

Humbel-Zeit

Nr. 10, Ausgabe Herbst 2009

Humbel-Messe am 14./15. November in Stetten
(mehr Informationen auf der Rückseite)



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Schwein gehabt

«Schwein gehabt», können die Mangalitzer-Schweine von Albi von Felten vom renommierten Gasthof Hirschen in Obererlinsbach sicher von sich behaupten. Gut, auch sie wurden geschlachtet, aber zuvor hatten sie ein schönes Leben im Freien auf dem Hof Kasteln in Oberflachs im Schenkenbergertal. Und danach wurden ihre schönen, fetten Hinterschinken in Kirschmaische eingelegt, gesalzen und mit Humbel «Bure Kirsch» massiert. Diese exklusive Behandlung freut nicht nur die Schweine, auch Albi von Felten weiss die feine Würze, den zusätzlichen Geschmack und das bisschen Esprit zu schätzen, die die Schinken dadurch erhalten haben. Und noch ein praktischer Vorteil hat die Kirschmassage: Sie schützt den Schinken vor dem Verderben!

Geschmack und Charakter

Das ungarische Wollschwein entspricht nicht dem heutigen Schönheitsideal von schlank

und fettarm, lässt sich beim Wachsen Zeit und will partout auch nicht mehr Koteletten produzieren, als ihm seine Natur vorgegeben hat. Aber es hat Geschmack und Charakter. Und genau dem entsprechen auch unsere «Bure Schnäpse». Wir pflegen sie so sorgsam wie die Sortenreinen, die Bio-Destillate oder die Fassgereiften. Das sind wir unseren Vorfahren schuldig, denn sie haben mit ihnen die Grundlage der heutigen Firma gelegt.

Nur Früchte aus der Schweiz

Die «Bure Kirsch»-Etikette sowie der Hochkamin mit unseren Störchen gehen auf das Gründungsjahr 1918 zurück. In all den Jahren wurden am Erscheinungsbild der Etikette keine Änderungen vorgenommen. Der «Bure Kirsch» bürgt für solide Schweizer Brenntradition. Sie hat den Kirsch-Skandal von 1945, das Echtheitszeichen und die Liberalisierungswelle von 1999 unverändert überlebt. Das Gleiche



Die schönen Hinterschinken werden später mit Humbel-Kirsch massiert.

Ein Lob der Vielfalt

Die Phase, als in der Schweiz das Für und Wider eines EU-Beitritts heiss diskutiert wurde, liegt schon lange Jahre zurück. Ich zählte damals zu den Befürwortern, trotz meiner Befürchtung, dass sich die Schweiz gegenüber der EU unverhältnismässig anpassen könn-



te. Zwar sind wir nicht Mitglied geworden, und doch haben wir uns den EU-Normen wider jedes Augenmass angepasst. Ohne mitbestimmen zu können, übernehmen wir in der Haltung von Musterschülern alles, was andernorts beschlossen wurde. Jüngstes Beispiel: In der Schweiz sollen nur noch acht Kartoffelsorten angebaut werden dürfen, nämlich alle, die als «einheimisch» gelten. Was den Obstanbau betrifft, sind wir zum guten Glück noch nicht so weit. Als Kirschenbrenner aus Leidenschaft kann ich auf über 800 Kirscharten zurückgreifen. Damit dies auch morgen noch so ist, unterstütze ich die Vereinigung Pro Specie Rara.

Doch auch in unserem Land steht nicht alles zum Besten. Das uralte Handwerk des Brennens wird von Staates wegen verteuert und man nimmt in Kauf, dass eine ganze Branche trockengelegt wird. Nicht so im Ausland, da werden Produzenten unterstützt, zum Beispiel durch Exportfördergelder. In der Schweiz gibt es keine staatlichen Unterstützungsmassnahmen für Obstbrände, wie sie zum Beispiel die Weinbranche kennt; sie werden im Gesetz sogar explizit verboten. Nichtsdestotrotz: Wir glauben an die Schweizer Schnapskultur, was sich etwa darin ausdrückt, dass wir der traditionellen Kirschetikette die Treue halten und das «Swiss Garantie»-Label verwenden.

Und das noch zum Schluss: Wir sind gespannt, wie der Internetauftritt gefällt. Wenn Sie künftig auch auf elektronischem Weg über Neuigkeiten informiert werden möchten, dann lassen Sie uns das wissen. Anmelden können Sie sich direkt über die Homepage www.humbel.ch.

