

Humbel-Zeit

Nr. 8, Ausgabe Herbst 2008



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Phönix aus der Asche

Die zündende Idee kam in Turin, anlässlich des Salone del Gusto. Alle zwei Jahre organisiert Slow Food eine gigantische Messe, an der Produzenten aus aller Welt artisanal hergestellte Lebensmittel feilbieten. Die Veranstaltung steht unter dem Motto «buono – pulito – giusto» (gut – sauber – fair). Herzstück des Salone del Gusto ist der Pavillon, in dem sich die Förderkreise präsentieren, Förderkreise wie die Gruppe von Käsern aus Rumänien, die nach altem Rezept einen besonders schmackhaften Käse herstellen, der in einer Welt zunehmend industrieller Nahrungsmittelproduktion unterzugehen droht. Diese Begegnung brachte Lorenz Humbel ins Grübeln.

Ein Hoch auf den Hochstamm

Haben wir nicht auch in der Schweiz Einzigartiges, das kaum mehr beachtet wird? Duftendes, Schmackhaftes, Charaktervolles ... wie Brenzer Kirsch. Brenzer ist ein Synonym für alte Brennkirschensorten, die den Cha-

rakter des traditionellen, typischen Schweizer Kirschs prägen. Stammland ist die Nordwest- und Zentralschweiz, wo aus einer Mischung schwarzer, kleiner bis mittelgrosser Süsskirschen von Hochstammbäumen ein ausgesprochen aromatischer Kirsch destilliert wird. Und präzis da liegt der Hase im Pfeffer: Es gibt immer weniger Hochstämme, weil ihre Bewirtschaftung schon längst nicht mehr kostendeckend ist. Die Situation hat sich in den letzten Jahren zusätzlich verschärft, eine Folge der Reduktion der Schutzzölle auf importierte Obstbrände und Kirschen und der Harmonisierung der Kategorie «Obstspirituosen» zwischen der Schweiz und der EU, 1999 in Kraft getreten. Sie bewirkten, dass die Schweizer Brennobstpreise auf das deutlich tiefere ausländische Niveau gefallen sind.

Wertschöpfung durch Wertschätzung

Über einen Förderkreis könnte es gelingen, die Tradition des «Brenzer Kirschs» wiederzubeleben und damit ein Stück kulinarische



Auf dem Hof von Hannes Schweizer im Baselbiet stehen rund hundert Hochstämme. Ihre Früchte bilden die Basis des Brenzer Kirschs.

Hut ab vor Slow Food

Wenn Sie diese Humbel-Zeit in den Händen halten, werde ich am Salone del Gusto in Turin sein. An der von Slow Food organisierten Messe präsentieren wir



an einem eigenen, kleinen Stand den «Brenzer Kirsch». Die Idee, diesem traditionsreichen Schweizer Kirsch neues Leben einzuhauchen, reifte nach dem Besuch des Salone vor zwei Jahren. Ich war beeindruckt, mit welcher Dynamik und in welcher Breite sich Slow Food für die Erhaltung traditioneller, handwerklicher Anbauformen und Lebensmittel einsetzt und mit Veranstaltungen wie Salone del Gusto und Terra Madre Hersteller und Konsumenten miteinander in Kontakt bringt. Ein wirkungsvolles Instrument, um vom Verschwinden bedrohte kulinarische Kulturgüter zu retten sind «Förderkreise». Sie sollen bewirken, dass es auch in Zukunft Alternativen zu den immer dominierenderen industriellen Produkten global tätiger Konzerne gibt. In der Schweiz sind in den letzten zwei Jahren ein knappes Dutzend solcher «Förderkreise» entstanden, einer davon handelt vom «Brenzer Kirsch». Dass gleich unser erster produzierter Jahrgang vom Schweizer Schnaps Forum als «Schnaps des Jahres» in der Kategorie Kirsch ausgezeichnet wurde, damit haben wir wahrlich nicht gerechnet und wir freuen uns umso mehr. Mit Gold ausgezeichnet wurde auch ein anderer in Stetten gebrannter Kirsch: eine Schattenmorelle aus dem Baumgarten der in Mainz ansässigen Familie Mossel. Was steckt hinter dem Geheimnis hervorragender Schnäpse? Das haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der 1. Brennermesse im vergangenen August aus erster Hand erfahren. Sind Sie das nächste Mal auch dabei? Ich heisse Sie dazu herzlich willkommen.

