

# Humbel-Zeit

Nr. 7, Ausgabe Frühling 2008



SPEZIALITÄTENBRENNEREI  
CH-5608 STETTEN

## Vom Hochstamm zum Stammtisch

«En Kafi mit Schnaps, en Jass und en Stumpe ghört dezue», sang das Trio Eugster in den 1970er Jahren. Das waren noch Zeiten, als der Kafi fertig, Kafi Luz oder – in der Westschweiz – der Pomme avec ein in Wirtshäusern viel bestelltes Getränk war. In ländlichen Gegenden hat er zwar nach wie vor Bedeutung und auch in Skihütten, Ausflugsbeizli, Bauern- und Buezerspunten wird er oft serviert. Heute gilt es vielerorts als schicker, einen Caffè corretto zu bestellen, einen «korrekten» Kaffee, konkret: einen Espresso mit einem Schprutz Grappa, einen Schümli-Pflümli oder wie die rahmisierten Kaffeespezialitäten alle heissen. Doch langsam scheint der Wind zu drehen: In der Zürcher Quartierbeiz «Kafischnaps» jedenfalls bestellt eine junge Klientel wieder ganz gern Kafi fertig, Kafi Luz oder Kafi Köbi. In der Deutschschweiz am verbreitetsten ist die Variante Kafi fertig. Basis sind ein schwach gebrauter Kaffee, ziemlich viel Zucker, aber nie Milch oder Rahm, dafür grosszügig bemessener Kernobstbrand, der je nach Region

Obstler, Bätzi oder Träsch heisst, ein aus Äpfeln und Birnen gewonnener kräftiger Schnaps, der pur kaum getrunken wird, sondern explizit fürs Mischen mit Kaffee gedacht ist. Das Obst stammt vorwiegend von Hochstammbäumen, die durch Subventionen vor dem Fällen geschützt werden. Noch prägen Hochstammbäume weite Teile unserer Kulturlandschaft und bieten vielfältige ökologische Nischen, unter anderem für Vögel. Oft genügen die Früchte der alten Sorten heutigen Ansprüchen an Tafelobst nicht, als Most oder Brand sind sie aber unübertroffen aromatisch und von vielfältigem Geschmack. Das hat Humbel bewogen, diesen Urschnaps nicht einfach von der Preisliste zu streichen, sondern mit Früchten aus kontrollierter Hochstamm- und Bioproduktion einen klassischen, kräftigen Obstbrand herzustellen. Klassisch meint: eine Mischung aus zwei Dritteln Äpfeln und einem Drittel Birnen. Der Rohstoff stammt aus dem Reusstal, zu einem grossen Teil von Bruno Huber aus



Von den Äpfel- und Birnenbäumen aus Marianne und Bruno Hubers Obstgarten in Jonen stammen die Früchte für Humbels Obstbrand.

## Kafi fertig

Haben Sie manchmal auch die Nase voll von all den Wörtern, die uns an der Nase herumführen wollen? Da wird aus einer Fuhrhalterei, einem Transportunternehmen eine Agility (sprich ädschiliti) Logistics AG. Aus dem Hauswart ein Facility Manager. Aus dem Boss oder Chef ein CEO (Chief Executive Officer). Und aus



dem Schnaps ein Edeldestillat. Schnaps ist ein schönes, eigenständiges Wort: knapp, prägnant, ehrlich, verständlich. Es braucht weder Watte noch Zuckerguss, so wie auch ein Topschnaps keine Zugabe von Zucker oder Bonificateur braucht.

Wenn hierzulande in einer Beiz ein Kafi fertig bestellt wird, kommt meist ein Obstbrand ins Glas, eine Mischung aus Birnen und Äpfeln. Richtig gut ist er, wenn dafür ein kräftiger Schnaps verwendet wird, einer, der aus alten Sorten gebrannt wurde, wie man sie noch in Hochstammanlagen findet.

Hochstämme gelten als erhaltenswert und Bauern, die sich um Bewirtschaftung und Pflege kümmern, werden mit Beiträgen unterstützt. Aber was nützt es, wenn kein Bedarf für die Früchte besteht? Deshalb arbeiten wir mit der Organisation «Hochstamm Suisse» zusammen und kaufen Äpfel und Birnen bei Bio Suisse-zertifizierten Bauernbetrieben. Das kommt uns zwar teurer zu stehen, bietet andererseits aber Gewähr, dass die Bäume optimal gepflegt werden und für Nachwuchs gesorgt ist. Denn nur von gut gepflegten Bäumen gibt es Früchte in der Qualität, wie wir sie suchen.

