

# Humbel-Zeit

Nr. 14, Ausgabe Herbst 2012

**Humbel-Sonntag am 25. November 2012 in Stetten**  
(mehr Informationen auf der Rückseite)



SPEZIALITÄTENBRENNEREI  
CH-5608 STETTEN

## Wer hats erfunden?

Das Fondue? Die Schweizer natürlich, denken alle. Doch so eindeutig ist das nicht: Sowohl die Savoyer als auch die Piemonteser erheben Anspruch auf unser Nationalgericht. Und selbst in der Schweiz behaupten mehrere Regionen, sie seien die Fondue-Pioniere gewesen. Wer es genau wissen will, dem sei die gut recherchierte Internet-Seite [www.ogs-seebach.ch](http://www.ogs-seebach.ch) (unter: Gastronomie – Geschichte – Entstehungsgeschichte des Fondues) empfohlen. Hier sind alle Theorien aufgelistet. Seebach befindet sich im Kanton Zürich, quasi auf neutralem Boden, und kann unbefangen darüber schreiben.

### Schwerter zu Fonduegabeln

Wobei auch Zürich mindestens teilweise den Anspruch aufs Fondue erheben könnte. Genau auf der Zürcher Kantonsgrenze, nämlich bei Kappel am Albis, soll anno 1529 eines der ersten grossen Fondue-Essen stattgefunden haben. Zumindest etwas Ähnliches. Die Kappeler Milchsuppe würden wir heute als Fondue wohl zurückweisen. Aber gemeinsam mit Freund und Feind in einem Topf zu rühren und daraus

zu essen, hat schon damals für gute Laune gesorgt. Und dadurch den Bruderkrieg zwischen Zürichern und Innerschweizern beendet. Die Schweizer Armee hat den Wert dieser kulinarischen Friedensförderung erkannt und das Fondue seit den 1950er-Jahren in den Militärküchen zum Einsatz gebracht. So verbreitete sich das Schmelzkäse-Gericht im ganzen Land und wurde zum Nationalgericht der Schweiz. Der Schuss Kirsch darin sorgte für die geistige Landesverteidigung.

### Die Fribourger haben es erfunden

Und wie kam der Kirsch ins Fondue? Man kann sichs denken: Schon unseren Urahren muss klar gewesen sein, dass die fettige, zähe, fadige Masse mit Kirsch viel bekömmlicher ist. Den ältesten schriftlichen Beleg für die Zugabe von Kirsch fanden wir auf Speisekarten von Restaurants in der Stadt Fribourg aus dem Jahr 1877. Womit wir hiermit beschliessen: Das heute bekannte Fondue mit Käse, Weisswein, Knoblauch und Kirsch haben die Fribourger erfunden.



Ein Schuss Humbel-Kirsch gehört in jedes Fondue.

## Humbel-Higgs entdeckt!



Geforscht haben wir für diese Humbel-Zeit nach der Fondue-Tradition. Und natürlich nach den Brotteichen, die im Käse verloren gehen können. Wer hats erfunden? Nach dem Studium im allwissenden Google sind es für mich die Fribourger. Doch um ganz sicherzugehen, haben wir noch Maître Fromager Rolf Beeler dazu interviewt. Seine Theorie mag die wahrscheinlichste sein. Was Sie glauben wollen, überlassen wir Ihnen.

Seit den 1960er-Jahren suchen Forscher am Forschungszentrum CERN in Genf nach dem Higgs Boson, dem so genannten Gottesteilchen. Schon zig Milliarden hat die Suche gekostet. Im Juli nun folgte der Durchbruch am CERN: Das Higgs-Teilchen existiert, jubelten die Physiker. Was genau sie entdeckt haben, verstehe ich nicht. Schon längst entdeckt habe ich persönlich das Humbel-Higgs. Die Suche war wesentlich günstiger. Und wenn es auch nicht das Gottesteilchen ist – geistig ist es ganz bestimmt.