Lorenz Humbel
Kirschenbrenner aus Leidenschaft

gilt für die «Bure Zwetschge» und das «Bure Pflümli», und neu gilt dies auch für den Chrüter, den Obstbrand und den Williams. Mit Schweizer Brennkunst meinen wir unter anderem keine verwässerten Schnäpse unter 40% Vol. und selbstverständlich ausschliesslich Früchte aus



Schön seit 1918

der Schweiz. Schon seit drei Jahren trägt der «Bure Kirsch» das Logo von «Suisse Garantie», eine Pionierleistung in der Branche. Anlässlich der Etikettenüberarbeitung bei den «Bure Schnäpsen» kommt das «Suisse Garantie»-Logo bei allen andern auch zum Einsatz.

Eine Kostprobe erster Güte

An der diesjährigen Humbel-Messe – das detaillierte Programm finden Sie auf der Rückseite dieser Humbel-Zeit – können Sie sich nicht nur von unseren «Bure Schnäpsen» überzeugen, sondern auch von Albi von Feltens Kirsch-Schinken. Wenn sie nun an der Humbel-Messe aufgeschnitten werden, geschieht dies mit einem speziellen Gerät. Schmied Thomas Lampert aus Guarda hat aus dem ersten Kirschbaumholzfass für den Cuvée Lorenz Humbel K66 ein paar exklusive Messer angefertigt.

Pro Specie Rara



Die Mangalitza-Rasse hat auch das Interesse der Vereinigung Pro Specie Rara geweckt. Sie setzt sich fortan für Schutz und Verbreitung ein. Die Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren hat unter anderem bis heute über 1600 Sorten erfasst und stellt das Wissen dazu in einer Online-Datenbank zur Verfügung. (www.prospecierara.ch). Pro Specie Rara wird an der Humbel-Messe mit Produkten und einem Informationsstand vertreten sein. Ein Grund mehr, am Wochenende vom 14./15. November nach Stetten zu kommen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Kirschen von Hochstämmern: die Basis für den Bure Kirsch von Humbel.

Süsse Verführung: fassgereifte Vieille-Brände

Wie die Bure Schnäpse gehören auch die Vieille-Produkte zu den Klassikern. Am bekanntesten ist die Vieille Prune aus Zwetschgen und Pflaumen. Im Gegensatz zu den Sortenreinen, bei denen die Zuckerzugabe tabu ist, wird der Süsstoff bei den Vieille-Bränden gezielt eingesetzt. Dieses Verfahren ist in Italien etwa bei der Grappa und in Frankreich beim Cognac gang und gäbe. Eine Prise Zucker rundet Ecken und Kanten ab und macht den Brand geschmeidiger.

Die Vieille Prune erscheint in neuem Kleid und tritt nicht mehr allein auf. Neu im Angebot ist der 300-Sorten-Apfelbrand aus dem Pro-Specie-Rara-Obstgarten der Familie Suter in Münzlishausen bei Baden. Beide Vieille-Produkte reifen in Holzfässern. Wie die hergestellt werden, erklärt Küfermeister Siegfried Anner aus Tegerfelden an der Humbel-Messe. Der dritte Brand im Bunde ist die altbekannte Vieille Williams, ein veritabler Likör. Er erscheint ebenfalls in neuer Ausstattung.



Storchengeklapper

Zickenkrieg auf dem Hochkamin

Auf dem Hochkamin geht's in der Regel friedlich zu und her. Nicht so diesen Sommer: Das Storch-Männchen kam mit einer Ferienbekanntschaft aus Afrika zurück. Drei hungrige Schäbel erwachsen aus der Beziehung. Die beiden Frischverliebten hatten die Rechnung allerdings ohne die Hausherrin gemacht. Als sie mit Verspätung nach Stetten kam und ihr Nest besetzt vorfand, attackierte sie Konkurrentin und Nachwuchs heftigst. Trotz beherztem Eingreifen von Beat Humbel mit einem Wasserschlauch kamen dabei zwei der drei Jungen ums Leben, das überlebende konnte aufgepäpelt werden. Die Nebenbuhlerin wurde in die Flucht geschlagen.

