

Humbel-Zeit

Nr. 11, Ausgabe Herbst 2010

Humbel-Messe am 13./14. November in Stetten
(mehr Informationen auf der Rückseite)



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Ron Guajira

Er fehlt schon lange in unserem Sortiment weltweiter Bio-Spirituosen: ein weisser, sauber gebrannter Rum, eher etwas neutraler und süsslich im Geschmack. Rum ist die am häufigsten hergestellte und konsumierte Spirituose auf der ganzen Welt, weit vor Wodka und Whisky. Zwar führen wir mit dem Rum César bereits einen fassgereiften Rum aus Brasilien. Dieser Rum wird direkt aus dem Zuckerrohrsaft hergestellt und gehört zur Kategorie des «Rhum Agricole». Ein Grossteil des Rums wird jedoch aus Melasse destilliert, einem Nebenprodukt der Kristallzuckerherstellung, und klar in Flaschen gefüllt.

Kuba, wo Rum fliesst ...

Schon seit Jahren sind wir auf der Suche nach einem biologisch hergestellten Rum aus Kuba. Denn Kuba ist und bleibt das Synonym für eben diesen Rumtyp, den erfahrene Barkeeper gerne für ihre Mojitos, Daiquiris und Cuba Libres verwenden. Auf unserer Recherche in Kuba waren neben meiner Tochter auch

unser Rumfachmann Pascal Kählin von der Bar 63 in Zürich und Lukas Kilcher vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick mit dabei. Lukas ist seit bald 20 Jahren in Kuba tätig und verfügt über wertvolle Kontakte. Dass es noch keinen kubanischen Bio-Rum gibt, wussten wir, aber es gibt in Kuba biologisch zertifizierte Melasse, der Grundstoff für die Herstellung von Rum. Diese wollten wir nun besorgen, um den Rum vorerst in der Schweiz zu produzieren.

... und Zuckerrohr wächst

Ein Highlight unserer Reise war der Besuch der Zuckerrohrfabrik Cai Baliño mit ihren Zuckerrohrfeldern. Der Betrieb befindet sich in Santo Domingo, rund 300 Kilometer westlich von Havanna in der Provinz Villa Clara. Wir wurden von den Landarbeitern äusserst freundlich empfangen und die Besichtigung war überaus spannend. Auch wenn man nicht darüber hinwegsehen kann, dass es in ganz Kuba an vielem fehlt, so realisiert der Besucher doch schnell, dass man die knappen



Auf der Zuckerrohrfarm von Cai Baliño helfen alle mit: vom Ochsen bis ...

Cai Baliño, Santo Domingo, Villa Clara, Cuba



Allein schon die Adresse klingt wie die Melodie eines Salsa-Liedes. Cai Baliño in Santo Domingo ist eine Zuckerrohrfarm. Ich habe in den letzten Jahren einige «hochgeistige» Reisen unternommen, aber auf meiner Suche nach dem authentischen «Ron», dem kubanischen Nationalgetränk, wollten mich so viele Leute begleiten wie nie zuvor. Kuba ist noch immer eine magische Insel. Und selbst jene, die dort waren, schwärmen nach wie vor von ihr. Ich wurde ob so viel Euphorie skeptisch.

Gleich am Flughafen wurden wir mit kubanischer Musik empfangen. Es war grad so, wie wenn Kühe auf der Rollbahn in Kloten spazieren würden. Gut, die beschwingenden Rumbas und Mambos waren nicht direkt für uns bestimmt, und auch kein Tourismusbüro hat die drei Musiker mit ihren leicht verbeulten Instrumenten in die Empfangshalle beordert. Schön war's trotzdem. Und so ging es weiter, mit Fantasie, Herzlichkeit, Improvisation, Lebensfreude und viel Zeit zum Verschenken. Sie ahnen es wohl schon. Ja, ich gehöre jetzt auch zu den Kuba-Euphorikern. Sicher, es fehlt viel «Nötiges» auf Kuba; gleichzeitig ist die Insel aber auch von viel «Unnötigem» verschont geblieben ...

Viel Kuba-Feeling können Sie an der nächsten Humbel-Messe vom 13. und 14. November erleben. Wir brennen Rum, mixen Drinks, geniessen Zigarren und Spanferkel. Ja, selbst kubanisches Bier und Cola halten wir für Sie bereit. Zurück im Schweizer Winter kommt dann die Zeit der wärmenden Käse-Fondues mit der Schweizer National-Spirituose, dem Kirsch. Zum Beispiel am 25. November in der Kulturbeiz «Chappelehof» in Wohlen. Schön, wieder zu Hause zu sein!

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft



... zum modernen Mähdrescher mit Che Guevara.

