

Humbel-Zeit

Nr. 13, Ausgabe Herbst 2011

Humbel-Messe am 19./20. November in Stetten
(mehr Informationen auf der Rückseite)



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Schnaps spricht wieder Mundart

Wenn Sie die Entwicklungen auf dem Schweizer Spirituosenmarkt in den letzten Jahren ein wenig mitverfolgt haben, wird Ihnen nicht entgangen sein, dass die einheimischen Brände nicht gerade rosige Zeiten durchgemacht haben. Seit den 1990er Jahren, namentlich seit der Liberalisierung des Spirituosenmarkts, haben schottische Single Malts, kubanischer Rum & Co. die Nase vorn.

Upcoming Booms

Nun scheint es aber, dass sich Herr und Frau Schweizer Einheimisches wieder vermehrt zu Herzen nehmen. Warum auch nicht – schliesslich ist es nicht besonders cool, stets dasselbe wie alle anderen zu trinken! Hingegen ist es absolut spannend, selber Trendsetter zu sein, «Upcoming Booms» zu erkennen und dann unter den Ersten zu sein, die sich bei den Top-Spirits auskennen. Doch was sollen hier all die Ausdrücke in englischer Sprache ... die

brauchen wir ja gar nicht! Denn die Schweizer Schnapsszene spricht wieder Mundart. Prost, Seppetoni!

Schweizer Obst: goldener Rohstoff

Als Brenner verschliessen wir uns keineswegs aktuellen Konsumtrends. Aber als Partner unserer Schweizer Obstproduzenten sind wir in erster Linie an bestmöglichen Produkten aus heimischen Rohstoffen interessiert. Womit wir beim Hauptthema dieser Ausgabe wären – bei unseren Bauern. Wann haben Sie sich zum letzten Mal mit einem Landwirt unterhalten? Was Sie dabei feststellen werden, können wir hier kurz vorwegnehmen: In Sachen Fachkenntnis, Kompetenz und Qualitätsdenken haben unsere Produzenten mächtig viel drauf. An der Humbel-Messe vom 19. und 20. November 2011 werden vier Bauern aus der Nordwestschweiz bei uns zu Gast sein. Sie werden beeindruckt sein!

© auf Obstgärten?



Was für ein Erntejahr! So was gab es in meiner Karriere noch nie: jede Frucht ein Juwel. Es hätte schon tausend Gründe gegeben, unseren vielen Obstproduzenten in der Nordwestschweiz mal eine Humbel-Zeit zu widmen, doch jetzt muss es sein. Wir haben uns dieses Jahr gut mit dem goldenen Rohstoff eingedeckt und auch neue Projekte gewagt. So rief ich etwa einen neuen Obstproduzenten an, erzählte ein bisschen, was ich genau will, und fragte ihn danach, wo genau sein Hof liege. «Aha, ja genau, dort wanderte ich doch vor gut vier Jahren vorbei und habe Ihre blühenden Kirschenbäume fotografiert.» – «Schön.» – «Ja, sehr schön, und wir haben sie sogar auf einer Etikette verewigt!» Nachdem ich aufgelegt hatte, kam ich ins Grübeln. Ich habe schon oft schöne Bäume und Obstgärten fotografiert und sie danach auch für meine Geschäftstätigkeit genutzt, denn rechtlich gehören die geschossenen Bilder, das Copyright, mir. Auch wandere ich gerne durch schöne Obstgärten und Kulturlandschaften, nicht zuletzt auch deshalb, weil dies ja bekanntlich Körper, Seele und Geist guttut. Wir Wanderer können einfach davon profitieren, es gibt keine Patente darauf und ist erst noch gratis. Der Bauer kann also seine von ihm bewirtschaftete Fläche nicht mit ®, ©, TM etc. schützen und Gebühren und Lizenzen verlangen. Will er auch nicht. Aber er will auch nicht, dass die Früchte seiner Arbeit einfach auf dem Boden verrotten, sondern er wünscht sich, dass daraus etwas Gutes gemacht wird. Das tun wir gerne, denn wir wissen, dass wir aus schönen Obstgärten auch bessere Schnäpse herstellen. Zu Ihrem Wohl!