Gugelhopf mit Kirsch

Claudia Altermatt und Jürgen Schnaithmann vom Restaurant-Hotel Alpina in Maloja backen einen Gugelhopf mit Humbel-Kirsch. Der Renner aus Maloja wird – in zwei Grössen – auch verschickt. Gelegenheit für eine Kostprobe bietet die Humbel-Messe im November. www.chesa-alpina.ch



Humbel neu in Frankreich

Der Export wird für Humbel immer wichtiger. Bereits heute werden 10 Prozent des Umsatzes durch die eigene Vertriebsgesellschaft in Deutschland generiert. In Österreich und Dänemark bestehen Absatzkanäle. Neu ist Humbel über die La Cave Bio LCD, Le Clos-de-Billé in Coutures, Département Maine-et-Loire, auch in Frankreich vertreten.

Kurzfilm zu Humbel

Ein kleines Team von Filmbegeisterten präsentiert auf der Seite www.bauernfilme.ch interessante Themen aus der Landwirtschaft. «Wir wollen die Bauern an die Front bringen. Farbige, witzig, lebendig, kräftig, sanft – genau so, wie es auf dem Land zu- und hergeht.» Ein gutes Beispiel ist das fünfminütige «Kirschseminar» mit Lorenz Humbel.





Wie sollen die Kunden über die Aktivitäten rund um die Spezialitätenbrennerei Humbel informiert werden? Wie können wir den unterschiedlichen Bedürfnissen am besten gerecht werden? Darüber haben wir unter dem Storchenest gebrütet. Einiges bleibt gleich, ein paar Sachen haben wir verändert. Die wichtigste Verbesserung ist die Neugestaltung der Homepage. Im Gegensatz zur bisherigen Version ist sie eine interaktive Plattform. Neuerungen werden laufend aufge-

schaltet. Sie haben die Möglichkeit, rund um die Uhr Ihre Lieblingsschnäpse zu bestellen, und auf viel Hintergrundwissen ist jederzeit Zugriff. Gerne senden wir Ihnen 4 bis 5 Mal jährlich auf elektronischem Weg Informationen mit interessanten Hinweisen zu Produkten, Veranstaltungen, Neuerungen und besonderen Angeboten. Abonnieren Sie den Humbel-Newsletter via die Website oder senden Sie uns ein E-Mail an info@humbel.ch.

Mit der Intensivierung der Kommunikation über das Internet reduzieren wir gleichzeitig den Druck und Versand über den Postweg. Statt dreimal erhalten Sie von uns noch zweimal Post und die Humbel-Fibel erscheint künftig alle zwei Jahre neu.

Wir sind gespannt auf Ihre Reaktionen zum neuen Internetauftritt. Er scheint uns funktionell, elegant in der Benutzerführung, informativ und praktisch.

Der Kandidat hat 100 Punkte! Gold für Amorella Kirschbrand 2008



Fritz und Katja Mossel mit 100-Punkte-Brenner Beat Humbel.

Die Erfolgsgeschichte mit dem Lohnbrand aus Deutschland geht weiter! Eine kurze Rückblende: Den Kirschenproduzenten Katja und Fritz Mossel wurde in einer Weinbar in Mainz eine Sauerkirsche von Humbel empfohlen. Die beiden waren davon hell begeistert und wurden in Stetten vorstellig. Wenig später brannte Beat Humbel von der Ernte 2007 ihres Gutes «Chausseehaus» in Mainz-Marienborn erstmals einen Schattenmorellen-Kirsch. Er wurde an der Prämierung der renommierten DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) auf Anhieb mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Angespornt von diesem Erfolg wurde 2008 die doppelte Menge destilliert. Nach der Verkostung des Jungbrands

waren lauter enttäuschte Gesichter zu sehen, man schien meilenweit von der Güte des Vorgängers entfernt zu sein. Aber eben: Es kann ja auch nicht jedes Jahr einen Goldbrand geben ...

Nach Lagerung und Abfüllung wollte man es wissen und reichte den 2008er zur Prämierung ein. Die Überraschung war perfekt: Die Schattenmorelle erhielt 100 Punkte! Einmal mehr zeigte sich, wie wichtig es ist, dass ein Brand nach den Turbulenzen des Brennens erst einmal zur Ruhe kommen kann. Was sich heute im Glas zeigt, ist in der Tat von besonderer Güte. Von der Ernte 2009 kamen nochmals mehr Schattenmorellen aus Mainz nach Stetten. Beat Humbels einzige Sorge: Wie toppt man einen Hundertpunkter?

