

Humbel-Zeit

Nr. 12, Ausgabe Frühling 2011



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Dem Kirscharoma auf der Spur

Wir sind Kirschbrenner aus Leidenschaft – leiden aber manchmal auch dabei. Warum? Schottischer Whisky wurde durch das Britische Empire berühmt, Grappa verdankt seine Popularität dem weit verbreiteten Italianità-Bonus, und bei duftendem Williams muss man nicht nach Argumenten suchen, so augenfällig – beziehungsweise nasenwirksam – wie sie sind. Aber wie um Himmels Willen sollte es uns gelingen, die Leute auf den Kirsch zu bringen?

Kirsch als Gewürz

Es gibt kaum ein Destillat auf der Welt, das so vielseitig einsetzbar ist und eine so komplexe Aromenstruktur besitzt wie Kirsch. Zahlreiche Destillate und auch Drinks sind nur entstanden, weil der Grundalkohol zu früheren Zeiten nicht gut war. Beispiele gefällig? Alkohol plus Wacholder führte zur Geburt des Gin, Alkohol plus Wermut und Anis ergab Absinth oder Patis. Dem Grappa und selbst dem Cognac mischt man Zucker bei, damit sie am Gaumen runder und weicher wirken. Dem Kirsch hat

man traditionell nie etwas zugegeben – hingegen wurde er selber anderen Nahrungs- und Genussmitteln beigemischt. Wussten Sie, dass zwei Drittel des Kirschkonsums in der Schweiz auf das Konto von Esswaren gehen, wie beispielsweise Kirschtengeli, Fondue, Basler Lächerli usw., und dass nur ein Drittel pur getrunken wird?

Komplex, aber «unbeschreiblich»

Was aber macht Kirsch so speziell? Wie bereits erwähnt, ist das Aroma von Kirsch sehr facettenreich und komplex und nicht so einfach zu erkennen wie das eines Williamsbrandes, bei dem das Parfum den Rohstoff unzweifelhaft verrät. Verwundern muss das aber nicht: Auch beim Genuss der frischen Früchte ist es ungleich schwerer zu sagen, wie Kirschen schmecken. Das Aroma von Kirsch bezeichnen wir vor allem deswegen als komplex – oder harmonisierend – weil es so schwierig zu definieren ist. Apropos harmonisierend: dieses Wort beschreibt, wie Kirsch in anderen Produkten wirkt. Zum Vergleich: Mit Pfeffer

Willkommen im Jahr 1932



Seit nunmehr 20 Jahren bin ich leidenschaftlicher Kirschbrenner. Während dieser Zeit sank der Marktanteil der in der Schweiz produzierten Spirituosen im Vergleich zu den Importdestillaten von 80 auf 15 Prozent. Wenn es so weiter ginge, gäbe es in fünf Jahren keine einheimischen Brenner mehr. Doch keine Angst, die Humbel Spezialitätenbrennerei ist gut gestellt und destilliert wie zu besten Zeiten.

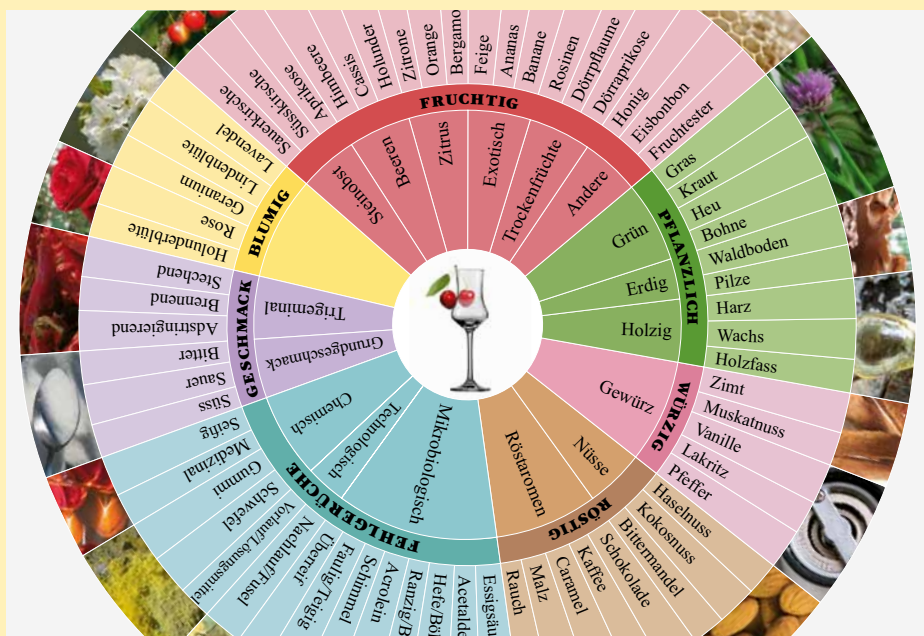
Was aber ist in den vergangenen Jahren passiert?