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft



Weitsichtig und weltoffen: Verkehrsschild mitten im Nordwestschweizer Chriesgebiet in Wisen SO.

4 Konzepte – 4 Mal Topqualität

Auf der Pirsch nach Hirsch und Kirsch

Pfrunder Wildfarm
Peter und Carmen Pfrunder
Rindelhof 230
5272 Gansingen AG
Tel. 062 875 13 83
p.pfrunder@bluewin.ch
www.pfrunder-wildfarm.ch

Familie Pfrunder betreibt als Hauptbetriebszweig eine Damhirschzucht. Auf den Weiden stehen über 400 Hochstamm bäume, die saftige Zwetschgen und Kirschen zur Reife tragen; letztere gelangen unter anderem in unseren Brenzer Kirsch. Übrigens, sämtliches Obst von der Wildfarm entspricht den Produktionsvorschriften von Suisse Garantie und Hochstamm Suisse. Und nun – Nase auf und Gaumen geweckt: feinste Lammwürste oder gar einen halben Damhirsch? Degustieren Sie einmal von Pfrunders sortenreinem Süssmost und den sortenreinen Konfitüren oder probieren Sie vom feinen Damhirschfleisch – ein Erlebnis!



Kirschenvielfalt und Wildobstraritäten

Arbovitis
Geissgasse 17
5070 Frick AG
Tel. 062 871 81 87
info@arbovitis.ch
www.arbovitis.ch

Der Betrieb von Cornelia Brennwald und Martin Erb (auf dem Foto mit ihrer Mitarbeiterin Yvonne Brogle) wird seit 1997 biologisch geführt. Wichtigstes Standbein ist die Obstproduktion, Hauptfrucht die Kirsche – wir beziehen aus Frick einen schönen Posten Bio-Kirschen –, es gibt aber auch Kernobst und Zwetschgen. Eine Spezialität ist der Wildobstgarten mit Raritäten



von Weissdorn bis Mispel und Elsbeere; aus den Wildfrüchten wird zusammen mit Kirschensaft ein exquisiter Wildobstsaft hergestellt. Weitere Besonderheiten im Angebot von Arbovitis sind diverse Verarbeitungsprodukte: Apfelfringe und Birnenschnitze, Kirschensaft und -essig, Zwetschgensirup, Cidre, Baumnuß-Pesto, Wein aus eigenem Anbau und vieles andere mehr.

Handwerk in Demeter-Qualität

Andreas und Sandra Miesch
Oberdorfstrasse 16
4443 Wittinsburg BL
Tel. 062 299 11 84
miprowi@bluewin.ch

Das Baselbiet als Kirsch(en)-Land ist legendär. Sandra und Andreas Miesch liefern uns Bio-Kirschen für unseren Bio Kirsch und für den Hochstamm Demeter Schauenburger Kirsch (exklusiv in der Weinhandlung Ullrich in Basel erhältlich). Der klassische gemischtlandwirtschaftliche Bauernbetrieb setzt vor allem auf Gemüse-, Getreide- und Obstbau, ausserdem werden Fleisch und Milch produziert. Beliebt sind die bunten Gemüsepakete zum Abholen ab Hof und die hausgemachten reinen Rinderwürste. Freitags sind Mieschs auf dem Markt in Arlesheim anzutreffen. Alle Erzeugnisse sind nach biodynamischen Richtlinien hergestellt und Bio-Knospe-, Demeter- und Hochstamm-Suisse-zertifiziert. Zudem engagieren sich Mieschs für das Projekt «Bim Buur in d' Schuel» und betreuen so mehrere Schulklassen pro Jahr auf ihrem Hof.



