

Humbel-Zeit

Frühling 2006



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Cachaça aus Capanema

Cachaça (sprich Gaschassa) wird in Brasilien äusserst selten pur getrunken, sondern als Drink «Caipirinha». Ich selber mag ihn sehr als klares Destillat und verlangte ihn während meiner Reise in Bars und Hotels meist in dieser Form, was auf Unverständnis stiess und Komplikationen auslöste. Was ich aber festgestellt habe: vermehrt bieten Produzenten fassgelagerten Cachaça an und es soll – kam mir zu Ohren – doch mehr und mehr Brasilianer geben, die ihn hin und wieder auch pur trinken würden. In den fünf Wochen, die ich von Rio nach Porto Alegre und hoch an die Wasserfälle des Iguacu unterwegs war, habe ich keinen angetroffen, der Cachaça pur getrunken hätte...

Cachaça ist Schnaps aus Zuckerrohr, die brasilianische Variante des Rum. Rum wird meist aus Melasse, die bei der Zuckerherstellung anfällt, destilliert. Nicht so der Cachaça: er wird aus dem Zuckerrohrsaft hergestellt und ergibt daher ein Destillat mit blumigem Aroma, honigähnlichem Geschmack und geschmeidiger Textur. Ein Brand von solcher Charakteristik schmeckt natürlich auch für sich allein genossen vorzüglich.



Zuckerrohr: weit verbreitet und vielfältig

Die Zuckerrohrpflanze gehört zu Brasilien wie der Kirschaum zur Schweiz. Zuckerrohr zählt zur Familie der Schilfpflanzen, ist mehrjährig, wächst durchschnittlich rund drei



Meine Reise

Bald ist es ein Jahr her, seit ich als Passagier mit dem Frachtschiff «Espírito» von Hamburg aus nach Brasilien reiste. Für zwei Wochen war ich Gast bei César Colussi in Capanema, unweit der weltberühmten Iguacu-Wasserfälle. Colussi hat mir das Handwerk beigebracht, wie man in Brasilien Cachaça brennt. Und zwar von Grund auf. Ich war



bei der harten Arbeit des Zuckerrohrschneidens dabei und genoss es dann doppelt, auf dem mit der Ernte vollbeladenen Anhänger – zuckerrohrkauernd – todmüde nach Hause zu fahren. Mit einer altertümlichen Maschine quetschten wir das Zuckerrohr aus, liessen den Saft vergären und brannten ihn schliesslich in einem holzbefeuerten Brennshafen. In Capanema habe ich erfahren, dass es auch anders geht als in unserer hochtechnisierten und durchorganisierten Welt. Was bei uns zwei Hände tun, verrichten in Brasilien ein Dutzend. Man lässt sich Zeit, und man hat sie auch.

Hier wie dort gilt aber: Um einen guten Schnaps herzustellen, braucht die Liebe zu seiner Arbeit und die wird genährt, wenn sie von den Konsumentinnen und Konsumenten geschätzt und honoriert wird. Die Bauern von Capanema erhalten für ihre Arbeit einen fairen Preis, dies dank dem Engagement der Organisation «gebana» in Zürich, die sich für Fair Trade und biologischen Anbau stark macht.

Die Reise hat mich sensibilisiert und liess ein Projekt reifen, das ich Ihnen in der nächsten Humbel-Zeit vorstellen werde. Es handelt von meinem Lieblingsthema: Kirschen und Kirsch.

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft



Meter hoch und wird auf Feldern kultiviert. Nebst der Herstellung von Zucker und Cachaça dient sie in Brasilien zum Füttern der Kühe. Nach etwa 5 bis 8 Jahren werden die Felder gerodet, da die Pflanzen immer weniger hergeben und es wird eine andere Kulturpflanze eingesetzt oder eingesät. Der durchschnittliche Ertrag pro Hektare liegt bei 75 Tonnen. Pro Tonne rechnet man mit etwa 100 Liter 40%igem Schnaps, das entspricht litermässig

dem, was ein Westschweizer Weissweinproduzent auf einer Hektar produziert.

In Capanema sind die Zuckerrohrpflanzen im Monat Mai reif, was klimatisch dem Winteranfang entspricht. Mit einem grossen Messer werden die Stengel bodennah abgeschnitten und die obersten, noch grünen, unreifen Schilfblätter abgetrennt. Die Ernte wird in einer Walzenpresse zerquetscht. Unten fliesst der Zuckerrohrsaft in den Kessel, hinten werden die ausgepressten Stengel ausgespuckt; wer Durst hat, trinkt ein Glas vom frischen Saft.