Von der Existenz des Humbel-Higgs überzeugen können Sie sich an unseren Veranstaltungen. Ob bei Fondue, Treberwürsten, am Humbel-Sonntag oder – dies würde den schottischen Physiker Peter Higgs besonders freuen – mit einem Haggis-Schmaus am «Our Beer Whisky»-Abend.

Ein Forschungsexperiment führten wir vergangenes Jahr auch auf dem Bahnhofplatz in Baden durch: Können wir eine Fondue-Hütte führen? Kommen genug Gäste zu uns? Resultat: Yes we can! Und: Yes they come! Deshalb heisst auch dieses Jahr wieder: Wir FIGUGEGLn Baden.

Viel Spass und gute Laune beim Lesen der Humbel-Zeit.

Lorenz Humbel  
Kirschbrenner aus Leidenschaft

## Maître Fromager Rolf Beeler im Interview



**Humbel-Zeit:** Lieber Rolf, was uns leidenschaftliche Kirschbrenner und die HZ-Leser sehr interessiert: Wer hats erfunden?

**Rolf Beeler:** Das Fondue wurde in den Alpen erfunden, während der Sommermonate, als man mit dem Vieh auf die Alpweiden zog. Die Äpler ernährten sich einfach: Brot, Kartoffeln, Milchprodukte wie Butter, Quark und Käse standen auf dem Menüplan. So entstand die Idee, den Käse in der Pfanne mit Milch zu schmelzen, um Käseschnitten zu machen. Irgendwann wurde der Wein zur Zutat. Und wenn es ziemlich kalt war, kam dann halt auch noch der Schnaps dazu. Wobei der Kirsch sicher die eleganteste Version war und auch heute noch ist.

**HZ:** Wieso braucht es den Kirsch? Und was bewirkt er im Fondue?

**RB:** Heute wird der Kirsch hauptsächlich wegen der Würze ins Fondue gegeben. Dazu getrunken wird er, um die Verdauung anzuregen. Ob dem denn auch so ist, lassen wir mal offen.

**HZ:** Verrätst du uns deine Fondue-Mischung?

**RB:** Basis sind bei mir zwei Käse: Mein 18-monatiger Gruyère und mein Fribourger Alpen-Vacherin. Als dritter Käse gebe ich noch etwas Walliser Alpkäse dazu, der für die abschliessende Harmonie zuständig ist.

**HZ:** Fondue und Kirsch sind ein Klassiker, ansonsten wird zu Käse und Brot Wein aufgetischt. Ginge das auch mit einem Destillat?

**RB:** Von der Harmonie her passt ein fruchtiger Schnaps natürlich ausgezeichnet zu Käse. Nur sollte nicht die gleiche Menge Schnaps wie Wein getrunken werden.

**HZ:** Kannst du Käse-Obstbrand-Kombinationen empfehlen?

**RB:** Sbrinz geht mit ziemlich allen Fruchtschnäpsen. Sehr gerne habe ich Greyerzer mit Kirsch oder Quitten. Sehr spannend ist ein über dem Holzfeuer gemachter Alpkäse – mit leichten Raucharomen – zusammen mit dem «Alpwhisk» Kastanien-Brand.

### Humbels Fonduebeizen-Empfehlungen

- Elsbethenstübli, Elisabethenstrasse 34, 4051 Basel, Tel. 061 272 11 05, [www.elsbethenstuebli.ch](http://www.elsbethenstuebli.ch)
- Raclette-Stube, Zähringerstrasse 16, 8001 Zürich, Tel. 044 251 41 30, [www.raclette-stube.ch](http://www.raclette-stube.ch)
- Fribourger Fonduestübli, Rotwandstrasse 38, 8004 Zürich, Tel. 044 241 90 76, [www.fribourger-fondue-stuebli.ch](http://www.fribourger-fondue-stuebli.ch)
- Chässtube Rehalp, Forchstrasse 359, 8008 Zürich, Tel. 044 381 01 80, [www.chaessstube-rehalp.ch](http://www.chaessstube-rehalp.ch)