Ressourcen clever einsetzt. Zudem sind die Angestellten äusserst motiviert und verfügen über viel Fachwissen. Generell betrachtet leistet der Betrieb eine hervorragende Arbeit. Das gilt sowohl für den Anbau wie auch für die Verarbeitung des Zuckerrohrs.

Die Bio-Pioniere

Während der kubanischen Zuckerkrise vor 10 Jahren, als mehr als die Hälfte aller Zuckerrohrfabriken geschlossen wurden, hätte eigentlich auch Cai Baliño die Arbeit einstellen sollen. Als vergleichsweise kleinere Plantage mit 5500 Hektaren Gesamtfläche und einer Produktion von 4000 Tonnen Zucker sahen die Verantwortlichen für den Betrieb keine Überlebenschancen. Als Gegenstrategie entschied man sich, die Produktion auf Bio umzustellen, was für Kuba eine Innovation war. Einige Jahre später, als mit Unterstützung von

Lukas Kilcher vom FiBL die Produktion entsprechend den strengen Anforderungen des bekannten Knospen-Labels von Bio Suisse umgestellt wurde, ging es mit dem Absatz des Bio-Zuckers voran. In der Schweiz wird der Bio-Zucker von Cai Baliño durch die Firma Biofarm verkauft. Cai Baliño gehört heute zu den innovativsten landwirtschaftlichen Betrieben auf Kuba. So hat man sich etwa dank der strengen Bio-Suisse-Richtlinien in den letzten Jahren von der Zucker-Monokultur weg entwickelt und baut auch gutes Bio-Gemüse sowie Bio-Früchte an.

Aquí llegó el Ron Guajira

Zurück in der Schweiz destillieren wir die klebrige, süsse und pechschwarze Masse nach allen Regeln der Kunst zu einem Rum. Und wie in Kuba üblich, wird er noch über Kohle filtriert. Guajira ist der Ausdruck für die Bäuerin aus Kuba und kommt in vielen Gedichten und Liedern vor, u. a. auch im berühmten Lied «Guajira Guantanamera» von José Fernández, der darin die «Bäuerin aus Guantánamo» besingt. Poetisch inspiriert von den kubanischen Bäuerinnen und Bauern ist auch dieser qualitativ hochstehende Ron Guajira aus biologischer Melasse.



Kreativität: Ohne sie geht nichts auf Kuba.

Kubanische Cocktail-Kultur

Die kubanische Cocktail-Kultur hat die Barkarten der Welt bis heute geprägt. Viele grosse Kreationen kommen aus diesem Land, welches vor allem während der Prohibitionszeit (1919–1932) zu einem «El Dorado» amerikanischer Lebemänner und damit auch arbeitsloser Barkeeper wurde. Legendäre Bars wie das Sloopy Joes, das Floridita, die Bodeguita del Medio oder die Hotelbars des Ambos Mundos und des Florida hatten alle ihre Spezialitäten auf der Karte. Von all den Cocktails sind drei noch heute weltbekannt: der Cuba Libre, der Mojito und der Daiquiri.

In der Provinz Guantánamo, im Osten der Insel, gibt es einen Ort namens Daiquiri. In der Nähe dieses Dorfes stand eine Mine,



in welcher der amerikanische Ingenieur Jennings Cox eines Abends Besuch bekam. Ausser Limetten, Rum und Zucker hatte er nichts in seiner Hütte, so mixte er aus diesen Zutaten den ursprünglichen Daiquiri. Den Ruhm des Daiquiri begründete später aber «Constante», der wohl legendärste Barkeeper in Havanna. Im Floridita servierte er unzählige Versionen des Daiquiri und machte so diese Bar zur «Wiege der Daiquiri-Kultur».

Daiquiri-Originalrezept von 1898

- 1,5 Kaffeelöffel Zucker
- Saft einer Limette
- 5 cl weisser Rum
- alles auf Eis gut verrühren und ins Cocktailglas abseihen



Storchengeklapper

Schnapsidee

Der umtriebige Wirt Albi von Felten vom «Hirschen» in Obererlinsbach ist bekannt für seine ausgefallenen Ideen. Die neuste ist eine veritable Schnapsidee: der Schnapsstempel. Die vorbildliche breite Auswahl von fünf verschiedenen Hummel-Kirschbränden wird den Leuten nicht einfach in Form einer Karte schmackhaft gemacht, sondern im wahrsten Sinne des Wortes mit einem Stempel aufs Tischtuch gedrückt. Danke, Albi! So haben wir's gerne!



