

Humbel-Zeit

Herbst 2005



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Holunder aus Stetten

Das schleckt keine Geiss weg: ohne erstklassige materia prima nützt auch alle Leidenschaft nichts. Denn was machen wir beim Brennen anderes, als Vorhandenes zu konzentrieren? Von Natur aus Gutes wird noch besser – und umgekehrt. Deshalb haben wir vor Jahren schon begonnen, unsere eigenen Plantagen anzulegen. Beat Humbel hat dies, als ausgebildeter Landwirt, fachgerecht an die Hand genommen und als Brennmeister ist er sich selber lieb, nur gesunde und perfekt reife Früchte zu ernten. Die Domaine Humbel produziert in Stetten rote Williamsbirnen, Mirabellen, Muscat-bleu-Trauben und eben: Holunder.

Anfang Juni stehen seine Blüten in weisser Pracht und verströmen ihren betörenden Duft. An den Dolden bilden sich unzählige Beeren, die bis Ende September reifen. Die dunkelschwarzen Beeren werden von Hand geerntet, gerebelt und ohne Kämme eingemaischt.

Schwarzen Holunder verarbeitet der Brenner eher selten: ihres geringen Zuckergehaltes wegen. Aus 100 kg Früchten können nur 4 bis 5 Liter eines 43-prozentigen Brands gewon-



nen werden. Liebhaber schätzen das intensive, eigenwillige und charaktervolle Aroma dieses Beerenbrands, das etwas herb und pfefferig anmutet.

Im Volksglauben sind Holunderbäume Sitz der guten Hausgeister. So rät ein altes Sprichwort, vor dem Holunderstrauch den Hut zu ziehen. Einen Strauch zu fällen, wolle gut überlegt sein. Holunder war früher ein wichtiges Hausmittel: als Holunderblütentee blut-



Aufgepasst!

Seit Juni 2005 heisst es beim Einkauf von Spirituosen vermehrt: genau hinschauen.

In Angleichung an die Gesetzgebung der umliegenden Länder kann neu auch «Obstspirituose» angeboten werden. «Obstspirituose» meint ein Destillat, das durch Einmischen einer Frucht in Ethylalkohol produziert wurde. Zum Einmischen müssen mindestens 5 Kilogramm Früchte für je 20 Liter



reinen Alkohol verwendet werden und zur Aromatisierung können natürliche oder naturidentische Aromen zugesetzt werden, die nicht von der verarbeiteten Frucht stammen. Prost denn!

Wenn zur Herstellung einer «Obstspirituose Kirsch» 100 Gramm Kirschen und Billigstarkohol aus Melasse oder Getreide reichen, so braucht dieselbe Menge «Obstbrand Kirsch» 7 Kilogramm Früchte. Noch drastischer präsentiert sich der Vergleich beim Holunder: 200 x mehr Beeren sind für einen Obstbrand nötig.

Um einen guten Holunderschnaps zu machen, braucht man gesunde, vollreife Früchte, und die sind nicht ganz einfach erhältlich. So haben wir uns 1999 entschlossen, in Stetten eine eigene Anlage zu erstellen. Nutzen Sie am 30. September doch die Gelegenheit, bei der Ernte dabei zu sein und die Schritte bis zur Einmischung mitzuerfolgen. Anschliessend lässt Harry Pfändler vom Restaurant Bären in Birmenstorf in der Brennerei den Holunder in all seinen Facetten hochleben. Mehr dazu finden Sie auf den folgenden Seiten. Den unvergleichlichen Geschmack unverfälschter Obstdestillate finden Sie auch in «Humbels Deguset», das wir Ihnen erstmals anbieten und auf das Sie sich auch abonnieren können.

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft



reinigend, schweisstreibend und krampfstillend, in Form gekochter Beeren stoffwechsellanregend und hilfreich bei Rheuma und Ischias, die Blätter lindernd bei Sonnenbrand und – in Milch aufgekocht – bei Hämorrhiden. Vieles vom Holunderstrauch dient dem Menschen, nicht aber das Grüne, Unreife, denn es enthält das giftige, zum Erbrechen reizende Glykosid Sambunigrin.