- Der Spirituosenmarkt wurde liberalisiert, ohne dass den heimischen Produzenten ähnliche Schutzmechanismen gewährt worden wären, wie sie andere europäische Länder kennen.
- Polen wird EU-Mitglied und setzt durch, dass «Polnische Wodka» mit polnischem Getreide hergestellt werden muss, während die Schweiz zulässt, dass «Schweizer Kirsch» auch aus importierten Kirschen destilliert werden darf.
- Die Italiener lassen das Wort «Grappa» schützen, aber sie und der ganze Rest der Welt dürfen den deutschsprachigen Begriff «Kirsch» weiterhin verwenden.

Die Schweizer Brennkunst wurde leichtfertig anderen politischen und wirtschaftlichen Interessen geopfert. Zudem werden wir bis heute nach einem Gesetz aus dem Jahr 1932 beurteilt, das die Brenner als alleinige Verursacher von Alkoholmissbrauch verantwortlich macht.

Doch endlich soll es nun frischen Dampf in den Brennereien geben. Das Alkoholgesetz wird revidiert und kommt voraussichtlich im Herbst 2011 vors Parlament. Vor allem setzen wir uns für einen besseren Schutz vor Täuschung ein (damit «Schweizer Kirsch» ausschliesslich aus Schweizer Früchten destilliert werden darf). Wenn das Erfolg hat, dann kann der Markt auch offen und liberal bleiben, denn echtes Schweizer Traditionsbewusstsein hat keine Angst vor dem Ausland.

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft



schärfen Sie ein Gericht, mit Williams geben Sie einer Speise eine Extranote, die bewusst schmeicheln soll. Kirsch aber verbindet, was bereits an Komponenten da ist. Darum ist er so universell einsetzbar, und darum ist er auch perfekt als Abschluss eines Essens; je üppiger dieses war, umso mehr ruft es nach einem Kirsch.

Kirsch «verstehen» dank Aromarad

Eigentlich erstaunlich, dass man dem vielschichtigen und letztlich so schwierig zu ergründenden Aroma des Kirsches nicht schon länger nachgeforscht hat. Sonia Petignat, Food Scientist an der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, tut genau dies seit einiger Zeit. Um das Vokabular der Kirsch-Beschreibung besser zu erschliessen und zu standardisieren, hat sie ein interessantes Hilfsmittel geschaffen: das Kirsch-Aromarad. Damit lässt sich nicht nur einfacher in Worte fassen, was man schon seit Generationen intuitiv weiss und sich bei der Herstellung auch zunutze macht, es eröffnet ganz neue Möglichkeiten, Kirsch in Küche und Backstube, aber auch bei Verkostungen, einzusetzen.

So wirkt und verfeinert Kirsch diverse Produkte

Kirsch als Hauptbestandteil

Wirkung: konservierend, alkoholisch, rassig, erfrischend, geschmacksintensivierend, aromagebend
Produkte: Kirschstengeli, Praliné, Amaretti, Kirschtorte, Kafi Kirsch

Kirsch als das «bestimmte Etwas»

Wirkung: konservierend, aber nicht als Kirsch erkennbar; harmonisierend, geschmacksabrundend
Produkte: im Fondue, Fruchtsalat mit einem Schuss Kirsch, Flambiertes, Cocktails

Kirsch als Gewürz

Wirkung während der Verarbeitung: teigtreibend, konservierend
Wirkung im fertigen Produkt (nicht alkoholhaltig): parfümierend, harmonisierend, milder machend
Produkte: Läckeri, Gebäck, Schokoladekuchen



Mit Humbel Kirsch gefüllte feine Kirschstengeli der Coniserie Schwarz in Arbon.