Die bisherigen guten Erfahrungen haben uns überzeugt, künftig auch beim Kirsch auf Hochstämme zu setzen. Mehr dazu in der nächsten Humbel-Zeit.

Lorenz Humbel  
Kirschbrenner aus Leidenschaft

Jonen und weiteren Biobauern der Umgebung. «Rein wirtschaftlich betrachtet müssten wir trotz den Subventionen die Bäume fällen. Aber das bringen wir nicht übers Herz. Die Landschaft verlöre an Reiz und die Natur würde wieder ein Stück ärmer», erklärt Bruno Huber seinen Einsatz für die Hochstämme. Es sind hauptsächlich die Apfelsorten Boskoop, Bohnapfel, Sauergrauech, Jonathan sowie Scheller- und Kugelbirnen, die 2006 in Stetten verarbeitet wurden.

Wer Humbels Obstbrand geniesst, ob im Kaffee oder pur, trägt auch zur Erhaltung einer Kulturlandschaft bei. Eine Kostprobe finden Sie im aktuellen Deguset. Weitere Produkte aus



Wer wie Marianne und Bruno Huber Hochstämme pflegt, denkt über die eigene Generation hinaus.

Hochstammkulturen zum Kennenlernen bietet das Testset, das ebenfalls in dieser Humbel-Zeit angeboten wird.



Ein urschweizerischer Seelenwärmer: Kafi fertig.

## Kafischnaps – Treffpunkt im Quartier

«Wer ihn einmal gehört hat, dem bleibt er in Erinnerung», antwortet Oli Baumgartner auf die Frage, ob er mit der Wahl von «Kafischnaps» als Name für sein Lokal immer noch glücklich sei. «Kafischnaps» ist das Programm der Quartierbeiz, die vor anderthalb Jahren an der Kreuzung Rotbuch-/Rötelstrasse unweit des Limmatplatzes in Zürich eröffnet wurde. In der ehemaligen Metzgerei, deren Stilelemente so weit als möglich bewahrt wurden, wird den ganzen Tag Frühstück mit Kaffee und allem

Drum und Dran serviert. Am Abend wird dann auf Bier, Wein und Schnaps umgeschwenkt. Ja, der Schnaps, ihm wird hier endlich einmal viel Stellenwert eingeräumt; keine Produktegruppe ist auch nur annähernd so zahlreich vertreten. Etwa dreissig heimische Brände sind gelistet, darunter Fruchtbrände aus Humbels Klassiklinie und Humbels Bioschnäpse. Sie werden ergänzt durch Spezialitäten wie Emmer Bierbrand, Holunder und Ratafia. Im Angebot stehen auch Mischungen wie Kafischnaps (mit

### Hochstamm Suisse

In und um Hochstammobstgärten leben viele verschiedene Tier- und Pflanzenarten. Die mächtigen Obstbäume prägen das Landschaftsbild auf markante Weise. Mit dem Kauf eines Produktes leisten Sie aktiven Natur- und Landschaftsschutz. Von HOCHSTAMM SUISSE beauftragte Kontrollstellen prüfen regelmässig, ob die Richtlinien in den Landwirtschafts- und Produktionsbetrieben eingehalten werden, d. h.

- 100 % des Obstes von Hochstammobstbäumen stammen
- der Stamm mindestens 1,60 Meter hoch ist (Kirschen, Zwetschgen mind. 1,20 Meter)
- kein Fällen ohne Neupflanzung
- Anbau nach IP-Vorgaben oder bei Bioprodukten nach entsprechenden Richtlinien.

Die Bauern erhalten für zertifiziertes Hochstammobst einen Mehrpreis.

HOCHSTAMM SUISSE wird getragen von den Natur- und Umweltschutzverbänden: Schweizer Vogelschutz, Pro Natura, WWF Schweiz, einzelnen kantonalen Obstbauverbänden und weiteren Organisationen und Einzelmitgliedern.



Eine Quartierbeiz mit Charme: Kafischnaps.



Frühstück wird auch am Nachmittag serviert.