Eine bäumige Sache

Obstbaumschule Fritz Walti
Staldenstrasse 49
5724 Dürrenäsch AG
Tel. 062 777 19 80

Der Betrieb von Fritz Walti nimmt unter unseren Lieferanten eine besondere Stellung ein. Nicht weniger als 67 verschiedene Kirschensorten finden den Weg von Dürrenäsch in unsere Brennerei, wo aus den «roten, schwarzen und gibeligälen Chrieseli» (ergänzt durch

solche aus anderen Quellen) die Cuvée Lorenz Humbel K 160 entsteht. Als Baumschulist ist Fritz Walti sowohl Pflanzen- als auch Obstproduzent und in dieser Eigenschaft ganz besonders an Sortenvielfalt interessiert. Das erklärt, warum er eng mit der Vereinigung Pro Specie Rara zusammenarbeitet. An der Humbel-Messe in Stetten wird er mit einer schönen Auswahl an jungen Obstbäumen vertreten sein. Das trifft sich gut, denn November ist die ideale Pflanzzeit!



Neu in unserem Deguset: Tännlikirsch

Von der raren alten Lokalsorte Tännlikirsche – sie hat ihren Namen von der Baumform, die an eine Tanne erinnert – gibt es nur wenige Bäume in Gansingen AG. Zwei davon stehen auf dem Grundstück von Carmen und Peter Pfrunder. Wir schätzen uns überaus glücklich, vom Ertrag 2010 so viel abbekommen zu haben, dass wir den Tännlikirsch in unserem Herbst-Deguset (und nur dort) anbieten können. Die Kirsche ist schwarz, sehr süß und aromatisch, aber auch sehr klein, was uns Brenner freut, für den Bauern aber umso mehr Arbeit bedeutet. Im Duft wirkt das Destillat opulent, die Steinfruchtnoten sind intensiv, reif und kompottig, unterlegt von Marzipan- und Kakao-Akzenten. Ein richtig barockes Sinneserlebnis, das sich im Gaumen fortsetzt: viel Fülle gepaart mit Schmelz, aromatischer Kraft, herber Süsse und viel Feuer. Einzigartig! Humbels Deguset kann mit beiliegender Bestellkarte oder über www.humbel.ch bestellt werden.



Neu bei Humbel

Süss, bitter, sauer, cremig – Wie es euch gefällt!

Amaro Tyrolensis

Ein Spitzen-Kräuterlikör aus dem Südtirol. Im Duft Datteln und Feigen, Orangenschale und Honig; Anis- und Kümmelnoten spielen, zusammen mit Aromen von Pumpernickel, Rinde und Baldrian, die Hintergrundmusik. Im Gaumen ein Geschmack von Lakritze und Dörrfrüchten, sehr dichte, weiche und runde Struktur; Süsse, Herbe und Frische sind im Lot. Bio, 50 cl, 28% Vol.

Tequila Reposado Buen Amigo

Dieser «gute Freund» darf dank dreijähriger Reifelagerung in Holzfässern das Attribut «Reposado» auf dem Etikett führen. Das Bouquet des kräftigen Brands oszilliert zwischen Meer, Leder, Rauch, Frucht und getrockneten Kräutern sowie Pilzen, im Mund zeigt er viel Temperament und Dynamik, dazu geschmeidige Elemente und spannende tabakartige und fruchtige Aromen. Das reinste Feuerwerk! Bio, 20 cl / 70 cl, 40% Vol.

Irish Cream Liqueur Bloom Mountain

Der Bloom Mountain ist der erste Bio-Rahmlikör Irlands, ein besonders finessenreiches Produkt mit Haselnuss-, Karamell- und Toffee-Aromen so-



wie betörend sanftem, ausgewogenem und lang anhaltendem Geschmack. Wird kaum lange in Ihrer Hausbar überleben. Bio, 50 cl, 17% Vol.

Limoncello

Der Zitronenlikör aus biologischen Limonen besitzt einen hohen Fruchtsaftanteil und wenig Zucker. Darum riecht er rein und klar wie eine Sommerbrise – einfach nur nach frischer Frucht. Und genau so schmeckt er auch: saftig, erfrischend, sauersüss und richtig anregend. Ganz anders eben – unerhört lecker! Bio, 50 cl, 17% Vol.