Vertrieb des Amorella Kirschbrandes ausschliesslich in Deutschland durch Familie Mossel: www.chausseehaus.de



Veranstaltungskalender

Für Detailinformationen und Anmeldungen: www.humbel.ch

19./20. September 2009

1. Schweizer Degustationsforum für Edeldestillate im Grand Resort Bad Ragaz Freie Degustation an Brennerständen am Tag, mehrgängiges Galadinner begleitet von passenden Schnäpsen am Abend. Humbel ist präsent. www.resortragaz.ch

Sonntag, 27. September 2009

Markt der Schweizer Regionalprodukte in Delémont-Courtemelon
Humbel ist mit einem Stand vertreten.
www.concours-terroir.ch

9.–12. Oktober 2009

Gourmesse Zürich
Mit kleinen, feinen Seminaren, Sonderausstellungen, Degustationen von (Humbel-)Spezialitäten.
www.gourmesse.ch

Freitag, 16. Oktober 2009

Brennerznacht
Ab 18 Uhr Führung durch Brennerei.
Anschliessend wird ein Schinkli aus dem Brennshafen serviert. Kosten: Fr. 56.– inkl. Führung, exkl. Getränke. Nur Führung: Fr. 8.–.
Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60



16./17. Oktober 2009

Serata della Castagna in Castasegna/Villa di Chiavenna (Bergell)
Kastanienbrände von www.schnaps.ch

10./11. November 2009

Whisky-Seminar bei Unser Bier in Basel mit Herstellung der Würze für den Our Beer Whisky. www.unser-bier.ch

14./15. November 2009

Humbel-Messe in Stetten, jeweils von 11 bis 17 Uhr. Degustieren, fachsimpeln, einkaufen, geniessen.

20./21. November 2009

Aargauer Wein- und Geniesserfestival in Baden mit Humbel-Schnäpsen.
www.aargauer-weine.ch

Freitag, 4. Dezember 2009

Brennerznacht. Details siehe 16.10.

11./12. und 18.–20. Dezember 2009

Degustationstage bei Nauer Weine mit Humbel-Schnäpsen in Bremgarten AG.
www.nauer-weine.ch

Samstag, 6. Februar 2010

Biometzgete im Tessinerkeller Zürich.
Lorenz Humbel präsentiert die Schnäpse dazu.
www.humbel.ch

Humbel-Messe 2009

Samstag, 14. November, und Sonntag, 15. November, jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr in der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten



Brennereibesichtigungen & Präsentationen

Samstag, 14. November 2009

11.30 Uhr Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel



12.30 Uhr
Felix Schibli,
Restaurant Linde,
Fislisbach, über
Kochen mit Schnaps



14.00 Uhr
Reto Straub, Suhr,
über Pralinés mit
Schnaps

15.30 Uhr Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel

Sonntag, 15. November 2009

11.30 Uhr Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel



12.30 Uhr
Harry Pfändler,
Restaurant Bären,
Birmenstorf, über
Kochen mit Schnaps



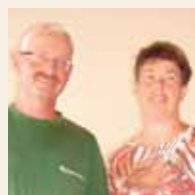
14.00 Uhr
Beat Eberhard,
Mägenwil, über
Desserts mit
Schnaps

15.30 Uhr Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel

Marktplatz

- Humbels Sortiment zum Verkosten und Einkaufen
- Pro-Specie-Rara-Gemüse
- Scheuermanns Likör aus Stetten
- Kastanien-Gugelhof mit Humbel-Kirsch vom Alpina, Maloja

Ausstellung



300 Sorten Äpfel aus dem Pro-Specie-Rara-Obstgarten von Marie-Louise und Meinrad Suter, Münzlishausen

Information



Pro-Specie-Rara-Stand über Biodiversität und Sortenvielfalt

Exquisites

Mangalitz-Kirsch-Schinken von Albi von Felten, Hirschen, Erlinsbach
Kirschbaumholzmesser K66 von Thomas Lampert, Guarda

Demonstration



Fassherstellung und Verkauf
Siegfried Anner,
Tegerfelden

Hunger und Durst



Speuzerli (Tapas) von Albi von Felten, Hirschen, Erlinsbach, Humbels Storchenkafi oder auch ein Müller Bier



SPEZIALITÄTENBRENNEREI CH-5608 STETTEN

Tel. +41 (0)56 496 50 60 Fax +41 (0)56 496 50 62 E-Mail info@humbel.ch www.humbel.ch

Adresse Deutschland: Humbel Spezialitätenbrennerei, Vertriebs GbR, Steinacker 12, D-78359 Orsingen-Nenzingen
Verkauf: Andreas Finkentey, Wuppertal, Tel. +49 (0) 202 6 95 09 59 Fax +49 (0) 202 6 95 09 69 a.finkentey@humbel.ch