Unter dem Kirschbaum schläft sich gut.



## Storchengeklapper

### K147: die neue Cuvée

Jede neue Cuvée Lorenz Humbel-Abfüllung vereinigt noch mehr verschiedene Kirschen-sorten. 147 sind's in der 5. Abfüllung. Es soll Fans geben, die ausgerechnet haben, wann der K800 in den Verkauf kommt. So viele Kirschen-sorten sind heute in der Schweiz bekannt.



### Barkeeper des Jahres

Dass Dani Werlen mit Humbels Cachaça einen Caipirina mixt, der reisenden Absatz findet, sehen wir aus seinen grossen Bestellungen. Doch nicht genug. Von der Fachzeitschrift Bar-News wurde er zum Barkeeper des Jahres 2007 gewählt. Er überzeugte die Jury mit seinem Drink Fitorja, dem ein Schuss Humbel-Kirsch das gewisse Extra gibt.



### Besuch bei Italiens Nummer 1

Weiterbildung unter Produzenten. Vittorio Capovilla empfing René Zimmermann und Stefan Keller (schnaps.ch) sowie Beat und Lorenz Humbel auf seinem Betrieb in Bassano del Grappa. Das Enfant terrible unter den italienischen Brennern setzt nicht nur Massstäbe, was die Herstellung von Grappe betrifft, neidlos musste der Kirschenbrenner aus Leidenschaft seinem Kollegen auch hervorragenden Kirsch und andere Fruchtbrände zugestehen.



### Neues Führungsduo

Der Verein Hochstamm Suisse führte seine Generalversammlung in der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten durch. Als Co-Präsidenten wurden Maja Graf, Nationalrätin der Grünen Partei Schweiz, und Pascal Benninger, Baselbieter Biokirschenbauer, gewählt.

# Wie die Basler zu ihrem Whisky kamen ...

Zehn Jahre sind es her, seit die Basler Brauerei Unser Bier gegründet wurde.

Treibende Kraft hinter dem Kleinunternehmen war und ist der Basler Kommunikationsberater Istan Akos. Über 4000 Bierfreunde sind als Aktionäre mit ihrem Unser Bier eng verbunden. Seit es legal ist, auch in der Schweiz mit Bierwürze einen Whisky herzustellen, sind die Basler Bierbrauer mit von der Partie. Im Jahr 2000 kamen die ersten Behälter nach Stetten, wurden nach allen Regeln der Kunst von Humbel gebrannt und während drei Jahren in Holzfässern zum Our Beer Single Malt gereift. Seither wird im Rahmen eines Whisky-Seminars jährlich ein neuer Brand realisiert. Dazu braucht es Bierwürze ohne Hopfen, also

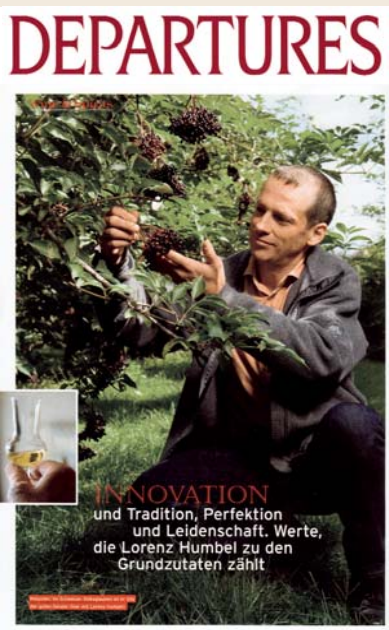


den flüssigen Teil der süssen Gerstensusuppe, wie sie auch für die Bierbereitung verwendet wird. Was in Humbels Deguset präsentiert wird, ist ein Brand aus dem Jahr 2004. Er reifte die letzten sechs Monate in einem Eichenfass, das zuvor für die Herstellung des berühmten ungarischen Süssweins Tokaj verwendet worden war. Dieser «Tokaj-Finish» gab dem Our Beer Single Malt eine attraktive, unverkennbare Note mit auf den Weg. Wie sagen doch die Engländer: «The proof of the pudding is in the eating», die Güte des Puddings zeigt sich beim Geniessen. Die Bestellkarte für Humbels Deguset finden Sie vis-à-vis.

