

Humbel-Zeit

Frühling 2007



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Schnaps und Schokolade

Die Kombination von Schokolade und Kirsch ist ein Klassiker und wird in vielen Spielarten zelebriert. Eine der köstlichsten Kombinationen sind die «Badener Würfel». Ihre Entstehung soll auf eine Entdeckung im 17. Jahrhundert zurückgehen. Auf einer Wiese bei Baden wurden geschnitzte Würfel gefunden, von denen man vermutete (oder hoffte), dass sie durch die Römer geschliffen und verziert worden waren. So oder so: die Süssigkeit fand Gefallen und der Handel mit den «Badener Würfeln», die damals «Tessarae Badenses» hiessen, begann zu florieren.

Heute werden sie exklusiv durch die Confiiserie Bernerhaus in Baden produziert. Der «Badener Würfel» nach Bernerhaus-Art ist ein würfelförmiges, kirschgetränktes, luftiges Biscuit, sorgfältig mit bester Gianduja-Schokolade ummantelt. Es liegt auf der Hand, dass für eine solche Leckerei nur erstklassiger Kirsch in Frage kommt. Der speziell fürs Bernerhaus kreierte Kirsch von der Spezialitätenbrennerei Humbel trägt zum unverkennbaren Geschmack der «Badener Würfel» bei.

Die Confiiserie Bernerhaus liegt im Herzen der

Altstadt von Baden. Im stattlich bürgerlichen Gebäude, das unter Denkmalschutz steht, befindet sich auf drei Stockwerken, was das Herz von Geniesserinnen und Geniessern erfreut: Grand Café, Confiiserie und Bar. «Bei uns können Sie geniessen, palavern, degustieren und sich verlustieren», verkünden die Gastgeber. Die Produkte werden im Haus, in dem sich auch das Verkaufslokal befindet, jeden Tag frisch hergestellt.

Bio-Rum in Zotter-Schokolade

Frische und stilvolle Präsentation hat sich auch die Zotter Schokoladen Manufaktur auf die Fahne geschrieben. Die von Sepp Zotter im österreichischen Riegersburg geführte Firma stellt rund 150 aussergewöhnliche Schokoladenkreationen her, seit dem Jahr 2006 ausschliesslich mit biologischen Zutaten. «Es war schwierig, einen Bio-Rum zu finden. Dank dem Internet bin ich auf Humbel gestossen», erinnert sich Angelika Gsellmann von der Firma Zotter. Heute enthalten verschiedenste Zotter-Produkte Humbels Bio-Rum: «Rum Kokos», «Banane Curry»,

Mit Humbel ist gut Kirsch(en) essen

Diese Redensart ist Ihnen sicher bekannt. Wussten Sie aber, dass Basler Lächerli viel Kirsch enthalten? Pro Kilogramm Mehl wird dem Teig etwa ein Deziliter beigemischt. Zwar verdampft der Alkohol beim Backen, nicht aber die typischen Aromen. Sie binden sich ein als Teil des unvergleichlichen Lächerli-Geschmacks. Doch nicht allein das leckere Gebäck profitiert vom



klassischsten aller Schweizer Brände: schätzungsweise zwei Drittel werden hierzulande gar nicht getrunken, sondern gegessen! Ein paar Beispiele gefällig? Aber gerne: Schokolade wird mit Kirsch parfümiert und Fruchtsalat erhält mit Kirschwasser die Weihe. Was wäre eine Kirschtorte oder eine Schwarzwäldertorte ohne Kirsch? Undenkbar! Ein Käsefondue ohne Kirsch? Katastrophal. In den klassischen Kirschenanbaugebieten gehört Kirsch schlicht und einfach in Küchen und Backstuben.

Und tatsächlich: In vielen Konditoreien und Confiisereien werden Humbel-Kirsch-Brände verwendet. «Aargauer Chriesi», «Amour Sauvage» oder «Badener Würfel» heissen die verführerischen Kreationen.