Aperitivo Live

Eine italienische Kreation aus Rhabarber, Kräutern und Chinarinde. Gaumenkitzel pur! Damit machen Sie den besten Bio-Sprizz. Nicht ganz so schrill in der Farbe, dafür mit mehr Natürlichkeit und betörenden Aromen. Bio, 70 cl, 17% Vol.

Treberwurst und Marc – ein perfektes Joint Venture

Berühmt ist diese Spezialität – gemeint ist die Wurst genauso wie das gesellschaftliche Erlebnis, denn eine Treberwurst isst man nicht zu Hause und niemals allein – vor allem am Bielersee. Man gibt die Wurst (Saucisson) in den mit Traubentrester gefüllten Brennhafen. Während des Destillierens wird sie gegart und bekommt den Geschmack des Tresters. Einfach gut!

Uf de Gass

Treberwürste vor dem Rebstock in Baden am Samstag, 22. Oktober 2011. Von 12 bis 18 Uhr wird gebrannt, sodass es laufend heisse Treberwürste frisch aus unsrem kleinen mobilen Brennähfeli gibt. Weil es dann schon ordentlich kalt sein wird, fehlt sicher auch der Zwetschgen Luz nicht. Auf Porzellan gibt's dann ab 19 Uhr drinnen im Restaurant die exklusive Variante des Schmauses: Wurst mit Marc flambiert!

Uf Bremgartner Stadtberger

Am Samstag, 5. November 2011, in unserer Brennerei in Stetten. Um 18 Uhr legen Sie selbst die

Wurst auf Nauers Stadtberger Trester und gehen dann zum Apéro über. Nach einer Betriebsbesichtigung nehmen Sie Ihre Wurst wieder aus dem Hafen, lassen sich saftigen Kartoffelsalat dazu servieren und geniessen das Ganze zusammen mit feinen Nauer-Weinen. Wenn die Zeit für den Kaffee naht, ist auch aller Stadtberger Marc aus dem Brennhafen destilliert. Von Markus Nauer auf die Qualität geprüft und für gut befunden, wird er alsbald zur Verkostung freigegeben.



Archaisch sinnlicher Genuss aus dem Brennhafen.



Storchengeklapper

Export nach Italien

Nach Deutschland, Frankreich und Dänemark gibt's jetzt Bio-Spirituosen aus unserem Hause auch in Italien zu kaufen. Die Schweiz als



EU-definiertes «Drittland» zusammen mit der italienischen Bürokratie haben den Direktexport jedoch verunmöglicht. Geschafft hat es unsere deutsche Tochter. Wie heisst es doch richtig: Viele Wege führen nach Rom.

Good News aus London

In der Mutterstadt des Gin und der internationalen Markenspirituosen gab es anlässlich der International Wine and Spirit Competition IWSC auf Anhieb Silber für unseren Gin und Rum made in Switzerland. Der White Socks Gin wurde von der Jury mit 81,7 von 100 Punkten bewertet, der Ron Guajira gar mit 84,8 Punkten.



Neue Bauernregel

«Überläbet d' Jungstörche de Mai, brengt de Bur im Juli gueti Chriesi hei.» Ein trockener und warmer Mai bringt oft gute Kirschenernten hervor – und dieses Jahr auf unserem Hochkamin wieder drei kräftige Jungstörche mit Namen Beat, Ingrid und Rahel, die am 10. Juni 2011 beringt wurden.



Demnächst bei Humbel

Es wird schon noch einige Zeit vergehen, bis Sie den ersten Bio-Suisse-zertifizierten Schnaps aus dem Obstgarten von Brennmeister Beat Humbel verkosten können. Auf die Saison 2012 stellt er den Betrieb auf die biologische Landwirtschaft um. Freuen dürfen Sie sich aber schon jetzt.