Viel Fingerspitzengefühl gefragt

Der grosse Rest mit einem potentiellen Alkoholgehalt von etwa 8 Vol% wird während rund zwei Tagen im Holzbottich vergoren, ohne Einsatz von Reinzuchthefen. Um die saftigen Hefen zu fördern, fügt César Colussi Reis und Maismehl zu. Ein weiterer Trick: um den pH-Wert in einen gärfreudigen Bereich zu senken, gibt er frisch gepressten Saft wildwachsender, ausgesprochen saurer Zitronen bei. Nach abgeschlossener Gärung wird der 1200 Liter fassende Brennhafen gefüllt. Die nötige Hitze wird mit einem Holzfeuer unter

dem Hafen erzeugt. Es braucht viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung, damit der Alkohol langsam und gleichmässig destilliert. Und es braucht Musse, die sich einstellt, wenn man während des Brennens aus einem eigens dafür geschaffenen Kürbisgefäss einen Mate-Tee schlürft, einen «Schimarao», wie man ihn in Brasiliens Süden bei jeder Gelegenheit serviert erhält.

Für die allermeisten brasilianischen Cachaça ist nach dem ersten Durchgang Ende Feuer. Der noch etwas rauhe Rohbrand ist für den Drink Caipirinha bestimmt. César Colussi hingegen destilliert den Rohbrand ein zweites Mal. Das Resultat ist ein feineres, delikateres Destillat, mit dem man wohl hervorragenden Caipirinha mixen, den man aber auch, wie ich es gerne tue, pur geniessen kann.



Caipirinha: das Rezept von Dani Werlen, Bar Linde, Fislisbach

Caipirinha ist wohl der bekannteste und beliebteste Drink aus dem Zuckerrohrbrand Cachaça – in der Landessprache auch Aguardiente de Cana genannt. Caipirinha war ursprünglich der «Drink des Bauern», denn Caipira ist die Bezeichnung für einfache Bauern und die Bevölkerung des brasilianischen Hinterlandes. Was es für die Zubereitung braucht ist eine Limette, Zucker, Eis und Cachaça. Möchte man aus der Caipirinha einen Longdrink machen, fügt man den Saft

einer Limette und dieselbe Menge Eiswasser hinzu. Wer ein wärmendes Getränk braucht, bereitet den Caipirinha mit heissem Wasser statt mit zerstoßenem Eis zu. Hot Caipi wird mit weniger Limetten serviert als eine Eiscaipirinha, denn das heisse Wasser verstärkt den Geschmack der ätherischen Limettenöle. Weltweit gibt es verschiedene Abwandlungen dieses Kultgetränkes. So verwenden viele anstelle der Limette einfach andere Früchte, wie z.B. Mandarinen, Trauben, Ananas, Erdbeeren.



Rezept:

Zutaten:

- 1 Limette (geviertelt)
- 2 TL brauner Zucker
- 4 cl Cachaça

So gehts:

Die Limettenviertel ins Glas geben, Zucker darüber streuen, die Limette mit einem Fruchtstößel zerdrücken und den Rest des Glases mit Crushed Ice auffüllen und zum Schluss den Cachaça darüber giessen. (Brasilianer verwenden allerdings weissen Zucker und Eiskwürfel!)

Der Geheimtipp: Caipironja

Falls einmal keine Limetten zur Hand sind, ersetzt man sie einfach durch Orangen!

Storchengeklapper



Bio Feuerwasser

Im Züri-Tipp des Tages Anzeiger schrieb Daniel Böniger unter dem Titel «Bio Feuerwasser»: «Nach einer Schlittenfahrt oder einem langen Spaziergang durch die winterliche Landschaft gibt es nichts Schöneres als ein Heissgetränk, dem etwas Schnaps Pfiff verleiht. Es muss ja nicht unbedingt ein biologisches Destillat wie der Pflümlü vom talentierten Schnapsbrenner Lorenz Humbel sein.» Aber warum soll man sich mit weniger zufrieden geben?, meinen wir.

Humbel exklusiv bei Yardo

Ende Januar öffnete der erste Biosupermarkt in der Schweiz seine Tore. 450 m² attraktive Ladenfläche im Stadtzentrum von St.Gallen verlocken zum Einkauf.