## Wir feiern die Fribourger am Freitag, 19. Oktober

### Mit einem Fondue-Abend

Weil sie nun schon seit mindestens 135 Jahren den Käse mit Kirsch verzehren, wollen wir uns bei den Fribourgern mit einem Fondue-Abend bedanken. Ein wasch- oder besser: vache-echter Fribourger, der Käser Marc-Henri Horner, wird für Sie an diesem Abend höchstpersönlich das Fondue mit seinen ausgezeichneten Rohmilchkäse anrühren. Monsieur Horner übernahm nach seiner Ausbildung und Wanderjahren die Käserei in Vuippens FR. Noch heute finden dort die Verarbeitung und die Lagerung der Käse im alten, feuchten Tuffsteinkeller statt. Er begann wieder Käse nach alten Rezepten herzustellen und ist ein überzeugter Verfechter der Rohmilchkäserei. Der Maître Fromager versteht sein Fach: Die Produktion konnte er von 40 Laiben Käse im Jahr 1990 auf heute über 500 pro Monat steigern.



Nicht nur Fondue – Fribourger Delikatessen

### Edouard Sudan



Ob er am Backen ist oder Ihnen sein Brot verkauft, er ist immer mit voller Leidenschaft dabei. Ihn zu beschreiben ist schwierig, man muss ihn erlebt haben. Er hat drei Lehren gemacht: als Kaufmann, als Koch und als Baumaler. Er war aber auch Strassenmusiker, bis er in den 1990er-Jahren einen alten Holzbackofen entdeckte, diesen mühsam Stein für Stein abtrug und bei sich zuhause wieder aufbaute. Dann gings los mit dem Brotbacken ...

### Roggen seine Passion

Das Getreide wächst auf kargem, saurem Boden und in eher rauen Gegenden, deshalb wurden Roggenmehl-Produkte lange als «Brot der Armen» bezeichnet. Doch der

### Mit einem Fribourger Marktstand

Sie können seine Käse sogar in New York bei Murray's Cheese kaufen, oder, einfacher, an diesem Abend in der Brennerei in Stetten am Fribourger Marktstand. Hinter diesem steht Edouard Sudan, eine ausgesprochen interessante Persönlichkeit. Weiter bringt er seine Roggenbrote, selbst gemachte Sauer-Gemüse, Würste und andere Fribourger Spezialitäten mit. Es lohnt sich: Fribourg lag noch nie so nah!

### Programm

**17.00 bis 21.00 Uhr:**

Fribourger Marktstand in der Brennerei

**18.00 und 19.00 Uhr:**

Möglichkeit einer Brennereibesichtigung

**Ab 18.00 Uhr:**

Fondue, Fribourger Vor- und Nachspeisen für Fr. 50.– inkl. Mineral und Kaffee (Reservation erbeten)

### Adressen:

- Fromagerie de Marsens-Vuippens  
Marc-Henri Horner, 1633 Marsens  
Tel. 026 915 28 42

[www.fromagerie-de-marsens.ch](http://www.fromagerie-de-marsens.ch)

- Edouard Sudan

Au village d'enbas 23, 1665 Estavannens  
Tel. 026 921 32 60

Roggen – die Pflanze wird bis zu zwei Meter hoch und die Wurzel bis zu zwei Meter lang – bietet einen Reichtum an Eigenschaften, der jedes andere Getreide im buchstäblichen und übertragenen Sinn in den Schatten stellt. Edouard Sudan verwendet für seine Brote ausschliesslich «Demeter»-Roggenmehl. Ohne Zusatz von Hefe stellt er den Sauerteig durch Milchsäuregärung her. Zwölf Stunden ruht der Brotteig, bevor der Fribourger das Brot mit seinen Händen formt und im Holzofen bäckt.

