

# Humbel-Zeit

Herbst 2006



SPEZIALITÄTENBRENNEREI  
CH-5608 STETTEN

## Die neue Kirschkultur

Zehn Jahre sind ins Land gezogen, seit Lorenz Humbel im Albisgüetli in Zürich die ersten seiner sortenreinen Kirschbrände der Öffentlichkeit vorgestellt hat. Was im Kleinen begann, hat sich zu einer veritablen Erfolgsgeschichte entwickelt. Keine Selbstverständlichkeit, denn die Resultate der ersten Versuche waren derart niederschmetternd, dass Lorenz Humbel die Übung fast abgebrochen hätte; ein Glück, liess er nicht locker.

Bis in die 1990er Jahre genossen die Schweizer Brenner Heimatschutz: Hohe Schutzzölle hielten der Branche die ausländischen Mitbewerber vom Leib. Seit 1999 ist es damit vorbei, in- und ausländische Destillate werden zu gleichen Teilen besteuert. Diese Neuordnung war absehbar, die Konsequenz daraus ebenfalls. Ausländisches Kirschwasser oder Schweizer Kirsch, der aus ausländischen Kirschen gebrannt war, brachten das Preisgefüge ins Wanken. Die Entwicklung und Lancierung qualitativ hochstehender und einzigartiger sortenreiner Kirschbrände bot einen Ausweg aus dem ruinösen Preiskampf. Mit Erfolg.

1998 schrieb der Zürcher «Tages-Anzeiger», Lorenz Humbel sei der Pionier des sortenreinen Kirschbrennens und «... seine Entdeckungslust hat ihm in der Branche den Ruf eingebracht, das Image des Schweizer Kirschs gerettet zu haben».

Das liess auch die Kirschenproduzenten aufhorchen. Immer mehr alte und seltene Sorten (in der Schweiz sind mehr als 800 Kirschen-sorten bekannt) wurden dem «Kirschbrenner aus Leidenschaft», wie er sich fortan nannte, angeboten. Daraus entstanden in Kürze über 30 verschiedene Destillate. Über die Jahre hinweg haben sich neun Favoriten herausdestilliert, die im Sortiment der sortenreinen Kirschbrände Eingang fanden und wenn möglich jedes Jahr produziert werden.

Für die Herstellung gelten ein paar besondere Grundsätze:

- Die gesamte Ernte einer Varietät wird verwendet, es darf kein Aussortieren für den Tafel- oder Konservenmarkt vorgenommen werden



Kirschernte auf dem Rüedihof der Familie Freiermuth in Wöllflinswil AG

## Suisse Garantie

Meine grosse Liebe gilt seit jeher dem Kirsch. Über 800 Kirschen-sorten sind in der Schweiz bekannt und ich wollte herausfinden, welche Früchte das beste Destillat ergeben. 1996 stellte ich an einer Veranstaltung in Zürich die ersten vier sortenreinen Kirschbrände vor. Das war ein Primeur und hat auch in der Brennerszene einiges bewegt.



In der Zwischenzeit ist unsere Kollektion der Sortenreinen auf neun Varietäten angewachsen. Die grosse Liebe ist oft auch eine schwierige Liebe. So verkaufen wir unseren «Fricktaler Bure Kirsch» zwar nach wie vor gut, doch insgesamt sind die Verkäufe des klassischen Kirschs rückläufig. Daran ist die Branche mitschuldig: Das Vertrauen der Konsumenten in ein traditionsreiches, einheimisches Produkt wird nicht gestärkt, wenn billigerer Rohstoff importiert, hier gebrannt und dann als Schweizer Kirsch verkauft wird, auch wenn das legal ist. Eine Folge davon: Die Kirschenpreise fallen, der Anbau lohnt sich für die einheimischen Bauern kaum mehr.

Als ich vor einem Jahr bei César Colussi in Brasilien war, von dem wir unseren Fair-Trade-Cachaça «Iguaçu» beziehen, kam mir die zündende Idee. Warum soll ich den hiesigen Bauern nicht auch einen fairen Preis anbieten? Ihre schwarzen Kirschen, auf Jurakalkböden gewachsen, sind qualitativ unschlagbar. Gedacht – getan: Kirschenbauern, die uns Topqualität liefern, erhalten von uns mehr als das Doppelte des üblicherweise bezahlten Preises. «Fricktaler Bure Kirsch» ist Fair-Trade-Kirsch und er untersteht den Regeln der «Suisse Garantie». Humbel ist die erste Schweizer Brennerei, die für Kirsch das entsprechende Label führt.