Alle Spirituosen werden exklusiv von Humbel geliefert. Weitere Standorte sind in Basel, Luzern, Bern und Zürich geplant.

Europäisches Brennertreffen im Engadin

Vittorio Capovilla (Bild Mitte), Italien, Christoph Kössler (Bild links), Österreich und Lorenz Humbel für die Schweiz präsentieren im Hotel Waldhaus in Sils Maria eine Auswahl ihrer besten Produkte. Das mehrgängige Menü wurde ausschliesslich von auf die Gerichte abgestimmten Bränden begleitet. Hans-Jürg Zehnder vom Schweizer Schnaps Forum überbrachte den Gastgebern die brandneue Botschaft, dass der hauseigene Vogelbeerbrand – destilliert in Stetten – zum Schnaps des Jahres gewählt worden war.



Kassensturz' Kirschtest

Kassensturz hat im Januar die meistverkauften Kirsche aus Discountern und Grossverteilern sowie Flaschen von kleineren Brennern aus den klassischen Kirschenkantonen von ausgewiesenen Fachleuten degustieren lassen. Humbel war durch einen reinsortigen Seppetoni-Kirsche vertreten und landete unter den am besten bewerteten.

Humbels Deguset 1/2006: ein Feuerwerk!

Drei aussergewöhnliche Destillate haben wir für Sie im neuen Degustationsset zusammengestellt: den Cachaça Iguazu von César Colussi, einen Gelbmöstler Birnenbrand aus dem Seetal und die dritte Cuvée von Lorenz Humbel, den im Kirschholzfass ausgebauten Kirsch K 111.

César Colussi und seinen Cachaça Iguazu haben Sie in dieser Humbel-Zeit kennengelernt. Doch Sie wissen es so gut wie wir: keine Beschreibung kann das Degustieren ersetzen. Wir sind sicher, dass Sie auf den Geschmack kommen.

Der Gelbmöstler-Birnen stammt aus dem biologisch bewirtschafteten Obstgarten der Familie Lindenmann in Seengen. 2500 Kilo konnten wir 2003 einmaischen, 586 Liter à 43 Vol% betrug die Ausbeute. Die Einkäufer der Lufthansa haben ihn entdeckt und waren begeistert. Im Sommer 2006 hebt der Gelbmöstler ab!

K 111. Hinter dieser geheimnisvollen Bezeichnung versteckt sich die Tatsache, dass in diesem Brand 111 verschiedene Kirschensorten vereint

sind, darunter erstmals auch die rare und bezaubernd schöne Streifenkirsche. Der Brand reifte für zwei Jahre im Kirschholzfass.

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



Schweizer Schnaps Forum – Hüterin und Förderin des guten Geschmacks

Im Mittelpunkt der Aktivitäten des 1997 gegründeten Vereins steht die nationale Prämierung einheimischer Destillate und Liköre. Zwischen 200 und 300 Produkte werden von einer Fachjury unter Leitung von Peter Dürr, Forschungsanstalt Wädenswil, jährlich verkostet und bewertet. An der Prämierung 2005 wurden folgende Brände aus unserer Produktion ausgezeichnet:

Schnaps des Jahres:

- Quitte 2004

Kommentar Jury: «Nase : sauber, intensiv, blumig, Honig. Gaumen: explodiert, komplex, kräftig, pfeffrig, harmonisch.»

Mit der Goldvignette ausgezeichnete Brände:

- Aemli Sauerkirsche 2003
- Hemmiker Kirsche 2002
- Seppetoni Kirsche 2004
- Bio-Pflümlü Pflaumenbrand
- Mirabellen Brand 2003
- Holunder Brand 2003
- Muscat Bleu Traubenbrand 2004
- Wilde Vogelbeere 2004 (im Auftrag des Hotel Waldhaus, Sils Maria)
- Aprikosenbrand 2003 (im Auftrag von schnaps.ch)

Nebst der Prämierung bietet das Schweizer Schnaps Forum Schulungen an und organisiert

vielfältige Anlässe (siehe Veranstaltungskalender). Die Mitgliedschaft steht allen Schnapsinteressierten offen. Anmeldungen und weitere Informationen: www.schnapsforum.ch

Das besondere Angebot: Goldcollection des Schweizer Schnaps Forum.