Kirsch spielt zwar in der Verarbeitung hierzulande eine wichtige Rolle, weltweit hingegen ist Rum der Spitzenreiter. Der Grund: Rum (wie Kirsch) harmoniert mit vielen Zutaten hervorragend. Beispielhaft zeigt dies die Zotter Schokoladen Manufaktur im österreichischen Riegersburg: Sepp Zotter produziert nicht weniger als acht verschiedene Schokoladen – mit unserem Bio-Rum. Auch in der Schweiz verarbeiten zwei Schokoladenfabriken Rum aus biologisch angebautem Zuckerrohr, den wir als Fair-Trade-Produkt exklusiv importieren.

Genug der Worte. Wir haben für Sie ein aussergewöhnliches Testset kreiert: drei «Badener Würfel», ein jeder mit einem andern Kirsch parfümiert. Die Bestellkarte liegt der Humbel-Zeit bei. Viel Spass, viel Genuss!

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft



«Kaffeepflaume mit Speckkrokant», «Maroni», «Weihnachtsschokolade», «Für Schlingel – Grillierte Walnüsse», «Für Engerl – Grillierte Walnüsse» und «Trinkschokolade Rum».

Je nach Kreation werden bis 17 Prozent Rum der Schokolade beigemischt. Dient Rum als Geschmacksträger, enthält eine Tafel nur wenig davon; ist der Rum eigentlicher Bestandteil des Produktes, ist der Anteil entsprechend höher, der Alkohol deutlich spürbar, wie dies zum Beispiel bei der Schokolade «Rum Kokos» zutrifft.

Ingesamt verarbeiten die 50 Mitarbeitenden der Zotter Schokoladen Manufaktur GmbH pro Jahr rund 400 Tonnen Kakao und benötigen dafür ungefähr 3000 Liter Rum. Die Zotter-Schokoladen werden in der Schweiz von der Erboristi Lendi SA aus Curio/TI vertrieben.

Weitere Leckereien

Die Schokolade «Rum-Traube-Nuss» produziert die Firma Maestrani im Auftrag von Rapunzel. Die Weinbeeren werden nach einem speziellen Verfahren mit dem Bio-Rum gemischt und anschliessend in die Schokolade eingearbeitet.

«Fricktaler Bure Kirsch» verwendet die Bäckerei-Konditorei Eberhard in Mägenwil für ihre Truffes «Aargauer Chriesi», die Walter Buchmann AG in Zürich für Kirschtorten. Bei Buchmann gibts auch Punschkugeln aromatisiert mit Rum Colonial zu kaufen. Claro Fair

Trade AG produziert in Zusammenarbeit mit Chocolat Bernrain die zartbittere Schokolade «Mascao Rum», sie enthält den Bio-Fair-Trade-Rum von Humbel .

Die Konditorei-Confiserie von Rotz in Cham hat soeben eine neue Praline kreiert. Die Füllung besteht unter anderem aus Grand-Cru-Sauvage-Schokolade und Humbels Schattenmorelle Sauerkirsch. Bereits länger sind hier Kirschtangeli mit dem Weichsel-Kirsch im Angebot.



«Badener Würfel» – Handarbeit Stück für Stück.

Bezugsquellen

Schokoladen-Produkte:

- **Badener Würfel**
Bernerhaus AG, Mittlere Gasse 1, 5400 Baden, www.bernerhaus.ch
- **Zotter-Schokolade**
Erboristi Lendi, 6986 Curio, www.erboristi.ch
- **Rum-Traube-Nuss von Rapunzel**
in gutsortierten Bio-Fachgeschäften in der Schweiz und in Deutschland
www.rapunzel.de
- **Aargauer Chriesi**
Bäckerei Eberhard, Hauptstrasse 18, 5506 Mägenwil, www.beck-eberhard.ch
- **Kirschtorten**
Walter Buchmann AG, Uetlibergstrasse 65/67, 8045 Zürich, www.buchmannbeck.ch
- **Mascao Rum**
Claro Fair Trade AG, Byfangstrasse 19, 2552 Orpund, www.claro.ch
- **Amour Sauvage**
Confiserie von Rotz AG, Knonauerstrasse 3–5, 6330 Cham, www.konditorei-vonrotz.ch

Würfeln Sie mit!