Lorenz Humbel  
Kirschbrenner aus Leidenschaft

- Nur vollreife und gesunde Früchte dürfen geliefert werden
- Der Transport soll am Erntetag, spätestens aber 36 Stunden danach stattfinden
- Der Alkohol entsteht nur durch Vergären des fruchteigenen Zuckers
- Dem Destillat wird ausser entmineralisiertem Wasser zum Herabsetzen auf Trinkstärke nichts beigemischt.

Beim Degustieren von Basler Langstieler, Seppetoni, Hemmiker, Schattenmorelle, Rote Lauber und Konsorten wird auch der nicht geschulten Nase sofort klar: kein Schnaps gleicht dem anderen, jeder Kirsch hat seinen eigenen Charakter.

### Neu mit Nummer

Die Linie der sortenreinen Brände ist neu mit einer Nummer gekennzeichnet. Sie sollen so einfacher erkennbar sein. In die eleganten 50-cl-Flaschen mit der markanten bronzenen Kapsel wird nur abgefüllt, was den höchsten Ansprüchen von Lorenz und Beat Humbel genügt. Dazu zählen neun sortenreine Kirschbrände, aber auch eine Reihe Fruchtdestillate, deren Rohstoff mehrheitlich aus eigenen Plantagen in Stetten stammt. Dazu zählen unter anderem Mirabelle, Rote Williams, Holunder, Muscat bleu.



Basler Langstieler Kirsche



Rote Lauber Kirsche



Weisse Traubenkirsche

## Chässtube Rehalp, Zürich: Fondue mit Humbel-Kirsch



Peter und Denise Ernst vor ihrer Kirschkarte

Peter und Denise Ernst widmen sich in ihrem Lokal voll und ganz dem Käse – und dem Kirsch. In der Chässtube Rehalp wird hauptsächlich Fondue serviert. Bei der Zubereitung

verwenden sie Humbels «Fricktaler Bure Kirsch». Ernsts servieren zum Fondue von Beginn weg Kirsch, also nicht erst als Digestif wie meistenorts. Entsprechend ausführlich ist ihr Angebot. Die Kirschkarte listet nicht weniger als 21 Kirschbrände auf, die Hälfte davon steuert Humbel bei. Die Idee findet bei den Gästen grossen Anklang: Viele lassen sich von den Gastgebern beraten und sind überrascht und begeistert von der Verschiedenartigkeit. «Für unsere Kunden ist das ein besonderes Erlebnis, denn sie merken, dass Kirsch nicht nur Magen und Verdauung gut tut, sondern auch aromatisch interessant und sehr bekömmlich ist», weiss Peter Ernst.

Fondue kann in der heimeligen Gaststube oder im Garten des Restaurants während des ganzen Jahres genossen werden. Die Chässtube Rehalp befindet sich an der Forchstrasse 359 in Zürich (Tram 11, Station Balgrist). Anlässlich der Humbel-Messe vom 18.11.2006 werden Peter und Denise Ernst ihr legendäres Fondue auch in Stetten zubereiten.

### Das Fondue-Rezept (pro Person) von Denise Ernst

- 200 g geraffelter Käse (100 g Gruyère, 100 g Vacherin)
- 1 TL Mehl (als Bindemittel)
- 2 cl Fricktaler Burekirsch
- 5 cl trockener Weisswein
- Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauch

Alle Zutaten in die kalte Pfanne geben, erst dann das Caquelon auf das Feuer stellen und bei ständigem Umrühren erwärmen.

#### Fondue-Tipps von Denise Ernst:

- Am Anfang möglichst wenig Flüssigkeit verwenden. Ist das Fondue zu dick, kann immer noch Kirsch (Weisswein oder Wasser) beigegeben werden.
- Wenn sich das Fondue scheidet oder ölig wird, nochmals erhitzen, gut rühren und etwas Flüssigkeit beigegeben.

