

# HUMBEL-ZEIT

NR. 14, AUSGABE HERBST 2015 / SPEZIALITÄTENBRENNEREI HUMBEL, STETTEN

## 20 Jahre Seppetoni, Mirabelle & Co.



Was 1995 mit einer Idee und viel Mut zum Tüfteln begann, ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden. Mit seinen sortenreinen Bränden bringt Humbel den Schnaps-Liebhabern die ganze Vielfalt von Schweizer Früchten näher.



## So einfach ist guter Schnaps



Sortenreiner Kirsch, seltene Obstbrände und extravagante Destillate – kein Schnaps ist so puristisch und gradlinig wie unsere sortenreinen Brände. Hier geht es nicht um Trends, Tradition oder Zertifizierung, sondern einzig und allein um geschmackliche Vorlieben. Und natürlich um den Charakter des Obstes. Die Grundwerte der Herstellung: bestes Obst in den besten Erntejahren, sorgfältiges Einmischen, eine Destillation, die auf dem Können von erfahrenen und motivierten Brennern beruht, langsame Alterung – und am Ende die Reduktion auf 43 Volumenprozent. Das ist alles. Punkt. Schluss. Kein Zucker zur Abrundung, kein Karamell zum Nachfärben. Und auch beim Design der Flaschen verfolgt Humbel diesen Purismus. Schön, stilsicher, klar. Nichts soll vom Inhalt ablenken. So einfach ist guter Schnaps.

Vor 20 Jahren hat diese Erfolgsgeschichte begonnen. Der Weg dahin war keineswegs gradlinig. Die ersten Resultate waren vielmehr niederschmetternd. Doch das unermüdliche Präbeln und die feste Überzeugung, dass im Rohmaterial viel Potenzial steckt, führten schliesslich doch zum Erfolg.

Wir sind stolz, unseren Kunden heute eine enorme Vielfalt anbieten zu können. Humbel steht für beste Schweizer Schnapskultur.

Das Humbel-Team

*B. Humbel*  
*P. Kötly* *A. Kessel*  
*H. Sommerhalder* *H. Moor*  
*S. Müller*  
*E. Rind* *H. Rind*  
*M. Fischer* *C. Wetzler*

# Seit 20 Jahren eine gute Nummer!



Lorenz Humbel 1998

### Eine unglaubliche Sortenvielfalt

Vor zwei Jahrzehnten ist Lorenz Humbel das Werk von Dr. Fritz Kobel in die Hände geraten: «Die Kirschsornten der deutschen Schweiz». Das Buch sammelt das Wissen über alle Kirschen, die in unserem Land angebaut werden. Erstaunt über die Vielfalt machte sich Lorenz Humbel auf die Suche nach exzellenten Brennfrüchten, um den Kirsch nicht als Cuvée, sondern sortenrein zu brennen. Und er hat sie gefunden! Sorten wie Hemmiker oder Basler Langstieler sind bereits zu Klassikern geworden. Auch Raritäten wie der Seppetoni bereichern die Familie der Sortenreinen.

### Kirschbrenner aus Leidenschaft

Es ist kein einfacher Weg zum perfekten Kirsch: «Das wird wohl ein Leben lang dauern», meint Brennmeister Beat Humbel. Nach den ersten unbefriedigenden Brennversuchen brauchte es viel Geduld, einen Kirsch zu destillieren, der den Charakter der Frucht optimal zum Vorschein brachte. Doch die «Kirschbrenner aus Leidenschaft» konnten sich mit ihren sortenreinen Bränden von der Konkurrenz abheben. Vorbei die Zeiten, als Schnaps einfach nur Alkohol aus Früchten war, die man sonst nirgends verwerten konnte. Die Qualitätsansprüche wurden stets erhöht. «Für sortenreine Brände muss uns der Bauer die vollreifen Früchte und die ganze Ernte vom Baum abliefern. Diese werden dann noch

am gleichen Tag abgeholt, eingemaischt und zur Vergärung in den kühlen Keller gebracht», erklärt Humbel.