Roskilde-Festival

Jedes Jahr im Juli findet in Roskilde, rund 25 Kilometer südwestlich von Kopenhagen, eines der grössten und bekanntesten Musikfestivals in Europa statt. Das Besondere daran: Der der gesamte Profit wird an humanitäre Einrichtungen gespendet oder für kulturelle Zwecke verwendet. Ausserdem wird in Roskilde der Umweltschutz grossgeschrieben. Es gibt ein Getränkepfand-System, die Reinigungs-Teams arbeiten mit ökologischen Putzmitteln und an den Essensständen werden biologische Produkte verkauft. So sind denn die 75'000 Besucher auch in den Genuss von Humbels Bio-Spirituosen gekommen.

Diplomübergabe in Havanna

Pascal Kählin von der Bar 63 in Zürich und Humbels Rumexperte, blieb noch etwas länger in Kuba, um sich an der kubanischen Cocktailschule FACRC (Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba) weiterzubilden. Stolz erhielt er aus den Händen des 71-jährigen Erasmo Brito Lima, selber während über 50 Jahren in den verschiedensten Bars von Havanna tätig, das Diplom «Por los conocimientos adquiridos en coctelería cubana», eine Bestätigung der Kenntnisse der kubanischen Cocktailschule.



Biolandbau – Know-how für Kuba aus dem Fricktal



Lukas Kilcher vom FiBL, Zweiter von links, bei seiner Tätigkeit als Bio-Berater auf Kuba.

FiBL Nicht weit von Stetten entfernt, im aargauischen Fricktal, liegt das weltweit tätige und angesehene Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). Während Swissair und die Banken am guten internationalen Ruf der Schweiz genagt haben, bauen Unternehmungen wie das FiBL diesen wieder auf. 1973 als private Stiftung gegründet, erforscht das FiBL den Biolandbau systematisch und entwickelt Lösungen für die Praxis. Heute betreut das FiBL eine grosse Zahl an Projekten in der ganzen Welt. Dabei ist es ein zentrales Anliegen des Institutes, das Know-how für den biologischen Anbau auch den Bauern in den Entwicklungsländern zugänglich zu machen. Denn der Biolandbau kann dort zu einer nachhaltigen, ökologischen und ökonomischen Entwicklung

beitragen, indem etwa die Bodenfruchtbarkeit erhöht, die Einkommen verbessert und die Auswirkungen der Klimaerwärmung gemildert werden. Kuba ist ein Beispiel dafür, wie Bauern aus einem armen Land vom Wachstum des weltweiten Biomarktes profitieren können. Der Biolandbau verringert zudem die Abhängigkeit von teuren Pflanzenschutzmitteln und unterstützt die Insel in ihrem Bestreben, eine möglichst eigenständige Landwirtschaft aufzubauen. Deshalb engagiert sich das kubanische Landwirtschaftsministerium mit Fachunterstützung des FiBL für den Biolandbau. Bereits sind mehrere tausend Hektaren mit Zitrusfrüchten, Mango, Zucker und Kaffee nach den Richtlinien des biologischen Anbaus zertifiziert.

Zusätzliche Informationen: www.fibl.org

Kirsch- und Käsekultur in der Kulturbeiz Chappelhof

Die Kulturbeiz Chappelhof in Wohlen öffnete im August 2006 – und sollte eigentlich schon längst wieder geschlossen sein. Aber oft kommt es anders, als man denkt. Aus einem Projekt für ein Jahr wurde ein Dauerbetrieb, der dieses Jahr bereits seinen vierten Geburtstag feiern konnte. Das einst zarte Pflänzchen trägt jetzt schöne Blüten. Neben dem Bar- & Kaffeebetrieb von Montag bis Samstag (ab 16.30 Uhr) lädt der Chappelhof seine Gäste jeweils am Donnerstag und Freitag zum Abendessen ein. Auf der Karte finden sich frisch zubereitete Speisen mit Produkten aus der Region. Im Sommer wird der Innenhof in einen Biergarten verwandelt, für gemütliche Momente unter freiem Himmel mit einer vielfältigen Auswahl an Schweizer Bieren und erfrischenden Getränken. Einmal im Monat verwöhnt das Chappelhof-Team die Gäste mit einem Buffet zu einem bestimmten kulinarischen Thema. Es finden auch Konzerte, Lesungen und Tanzveranstaltungen statt.



Gute Stimmung im Chappelhof.

Donnerstag, 25. November 2010
Gemütliches Fondue-Essen mit Hintergrundinfos zu Käse, von der Käseerei Duss in Wohlen, und Humbel-Kirsch.