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft

Schweizer Geschichte weiterzuentwickeln. Raphael Pfarrer, Vizepräsident Slow Food Stiftung Schweiz, und Judith Deflorin, Verantwortliche für die Förderkreise, liessen sich vom Feuer des Kirschbrenners aus Leidenschaft anstecken. «Kirsch ist ein typisches Deutschschweizer Produkt, das leider ein stiefmütterliches Dasein fristet. Wenn wir mithelfen können, über ein qualitativ hochstehendes Erzeugnis die Hochstammkulturen zu erhalten, dann sind wir gerne dabei.» Damit standen die Signale auf grün. In der Brennerei Arnold Dettling, Brunnen, und der Bauernhofbrennerei Röllin, Baar, fand Lorenz Humbel erste Mitstreiter für den Förderkreis «Brenzer Kirsch». Auch die Slow Food-Zentrale war von der Idee begeistert und liess es sich nicht nehmen, im Juli 2007 eine Delegation mit Piero Sardo und Valeria Melucci nach Stetten zu schicken, um die Nase in die Gärfässer zu stecken und sich aus erster Hand über das Projekt informieren zu lassen.

Brenzer Kirsch als Motivation für Kirschenbauern

«Das rettet die Hochstämme!», ist Bio-Bauer Hannes Schweizer überzeugt. Auf seinem Hof in Titterten, Baselland, stehen rund hundert Hochstamm-Kirschbäume. Sie prägen das Landschaftsbild und bieten ökologische Nischen. In den letzten Jahren wurden sie zum Sorgenkind. Stetig sanken die Preise und der Verkauf der Kirschen wurde mehr und mehr zum

Verlustgeschäft. Die Vernachlässigung der Hochstammkulturen hat Folgen. «Die Bäume müssen gepflegt werden, nur so bleiben sie gesund und produzieren gute Früchte», hält Hannes Schweizer fest. Alle drei Jahre verpasst er seinen Hochstämmern einen Schnitt. Die Kirschen verkauft der Bio-Bauer der Spezialitätenbrennerei Humbel – zu einem deutlich höheren Preis. «Absatzaussichten und fairerer Preis motivieren mich enorm.»

Eckpunkte der Produktion

Für die Kirschenproduzenten wie auch für die Brenner hat Slow Food ein verbindliches Pflichtenheft verfasst. Brenzer Kirsch darf ausschliesslich aus schwarzen Kirschen alter Sorten, gereift an Hochstamm-bäumen, hergestellt werden. Damit soll das gewünschte, klassische Aromaspektrum garantiert sein. Der Anbau erfolgt nach den Richtlinien von Hochstamm Suisse. Der «Brenzer» muss mindestens 40% Vol. ins Glas bringen. Jegliche Zusätze sind verboten. Geschmacklich soll das klassische Kirscharoma (süsslich, Marzipan, Mandel, Schokolade, Zimt) Ausdruck finden. Damit die erwartete Qualität sichergestellt ist, wird der



Brenzer Kirsch durch eine Fachjury beurteilt, für gut befunden oder abgelehnt. «Brenzer» muss mindestens ein Jahr lagern, bevor er in den Verkauf gebracht werden darf. Die Allerersten stehen zum Verkauf bereit, darun-