## Storchengeklapper



Nachwuchs im Nest auf dem Hochkamin. Dasselbe Storchmännchen wie letztes Jahr brütete zusammen mit einer neuen Partnerin zwei Jungstörche aus. Sie wurden auf den Namen «Meret» – so heisst auch die älteste Enkelin von Angela und Max Humbel – und «Alois» getauft. Auf dem Bild sieht man Alois Vogler vom Vogelschutzverein Stetten bei der Entnahme der Jungstörche aus dem Horst für die Beringung.



Beat Humbel ist nicht nur Bauer und Brenner, vor kurzem hat er sich auch als Bildhauer betätigt. Der Gravensteiner Baum gegenüber der Brennerei musste gefällt werden. Den Stamm liess er jedoch stehen und schnitzte daraus eine übergrosse Holzflasche.



Elisabeth Ziegler hat während vieler Jahre Humbel in Deutschland bekannt gemacht. Sie wendet sich neuen Aufgaben zu. Die Vertretung in Deutschland wird neu durch Andreas Finkentey geleitet.



Das Label «Suisse Garantie» will Schweizer Produkte deutlich kennzeichnen und durch strenge Kontrollen vertrauenswürdig erhalten. Bedingung für die Auszeichnung ist hiesige Herkunft und Verarbeitung. Gentechnisch veränderte Produkte sind nicht zugelassen, umweltschonende Praktiken gilt es einzuhalten. Als erster Schweizer Kirsch wird die 70-cl-«Fricktaler Bure Kirsch» das Label ab ca. November 2006 tragen.

## Humbels Deguset Herbst 06: Überraschung pur!

Humbels Deguset erscheint zweimal 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. Sinn und Zweck des Degustationssets ist, Schnäpse in den Vordergrund zu rücken, die für ungeahnte sinnliche Erlebnisse sorgen. Diese Anforderung erfüllt das Deguset Herbst 06 beispielhaft.

Unzählige Male haben Sie in eine knackige Karotte gebissen und wissen auch haargenau, wie sie schmecken soll. Doch haben Sie schon eine Karotte getrunken? Lieferant für den Aargauer Bio-Rüeblibrand sind die Gebrüder Hunn in Stetten, Pioniere des biologischen Landbaus. Sie ernten erst im Oktober, wenn die «Rüebli» richtig reif und aromatisch sind. 100 Kilo braucht, um 5 Liter Destillat à 40 %Vol. herzustellen. Versuchen Sie es pur als Apéro, sprühen Sie ein wenig über den Salat, tröpfeln Sie ihn in den Teig der Rüebliorte oder reichern Sie den schwarzen Kaffee damit an.

Unter den über 800 in der Schweiz bekannten Kirscharten ist die Weisse Traubenkirsche allein ihrer gelben Farbe wegen eine Exotin. Die Früchte sind ähnlich den Beeren einer Traube angeordnet. Die Varietät wurde von Baumschulisten im letzten Jahrhundert ab einem wilden Strauch gepfropft in der Hoffnung, eine attraktive Tafelkirsche auf den Markt bringen zu können. Die Weisse Traubenkirsche erwies sich aber als zu wenig süß, im Geschmack zu mehlig

und zudem fäulnis anfällig. Destilliert zeigt sie allerdings Klasse: lieblich, zart, harmonisch.

Destillate aus rauchgetrockneten Kastanien, die im Holzfass ausgebaut wurden, erinnern an rauchigen Whisky. Einen «Alpenwhisky» herzustellen war denn auch das Ziel von René Zimmermann und Stefan Keller von schnaps.ch. In Stetten lagern mehrere Jahrgänge davon in Eichen- und Kastanienholzfässern. Für das Deguset Herbst 06 haben die beiden den Val Varrone 2003 ausgewählt. Delio Selva, Kleinbauer im Val Varrone hoch über dem Lago di Como, lieferte dazu die Kastanien, die nach traditioneller Art während Wochen rauchgetrocknet wurden. Die gesamte Ernte von 31 Kastanienbäumen ergab eine Ausbeute von 166 Liter zu 45 %Vol. Ein passender Begleiter zu schwarzer Schokolade und Zigarre.