Das Resultat ist beeindruckend. Und die Humbel-Produkte werden regelmässig zum «Schnaps des Jahres» gekürt. «Das spornt uns natürlich an, Neues auszuprobieren», sagt Beat Humbel. Wer heute die verschiedenen Schnäpse geniesst, wird feststellen: Keiner gleicht dem anderen! Was die sortenreinen Brände von Humbel gemeinsam haben? Sie sind alle in die eleganten transparenten 50-cl-Flaschen abgefüllt, von Hand nummeriert und tragen die charakteristische bronzefarbene Kapsel.

### Familienzuwachs

Mit den Jahren sind zu den vielen Kirschsornten noch weitere Obstbrände dazugekommen – zum Beispiel Gelbmöstler, Löhrpflaume, roter Gravensteiner oder roter Williams. Auch Mirabelle, Quitte und Muscat Bleu – sie werden alle von Beat Humbel angebaut – sorgten bei der Familie der sortenreinen Brände für Zuwachs. Ein weiterer Schritt zu neuen Düften war der Anbau von Wildfrüchten: Kornel, Schlehdorn und Holunder. «Diese Brände brauchen viel Geduld», erklärt Humbel. «Wenn der Schnaps gebrannt ist, geht es mindestens noch zwei Jahre, bis er wirklich gut ist.» Und auf den Bäumen wachsen noch weitere interessante Früchte: Es gibt noch viel zu entdecken. Ganz nach dem Credo: Tradition ja, Stillstand auf keinen Fall!



Beat Humbel 2015

# Z Aarau esch de Adler los!



Vom 10. bis 13. September findet in Aarau das Eidgenössische Volksmusikfest statt. Mit lüpfigen Ländlern, einem riesigen kulinarischen Angebot und viel, viel Geselligkeit. Auch wir sind mit dabei und freuen uns auf Ihren Besuch in Humbels Brennerschopf auf dem Schlossplatz!



## Humbels Brennerschopf geht nach Aarau

Bis jetzt war der Brennerschopf meist in klirrender Kälte für Humbels Fondue-Hütte in Baden im Einsatz. Dort servierten wir Kafi Luz, Glühwein und Fondue, um unsere Gäste zu wärmen. Dann lagerten wir den Schopf jeweils ein und bauten ihn meist erst im nächsten Winter wieder auf. Eigentlich schade, haben wir uns gedacht und nehmen den Brennerschopf mit ans Eidgenössische Volksmusikfest. Da passt er mit seinem urchigen und geselligen Ambiente auch perfekt hin.

## Das Eidgenössische Volksmusikfest

Im September werden in der Aarauer Altstadt rund 100'000 Volksmusik-Fans erwartet, die sich auf über 300 Musikformationen freuen dürfen. An dieser Feier der traditionellen Genüsse dürfen wir mit unseren Schnäpsen natürlich nicht fehlen: Humbels Brennerschopf ist eine der knapp 70 Festbeizen in Aarau. Ob musikalisch oder kulinarisch – es ist für jeden etwas dabei. Auf dem Schlossplatz freuen sich Nicole Lüthy und ihr Brennerschopf-Team auf Ihren Besuch.

Wir servieren Ihnen feine Treberwürste, Raclette, sommerliche Drinks und traditionelle Kafi-Spezialitäten. Ein Highlight auf unserer Getränkekarte ist der «Kipirinha», ein Caipirinha mit Kirsch. Erfrischend wie ein Sommerdrink und doch mit einem Schuss herzerwärmender Kirschtadt.

## Festbetrieb vom 10. bis 13. September

Donnerstag, 17 bis 24 Uhr

Freitag, 17 bis 2 Uhr

Samstag, 9 bis 2 Uhr

Sonntag, 9 bis 20 Uhr

[www.aarau2015.ch](http://www.aarau2015.ch)

## Mich kann man mieten!

Übrigens: Falls Sie für Ihren Event etwas Spezielles suchen, können Sie unseren Brennerschopf auch mieten.