Slow Food-Förderkreis – Coop



Slow Food ist ein internationaler Non-Profit-Verein, der 1986 als Antwort auf Fast Food gegründet wurde. Dem drohenden Verlust der Esskultur und Geschmacksvielfalt wird unter anderem mit Förderkreisen entgegengewirkt. Weltweit werden hunderte von Kultivierungs- und Herstellungsformen oder die daraus erwachsenen Produkte benannt und unterstützt. In der Schweiz vereinbarte Slow Food 2006 mit dem Grossverteiler Coop eine intensive Zusammenarbeit: Coop unterstützt die Bildung von Förderkreisen und engagiert sich in der Vermarktung. Die Förderkreis-Produkte sind – entsprechend ihrer Verfügbarkeit – in ausgewählten Coop-Läden erhältlich. Als Auftakt für die Lancierung des Brenzer Kirschs führte Coop in der Spezialitätenbrennerei Humbel Mitte Oktober einen Medienanlass durch. Seit dem 21. Oktober 2008 stehen die ersten Flaschen mit dem Slow Food-Label in den Coop-Regalen.



ter auch Humbels Brenzer Kirsch, der an der 11. Nationalen Prämierung des Schweizer Schnaps Forum in der Kategorie Kirsch als «Schnaps des Jahres» ausgezeichnet wurde.

Slow Food-Degustation an Humbel-Messe vom 8. und 9. November 2008

Zehn Förderkreise sind in den vergangenen zwei Jahren in der Schweiz entstanden. An der Humbel-Messe wird Giuseppe Domeniconi, Geschäftsleiter des Vereins Slow Food Schweiz, eine Auswahl davon präsentieren und zur Verkostung anbieten, an einem Stand und im Rahmen eines Seminars und Geschmacks-labors. Zu probieren gibt es etwa «Cicitt delle valli del Locarnese», eine Bratwurst aus Ziegenfleisch; Paun sejel, ein Roggenbrot aus dem Val Müstair; «Pastefrolle della Val Bedretto», ein traditionelles Biscuit aus dem abgelegenen Bedrettotal; «Farina bona, Farina sec'a», ein puderig-feines Mehl aus gerösteten Maiskörnern, oder Honig von dunklen Bienen «Apis mellifera mellifera», einer einheimischen vom Aussterben bedrohten Bienenart.



Paun sejel, das Roggenbrot aus dem Müntertal, schmeckt nicht nur ofenfrisch vorzüglich.



Storchengeklapper

Humbel-Kirsch ist fine food

Coop hat für ihr «fine food»-Sortiment Spirituosen der Spezialitätenbrennerei Humbel ausgewählt. Ab Ende November wird das 3er-Set mit je 20 cl Weichselkirsch, Dolleseppler Kirsch und Kirsch aus dem Kirschenholzfass in die Läden zum Kauf angeboten.

Humbel boomt in Deutschland

Der Umsatzzuwachs erfreute schon 2007: die Verkäufe stiegen um 36 Prozent. Im ersten Halbjahr 2008 legten wir noch einen Zacken zu: plus 43 Prozent! Die Person hinter dem Erfolg heisst Andreas Finkentey, seit zwei Jahren Verkaufsleiter der Humbel-Vertriebsgesellschaft in Deutschland.



Weihnachtskirsch Liqueur

Was den Belgiern das Weihnachtsbier, ist den Schweizern der Weihnachtskirsch ... Humbel macht's jedenfalls möglich. Für 50 cl Weih-



nachtskirsch braucht's sage und schreibe rund 1000 Kirschen, jedoch genügen fünf Dörckirschen, um dem Liqueur die schöne bronzene Farbe zu verleihen. Die Süsse kommt vom beigefügten Zucker, Farbstoffe oder Aromazusätze sind nicht mit im Spiel.

Fulvio Pelli zu Besuch

Die FDP Stetten hat sich für ihre diesjährige GV einen inspirierenden Ort ausgesucht – die Spezialitätenbrennerei Humbel. An der Versammlung, die auch für eine Besichtigung der Brennerei benutzt wurde, nahmen prominente Gäste teil: Regierungsratskandidatin Doris Fischer-Taeschler und Fulvio Pelli, Präsident der FDP Schweiz.