Fondue, Kirsch und Frauenpower am 18. März 2011

Wenn Ihnen all das Geschriebene etwas zu viel Theorie und trockene Materie zu einem an sich süffigen Thema war, dann laden wir Sie herzlich ein zu einem Workshop mit Barbara Meier-Dittus, der ehemaligen Chefredaktorin und «Schnapsministerin» bei Europas Weinmagazin VINUM. Kaum jemand versteht es besser, diese Materie sinnlich zu übersetzen. Zusammen mit Sonia Petignat, Kreativeurin des Aromarades, wird sie dieses praktische Instrument anhand diverser Kirschbrände erklären. Im Anschluss daran serviert der Künter Käsemeister Sepp Brülisauer seine Fondue-Hausmischung, abgerundet mit Humbel Bure Kirsch.

18.00 Uhr: Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel

19.00 Uhr: Kirscharoma-Workshop mit Barbara Meier-Dittus und Sonia Petignat
Anschliessend Fondue-Hausmischung von Käsemeister Sepp Brülisauer.

Preis Führung, Workshop, Fondue, exkl.

Getränke: Fr. 56.–

Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60

Frauenpower 1

Frauenpower an der Schnapsfront: Schon seit Jahren ist mit Sonia Petignat die erste Person für Schnaps in der Schweiz eine Frau. Auf dem



Tiefpunkt der Schweizer Schnapsproduktion war auch der Lehrstuhl gefährdet, und nur ein letztes Zusammenraufen der Eidgenössischen Alkoholverwaltung EAV, des Agroscope Changins-Wädenswil ACW und des Schweizerischen Obstverbandes SOV hat dies verhindert. Unter der Bezeichnung «DARF» – die Abkürzung steht für «Destillate Agroscope Régie Fédérale des alcools (schon der Ausdruck ist symptomatisch für die eingeschüchterte Branche!) – werden nun gezielte Projekte verfolgt. Unter anderem laufen Versuche, die den Einfluss des Terroirs auf den Kirsch (Aroma und Geschmack) untersuchen.

Frauenpower 2

Barbara Meier-Dittus war viele Jahre Redaktorin bei Europas Weinmagazin VINUM – zuletzt verantwortlich für die Schweizer Ausgaben –, heute ist sie freischaffend. Seit langem beschäftigt sich die diplomierte Weinhändlerin, Wirtin, Sommelière und Fachjournalistin mit Weinsensorik-Zertifikat



auch mit Gebranntem. Über den kleinen elterlichen Barschrank kam sie auf den Geschmack von Kirsch, Williams, Marc & Co., später trainierte sie ihre Sinnesorgane mit hochwertigen fremden Bränden und unternimmt heute alles, um die emblematischste unter den Schweizer Spirituosen, den Kirsch, zu rehabilitieren. Barbara Meier ist seit diesem Jahr Jurymitglied bei der nationalen Schnapsprämierung Distisuisse.

Chäsi Künten

Der Familienbetrieb von Sepp, Sibylle, Moritz und Andreas Brülisauer, die Chäsi Künten, ist nicht die grösste im Land, aber ganz sicher ein besonders interessanter Nischenplayer unter den Käsereien. Nicht weniger als zwei Dutzend verschiedene Käse werden produziert, die vornehmlich bei den grossen Schweizer Detailhändlern zu finden sind; auch Deutschland ist ein wichtiger Markt. Eine viel geschätzte Spezialität der Chäsi Künten ist ihre Fondue-Hausmischung, die je zur Hälfte aus zweijährigem Gruyère AOC und Habsburger Ritterkäse (Bio) besteht und idealerweise mit Humbel Kirsch – was sonst! – zubereitet wird.
www.chaesi-kuenten.ch



Neu bei Humbel

Unsere Jüngsten sind alle recht alt

Vieille Cerise – nicht Vieux Kirsch

Vielleicht haben Sie sich schon gefragt, weshalb es, da sich bei Humbel doch fast alles um Kirsch dreht, keinen Vieille Kirsch gebe. Nun, jetzt gibt es ihn. Wie unseren beiden Rennern, dem Vieille Pomme und dem Vieille Prune, haben wir diesem Kirsch Fassung und ihn knapp gesüsst. Schmeichelnd wie die anderen beiden kommt er daher, mit charmantem, reiffruchtigem Parfüm in der Nase, elegantem Schmelz auf der Zunge und rundem, ganz diskret süssem Abgang.