Vom Holunderschnaps wird wenig berichtet. Wir meinen aber, dass in ihm – mit Verstand

genossen – die guten Holunder-Energien potenziert vorhanden sind.

Der einzigartige Duft und die Anmut der Frucht haben auch Dichter inspiriert.

Vom zeitgenössischen Lyriker Georg Ettlín stammt das kleine Gedicht «An Julchen».

An Julchen

Ein Schmetterling
wischt im Flatterflug
Staub aus Deiner Seele

Wenn das grüne Gras Dich trägt
heilt Dich Holunder
mit seinem Duft

lässt der stille See
seine Kühle
durch Deine Sinne fließen

alles heilt.

Der Holunder

Drei der 25 Holunder-Arten (*Sambucus*) kommen in Mitteleuropa vor, von denen die bekannteste der Schwarze Holunder ist. Dank seiner Robustheit und Anspruchslosigkeit ist er hierzulande eine der häufigsten Straucharten und bis in Höhenlagen von 1500 Metern anzutreffen.

Die Pflanzengrösse variiert zwischen zwei bis sieben Metern. Neben wilden Vorkommen findet sich der Holunder seit Mitte der 1980er Jahre zunehmend in Kultur, es existieren einige Sorten, die zu unterschiedlichen Zwecken selektiert wurden; in Stetten ist dies die Varietät Haschberg.

Die Dolde besteht aus weissen oder leicht gelblichen Einzelblüten. Aus ihnen bilden sich die anfangs der Reife roten, später schwarzen, ausgesprochen Vitamin-C-reichen Beeren mit jeweils drei Samen.



Lukullus Sambucus

Humbels Holunder und Phantasievolles aus Harry Pfändlers Pfannen finden zusammen

Ende September sind sie tintenschwarz und reif: die Beeren des holden Holders. Harry Pfändler kreiert rund um Blüten und Beeren mit Maische und Brand ein Menü, das den Holder in all seinen Facetten hochleben lässt und in der stimmungsvollen Brennerei nach allen Regeln der Kunst serviert wird.

Freitag, 30. September 2005

Ort: Spezialitätenbrennerei Humbel, Stetten

Beginn Abendessen: 19 Uhr

Preis pro Person: CHF 120.–

inkl. 4-Gang-Menü, Apéro, Weine und Spirituosen.

Die Platzzahl ist auf 40 Personen beschränkt.

Das detaillierte Programm – es besteht die Möglichkeit, vor der Soirée Anbau und Herstellung von Holunder und Holunderbrand kennen zu lernen – finden Sie im

Internet (www.humbel.ch oder www.zumbaeren.ch). Es wird Ihnen zusammen mit der Reservationsbestätigung zugestellt.

Anmeldungen:

Gasthof zum Bären

Kirchstrasse 7

CH-5413 Birnenstorf

Telefon +41 (0)56 201 44 00

E-Mail: zumbaeren@smile.ch



Veranstaltungs- kalender

Für **Detailinformationen und
Anmeldungen:** www.humbel.ch

Freitag, 30. September 2005:
Lukullus Sambucus in der Spezialitäten-
brennerei Humbel in Stetten

Mittwoch, 5. Oktober 2005:
Europäisches Brennertreffen mit Vittorio
Capovilla, Italien; Christoph Kössler, Öster-
reich und Lorenz Humbel, Schweiz im
Hotel Waldhaus Sils Maria
Kirschseminar mit Lorenz Humbel, freie
Verkostung, Destillate & Delikatessen

**Freitag, 14. Oktober 2005,
Samstag, 15. Oktober 2005:**
Serata della Castagna im Val Bregaglia.
Im Auftrag von schnaps.ch stellt die
Spezialitätenbrennerei Humbel einen
exklusiven Kastanienschnaps aus rauch-
getrockneten Kastanien her. Die Ver-
anstaltung gibt Einblick in die Produktion.
Höhepunkt ist ein Menü rund um
die Kastanie im *Michelin-Restaurant
Lanterna Verde.