Max Ender, Präsident FDP Stetten, Sibylla Oetiker, FDP Oberrohrdorf, Fulvio Pelli und Doris Fischer-Taeschler (von links nach rechts)

Lohnbrennen ist Gold wert

Es war in einer Vinothek in Mainz: Die Sommelière empfahl Katja und Fritz Mossel einen Schattenmorelle Sauerkirsch von Humbel. Was ihnen aus dem Glas an Aromen entgegenströmte und sich im Gaumen akzentuierte, begeisterte die beiden restlos. Mossels produzieren auf ihrem landwirtschaftlichen Gut «Chausseehaus» in Mainz-Marienborn unter anderem eine grosse Menge Schattenmorellen, aus denen sie Saft, Sekt und Wein herstellen. Warum nicht auch einen Kirsch? Mossel kontaktierten Lorenz Humbel und bald war klar: Der Kirschbrenner aus Leidenschaft brennt künftig im Auftrag nicht nur dänische Kirschen, sondern auch deutsche Schattenmorellen. Sie werden von Hand gelesen und im Chausseehaus schonend eingemaischt. Sobald die Maische halb vergoren ist, wird sie in die Schweiz transportiert, wo sie in die Obhut von Brennmeister Beat Humbel kommt. Im Sommer 2007 destillierte er die ersten 1400 Liter Maische und Katja und Fritz Mossel liessen es sich nicht nehmen, ihm dabei über die Schulter zu schauen. Monate später

nahmen sie den Schattenmorellen-Kirschbrand, in Flaschen abgefüllt und etikettiert, zu Hause in Empfang. Sie reichten ihn zur Prämierung an die renommierte DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) ein. Ein Volltreffer: Der Kirschbrand 2007 erhielt eine Goldmedaille und wurde als «beste Spirituose» in der Kategorie «Kirschbrand 2008» ausgezeichnet! Wen wundert's, dass der Prämierte längst ausverkauft ist ... Diesen Sommer nun wurden 2400 Liter Maische nach Stetten verfrachtet – eine ganze Tonne mehr als im Vorjahr.



Fritz und Katja Mossel waren beim Brennen ihrer Sauerkirschen dabei.



Presseschau

Alpwhisk® im Gespräch

Die internationale Weinfachzeitschrift Vinum stellte ihrer Leserschaft lobend zwei Destillate vor, an denen Humbel massgeblich beteiligt ist: den Alpwhisk® von schnaps.ch und den Our Beer Whisky der Basler Kleinbrauerei «Unser Bier». Noch wusste die Redaktion nicht, dass der Alpwhisk® wenig später an der Destillata 2008, der wichtigsten europäischen Schnapsprämierung, für eine veritable Überraschung sorgte. 166 Goldmedaillen wurden in Wien vergeben, nur eine davon ging in die Schweiz: an den Alpwhisk® von schnaps.ch, gebrannt und gelagert bei Humbel in Stetten.



Vinum
Alpwhisk

Erstens, werden Sie denken, fehlt bei diesem Namen der letzte Buchstabe (y). Und zweitens: Was haben die Alpen mit Whisky zu tun? Im Fall des Alpwhisk sehr viel, denn dieser Brand basiert auf rauchgetrockneten Ekastanien aus dem Bergell. Das erklärt den unterdrückten Buchstaben, schliesslich wird richtiger Whisky aus Getreide gebrannt. Die Anlehnung an das edle Malzdestillat macht dennoch Sinn, denn nach einem mehrjährigen Ausbau in Kastanien- und Eichenfässern (unter anderem von der Walliser Stüssweinkönigin Marie-Thérèse Chappaz) umgibt den Alpwhisk eine Aura, die durchaus an einen Single Malt erinnern kann. Hinter dem «Swiss Single Chestnut» steht die Firma schnaps.ch von Stefan Keller, Journalist und Weinproduzent, und René Zimmermann, Restaurant «Neumarkt» in Zürich. Der Alpwhisk, ein Produkt der Brennerei Humbel in Stetten, wurde an der Destillata 2008 als einziger Schweizer Brand mit Gold prämiert. Infos: www.schnaps.ch.