### Ausgezeichnete Qualität

Vom Brotbacken hat er viel Ahnung: So wurde sein Roggenbrot am «Concours des Produits du Terroir» in Courtemelon JU mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. An derselben Messe hat Lorenz Humbel ihn auch kennen gelernt. Humbel brauchte etwas Käse und Brot, das er am Mittag an seinem Stand essen konnte. Vor der Heimreise deckte sich Lorenz Humbel mit Roggenbrot, Käse, eingesäuertem Gemüse ein und nahm Sudans Visitenkarte mit. Es ehrt uns ausserordentlich, dass Edouard Sudan seine Brote und andere feine Spezialitäten am Fribourger Abend zum Verkauf anbietet.

## barlinde in Fislisbach, Samstag, 15. September

### White Socks – a real Aargauer Party

Wenn Humbel sich aufs Parkett der Bar-Spirituosen wagt, dann steht Fachmann Dani Werlen bereit, der uns einige Tanzschritte beibringt. Auch so beim «White Socks Gin», der es mittlerweile zur regionalen Berühmtheit gebracht hat. Nun will der White Socks mal richtig abtanzen und dabei auch sein neues Outfit präsentieren. Der logische Ort: die barlinde, wo der charismatische Dani Werlen wieder hinter der Theke wirkt.

#### Exklusiv: Lindenblüten White Socks

An diesem Abend brennen wir mit unserer kleinen mobilen Brennerei exklusiv für die barlinde den «Fislibrooker limebar White Socks Gin» mit Lindenblüten aus dem Garten des Restaurant Linde. Dani Werlen kreiert Drinks mit dem Gin, Meisterkoch Felix Schibli sorgt für exquisiten Barfood. Und wenns dunkel wird, rocken die Radio Kings ([www.radiokings.ch](http://www.radiokings.ch)) für Sie.

#### Einen «Habsburger» bitte

Ein Beispiel aus Dani Werlens Cocktail-Repertoire sei hier schon mal verraten:

- 2 cl Live Aperitivo
- 4 cl White Socks Gin
- 2 cl Zitronensaft
- 10 cl Orangensaft
- 3 cl Litschi-Sirup

In Longdrinkglas abseien  
Deko: Stielkirsche ans Glas



#### Programm

##### 17.00 Uhr:

Destillationsbeginn für den Fislibrooker limebar White Socks Gin

##### Ab 19.00 Uhr:

Barfood von Meisterkoch Felix Schibli vom Restaurant Linde

##### 21.00 Uhr:

Konzert der Radio Kings  
Eintritt: Fr. 5.–, gratis für Gäste, die weisse Socken tragen

**Ort:** barlinde, Fislisbach,  
[www.linde-fislisbach.ch/barlinde](http://www.linde-fislisbach.ch/barlinde)



Dani Werlen mit dem «Habsburger». Stefan Müller hat den White Socks beigesteuert.



### Storchengeklapper

#### Qualitätsstrategie

Am 18. Juni haben in Bern mehr als hundert Unternehmen und Organisationen die Charta zur Qualitätsstrategie der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft unterzeichnet – im Beisein von Bundesrat Johann Schneider-Ammann. Humbel war als Erstunterzeichner dabei. Kurz: Es geht darum, dass die hiesigen Lebensmittelverarbeiter den Wert der Schweizer Agrarproduktion erkennen. Und aus einheimischen Rohstoffen qualitativ hochstehende Schweizer Nahrungsmittel produzieren. Ein Schweizer Kirsch soll auch aus Schweizer Chriesi gebrannt werden.  
[www.qualitaetsstrategie.ch](http://www.qualitaetsstrategie.ch)



© BLW 2012

#### «Hochstamm Suisse»-Kirschen



Schon seit ein paar Jahren destilliert Humbel für den «Slow Food»-Förderkreis «Brenzer Kirsch» eine kleine Menge Hochstamm-Kirschen. Dabei arbeiten wir mit dem Label «Hochstamm Suisse» zusammen. Es bestätigte sich, was wir schon länger vermuteten: Kirschdestillate von Früchten ab Hochstammbäumen sind einfach charaktervoller. Da die Hochstamm-Obstbäume immer mehr zu verschwinden drohen, haben wir dieses Jahr beschlossen, in grossem Stil «Hochstamm Suisse»-Kirschen einzukaufen. Relativiert wird unser Vorhaben durch die eher magere Kirschenernte 2012. Affaire à suivre – wir bleiben dran!