Deguset Herbst 06 mit Aargauer Bio-Rüeblibrand, Weisser Traubenkirsch und Kastanienbrand

## «Kirschland Schweiz» neu präsentiert

Kirsch ist der Schweizer Nationalschnaps schlechthin. Er wird vielfältig verwendet: beim Fondue zum Aromatisieren oder pur als Begleiter (coup du milieu), zum Trinken der Kirschtorte oder als hochprozentiges Vergnügen bei Kaffee, Schokolade und Zigarre.

Seit 10 Jahren verkaufen wir nun schon sortenreine Kirschbrände. Als besondere Neuheit haben wir vier Kollektionen mit fünf verschiedenen Kirschbränden unter dem Namen «Kirschland Schweiz» lanciert. Die Cuvée Lorenz Humbel, der Hemmiker, Basler Langstieler, Rote Lauber und Ämli Kirsch sind in der 10-cl-Flasche sowohl im Chriesichrättli wie auch in der Chriesiholzbox ein ideales Geschenk. Die 50-cl-Flaschen gibt's im grossen Chriesichratten oder auf dem Chriesiholzbalken.



«Kirschland Schweiz»

# Humbel-Kunde schnaps.ch

Ende der 90er Jahre haben René Zimmermann und Stefan Keller das Kleinunternehmen schnaps.ch gegründet. Die beiden haben sich zum Ziel gesetzt, aussergewöhnliche Schweizer Destillate herzustellen, die beispielhaft für regionale Spezialitäten stehen: aus der Südschweiz Kastanien-, Trauben- und Tresterschnäpse, aus dem Wallis Williams- und Aprikosenbrände, aus dem Jura Damassine, aus der Deutschschweiz Kern- und Steinobstbrände.

Bis zur «Serienreife» haben es bislang Kastanien- und Aprikosenschnaps geschafft.

Gebrannt, ausgebaut, verpackt und spediert werden diese Exklusivitäten von Humbel.

## Kastanien Val Varrone

Delio Selva, Kleinbauer im Val Varrone hoch über dem Lago di Como, liefert die Kastanien für diesen in Kastanienholz ausgebauten Brand. Die gesamte Ernte von 31 Kastanienbäumen ergab eine Ausbeute von 474 Flaschen à 35 cl zu 45 %Vol.

2003, 35 cl, 45 %Vol., Fr. 85.–

## Kastanien Val Chiavenna

Aus dem Kastanienhain von Giuseppe Sciuicetti aus Villa di Chiavenna, dem italienischen Teil des Bergells, stammen die Kastanien dieser Abfüllung.

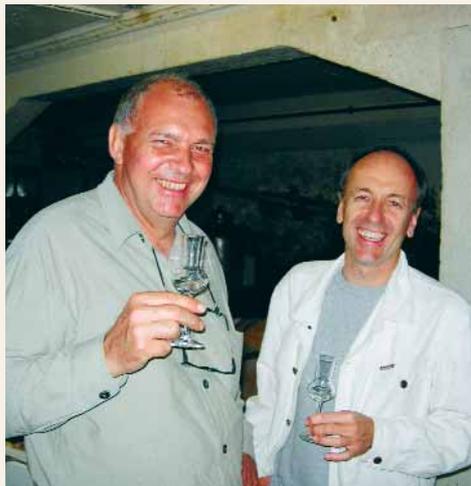
Die Auslese von 345 Kilogramm Rohstoff ergab 314 Flaschen à 35 cl zu 45 %Vol. Gereift im Kastanienholzfass.

2003, 35 cl, 45 %Vol., Fr. 85.–

## Aprikose Marie-Thérèse Chappaz

Die Luizet-Aprikosen stammen aus dem Obstgarten von Marie-Thérèse Chappaz bei Fully, Unterwallis. Das Destillat lagerte für kurze Zeit in einem Behälter aus Aprikosenholz. Erhältlich ab November 2006.

2003, 35 cl, 45 %Vol., Fr. 70.–



René Zimmermann und Stefan Keller von schnaps.ch

## Wir brennen Ihren eigenen Schnaps!

Steht in Ihrem Garten ein Baum voller reifer Früchte? Dann ist Zeit, an den eigenen Schnaps zu denken. Nicht weil dies günstiger ist als der Kauf eines guten Destillats aus einer Brennerei, vielmehr aus Freude am Eigenen, am Speziellen.