## Presseschau



**SCHNAPSIDEE**  
Auch Lorenz Humbel in Stetten trinkt gerne ein gutes Glas Wein. Doch vor allem ist er «Kirschenbrenner aus Leidenschaft». Mit einem Hochstamm (Foto: © IFF) ist...



Unter dem Titel «Innovation und Tradition. Perfektion und Leidenschaft» schrieb das deutsche Departures Magazin (Ausgabe Winter 2007) unter anderem: «Entscheidend ist für Lorenz Humbel: möglichst saubere Brände mit eigenem Charakter und grossem Geschmack aus den bestmöglichen Grundprodukten herzustellen. Lorenz Humbel ist absoluter Purist.»

Die Schweizer Familie porträtierte im vergangenen Jahr unter dem Titel «Keine Schnapsidee» die Brennerei Humbel. «Lorenz Humbel konzentriert sich auf Spezialitätenbrände. Cousin Beat sorgt als Bauer für die besten Früchte, er macht daraus den besten Schnaps.»

**apéro**  
DER GENUSSVOLLE SELBSTER

H umbel, Südbrenner oder das Aromen-Konzept gibt den gemässigt als «reife» Brände für den Schweizer Markt. In vielen Ländern war es die Idee der Spezialitätenbrennerei Humbel, die die Schweizer Bevölkerung über den Geschmack von Schnaps zu informieren. Die Idee war es, einen Schnaps zu machen, der nicht nur ein Getränk ist, sondern ein Erlebnis. Die Brennerei Humbel hat dies geschafft. Die Brennerei Humbel ist ein Unternehmen, das sich für die Herstellung von hochwertigen Schnapsen interessiert. Die Brennerei Humbel ist ein Unternehmen, das sich für die Herstellung von hochwertigen Schnapsen interessiert.

**SCHNAPSIDEE**

2004  
EMMENTALER KIRSCH

2005  
BASLER LANGSTIELER KIRSCH

2003  
AMBI SAUERKIRSCH

«Eine große Liebe gibt es bei der Kirsche», sagt Lorenz Humbel. Und er meint damit nicht nur die Kirsche selbst, sondern auch die Leidenschaft, die er für die Herstellung von hochwertigen Schnapsen hat. Die Brennerei Humbel ist ein Unternehmen, das sich für die Herstellung von hochwertigen Schnapsen interessiert.

In der Fachzeitschrift «apéro» schrieb Autor Markus Bistrick: «Keine vordergründige Effekthascherei, sondern Hingabe, Innovationslust und der Ehrgeiz nach geschmacklicher Harmonie und Kraft bestimmen das Handeln in der 1918 gegründeten und 2004 modernisierten Spezialitätenbrennerei.»

# Wie ist das optimale Schnapsglas geformt?

Eine der Veranstaltungen an der Humbel-Messe 2007 war dem Schnapsglas gewidmet. Unter der Leitung von Stefan Keller, Journalist und Wein- und Schnapsproduzent, nahm sich ein gutes Dutzend Teilnehmerinnen und Teilnehmer Zeit, Feldforschung zu betreiben: In vier häufig verwendeten Schnapsgläsern wurden sechs ganz unterschiedliche Produkte verkostet und die Gläser nach ihrer Eignung beurteilt.

Das Wichtigste vorneweg: DAS Glas, das ALLE Schnapstypen am besten zur Geltung bringt, gibt es nicht. Alles in allem am besten schnitt das tulpenförmige Glas «Weinbrand» von Spiegelau ab. In drei der sechs Serien wurde es an erste Stelle gesetzt, knapp gefolgt vom kaminförmigen, deutlich kleineren Grappa-Glas, das zwei Mal auf dem ersten Platz landete.

«Weinbrand» bringt sowohl sehr fruchtbetonte Destillate wie Muscat bleu und Williams trefflich zur Geltung, überzeugt aber auch bei Schnäpsen mit dezenterem Bouquet wie Kirsch oder fassgereiften Bränden wie «Alpwhisk». Bei 14 von 15 Teilnehmern stiess die Kombination «Weinbrand»-Glas und «Alpwhisk» auf die grösste Zustimmung. Die einzige Kritik an diesem Typus: es akzentuiert alle Aromen, auch die des Alkohols, was ver-



Gute Schnapsgläser sind kamin- oder tulpenförmig. Bei über 18 Grad Celsius serviert, werden jedoch auch bei dieser Form die Alkoholzulasten der Fruchtnoten akzentuiert.

einzelt als stechend empfunden wurde.