Das Bernerhaus in Baden verwendet für die Herstellung seiner Hausspezialität einen extra dafür kreierten Humbel-Kirsch. Passend zum Thema Schnaps und Schokolade dieser Humbel-Zeit haben die Confiseure das Rezept variiert, einen «Badener Würfel» mit Hemmiker Kirsch und einen mit dem neu «Suisse Garantie»-zertifizierten «Fricktaler Bure Kirsch» getränkt. Sie haben Gelegenheit, das Original mit den zwei Varianten zu vergleichen und zu beurteilen. Im Test-Set mitgeliefert sind zudem die drei Kirsch in je 2-cl-Abfüllungen, damit Sie, auch pur genossen, die Unterschiede feststellen können. Das Set kostet Fr. 15.– zuzüglich Versandkostenanteil von Fr. 6.–. Die Bestellkarte ist Bestandteil dieser Humbel-Zeit.

Dem feinen Unterschied auf der Spur

An zwei Veranstaltungen machte der Sensoriker Patrick Zbinden Schnaps und Schokolade zum Thema: einmal auf Einladung des Schweizer Schnaps Forum anlässlich der Schnapsgala im Neumarkt Zürich, einmal auf

Einladung von Lorenz Humbel im Rahmen der Humbel-Messe. Beide Male war die Veranstaltung ausgebucht und stiess bei den Teilnehmern auf Begeisterung. Es ist in der Tat faszinierend, welche geschmacklichen Erleb-

nisse Schokolade in Kombination mit Schnaps bieten kann. Den Teilnehmenden wurden Schokoladendrops aus dem Hause Felchlin, hergestellt aus unterschiedlichen Kakao-
bohnen, vorgesetzt: Java (64% Kakaoanteil); Arriba, Ecuador (72% Kakaoanteil); Maracaibo Criolait (38% Kakaoanteil); Cru Sauvage, Bolivien (68% Kakaoanteil). Nun galt es, im Selbstversuch diesen Schokoladentypen die idealen Destillate zur Seite zu stellen.

Gelungene Mariages waren unter anderem Arriba mit Gelbmöstler-Birnenbrand, Java mit Whisky oder Kastanienschnaps. Die verblüffendste Kombination bot ein Absinth mit einer Cru-Sauvage-Schokolade. Kirsch harmoniert besser mit heller als mit dunkler Schokolade. Immer mehr Hersteller bieten sortenreine Schokoladen an. So können die Versuche auch zu Hause weitergehen.



Patrick Zbinden begeisterte die zahlreichen Teilnehmer mit seiner Präsentation anlässlich der Humbel-Messe.

Storchengeklapper



Erfolgreiche Schnapsprämierung

An der 10. nationalen Schnapsprämierung des Schweizer Schnaps Forum schnitten Humbels Produkte einmal mehr erfolgreich ab: zwei Mal «Schnaps des Jahres» (bester Brand seiner Kategorie) für den Muscat bleu Traubenbrand 2004 und den Seppetoni Kirsch 2005 mit Traumnoten 20/20 beziehungsweise 19/20, sieben Mal Goldvigette, darunter vier Kirschbrände.



Humbels Schnapskurier

Mit Humbel-Schnäpsen im Gepäck ist Pascal Kälin in Zürichs Kreisen 4 und 5 unterwegs: er informiert potenzielle Kunden über Humbels Angebote und bietet eine Auswahl Brände zur Degustation an. Dank ihm kann zum Beispiel im Jazzclub Moods Caipirinha mit Humbels exzellentem Cachaça Iguazu genossen werden. Die brasilianische Spezialität und sortenreine Schweizer Schnäpse werden auch in den Restaurants Divine und Josef ausgeschrieben. In erster Linie verkauft Pascal Kälin aber Humbel-Brände in der Total Bar, wo er als Teilhaber hauptberuflich engagiert ist.