DRS 1

«Klasse statt Masse»

Das DRS 1 Regionaljournal Aargau Solothurn porträtiert im Verlauf des Herbst innovative KMU-Betriebe. Am 10. Oktober wurde ein Beitrag über die Spezialitätenbrennerei Humbel ausgestrahlt. Die im In- und Ausland bekannte Firma, die bei nationalen und internationalen Wettbewerben Preis um Preis gewinnt, produziere Klasse statt Masse, so die Kernaussage der Sendung. Der Beitrag ist auf www.drs1.ch unter Regionaljournal Aargau Solothurn abrufbar.

«Mein Bier!»

«Tja, tut mir leid, das ist nun leider dein Bier...» Wie schön ist dieser Satz – für denjenigen, der ihn sagt! Die Person, die's betrifft, erwartet dagegen meistens nicht viel Gutes, denn der Spruch bedeutet, dass es irgendetwas zu regeln, zu korrigieren oder auszulöffeln gibt. Anders verhält es sich, wenn es um den Schweizer Single Malt Whisky «Our Beer» von Spezialitätenbrenner Lorenz Humbel in Stetten geht. Da hält plötzlich jedermann gerne seinen «Kopf» (beziehungsweise das Glas) hin. Der teilweise in einem Tokaj-Süssweinfass ausgebaut Brand wurde in Zusammenarbeit mit der Basler Brauerei Unser Bier AG hergestellt und ist eines von drei neuen Destillaten im Frühling-Degustationsset der Brennerei Humbel. Infos, auch über viele weitere Produkte, gibt's im Netz unter www.humbel.ch.

Guter Start für Brennermesse

Die erstmals durchgeführte Veranstaltung richtete sich in erster Linie an Interessenten, die bei Humbel Früchte im Lohn brennen lassen oder die einen vertieften Eindruck in die verschiedenen Herstellungsabläufe erhalten wollten. Beim Spaziergang durch Humbels Fruchtplantagen erläuterte Lorenz Humbel, worauf beim Obstbau zu achten ist und wie der ideale Erntezeitpunkt bestimmt werden kann. Der Gärprozess dauert zwischen 14 und 50 Tagen, dann kann gebrannt werden. Wie die Kirschen, die im blauen Fass bereit standen und von Brennmeister Beat Humbel vor den Augen der Teilnehmer in den Brennhafen geleert wurden. Der machte Dampf und schon wenig später blubberte die Maische im Kupferkessel. Aus dem Geistrohr floss bald der Alkohol, von dem es galt, mit feinem degustativem Gespür Vor- und Nachlauf vom Herzstück abzutrennen. Bei der Besichtigung des Kellers wurde klar, dass auch die Art der Lagerung Einfluss hat. Wie sinnlich Brennen sein kann, zeigte sich auch am anschliessenden Essen in der Brennerei, für das Beat Humbel einen Rauchschinken in der Kirschenmaische garen liess.



Humbels Brennermesse: hautnah bei der Produktion dabei.

Den eigenen Schnaps nach Hause nehmen
Fürs kommende Jahr ist geplant, dass die Brennermesse auf zwei Tage ausgedehnt wird. So sollen die Teilnehmenden von der Ernte über das Einmaischen und Brennen bis zum Abfüllen dabei sein und am Schluss eine Flasche des produzierten Destillates mit nach Hause nehmen können. Interessenten melden sich am besten bereits heute telefonisch (056 496 50 60), per Mail (info@humbel.ch) oder mit beiliegender Karte bei der Spezialitätenbrennerei. Die Platzzahl ist beschränkt.

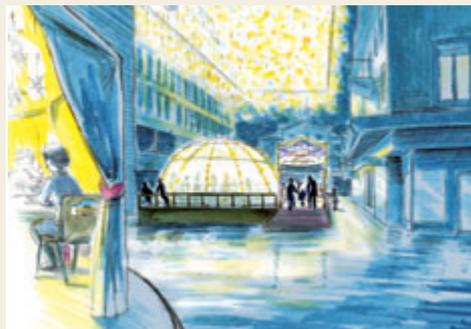
Kirsch & Fondue in Baden geniessen

Der nächste Winter kommt bestimmt und die Stadt Baden sorgt vor. Auf dem Bahnhofplatz entsteht vom 26. November 2008 bis 11. Januar 2009 ein wunderschöner Ort zum Eislaufen, zum Essen und Trinken, zum Beisammensein – der Badener Winterzauber.