**Donnerstag, 27. Oktober 2005,
ab 18 Uhr**
Schnapsgala im Neumarkt, Zürich
Alle prämierten Brände der 9. nationalen
Prämierung des Schweizer Schnaps
Forum – darunter hoffentlich wiederum
eine Vielzahl aus Stetten – zur freien
Verkostung. Ausserdem: Degustations-
seminare, Brennernachessen.

**Samstag, 5. November 2005,
10 bis 16 Uhr:**
Humbel-Messe in der Spezialitäten-
brennerei Humbel, Stetten
Brennergespräche – Degustation –
Wettbewerb – Wirtschaft – Schnäpschen &
Schnäppchen

**Immer am ersten Freitagabend im
Monat:**
Führung durch die Brennerei mit Lorenz
oder Beat Humbel

**Massgeschneidertes für Gruppen auf
Anfrage**

Tafeln in der Brennerei. Harry Pfändler
vom Restaurant Bären in Birnenstorf
tischt in der Brennerei auf. Festen –
Feiern – Feinschmeckern.

Schinken aus dem Brennhafen. Geselliges
Zusammensein in der Brennerei bei
Speis & Trank.

Verlangen Sie unsere Dokumentation für
Veranstalter.

Humbels Deguset – spannende Entdeckungs- reisen in die weite Welt der feinen Düfte

- Bitte senden Sie unaufgefordert und bis auf Widerruf 2 x jährlich Humbels Deguset mit jeweils 3 Flaschen à 10 cl zu total Fr. 35.– inkl. Verpackung und MWSt. zuzüglich Porto von zur Zeit Fr. 6.–
- Bitte senden Sie mir einmalig Humbels Deguset Herbst 05 mit 3 Flaschen à 10 cl mit je 1 x Muscat bleu, Holunder, Bio-Kirsch zu total Fr. 35.– inkl. Verpackung und MWSt. zuzüglich Porto von zur Zeit Fr. 6.–

Meine Adresse:

Vorname: Name:

Strasse: PLZ: Ort:

Telefon: E-Mail:

Datum: Unterschrift:

Achtung: Humbels Deguset kann nur an Adressen in der Schweiz zugestellt werden.

Humbels Deguset

Humbels Deguset erscheint zwei Mal jährlich (Frühling/Herbst) mit jeweils drei aussergewöhnlichen Destillaten aus den Vorräten der Stettener Spezialitätenbrennerei. Sie werden speziell in 10-cl-Fläschchen abgefüllt und werden ausführlich dokumentiert. Es kann jeweils einzeln oder im Abonnement bestellt werden.

In Humbels Deguset 05 werden der rare Holunderbrand 2003, der Traubenbrand Muscat bleu 2004 (1. Jahrgang!), beide aus Brennstoff eigener Anlagen und der vom Schweizer Schnaps Forum an der Prämierung 2004 als «Schnaps des Jahres» ausgezeichnete Bio-Kirsch vorge-
stellt.



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse

Storchengeklapper



Nachwuchs im Storchennest

Mitte April kam er zur Welt: Jungstorch Philip. Ob Männchen oder Weibchen, das weiss man allerdings erst mit Bestimmtheit, wenn der Vogel geschlechtsreif ist. Dank der Beringung kann man die Spur der Tiere verfolgen. Der erstgeborene Stettener Storch (2002) beispielsweise wurde im April in Südbaden beim Horstbau beobachtet.