Humbel im Casino

Alea iacta est – die Würfel sind gefallen. Ab Februar 2007 steht im Restaurant des Casino Baden eine attraktive Auswahl an Humbel-Destillaten zur Wahl. Im Casino Baden finden jährlich allein 178 Poker-Turniere statt.



Erweitertes Sortiment in Deutschland

Die Humbel Spezialitätenbrennerei, Vertriebs GbR vertreibt Humbel-Brände in Deutschland. An ihr sind Lorenz Humbel und Peter Riegel, Bio-Weinhändler in Deutschland, beteiligt. Bisher wurden ausschliesslich Humbel-Schnäpse verkauft.

Künftig werden auch Bio-Destillate anderer Hersteller geführt, um für Wiederverkäufer noch attraktiver zu werden. Das Firmenlogo wurde auf die Neuausrichtung hin angepasst.

Humbel brennt fremd

Als eines schönen Morgens in der Spezialitätenbrennerei Humbel das Telefon klingelte und sich ein Herr Ohnemus aus dem dänischen Odense meldete, musste Lorenz Humbel zweimal hinhören. Der Anrufer wollte wissen, ob er bereit sei, für ihn Kirschen zu brennen.

Ausgerechnet Humbel, der stolz auf die Schweizer Obstbrand-Tradition ist und keine einzige ausländische Kirsche in seinen Brennähfen toleriert, soll dänische Kirschen brennen? Humbel, der bekanntlich Schweizer Brenner nicht versteht, die billige ausländische Kirschen kaufen, hier brennen und das Destillat als Schweizer Kirsch verkaufen. Auch wenn das rechtens ist, so wird dadurch doch ein traditionsreiches Produkt verfälscht. Was in Schottland der Whisky, in Italien der Grappa, in Frankreich der Cognac, das ist in der Schweiz der Kirsch. Ein solches Kulturgut erträgt keine Kompromisse. Wie weiter?

Erfreulich, dass sich die Dänen an einen Schweizer Hersteller wandten, und schmeichelhaft, dass die Spezialitätenbrennerei Humbel erste Adresse war. Nach weiteren Gesprächen, in denen die Details geklärt wurden, sagten die Stettener zu. Kurz darauf trafen in Stetten 120 Kilogramm gefrorene dänische Sauerkirschen ein. Brennmeister Beat Humbel verarbeitete die Probeflieferung nach allen Regeln der Kunst. Das

Resultat schien dem Auftraggeber zu gefallen: von der Ernte 2006 wurden bereits 12 000 Kilogramm Kirschen in den Aargau transportiert. Nach der Destillation konnten 3200 Flaschen (50 cl) Kirsch abgefüllt und nach Dänemark verfrachtet werden. Er kann, damit keine Verwechslungsgefahr besteht, nur in Dänemark gekauft werden, unter dem Namen des Auftraggebers und mit Hinweis auf die Herkunft der Kirschen.



Ein Primeur: dänische Kirschen von Humbel für Dänemark destilliert.

Presseschau

NZZ am Sonntag

Supplément
Kirschkönig



Das Renommee der Spezialitäten-Brennerei Humbel im aargauischen Stetten ist inzwischen so gross, dass auf eine Vorstellung des Unternehmens verzichtet werden kann. Larbeeren aber sind ein schnell wachsendes Gewächs, wenn sie einmal auf verdienten Häuptern gelandet sind. Darum schiebt Humbel inzwischen jedes Jahr Neuigkeiten in die enge Nische der kostbaren Spezialbrände: Angeboten wird jetzt ein Bio-Rüeblibrand 2003, ein Kastanienbrand 2003 und ein weisser Traubenkirsch 2003. Diese drei sehr sauber gebrannten Wasser sind auch im Degu-Set zu haben, zum Preis von Fr. 35.–, zuzüglich Porto von Fr. 6.–. (AdM.)
Tel. 056 496 50 60 oder info@humbel.ch