Allerdings: Vieille Kirsch heisst das Produkt trotzdem nicht (sondern Vieille Cerise, «alte Kirsche»). Warum? Weil Vieille Kirsch nach französischer Grammatik falsch wäre und man Vieux Kirsch sagen müsste (Kirsch ist männlich). Genau das geht aber nicht, weil Vieux Kirsch (alter Kirsch) gemäss Lebensmittelrecht ein Obstbrand ist und somit nicht gesüsst

werden darf. Destillate mit der weiblichen Form von «vieille» hingegen fallen unter die Kategorie der Liköre, die gesüsst sind. Alles klar?! Wenn nicht, keine Bange. Es ist selbst für uns Brenner nicht immer einfach, sich in den Untiefen der Gesetze zurechtzufinden – noch dazu in einem Land wie der Schweiz, mit ihren verschiedenen Sprachen!

Apropos Sprachen: Diese bilden auch die Hintergrundstory zu unserem Acquavite di Vinaccia del Grappolo

«Il Ribelle»

mit seinem charakteristischen, blumig-wachsigen Trester-Duft sowie der überraschenden Finesse und Aromendichte im Mund. Das ist unser Pendant zum italienischen Grappa, gebrannt wird er aus besten Blauburgunder- und Riesling-Silvaner-Traubentrestern aus der Region. Als im Jahr 1999 die Bilateralen Verträge mit der EU kamen und die Bezeichnung Grappa für Tresterbrände aus italienischsprachigen Gebieten geschützt wurde, mussten wir uns an den Gedanken gewöhnen, dass wir dieses Produkt nicht weiter führen können. Wir hatten eine grosse Menge an Lager und konnten zu unserer Überraschung selbst den nach altem Gesetz hergestellten Grappa nicht

weiter als Grappa verkaufen. Aber wie neu benennen, wenn es keinen brauchbaren deutschen Begriff gab? Die Investition in ein Langenscheidt-Italienisch-Wörterbuch hat geholfen. «Acquavite di Vinaccia del Grappolo», «Brand aus Trester von der Traube», hiess das Produkt nun.

Beinahe wäre es dann um das Destillat ruhig geworden, hätte nicht der Amtsschimmel noch einmal laut gewiehert und die Lebensgeister des Grappolo geweckt. Ein allzu eifriger, der italienischen Sprache aber nicht mächtiger Beamter zitierte uns vor den Kadi (lies: Richter) – der allerdings nur bestätigen und amtlich kundtun konnte, dass die Sachbezeichnung okay sei. Einzig das Etikett fand er nicht schön – und wir eigentlich auch nicht wirklich, darum gab es ein neues und einen Markennamen dazu. Die erste Idee, «Grappolo del Impiegato Statale» (Beamtengrappa) wurde als

zu kompliziert empfunden, aber «Il Ribelle», der Rebell, fand sofort Anklang.

Nicht rebellisch, sondern eher sanft gibt sich der

Armagnac Croix Du Rey XO 2000

Er hat ganze 10 Jahre im Fass gewartet, bis er sich in Flaschen abfüllen liess – und dies mit stolzen 48% Vol. Trotzdem kommt er sehr bekömmlich daher. Der Croix du Rey stammt aus der AOC Bas-Armagnac und dort aus den Vignobles de Mandelaëre in Ayzieu-en-Armagnac. Der Demeter-zertifizierte Weinbrand wurde zu 100 Prozent aus der Rebsorte Folle Blanche destilliert und dem Destillat wurde ausser Wasser zum Rückverdünnen nichts, also weder Zucker noch Caramel zum Färben, beigemischt. Sein Aroma erinnert an Trockenfrüchte, Orangenzesten und Kandiszucker, geschmacklich bietet er viel Stoff und Tiefe.