Die Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten ist dafür die richtige Adresse. Know-how und technische Einrichtungen sind à jour. Wie ist das Vorgehen?

Die Früchte werden in Behältern oder bereits eingemaischt in die Brennerei gebracht oder abgeholt. Wer selber einmaischt, kann Behälter und Gärhilfen beziehen. Die Mindestmenge beträgt pro Auftrag 50 kg Früchte oder Maische.

Verschiedene Flaschen und Etiketten stehen für die Abfüllung zur Auswahl bereit. Die Annahme-

zeiten für Früchte oder Maische:

August bis Anfang September und November bis Februar.

Für Anmeldung und Fragen kontaktieren Sie Brennmeister Beat Humbel: Tel. 079 485 14 68



Beat Humbel wird auch mit Ihren Rohstoffen sorgfältig umgehen

## Veranstaltungskalender

Für Detailinformationen und Anmeldungen: [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

**Immer am ersten Freitagabend im Monat (September bis Mai) von 18 bis 19 Uhr**  
Führung durch die Brennerei mit Lorenz oder Beat Humbel

Preis Fr. 8.– pro Person

An den Freitagen vom 6. Oktober und 1. Dezember wird anschliessend ein Schinkli aus dem Brennshafen serviert.

Preis Fr. 40.– inkl. Führung, exkl. Getränke.

Anmeldung: Tel. 056 496 50 60



**Freitag, 22. Sept. 2006, ab 17.30 Uhr**

Hirsch, Kirsch & friends: unter diesem Motto steht die diesjährige Humbel-Soirée. Vor zehn Jahren lancierte Lorenz Humbel die Linie der sortenreinen Kirschbrände. Ein Rückblick im Glas, moderiert von Vinum-Redaktorin Barbara Meier-Dittus. Harry Pfändler und das Team des Bären Birnenstorf servieren Köstlichkeiten in der Brennerei.

Preis pro Person für Apéro, Degustation, 4-Gang-Menü, Spirituosen: Fr. 125.–

Die Platzzahl ist auf 40 Personen beschränkt.

**Montag, 25. Sept. 2006**

Der Tag für Gastronomie und Handel.

Führung – Degustation – Präsentation.

**Donnerstag, 5. Okt. 2006, ab 18 Uhr**

Schnaps gala im Zunfthaus Neumarkt Zürich. Alle prämierten Brände der 10. Nationalen Prämierung des Schweizer Schnaps Forums – darunter hoffentlich wiederum eine Vielzahl aus Stetten – zur freien Verkostung. Ausserdem: Degustationsseminare, Brennernachtessen. [www.schnapsforum.ch](http://www.schnapsforum.ch)

**Freitag, 13. bis Montag, 16. Okt. 2006**

An der «Gourmesse – Die Messe für Geniesser in Zürich» ist Humbel mit einem Stand präsent.

**Samstag, 28. Okt. 2006 ab 18 Uhr**

Serata della Castagna im Ristorante Lanterna verde in Villa di Chiavenna. Präsentation der jüngsten Kastanienbrände von schnaps.ch. [www.stefan.keller.name](http://www.stefan.keller.name)

**Samstag, 18. Nov. 2006 10 bis 24 Uhr**

Humbel-Messe in der Brennerei Humbel. Brennerggespräche-Degustation-Seminare-Wettbewerb-Fondue-Kultur-Schnäpsschen & Schnäppchen.



**SPEZIALITÄTENBRENNEREI CH-5608 STETTEN**

Tel. +41 (0)56 496 50 60 Fax +41 (0)56 496 50 62 E-Mail: [info@humbel.ch](mailto:info@humbel.ch) [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

Adresse Deutschland: Humbel Spezialitätenbrennerei, Vertriebs GbR, Steinacker 12, D-78359 Orsingen-Nenzingen

Verkauf: Andreas Finkentey, Wuppertal, Tel. +49 (0) 421 364 90 21 Fax: +49 (0) 421 364 90 23 [a.finkentey@humbel.ch](mailto:a.finkentey@humbel.ch)