zuritipp

ALS ZUGABE

Der Zürcher Gastronomblogger Stefan Keller und der Betzer René Zimmermann teilen eine ganz besondere Leidenschaft: Sie lieben sauber destillierte Schnäpse. Aus diesem Grund haben sie sich vor rund acht Jahren zur Schnapsch zusammengetan und den Brand «KASTANIE - VAL CHIAVENNA» kreiert. Er wird aus handsortierten, rauchgetrockneten Edelkastanienfrüchten hergestellt und reift im Kastanienholzfass. Insgesamt 314 nummerierte Fla-

schen des Jahrgangs 2003 sind in Zusammenarbeit mit dem unvergleichlich gewissenhaften Benannt Lorenz Humbel produziert worden. Wer das aussergewöhnliche Destillat probiert, findet darin wunderbare Marzoni- und Raucharomen, die vielleicht sogar etwas an schottische Single-Malt-Whiskys erinnern. Ach ja, ähnlich wie die heissen Marzoni im Strassenverkauf gibt auch ein Gläschen dieses Feuerwassers einen ganz schön warmen Bauch. (bc)

Erhältlich im Restaurant Neumarkt oder bei www.trinkanbieter.zuerich.ch
Fr. 45 (Fr. 25 ab), zuzüglich Versandkosten.
Auch erhältlich ist ein Kastanienbrand
Val Varonec.



LE MENU
SO KOCHT DIE SCHWEIZ

KEIN LIST NICHT GLEICH KIRSCH

Hätten Sie es gewusst? In der Schweiz unterscheidet man um die 800 verschiedene Kirschsarten. Normaler Kirsch wird stets aus mehreren Sorten gebrannt. Lorenz Humbel verarbeitet ein Dutzend Kirschsarten separat und füllt sie

als sortenreine Brände ab (zum Beispiel Basler Langstieler, Hemmiker, Amlı usw.). Etwas Besonderes ist auch seine Cuvée Lorenz Humbel K111, in der 111 Kirschsarten vereint sind. Die Cuvée reift in Kirschenholzfässern aus.

Neuheiten aus Stetten

Humbels Sortiment hat Zuwachs erhalten. Seit Anfang 2007 sind drei weitere Spezialitäten im Verkauf: ein Kirsch mit Label «Suisse Garantie», ein Bio-Williams und ein Fruchtbrand aus roten Gravensteiner Äpfeln. Alle drei sind Bestandteil des Degustationssets, das mit der Humbel-Zeit-Bestellkarte angefordert werden kann. Hier finden Sie auch detaillierte Informationen zu den einzelnen Produkten.

Der «Fricktaler Bure Kirsch» ist ein Humbel-Klassiker. Die Brennkirschen wachsen auf Jurakalkböden, was ihnen besondere Fülle und Geschmack verleiht. Neu trägt er das Gütesiegel «Suisse Garantie», Herkunft und Typus werden damit unterstrichen und garantiert. Wer kräftigen, würzigen Kirsch mag, wird von diesem charaktervollen Brand begeistert sein.

An Äpfeln beißen sich die Brenner die Zähne aus. Die Fruchtaromen sind dezent, leichtflüchtig, die Frische verblasst rasch. Es braucht schon besondere Sorten wie den Gravensteiner, damit sich die Mühe lohnt. Für den 20. Schnaps in der Reihe der Sortenreinen wurde eine eigene Plantage in Stetten angelegt. Mit dem Jahrgang 2006 ist ein Destillat geglückt, das durch Feinheit, Parfum und Frische überzeugt.

Kaum jemand, der Williams nicht mag! Der feine Unterschied misst sich an der Frische der Fruchtaromen, der Ausgewogenheit, der Länge im Abgang. Die etwas langsamer wachsenden Birnen aus biologischem Anbau sind besonders aromareich. Der Walliser Bio-Willi 2006 verführt garantiert auch die grössten Schnapsmuffel!