Informationen und Reservation: Nicole Lüthy,  
[n.luethy@humbel.ch](mailto:n.luethy@humbel.ch), 077 499 23 36



## Rezept

# Kipirinha

- 1/2 Limette in Viertel geschnitten
- 1 Esslöffel feinen Rohrzucker im Glas mörsern
- 4 cl Kirsch
- 1 cl Kirsirsirup
- Crushed Ice

Kräftig umrühren, mit Crushed Ice auffüllen und mit Strohalm servieren





# Storchengeklapper

## Das Kulturhaus

Filme, Kleinkunst, Musik und eine Bar unter einem Dach – dafür steht das Kulturhaus Odeon in Brugg. Da Kultur und Authentizität an oberster Stelle stehen, werden im Kino ausschliesslich Studiofilme gezeigt und es wird auf Hollywoodfilme verzichtet. Auch das Gastro-Team setzt nicht auf Mainstream, sondern verarbeitet und serviert fast ausschliesslich regionale Produkte. Dazu gehören seit neuestem unsere Cocktail-Spirituosen. Vor dem Film einen feinen Drink und gepflegte Musik? Was gibt es Schöneres! Wir wünschen dem Odeon einen guten Start mit den Humbel-Produkten.



Odeon Brugg  
das Kulturhaus beim Bahnhof  
Bahnhofplatz 11, 5200 Brugg  
[www.odeon-brugg.ch](http://www.odeon-brugg.ch)



## Humbels Fondue-Hütte

Langsam nähern wir uns wieder dem kälteren Jahresabschnitt – und damit der Fonduezeit. Dazu gehört zweifellos ein guter Kirschl! Unsere Fondue-Hütte auf dem Badener Bahnhofplatz ist bereits ein fester Bestandteil der weihnächtlichen Stadt. Diese Tradition führen wir auch dieses Jahr weiter. Unsere Gäste können wie gewohnt zwischen verschiedenen köstlichen Fondues wählen oder sich bei einem heissen Glühwein im Brennerschopf wärmen. Wir freuen uns jetzt schon auf begeisterte Fondue- und Kirschl-Fans. Bevor es zu spät ist: Sie können schon heute Ihren Tisch reservieren.



Humbel's Fondue-Hütte  
Bahnhofplatz, 5400 Baden  
Reservation: Tel. 079 873 32 40  
[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

## Neu auch im Quadrat

Nein, wir verkaufen unsere Schnäpse nicht plötzlich in vier-eckigen Flaschen: Das Im Quadrat ist ein Restaurant in einem umgebauten alten Lagerhaus in Zollikofen BE. Es ist ein Ort der Begegnung, um zu diskutieren, Zeitung zu lesen, Kaffee zu trinken und etwas Feines zu essen. Getafelt wird inmitten der Designmöbelausstellung, auf Stühlen und an Tischen, die – wenn sie gefallen – nach dem Essen grad gekauft und mitgenommen werden können. Die Betreiber verzichten fast gänzlich auf Produkte von multinationalen Produzenten und haben seit neuestem auch unsere Schnäpse im Sortiment.



Restaurant Im Quadrat  
Bernstrasse 178, 3052 Zollikofen  
[www.imquadrat.ch](http://www.imquadrat.ch)



## Bääm goes to Hangover

Der Club Bääm war bis anhin für elektronische Musik bekannt. Momentan wird fleissig umgebaut und gewerkelt. Am 29. August wird Wiedereröffnung gefeiert. Vieles ist neu: Der Club wurde in Hangover umbenannt und am Wochenende finden nun Partys mit lateinamerikanischer Musik oder Hip-Hop-Konzerte statt. Unter der Woche kann in der gemütlichen Shisha-Lounge ein feiner Drink mit Humbel-Spirituosen genossen werden. Das grosse Fumoir mit Dancefloor ist erhalten geblieben. Alles Gute zum Neubeginn!



Club Hangover  
Sihlbruggstrasse 148, 6340 Baar  
[www.hangover-club.ch](http://www.hangover-club.ch)

## Prämierungen

# DistiSuisse

DistiSuisse macht es wieder spannend. Am 17. September geht im Berner Hotel Bellevue Palace die Gala mit den Siegerbränden über die Bühne. Auch Humbel hat einige Produkte eingereicht. Mit etwas Glück dürfen wir wieder eine oder mehrere Auszeichnungen mit nach Hause nehmen. Also, Daumen drücken!