Als Einsteiger-Produkt führen wir zudem den noch etwas jüngeren, feinherb-geschmeidigen

Armagnac Croix du Rey VSOP mit 42% Vol.

Mit den beiden Armagnacs wird unser Bio-Spirituosen-Sortiment um die historisch wohl älteste Destillatsorte der Welt ergänzt. Probieren Sie sie aus – zum Wohl!



Storchengeklapper

Kubanischer Botschafter beehrt Humbel Brennerei

Lorenz Humbel erklärt dem kubanischen Botschafter Isaac Torres Barrios (Mitte) und dem Gemeindepräsidenten von Stetten, Kurt



Diem, wie die kubanische Zuckerrohrmelasse zu einem feinen Rum destilliert wird. Der weisse Bio «Ron Guajira» wurde anlässlich der letzten Humbel-Messe zum ersten Mal vorgestellt.

Deutscher General enttäuscht

In einem Interview der az vom 22. Mai 2010 zeigt sich der deutsche Brigadegeneral Manfred Hofmeyer beim Besuch des Swisscoy Camp im Kosovo frustriert über die Verschlechterung der kulinarischen Kultur der Schweiz. Auf die Frage, ob er das Schweizer Camp selber schon besucht habe, meinte er: «Ja, ich bin immer wieder dort. Ich hatte im «Swiss Chale» auch mein erstes typisch schweizerisches Raclette. Ich war aber enttäuscht, nach all dem Käse keinen Schnaps zu kriegen, da Hochprozentiges nicht ausgeschrieben wurde.»

Presseschau



Wir konnten uns wieder über unzählige Erwähnungen in der Presse freuen. Ganz besonders freute es uns, dass Karin Oehmigen in der Sonntagszeitungs-Beilage «Kaufrausch» vom 21. November Lorenz Humbel zum «König der sortenreinen Brände» krönte. Danke! Das Regionaljournal von Radio DRS1 widmete uns und der Verknappung der guten Brennereirohstoffe am 12. Oktober einen Bericht. Im «Sonntag» vom 31. Oktober schrieb Silvia Schaub über die vielseitige Verwendung der beliebtesten Schweizer Gemüsesorte: Rüebli. Als eher exotische Variante war unser Aargauer Bio Rüeblibrand ein Thema. Das deutsche Slow Food Magazin Nr. 6_2010 berichtete auf stolzen 28 Seiten über Obstbrände und in einem ausführlichen Beitrag über Humbel und den Brenzer Kirsch.

Veranstaltungskalender

Weitere Informationen unter www.humbel.ch

18. März 2011

Fondue, Kirsch und Frauenpower
18.00 Uhr: Führung durch die Brennerei mit Lorenz Humbel. **19.00 Uhr:** Kirscharoma-Workshop mit Barbara Meier-Dittus und Sonia Petignat. Anschliessend Fondue-Hausmischung von Käsemeister Sepp Brülisauer.
Preis Führung, Workshop, Fondue, exkl. Getränke: Fr. 56.– (Details: siehe Seite 2)
Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60



27. bis 29. März 2011

ProWein in Düsseldorf
Die Humbel Spezialitätenbrennerei ist präsent in der Halle 4, Stand A101. Nur für Fachbesucher.
Informationen: www.prowein.de

30. März bis 3. April 2011

Aargauer Messe Aarau AMA
Die Humbel Spezialitätenbrennerei freut sich über Ihren Besuch in Halle 7.
Informationen: www.ama-messe.ch

24. Mai 2011

Männerwelt Alkohol
(Details: siehe rechte Spalte)

17. bis 19. Juni 2011

Bio Marché in Zofingen
Besuchen Sie die Humbel Spezialitätenbrennerei in der Altstadt von Zofingen.
Informationen: www.biomarche.ch

Juli / August 2011

«Chumm, mir wei go Chirseli gönne ...»
(Details: siehe rechte Spalte)

20. August 2011

Brenner-Workshop
(Details: siehe rechte Spalte)



21. Oktober 2011

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

24. Mai 2011 – Männerwelt Alkohol

Männer.ch (www.maenner.ch), Dachverband der Schweizer Männer- und Väterorganisationen, ist das landesweite Sprachrohr für Buben-, Männer- und Väterthemen. Der Verband veranstaltet aus Anlass der «Nationalen Dialogwoche Alkohol» des BAG (www.ich-spreche-über-alkohol.ch) einen Abend für Genuss und Gespräch.