Fünf Destillate der Sonderklasse im eleganten Holzkästli:

- Kirsche Réserve, Arnold Dettling
- Scheller-Birne 2002, Rüttimann
- Damassine 2000, Domaine de Cressier
- Emmer-Brand 2000, Zimmerli Distillerie
- Holunder-Brand 2000, Humbel



Goldkollection Schweizer Schnaps Forum:

Fr. 99.– inkl. MWSt. (5 x 10 cl)

Porto und Verpackung: 15 Franken

Das besondere Erlebnis: Tafeln in der Brennerei



Festen – Feiern – Feinschmeckern! Seit wir die Brennerei umgebaut haben, ist das alles und noch vieles mehr bei uns in Stetten möglich.

Die behagliche Wärme der Brennöhfen und der Duft vergorener Maische versetzen die Gäste in Stimmung. Bis zu 50 Personen finden in der Brennerei Platz.

Ob wir für Sie ein in der Maische gekochtes Schinkli aufschneiden oder ob Harry Pfändler vom Gasthof zum Bären in Birnenstorf ein raffiniertes Menü rund um Spirituosen zusammenstellt und serviert, hängt von Ihren Vorstellungen und Wünschen ab.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen unsere Unterlagen «Festen – Feiern – Feinschmeckern» zu.

Beachten Sie auch den Veranstaltungskalender auf dieser Seite.

Lukullus Sambucus: Humbels Domaine-Produkte

Aus Beat Humbels Holunder-Plantage in Stetten brennen wir nicht nur einen exquisiten Brand, wir stellen aus Blüten und Beeren auch ein paar andere Delikatessen her: Holunderblüten-Sekt, Holundergelée und Holundersirup.

Die Basis für den Sekt hat ein Weisswein aus Birnenstorf gelegt. Durch die darin mazerierten Blüten und dank fachgerechter Versektung bei der Firma Gasser in Ellikon entstand ein ausgesprochen duftiger und anmutiger Schaumwein. 600 Flaschen (75 cl) können wir Ihnen zum Preis von je Fr. 27.50 offerieren. Im Kühlschrank aufbewahrt behält er auch in angebrochenem Zustand mehrere Tage seine Spritzigkeit.

Aus den reifen Beeren hat Lisbeth Scheuermann aus Stetten einen köstlichen Holundergelée hergestellt. 150 Gläschen (Inhalt: 200 Gramm) à Fr. 6.– finden Sie in unserem Brennereiladen.

Und aus der Saftküche von Beat und Charlotte Urech von der Chratte Chuchi in Bellikon können wir Ihnen einen tintenfarbigen und hocharomatischen Holundersirup anbieten. 150 Flaschen (50 cl) à Fr. 6.– stehen zum Verkauf.



Veranstaltungskalender

Donnerstag, 16. Februar bis

Sonntag, 19. Februar 2006

Biofach 2006 in Nürnberg. An der bedeutendsten Messe für Bioprodukte präsentiert Lorenz Humbel seine Bioschnäpse. www.biofach.de

Freitag, 10. März 2006, 19 Uhr

Haggis, Whisky & Verwandte in der Wirtschaft Neumarkt, Zürich.

Felix Pfeifer vom Schweizer Schnaps Forum bereitet die schottische Spezialität Haggis zu und präsentiert eine Auswahl aussergewöhnlicher Whiskys und ähnlicher Produkte.

Fr. 80.– alles inkl.

Anmeldungen: 056 496 50 60



Sonntag, 26. März bis

Dienstag, 28. März 2006

An der internationalen Fachmesse für Wein und Spirituosen ProWein in Düsseldorf ist Lorenz Humbel mit einem Stand präsent.

www.prowein.de

Freitag, 28. April 2006, 19 Uhr

Humbel in Hamburg

Für Feinschmecker-Leserinnen und -Leser präsentiert Lorenz Humbel eine Auswahl seiner aussergewöhnlichen Destillate.

Restaurant schweizweit

www.schweizweit.de

Mittwoch, 14. Juni 2006, 19 Uhr

Smoky Dinner: ein rauchiges Openair-Erlebnis in der Orangerie des Gasthof Bären in Birnenstorf. Lorenz Humbel stellt Zigarrenbrände vor.

Fr. 99.– inkl. 3-Gang-Menü, Weine, Spirituosen und Zigarren

www.zumbaeren.ch

Tel. 056 201 44 00

Freitag, 22. September 2006

Brennerznacht in Stetten

Ein Rückblick auf 10 Jahre Sortenreinen Kirsch, moderiert von Barbara Meier und kulinarisch begleitet von Harry Pfändler, Gasthaus Bären, Birnenstorf.

für Detailinformationen: www.humbel.ch



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