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



## Politik 1 Rostiger Paragraph

§ Jedes Jahr wird der «Rostige Paragraph» für das dümmste, unnötigste Gesetz verliehen. Diesjährige Gewinnerin: die Eidgenössische Alkoholverwaltung. Das Alkoholverwaltungsgesetz schreibt nämlich vor, dass Tragtaschen mit Werbung für Spirituosen ausschliesslich für den Transport von Alkohol verwendet werden dürfen. Sind die Taschen zu stabil, kann man diese ja auch für den Transport anderer Dinge verwenden. Alles klar?

## Politik 2 Alkohol- und Spirituosengesetz

Nicht mehr auf so gutem Weg: Die Totalrevision des Alkoholgesetzes befindet sich seit Oktober 2013 in der Phase der Differenzbereinigung. Uneinig sind sich die beiden Räte über das Steuersystem, die Erhöhung oder Beibehaltung des aktuellen Alkoholsteuersatzes und das Verkaufsverbot für den Detailhandel zwischen 22 und 6 Uhr. Die Beratung im Ständeratsplenum wird voraussichtlich in der Wintersession 2015 erfolgen. *Affaire à suivre!*  
<http://www.eav.admin.ch/dienstleistungen/00636/index.html?lang=de>



## Ladenöffnungszeiten in Stetten

Di–Fr 9–12 Uhr, 13.30–18 Uhr  
Sa 9–13 Uhr

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

Sa 19. – So 20. Sept.

## Herbstmärkt Mellingen

Gewerbeausstellung mit grosser Festbeiz und regionalen Firmen.

Robert-Huber-Gelände  
von 10.00 bis 17.00 Uhr

Fr 25. Sept.

## Kirschtorten-Workshop in Stetten

Erleben Sie in einem spannenden Workshop, wie mit unserem Bure Kirsch unvergessliche Kirschtorten hergestellt werden. Nach getaner Arbeit geniessen Sie ein saftiges Schinkli und dazu im Brennhafen gedämpftes Bio-Gemüse und Gschwellti. Preis: 50.– (inkl. Mineral, Kaffee / exkl. Wein, Bier)  
Anmeldung: 056 496 50 60.  
Anmeldeschluss: Montag, 21. September 2015

Sa 26. – So 27. Sept.

## Markt der Schweizer Regionalprodukte in Delémont

[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

Fr 9. – Mo 12. Okt.

## Gourmesse in Zürich

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

Mi. 11. Nov. – Mi. 6. Jan.

## Wir FIGUGEGLn Baden

In Humbel's Fondue-Hütte, Bahnhofplatz Baden. Täglich von 18 bis 23 Uhr, Reservierung Humbel's Fondue-Hütte: 079 873 32 40.

Mi 11. Nov.

## Aarüerete in Baden

Im Brennerschopf auf dem Bahnhofplatz Baden

Fr 13. – 15. Nov.

## Slow Food Market in Zürich

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

So 15. Nov.

## Humbel-Sonntag in Stetten

Von 11.00 bis 17.00 Uhr. Dabei sein, wenns brennt: Brennereibesichtigungen, Schnüffelbar, Shoppen und Treberwurstbeizli mit Musik.

Fr 11. Dez.

## Brennerznacht in Stetten

Führung und Schinkli aus dem Brennhafen. Ab 18.00 Uhr, Fr. 39.– inkl. Mineral und Kaffee, exkl. Wein und Bier.

Reservation: 056 496 50 60.

VERANSTALTUNGSKALENDER

# HUMBEL

SCHNAPS SEIT 1918

Humbel Spezialitätenbrennerei · Baumgartenstrasse 12 · CH-5608 Stetten  
Tel. +41 56 496 50 60 · Fax +41 56 496 50 62 · [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  
Tel. +49 7774 9313 880 · Fax +49 7774 9313 810 · [info@humbel.de](mailto:info@humbel.de)