Alkohol ist ein Genussmittel, das problematische Folgen haben kann. An diesem Abend lernen Männer unter sich die Kunst des Schnapsbrennens kennen – und diskutieren in vertrauensvoller Atmosphäre auch über dessen Kehrseiten.

männer.ch
Dachverband der Schweizer
Männer- und Väterorganisationen

Programm

- 18.00 Uhr** Begrüssung durch Markus Theunert, Präsident männer.ch
18.15 Uhr Führung durch die Brennerei
19.00 Uhr kleine geführte Schnapsdegustation
19.30 Uhr Schinkli aus dem Brennshafen mit Kartoffelsalat
20.30 Uhr Männerpalaver – zwischen Genuss und Sucht – der schmale Grat zwischen freiem und getriebenem Leben, Moderation Christoph Walser, Coach ZiS, Theologe und Erwachsenenbildner (www.timeout-statt-bournout.ch)
21.30 Uhr Café

Preis inkl. Mineral und Café: Fr. 45.– (für Mitglieder von männer.ch gratis). **Anmeldungen** per E-Mail bis spätestens 15. Mai an info@maenner.ch

Juli/August 2011 – «Chumm, mir wei go Chirseli gönne ...»

Erleben Sie **zwei** ereignisreiche Tage im Leben eines Brenners! Während der Veranstaltung «Chumm, mir wei go Chirseli gönne ...» ernten Sie zusammen mit **Maya Graf, Co-Präsidentin Hochstamm Suisse und Nationalrätin BL**, die Schauenburger Demeter-Bio-Kirschen der Familie Miesch in Wittinsburg BL und mäschen diese ein. Wochen später sind Sie beim Brennen dabei und nehmen am Schluss Ihren eigenen Schnaps mit nach Hause. Nachschub des feinen Bio Kirschs erhalten Sie exklusiv bei der Paul Ullrich AG in Basel.



Programm 1. Tag:

«Chirseli gönne» in Wittinsburg BL.
Termin: Juli 2011 (Samstag, 9., 16., 23. oder 30. Juli, das genaue Erntedatum wird Anfang Juli bekannt gegeben). **Dauer:** 9.00 bis ca. 16.00 Uhr. **Lohn:** echtes Kirschkpflücker-Erlebnis und Imbiss unter dem Kirschbaum.


Programm 2. Tag:

Schauenburger-Kirsch brennen in der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten. **Termin: Samstag, 20. August 2011. Dauer:** 12.30 bis ca. 16.00 Uhr

Kosten: Fr. 50.– pro Person (inkl. einer 50-cl-Flasche selbstgebrannten Schauenburger Kirsches [nur für Erntehelfer], Brenner-Imbiss und Führung)

Anmeldungen:

Tel. 056 496 50 60 oder info@humbel.ch

In Zusammenarbeit mit: 

Paul Ullrich AG

Miesch Demeterprodukte

20. August – Brenner-Workshop

Früchte bestaunen, Einmäschen und Brennen

Für alle, die schon immer mal wissen wollten, wie ein Destillat entsteht. Und für diejenigen, die in ihrem Garten Früchte haben, von denen sie auch noch im Winter in konzentrierter geistiger Form etwas haben möchten.

Programm

9.00 Uhr: Beat Humbel zeigt, wie frische Früchte

eingemaischt werden, und informiert über Hefe- und Säurezusätze, Gärbehälter etc.

11.00 Uhr: Für ein feines Destillat braucht es auch guten Rohstoff. Beat Humbel zeigt Ihnen seinen Obstgarten.

12.30 Uhr: Brenner-Imbiss, Kirschenmaische destillieren und Betriebsbesichtigung.

Kosten: Fr. 40.– ganzer Tag, Fr. 20.– nur Morgen

Anmeldungen:

Tel. 056 496 50 60 oder info@humbel.ch



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