#### Neuer Rekord

Seit 15 Jahren sind nun die Störche auf unserem Hochkamin in Stetten heimisch. Es gab freudige Momente, als die Jungen schlüpften, traurige, wenn ein Tier starb. Und auch schon mal grosse Aufregung, wenn eine eifersüchtige Spätheimkehrerin ein Küken der Neuen aus dem Nest warf. Dieses Jahr freuen wir uns über einen neuen Rekord: Zum ersten Mal sind auf unserem Horst vier Jungstörche geboren und flügge geworden. Sie wurden am 5. Juni beringt und auf die Namen Claudia, Paulo, André und Sepp getauft. Jetzt haben sie sich auf die Reise nach Afrika gemacht.

## Treberwurst-Abend am Samstag, 3. November

### Birmenstorfer Wein zu Gast in der Brennerei

Die Birmenstorfer «Wildsäue», die haben so gute Trauben, keltern daraus einen so guten Wein – es würde sie reuen um den wohlriechenden Trester. Darum bringen sie ihn zum Humbel und der macht ihnen einen vorzüglichen Marc daraus.

Seien Sie dabei, wenn wir den Birmenstorfer Marc destillieren. Es gibt Treberwürste mit Kartoffelsalat, Dessert, Birmenstorfer Wein zum Degustieren und Kaufen. Und am späteren Abend können Sie den feinen Birmenstorfer Marc 2012 verkosten.

#### Programm

##### 17.00 bis 21.00 Uhr:

Degustation und Verkauf von Birmenstorfer Wein ([www.birmenstorfer.ch](http://www.birmenstorfer.ch))

##### 18.00 und 19.00 Uhr:

Möglichkeit einer Brennereibesichtigung

##### Ab 18.00 Uhr:

Treberwürste und Nachspeisen für Fr. 40.– inkl. Mineral und Kaffee  
(Reservation erbeten)



## Veranstaltungskalender

Weitere Informationen unter [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

**Samstag, 15. September 2012**

**White Socks – a real Aargauer Party in der barlinde in Fislisbach**

Ab 17 Uhr, Details: siehe Seite 3

**Samstag, 22. September 2012**

**Brennerznacht in Stetten**

Ab 18 Uhr Führung durch die Brennerei. Anschliessend wird ein Schinkli aus dem Brennshafen serviert. Kosten: Fr. 50.– inkl. Führung, exkl. Getränke. Nur Führung: Fr. 8.–. Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60

**5. – 8. Oktober 2012**

**Gourmesse in Zürich**

[www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)

**Freitag, 19. Oktober 2012**

**Fribourger Abend in Stetten**

Ab 17 Uhr, Details: siehe Seite 2

**25. – 29. Oktober 2012**

**Salone del Gusto in Turin**

[www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it)

**Samstag, 3. November 2012**

**Treberwurst-Abend in Stetten**

Ab 17 Uhr, Details: siehe Seite 3

**Mittwoch, 14. November 2012**

**Whiskyseminar bei «Unser Bier» in Basel**

mit Herstellung der Würze für den Our Beer Whisky. [www.unser-bier.ch](http://www.unser-bier.ch)

**14. November 2012 – 6. Januar 2013**

**Wir FIGUGEGLn Baden**

Bahnhofplatz

Fondue-Hütte von 18.00 bis 23.00 Uhr

Brenner-Schopf von 11.00 bis 23.00 Uhr

**Freitag, 16. November 2012**

**Brennerznacht in Stetten**

Ab 18 Uhr, Details: siehe Anlass vom 22. September

**Donnerstag, 22. November 2012**

**Brenzer-Fondue-Abend in Zürich**

Ab 19 Uhr in der Chässtube Rehalp mit Brenzer-Kirsch von Humbel, Dettling und Röllin. Moderation: Patrick Zbinden [www.brenzer.ch](http://www.brenzer.ch)