Veranstaltungskalender

Weitere Informationen unter www.humbel.ch

1. und 2. Oktober 2011

Markt der Schweizer Regionalprodukte in Delémont-Courtemelon. www.concours-terroir.ch

7. bis 10. Oktober 2011

Gourmesse Zürich

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

Freitag, 21. Oktober 2011

Brennerznacht

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

Samstag, 22. Oktober 2011

Z' Bade uf de Gass

Ab 12 Uhr Treberwürste vor dem Rebstock Baden, ab 19 Uhr im Restaurant. Anmeldungen für Abend: Tel. 056 221 12 77 (Details: siehe Seite 3)

Samstag, 5. November 2011

Treberwurstessen mit Nauer-Weine

Ab 18.00 Uhr in der Brennerei in Stetten zusammen mit der Firma Nauer-Weine. Preis inkl. Führung und Weindegustation, Fr. 49.–. Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60 (Details: siehe Seite 3)

19. und 20. November 2011

Humbel-Messe in Stetten

Jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr. Degustieren, fachsimpeln, einkaufen und geniessen.

23. November bis 23. Dezember 2011

Wir «figugegn» Baden

FIGUGEGL

Humbel-Fondue-Hütte auf dem Bahnhofplatz, jeweils von 18.00 bis 23.00 Uhr.
Reservierungen: Tel. 079 873 32 40

Freitag, 9. Dezember 2011

Brennerznacht

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

Freitag, 20. Januar 2012

Tresterbrände, Saucisses aux choux und Papet Vaudois in Stetten

zusammen mit dem Schweizer Schnaps Forum. Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60 oder www.schnapsforum.ch

Freitag, 24. Februar 2012

Figugegn in der Brennerei

Ab 18.00 Uhr Führung durch die Brennerei. Bevor das Fondue serviert wird, gibt's eine kleine Degustation durch die spannende Kirschwelt. Kosten: Fr. 49.– inkl. Führung, Dessert, Tee und Kaffee, exkl. Wein und Bier. Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60

Humbel-Messe 2011

Samstag, 19. und Sonntag, 20. November, jeweils von 11.00 bis 17.00 Uhr in der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten



Zwetschgen brennen

Reichen Sie mit, wie in der Brennerei Zwetschgen für guten Luz gebrannt wird.

Grosser Bauernmarkt



Arbovitis und die Familien Pfrunder und Miesch bringen ihr Bestes: sortenreine Kirschenkonfitüren, Säfte, Gedörftes, aber auch Fleisch und Würste,

Brot, Chriesisteisäckli und vieles mehr. Grosse Einkaufswägel mitnehmen. Es lohnt sich.

Obstbaumverkauf

Es ist November und der ideale Zeitpunkt, um Fruchtbäume zu pflanzen. Baumschulist Fritz Walti aus Dürrenäsch verkauft Bäume interessanter Obstsorten und berät Sie mit viel Fachwissen.

Bauernschenke, Kafi Schnaps und Handörgeler

Feines von unseren Bauern: Würste mit Sauerkraut und Kartoffelsalat, Apfel-Cidre, Kirschensaft. Zum Kuchen neue und alte Kafi-Schnaps-Kreationen: Luz, Hochstammobstler fertig, Coretto Rüeblü usw.



Ist und bleibt gut

An Humbels Schnüffelbar die ganze Welt der Spirituosen durchriechen: Kirsch und Obstbrände, Rum, Whisky, Wodka, Liköre, Geiste, Bitter usw.

Brennereibesichtigungen & Präsentationen

Samstag, 19. November 2011

11.30 Uhr: Führung durch die Brennerei mit Beat oder Lorenz Humbel

13.30 Uhr: René Staubli, Servicetechniker bei Egro Suisse, stellt neue und alte Kafi-Schnaps-Kreationen vor und zeigt, wie sie richtig zubereitet werden.



15.30 Uhr: Führung durch die Brennerei mit Beat oder Lorenz Humbel

Sonntag, 20. November 2011

11.30 Uhr: Führung durch die Brennerei mit Beat oder Lorenz Humbel

13.30 Uhr: Ralf Bucher, Geschäftsführer Bauernverband Aargau, präsentiert exotische Leckereien aus der Region.



15.30 Uhr: Führung durch die Brennerei mit Beat oder 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, 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