Reservationen:

Kulturbeiz Chappelhof
Kapellstrasse 4, 5610 Wohlen
Tel. 056 621 33 20
www.chappelhof.ch
E-Mail kultur@chappelhof.ch

Veranstaltungskalender

Für Detailinformationen und Anmeldungen: www.humbel.ch

8.–11. Oktober 2010

Gourmesse Zürich
Mit kleinen, feinen Seminaren, Sonderausstellungen und Degustationen von (Humbel-)Spezialitäten. www.gourmesse.ch

Freitag, 15. Oktober 2010

Brennerznacht
Ab 18.00 Uhr Führung durch die Brennerei. Anschliessend wird ein Schinkli aus dem Brennshafen serviert. Kosten: Fr. 56.– inkl. Führung, exkl. Getränke. Nur Führung: Fr. 8.–. Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60



Donnerstag, 21. Oktober 2010

Schnaps & Diner im Cubus der Weinkellerei Riegger, Birrhard, um 19.00 Uhr
Geniessen Sie Harry Pfändlers Schnapsküche, während Lorenz Humbel Sie in die Schnapswelt entführt. Anmeldung und weitere Informationen: www.riegger.ch

Samstag, 23. Oktober 2010

Treberwurstessen im Restaurant Rebstock, Baden
Ab 14.00 Uhr werden die Haustrauben destilliert, ab 19.00 Uhr gibt's Treberwürste und ab ca. 21.00 Uhr den fertigen Traubenbrand zum Verkosten. Reservation: Tel. 056 221 12 77

Sonntag, 24. Oktober 2010

Treberwurstessen Nr. 2 in Zürich, Kreis 4, Total Bar, Tellstr. 19. Ab 13.00 Uhr wird Zürcher Trester destilliert, Würste ab 18.00 Uhr Reservation: Tel. 044 242 49 69

29./30. Oktober 2010

Aargauer Wein- und Geniesserfestival in Baden, mit Humbel-Schnäpsen.
www.aargauer-weine.ch

13./14. November 2010

Humbel-Messe in Stetten, jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr. Degustieren, fachsimpeln, einkaufen, geniessen.

Mittwoch, 17. November 2010

Whisky-Seminar bei Unser Bier in Basel mit Herstellung der Würze für den Ourbeer Whisky. www.unser-bier.ch

Donnerstag, 25. November 2010

Fondueplausch im Chappelhof Wohlen
Reservation an kultur@chappelhof.ch

Freitag, 10. Dezember 2010

Brennerznacht
Ab 18.00 Uhr Führung durch die Brennerei. Anschliessend wird ein Schinkli aus dem Brennshafen serviert. Kosten: Fr. 56.– inkl. Führung, exkl. Getränke. Nur Führung: Fr. 8.–. Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60

10./11. und 17.–19. Dezember

Degustationstage bei Nauer Weine mit Humbel-Schnäpsen in Bremgarten AG
www.nauer-weine.ch

Humbel-Messe 2010

Samstag, 13. November, und Sonntag, 14. November, jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr in der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten



Rum brennen

Sehen Sie zu, wie aus der kubanischen Zuckerrohrmelasse Rum entsteht.



Pan con lechón

Die Kubanerin Urania kocht Spanferkel à la Cubana, dazu Bier, Fruchtsäfte und Cola aus Kuba.



Drinks

Geniessen Sie einen Mojito, Daiquiri oder Cuba Libre an unserer Bar, gemixt von Pascal Kählin, Bar 63 in Zürich. www.bar63.ch



Information

Informieren Sie sich am FiBL-Stand über den Biolandbau in Kuba und der Schweiz.



Marktplatz

Für das Kuba-Feeling zu Hause: kubanische Produkte zum Einkaufen: Ron Guajira, Zucker, Bier, Cola, Fruchtsäfte, Kaffee, Zigarren.

R(h)um-Experten



Das Rhum House aus Winterthur zeigt die Vielfalt karibischen Rums; zum Verkosten und Einkaufen. www.rhumhouse.ch

Ist und bleibt gut



An Humbels Schnüffelbar stehen neben Kirsch, Williams und vielem mehr neu auch Schlehdorn, Kornelkirsche und Wildapfel aus den Stettener Obstgärten bereit.

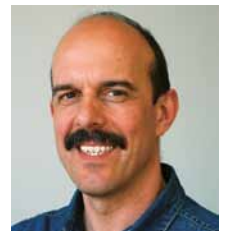
Brennereibesichtigungen & Präsentationen

Samstag, 13. November 2010

11.30 Uhr: Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel

12.30 Uhr:

Lukas Kilcher vom FiBL in Frick und Kuba-Kenner mit «Die kubanische Revolution wird grün»



14.00 Uhr:

Werner Girsberger, der Rumexperte der Schweiz, vom Rhumhouse in Winterthur präsentiert die karibische Rumvielfalt



15.30 Uhr: Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel

Sonntag, 14. November 2010

11.30 Uhr: Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel

12.30 Uhr: Lukas Kilcher vom FiBL in Frick und Kuba-Kenner mit «Die kubanische Revolution wird grün»

14.00 Uhr:

David Höner, Redaktor der Zeitschrift Cigar, über die Vermählung von Rauch & Geist



15.30 Uhr:

Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel



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