**Freitag, 23. November 2012**

**Ein Haggis! in Stetten**

Ab 18 Uhr, Details: siehe Seite 4

**Sonntag, 25. November 2012**

**Humbel-Sonntag in Stetten**

Von 11 bis 17 Uhr, Details: siehe Seite 4

**Freitag, 14. Dezember 2012**

**Brennerznacht in Stetten**

Ab 18 Uhr, Details: siehe Anlass vom 22. September

**14./15. und 21./22./23. Dezember 2012**

**Degustationstage bei Nauer Weine in Bremgarten AG**

[www.nauer-weine.ch](http://www.nauer-weine.ch)

## Ein Haggis! Freitag, 23. November 2012

### Dabei sein, wenn wir den «Our Beer Whisky» brennen

Für diesen kulinarischen Abend haben wir uns für einmal nicht zuerst vom Schnaps inspirieren lassen, sondern von einem gefüllten Schafsmagen. Was passt wohl am besten zum schottischen Fleischgericht Haggis? Logisch: ein an Ort und Stelle gebrannter Whisky. Seien Sie von Anfang an dabei, wenn wir den Brennkessel mit Whiskywürze einfüllen, welche die Basler Brauerei «Unser Bier» nach allen Regeln der Kunst für uns produziert hat. Erleben Sie, wie wir die Vor- und Nachläufe abtrennen, bis der Brand nach rund vier Stunden beendet ist. Neben Aperitif und Betriebsbesichtigung bleibt auch noch genügend Zeit, um Fassproben von ein-, zwei-, drei- oder achtjährigem Whisky zu degustieren. Und eben uns dem Hauptthema des Abends zu widmen: dem Haggis.

#### Haggis – nichts für Banausen

Haggis ist laut Wikipedia «eine Spezialität der schottischen Küche. Es besteht aus dem Magen eines Schafes, paunch genannt, der mit Herz, Leber, Lunge, Nierenfett vom Schaf, Zwiebeln und Hafermehl gefüllt wird. Haggis ist mit Pfeffer scharf gewürzt, das Hafermehl verleiht ihm eine etwas schwerere Konsistenz als Wurst.» Am Herd steht Felix Pfeifer, Mitglied und Revisor



beim Schweizer Schnaps Forum, Whisky-Kenner und Haggis-Koch.

#### Programm

**18.00 Uhr:**

Apéro, einfüllen des Brennshafens und Betriebsbesichtigung

**19.00 Uhr:**

Haggis-Essen

**20.30 Uhr:**

Whisky-Degustation, Entwicklung vom jungen zum 8-jährigen Whisky

Preis: Fr. 50.– inkl. Mineral und Kaffee

Reservation erforderlich

## Humbel-Sonntag, 25. November 2012

### Nauer Weine zu Gast

Von 11.00 bis 17.00 in der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten

#### Dabei sein, wenn's brennt



Riechen Sie, wenn der feine Bremgarter Trester von Nauer in unserer Brennerei destilliert wird.

#### Schnüffelbar

An Humbels Schnüffelbar die ganze Welt der Spirituosen durchreisen: Stetten, Fricktal, Wallis, Fabrica di Roma, Cognac, Kuba und mehr.

#### Shoppen

Humbel-Schnäpse und Nauer-Weine [www.nauer-weine.ch](http://www.nauer-weine.ch)



#### Brennereibesichtigungen

Jeweils zur vollen Stunde mit Beat oder Lorenz Humbel: 11.00, 12.00, 13.00, 14.00 und 15.00 Uhr.

#### Treberwurstbeizli und Musik

Mit Treberwurst und Brot, Nauer-Weinen und Kafi-Schnaps und uriger Musik.



**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: Dschinn GmbH & Co. KG Steinäcker 12 DE-78359 Orsingen-Nenzingen

Tel. +49 (0)7774 9313 880 Fax +49 (0)7774 9313 810 [info@humbel.de](mailto:info@humbel.de)