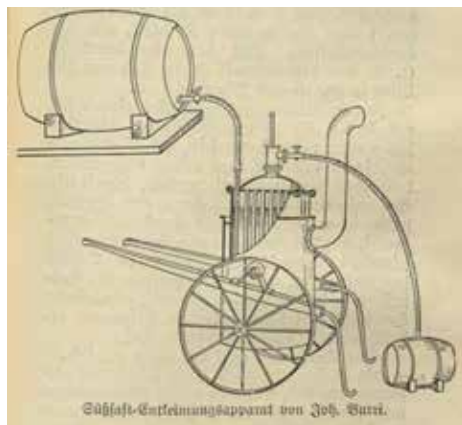




Dienst der alkoholfreien Obstverwertung zu stellen. Weil beim Mosten jedoch nicht nur Most, sondern als Überrest auch viel Trester entsteht, der, wie das Obst, bis dahin meist zur Herstellung von Schnaps verwendet wurde, startete das sich als «alkoholfreie Obstverwertung Oppligen» bezeichnende Unternehmen einen Versuch zur Verfütterung des Tresters an Rindvieh und Schweine. Dabei arbeiteten sie mit der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Liebefeld und Max Kleiber von der ETH zusammen.

Kleiber, der als Offizier im Ersten Weltkrieg aus Gewissensgründen den Militärdienst verweigert hatte und deshalb vorübergehend vom Studium an der ETH ausgeschlossen worden war, engagierte sich auch persönlich für die Sache der alkoholfreien Obstverwertung und veröffentlichte Artikel im Vorspann. Er kam nach umfangreichen Versuchen zum Schluss, dass sich Trester zum Füttern von Pferden, Rindern und Schweinen eigne. Aber weil (auch) der Trester rasch zu gären begann, musste er, genau gleich wie der Most, konserviert werden, um ihn alkoholfrei verfüttern zu können. Dazu wurden von der ETH, den landwirtschaftlichen Schulen und Gutsbetrieben sowie den Versuchsanstalten grossangelegt Verfahren ausprobiert. Und wie zunächst beim Most erwies sich auch hier der Zusatz von Natriumbenzoat als die einfachste und preisgünstigste Lösung.

Müllers Engagement in der Alkoholfrage beschränkte sich aber nicht darauf, «saure Moscht» und Schnaps zu verhindern und stattdessen die unvergorene Verwertung des Mostobstes und Tresters zu fördern. Schon früh setzte er sich zusammen mit Hans Spreng für den Ausbau des Tafelobstbaus auf Kosten der Mostobstproduktion ein. Spreng hatte den «Oeschbergschnitt» für stabile, lichte und niedrige Obstbaumkronen entwickelt, was die Menge der «Schattenfrüchte» verminderte und die Entstehung von Tafelobst förderte.



Auch innerhalb der Alkoholkommission des Parlamentes, der Müller nach seiner Wahl in den Nationalrat angehörte, kämpfte er für die Förderung des Tafelobstbaus. Otto Kellerhals, der langjährige Direktor der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, die nicht nur repressiv gegen den Schnapskonsum vorging, sondern auch die alkoholfreie Verwertung von Obst, Trauben und Kartoffeln förderte, schreibt in seinen Erinnerungen, Müller habe «mit seiner grossen Beredsamkeit», die immer «leicht schulmeisterlich und demagogisch gefärbt» gewesen sei, einen positiven Einfluss auf die Obstbaupolitik in der Schweiz ausgeübt.

Fazit

Hans Müllers bisher wenig beachtetes Engagement in der Abstinenz- und Süssmostbewegung ist in mehrfacher Hinsicht aufschlussreich für sein 65 Jahre dauerndes Wirken in der Öffentlichkeit. Es zeigt, wie offen-pragmatisch und lösungsorientiert er zuweilen so kompromisslos-prinzipientreue Müller reagieren konnte, wenn es um die Lösung konkreter Fragen – die er immer als «schwerwiegende Probleme» wahrnahm – ging. Aus seinem Engagement im Schweizerischen Verband Abstinenter Bauern wird zudem klar, woher sein ausgesprochen dichtes Netzwerk an Beziehungen stammte, auf das er sich trotz seiner politischen Radikalisierung und Isolierung in den 1930/40er Jahren auch in der Nachkriegszeit noch zurückgreifen konnte, als er mit dem Biolandbau im Agrarbereich nicht nur eine «chemielose» Produktionsform vorantrieb, sondern zugleich auch – allerdings erfolglos – versuchte, ein «alternatives» bäuerlich-agrarisches Wissenssystem zu schaffen. ●

Die Abstinenzbewegung

Bereits im frühen 19. Jahrhundert waren im schweizerischen Mittelland «Antischnapsvereine» nach dem Vorbild angelsächsischer Mässigkeitsvereine gegründet worden. Im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts erblickten dann Ärzte, Physiologen und Psychiater im Schnapskonsum der (ländlichen) Unterschichten ein gesellschaftliches Problem, das es durch einen Totalverzicht zu lösen gelte. Gleichzeitig entstanden zahllose Abstinenzvereine, die von ihren Mitgliedern verlangten, eine totale Alkohol-Enthaltbarkeit zu praktizieren.

Trotz der gemeinsamen Zielsetzung war die sich herausbildende Abstinenzbewegung äusserst heterogen. Moralische, sittliche, religiöse und wissenschaftliche Motivationsgründe verbanden sich zu neuartigen Antworten auf die Frage, wie die Menschen in modernen Industriegesellschaften gesund und verantwortungsvoll leben könnten. Zu den wichtigsten Abstinenzverbänden gehörten Berufsverbände wie beispielsweise der 1893 gegründete Verein abstinenter Lehrer und Lehrerinnen, der schweizerische Bund abstinenter Eisenbahner (1902), der Schweizerische Verband abstinenter Bauern (1923) oder die Freie Vereinigung des abstinenter Staatspersonals (1927). Bäuerinnen wie Augusta Gillaert-Randin engagierten sich im 1902 gegründeten Bund abstinenter Frauen. Als Scharnierstelle zwischen all diesen Organisationen entstand 1901 das Schweizerische Abstinenzsekretariat in Lausanne, das 1913 in «Schweizerische Zentralstelle zur Bekämpfung des Alkoholismus» umbenannt wurde und heute Sucht Schweiz heisst. Und 1907 wurde in Lausanne das Internationale Bureau gegen den Alkoholismus gegründet, das rasch zu einem europäischen Knotenpunkt der organisierten Gegner des Konsums von Alkohol wurde.²

² Vgl. dazu auch: Juri Auderset, Peter Moser. *Rausch und Ordnung. Eine illustrierte Geschichte der schweizerischen Alkoholpolitik und der Eidgenössischen Alkoholverwaltung (1887–2015)*, Online zugänglich: <https://www.histoiredurale.ch/afa/index.php/de/publikationen>