Eine besondere Empfehlung wert ist der Fondue-Pavillon, geführt von Markus Widmer, dem ehemaligen Seerosenwirt und heutigen Betreiber der Barkur Baden. Markus Widmer serviert das klassische Fondue moitié-moitié, ein Fondue mit Käse von der Bettmeralp und als Variante eine Spezialmischung von Käse-Affineur Rolf Beeler. Natürlich wird zum Fondue auch wacker Kirsch serviert, zur Auswahl steht das gesamte Humbel Kirschsoriment, das auch über die Gasse verkauft wird. Lorenz Humbel führt Kirsch-Degustationen in Kombination mit Fondue durch, an fixen Daten oder auf Anfrage für Gruppen auch zwischen durch.

Der Fondue-Pavillon kann für private Anlässe gemietet werden.

Geführte Kirsch-Degustation mit Lorenz Humbel: jeweils am Mittwoch, 3. und 17. Dezember 2008 und 7. Januar 2009
Anmeldung und Information: 076 399 72 34, Markus Widmer. www.winterzauberbaden.ch



Humbel sorgt für hochprozentiges Vergnügen am Badener Winterzauber.

Veranstaltungskalender

Für Detailinformationen und Anmeldungen: www.humbel.ch

23. bis 27. Oktober 2008

Salone del Gusto, Turin
Alle zwei Jahre organisiert Slow Food eine Publikumsmesse mit handwerklich hergestellten Spezialitäten aus aller Welt. Humbel ist mit Brenzer Kirsch vertreten.

Samstag, 1. November 2008

Aargauer Wein- und Geniesserfestival in Baden mit Humbel-Schnäpsen. Weitere Informationen und Anmeldung: www.aargauer-weine.ch

Donnerstag, 6. November 2008

Schnaps gala in Bern. Öffentliche Degustation und Preisverleihung im Rahmen der 11. Nationalen Schnapsprämierung.
Weitere Informationen: www.schnapsforum.ch

Samstag, 8. und Sonntag, 9. Nov. 2008

Humbel-Messe in Stetten, jeweils von 11 bis 17 Uhr. Degustieren, fachsimpeln, einkaufen, geniessen.

26. November 2008 bis 11. Januar 2009

Badener Winterzauber mit Eisfeld und Fondue-Pavillon auf dem Bahnhofplatz Baden.
Geführte Kirsch-Degustation mit Lorenz Humbel im Fondue-Pavillon jeweils Mittwoch 3. und 17. Dezember und 7. Januar.
Anmeldung unter Tel. 076 399 72 34

Freitag, 5. Dezember 2008

Führung mit Brennerznacht: Ab 18 Uhr
Führung durch die Brennerei. Anschliessend wird ein Schinkli aus dem Brennhafen serviert.
Preis: Fr. 56.– inkl. Führung, exkl. Getränke.
Nur Führung Fr. 8.–
Anmeldungen unter Tel. 056 496 50 60

Samstag, 6. Dezember 2008

Degustation «Fondue und Kirsch» von 11 bis 16 Uhr
bei Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

12./13. und 19./20./21. Dezember 2008

Degustationstage bei Nauer Weine in Bremgarten AG.
Mehr Infos unter www.nauer-weine.ch

Freitag, 16. Januar 2009

Betriebsbesichtigung von 18 bis 19 Uhr.
Preis Fr. 8.– pro Person
Anmeldungen unter Tel. 056 496 50 60

Freitag, 20. Februar 2009

Führung mit Brennerznacht: Ab 18 Uhr
Führung durch die Brennerei. Anschliessend wird ein Schinkli aus dem Brennhafen serviert.
Preis: Fr. 56.– inkl. Führung, exkl. Getränke.
Nur Führung Fr. 8.–
Anmeldungen unter Tel. 056 496 50 60

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 www.humbel.ch
Adresse Deutschland: Humbel Spezialitätenbrennerei, Vertriebs GbR, Steinacker 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