Andere Kombinationen wurden kontroverser beurteilt. Mit Kirsch Hemmiker 2004 gefüllt, fand der Cognacschwenker überraschend viel Zuspruch. Der Glasballon brachte einen in den andern Gläsern kaum wahrnehmbaren Esterton ans Tageslicht, eine Note, die offensichtlich vielen Konsumentinnen und Konsumenten immer noch vertraut ist und die sie aus Gewohnheit nicht negativ beurteilen, sondern als typisch empfinden. In allen andern Kombinationen erhielt der Cognacschwenker aber kaum Stimmen, zu einseitig markierte der Alkohol. Nie in die Kränze kam das Stamplerl, ein fingerhutartiges Glas, das sich weniger zum Schnüffeln als zum Kippen eignet. Bei Schnäpsen mit dezenterem Bouquet wie Grappa spielt das eine geringere Rolle als bei einer Duftbombe wie dem Traubenbrand Muscat bleu.

## Alpwhisk® – der neuste Wurf von schnaps.ch



Im Rahmen der Veranstaltung «Köstlichkeiten aus dem Alpenraum» im Zürcher Zunfthaus Neumarkt präsentierten René Zimmermann und Stefan Keller erstmals ihre neuste Kreation «Alpwhisk® – Swiss Single Chestnut». Er wird in Zusammenarbeit mit der Spezialitätenbrennerei Humbel hergestellt. Der Blend aus verschiedenen Jahrgängen rauchgetrockneter Kastanien reife in Kastanienfässern, der Finish vollzog sich in einem gebrauchten Süssweinfass der Walliser Winzerin Marie-Thérèse Chappaz, was ihm eine zusätzliche verführerische Aromatik und viel Schmelz verleiht. Ebenfalls neu im Angebot ist ein in Fassstärke (68%Vol.) abgefüllter Kastanien-

brand 2004 Delio Selva, ein unvergleichlich kompaktes Aroma- und Kraftbündel. Alle schnaps.ch-Produkte werden über Humbel in der Schweiz und Deutschland vertrieben. Die Veranstaltung, an der Lorenz Humbel mit seinen Fruchtbränden und als Partner von schnaps.ch und Hotel Waldhaus, Sils (Vogelbeerschnaps!) anwesend war, vermochte über 200 Interessierte anzulocken.



René Zimmermann (links) und Stefan Keller präsentieren zusammen mit Lorenz Humbel die erste Abfüllung ihres Alpwhisk.

## Veranstaltungskalender

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

Jeweils Freitag an folgenden Daten:

7. März.; 4. April.; 2. Mai

Führung durch die Brennerei mit Lorenz oder Beat Humbel. Am 7. März wird anschliessend ein Schinkli aus dem Brennhafen serviert.

Preis: Fr. 56.– inkl. Führung, exkl. Getränke.

Nur Führung: Fr. 8.–

Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60



Donnerstag, 21. Februar bis Sonntag, 24. Februar

Bio Fach in Nürnberg, Halle 4A, Stand 111.

Nur für Fachbesucher.

Sonntag, 16. März bis Dienstag, 18. März

Pro Wein, Düsseldorf, Halle 7a, Stand G08.

Nur für Fachbesucher.

Juli

Seppetoni-Kirschen-Ernte mit Lorenz Humbel

Falls Sie bei der Ernte der Seppetoni-Kirschen dabei sein möchten, so nehmen Sie doch mit uns bereits heute Kontakt auf. Wir werden Sie dann so bald als möglich über das Datum informieren.

Samstag, 30. August

Brenner-Messe (Einmaischkurs, dem Brenner über die Schultern schauen, Tipps & Tricks)

18 Uhr: Führung durch die Brennerei.

Anschliessend wird ein Schinkli aus dem Brennhafen serviert.



Montag, 1. September

Gastro- und Fachhandelstag

Ladenöffnungszeiten in Stetten:

Dienstag bis Freitag:

9 bis 12 Uhr / 13.30 bis 18 Uhr,

Samstag: 9 bis 13 Uhr, Montag: geschlossen



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, Steinäcker 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](mailto:a.finkentey@humbel.ch)