Fricktaler Bure Kirsch

70 cl, 40% Vol., Fr. 26.–

Nr. 20 Roter Gravensteiner Apfelbrand

50 cl, 43% Vol., Fr. 39.–

Nr. 21 Williamsbrand

50 cl, 43% Vol., Fr. 46.–

Einkaufen in Stetten

Das ganze Humbel-Sortiment, eine grosse Anzahl Schnäpse in verschiedensten Flaschenformen, unterschiedlichen Farben und Grössen, präsentiert sich im grosszügig gestalteten Brennereiladen in Stetten. Selbstverständlich können alle Produkte verkostet werden. Für fachliche Beratung ist gesorgt. Nur hier stehen die exklusiven Domaine-Produkte aus den eigenen Holunder-, Mirabellen- und Apfel-Plantagen zum Verkauf: Holunderblüten-Sekt, Holunder-Sirup, Holunder- und Mirabellen-Konfitüre sowie Süssmost in 10-Liter-Bag-in-Boxen. Sorgfältig zusammengestellte Humbel-Produkte in hübschen Verpackungen sind Geschenke, die überraschen und erfreuen. Für all dies und den guten Geist ist neu Denise Humbel, die Frau von Brennmeister Beat Humbel, zuständig.

Ladenöffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 9–12 Uhr / 13.30–18 Uhr

Samstag: 9–13 Uhr

Montag: geschlossen



Denise Humbel, Ehefrau von Brennmeister Beat Humbel, betreut den Brennereiladen in Stetten.

Veranstaltungskalender

Für Detailinformationen und Anmeldungen: www.humbel.ch

Immer am ersten Freitagabend im Monat (noch bis Mai) von 18 bis 19 Uhr

Führung durch die Brennerei mit Lorenz oder Beat Humbel.

Preis Fr. 8.– pro Person.

Am Freitag, 2. März wird anschliessend ein Schinkli aus dem Brennshafen serviert.

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

Anmeldung: Tel. 056 496 50 60



Freitag, 19. bis Sonntag, 28. Jan.

Grüne Woche in Berlin: Am Schweizerstand finden Sie die Spezialitätenbrennerei Humbel als Vertreterin des Gastkantons Aargau.

Donnerstag, 15. bis Sonntag, 18. Febr.

An der Bio Fach in Nürnberg, der grössten Fachmesse biologischer Produkte, ist Humbel mit einem Stand vertreten. Halle 8, Stand 417

Sonntag, 18. bis Dienstag, 20. März

ProWein Düsseldorf: An der bedeutendsten Wein- und Spirituosenmesse Deutschlands ist die Spezialitätenbrennerei mit einem Stand präsent. Halle 7a, Stand 7aF04

Freitag, 20. April

Schnapsologenkongress in Stetten

Fachtagung unter anderem mit Dr. Peter Dürr, Agroscope Wädenswil. Schwerpunktthema: Einfluss unterschiedlicher Hefen auf den Geschmack des Kirschs.

Mittwoch, 25. April von 19 bis 21 Uhr

Schnapsseminar mit Lorenz Humbel bei Weinkeller Riegger AG, Birrhard. Info und Anmeldung: www.riegger.ch, Rubrik: vinéole

Freitag/Samstag, 8./9. Juni

Die internationalen Schnapsverkostertage in Walzenhausen am Bodensee bieten während zwei Tagen Degustationsseminare, Vorträge, Gesprächsrunden für Schnapsinteressierte und Fachleute. Info und Anmeldung: www.schnapsverkostertage.eu.tt

Samstag, 1. September

Start der Brennssaison bei Humbel: Plantagenbegehung und Einmaischen der ersten Früchte.



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) 421 364 90 21 Fax +49 (0) 421 364 90 23 a.finkentey@humbel.ch