Humbelbrände im Onlineshop

Unsere Kunden in Deutschland haben die Möglichkeit, eine attraktive Auswahl unserer Produkte auch über Internet zu bestellen: www.obstbrand-shop.de
www.obstlernet.de

Warten kann Freude bereiten

Wer bei uns anruft, hausintern verbunden wird und in der Warteschlange hängen bleibt, kommt in den Genuss von Christine Lauterburgs Stimme. Sie singt für uns das alte Schweizer Lied: «Chumm mir wei ga Chirseli gönne...» Informationen zur Musikerin und zu veröffentlichten CDs: www.christinelauterburg.ch



Kassensturz testet Kirschstängeli

5 Fachleute, darunter der Kirschbrenner aus Leidenschaft Lorenz Humbel, testeten für die Schweizer Fernsehsendung Kassensturz «Kirschstängeli» (mit flüssigem Kirsch gefüllte Schokolade). Hersteller, die Kirsch aus dem Baselbiet verwendeten, schnitten am besten ab. In dieser Region kauft auch Humbel einen Grossteil seiner Kirschen ein.

Pressespiegel:

Die Fachzeitschrift «Cigar» publizierte in ihrer Januar-Ausgabe die Resultate einer Verkostung mit verschiedenen Kirschbränden. Fazit der Tester: «Die filigranen Aromen des Kirschbrandes passen ausgezeichnet zur Zigarre.» Der Hemmiker Kirsch 2002 («Ausgewogen und harmonisch. Lang anhaltender Abgang») wurde zur Honduras-Zigarre La Libertad Lonsdale empfohlen.

Ebenfalls hervorragend schnitt die Cuvée Lorenz Humbel K 108 im Tasting der deutschen Fachzeitschrift «Weinwelt» ab: «Perfekt zur Vegas Robaina Clàssicos 42 (Kuba) und zur The Griffin's, Nr.400 (Dominikanische Republik), schön auch zur Rafael Gonzalez Lonsdale (Kuba).

HEMMIKER KIRSCH 2002
HUMBEL, SPEZIALITÄTENBRENNEREI
40 % Vol.
Preis: CHF 44,- / Euro 33,-
In der Falle ist der Herrschafts-Roch-
schmeck, in der Nase ist er würzig-kuch-
lig, überrascht durch ein warmes, nach-
haltiges Kirschbaumholz. Im Mund
erschmeckt er ein gutes, leichtes
Kirschen-Aroma, das sich im Verlauf
des Abgangs in ein weiches, fast
süßliches Kirschholz verwandelt. Ein
lang anhaltender Abgang.

**HÄMMERLE KIRSCH
EDELBRAND**
HUMBEL, SPEZIALITÄTENBRENNEREI
40 % Vol.
Preis: CHF 44,- / Euro 33,-
In der Falle ist der Herrschafts-
Rochschmeck, in der Nase ist er
würzig-kuchlig, überrascht durch ein
warmes, nachhaltiges Kirschbaumholz.
Im Mund ist er weich, fast süßlich,
und er verwandelt sich im Verlauf
des Abgangs in ein weiches, fast
süßliches Kirschholz.

**HERZTÖNIG WILDER STEIN-
KIRSCH EDELBRAND JOSE**
HUMBEL, SPEZIALITÄTENBRENNEREI
40 % Vol.
Preis: CHF 44,- / Euro 33,-
In der Falle ist der Herrschafts-
Rochschmeck, in der Nase ist er
würzig-kuchlig, überrascht durch ein
warmes, nachhaltiges Kirschbaumholz.
Im Mund ist er weich, fast süßlich,
und er verwandelt sich im Verlauf
des Abgangs in ein weiches, fast
süßliches Kirschholz.

**ZIGARENTEPPICH
LA LIBERTAD LONSDALE**
HUMBEL, SPEZIALITÄTENBRENNEREI
Preis: CHF 17,- / Euro 13,-
Die eleganten, prägnanten, feine
würzigen Kirschen, die starke
Fülle und ihre charakteristischen
Aromen, die einen unverwechselbaren
Kirsch-Aroma charakterisieren, sind
das Ideal für einen hochwertigen
Kirsch-Brand. Ein lang anhaltender
Abgang.

**ZIGARENTEPPICH
JULIAN CLEMENTE RESERVE
EPICURE**
HUMBEL, SPEZIALITÄTENBRENNEREI
Preis: CHF 17,- / Euro 13,-
Die eleganten, prägnanten, feine
würzigen Kirschen, die starke
Fülle und ihre charakteristischen
Aromen, die einen unverwechselbaren
Kirsch-Aroma charakterisieren, sind
das Ideal für einen hochwertigen
Kirsch-Brand. Ein lang anhaltender
Abgang.

**ZIGARENTEPPICH
ROSSINI AROMA**
HUMBEL, SPEZIALITÄTENBRENNEREI
Preis: CHF 17,- / Euro 13,-
Die eleganten, prägnanten, feine
würzigen Kirschen, die starke
Fülle und ihre charakteristischen
Aromen, die einen unverwechselbaren
Kirsch-Aroma charakterisieren, sind
das Ideal für einen hochwertigen
Kirsch-Brand. Ein lang anhaltender
Abgang.

Sie legen leicht und
elegant in der Hand:
Lonsdales oder Panafetes,
die schlanken Formate,
haben genug Würzkraft
für gestandene Weine und
Spirituosen.

HERZTÖNIG WILDER STEIN- KIRSCH EDELBRAND JOSE 40 % Vol. Preis: CHF 44,- / Euro 33,- In der Falle ist der Herrschafts- Rochschmeck, in der Nase ist er würzig-kuchlig, überrascht durch ein warmes, nachhaltiges Kirschbaumholz. Im Mund ist er weich, fast süßlich, und er verwandelt sich im Verlauf des Abgangs in ein weiches, fast süßliches Kirschholz.	HEMMIKER KIRSCH 2002 40 % Vol. Preis: CHF 44,- / Euro 33,- In der Falle ist der Herrschafts- Rochschmeck, in der Nase ist er würzig-kuchlig, überrascht durch ein warmes, nachhaltiges Kirschbaumholz. Im Mund ist er weich, fast süßlich, und er verwandelt sich im Verlauf des Abgangs in ein weiches, fast süßliches Kirschholz.	HÄMMERLE KIRSCH EDELBRAND 40 % Vol. Preis: CHF 44,- / Euro 33,- In der Falle ist der Herrschafts- Rochschmeck, in der Nase ist er würzig-kuchlig, überrascht durch ein warmes, nachhaltiges Kirschbaumholz. Im Mund ist er weich, fast süßlich, und er verwandelt sich im Verlauf des Abgangs in ein weiches, fast süßliches Kirschholz.	ZIGARENTEPPICH LA LIBERTAD LONSDALE Preis: CHF 17,- / Euro 13,- Die eleganten, prägnanten, feine würzigen Kirschen, die starke Fülle und ihre charakteristischen Aromen, die einen unverwechselbaren Kirsch-Aroma charakterisieren, sind das Ideal für einen hochwertigen Kirsch-Brand. Ein lang anhaltender Abgang.	ZIGARENTEPPICH JULIAN CLEMENTE RESERVE EPICURE Preis: CHF 17,- / Euro 13,- Die eleganten, prägnanten, feine würzigen Kirschen, die starke Fülle und ihre charakteristischen Aromen, die einen unverwechselbaren Kirsch-Aroma charakterisieren, sind das Ideal für einen hochwertigen Kirsch-Brand. Ein lang anhaltender Abgang.	ZIGARENTEPPICH ROSSINI AROMA Preis: CHF 17,- / Euro 13,- Die eleganten, prägnanten, feine würzigen Kirschen, die starke Fülle und ihre charakteristischen Aromen, die einen unverwechselbaren Kirsch-Aroma charakterisieren, sind das Ideal für einen hochwertigen Kirsch-Brand. Ein lang anhaltender Abgang.
---	--	---	--	---	---



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

Verkauf Deutschland: Frau Elisabeth Ziegler, Mary-Astellstrasse 2, D-28359 Bremen

Tel. +49 (0)421 364 90 21 Fax +49 (0)421 364 90 23 E-Mail: elisabeth.ziegler@netsurf.de