

Storchengeklapper

Distisuisse

**Distisuisse 1
Brenner des Jahres im Abo**
Multitalent Dieter Meier von «Yello» hängt Luis Humbel die Goldmedaille für den Brenner des Jahres 17/18 um den Hals. Zum 4. Mal in Folge – also seit es die Distisuisse gibt – durften wir uns über diese Auszeichnung freuen. Unsere Brände sind golden, unsere Konstanz eisern.



**Distisuisse 2
Schnaps des Jahres im Abo**
Auch die Humbel Nr. 11, Muscat Bleu Traubenbrand hat zum 4. Mal in Serie den begehrten Titel Schnaps des Jahres geholt. Darüber freuen wir uns und mit uns freut sich auch Beat Humbel, der in einen Muscat-Bleu-Rebberg in Stetten investiert hat. Womit wir in Zukunft die Nachfrage nach diesem in jedem Sinn ausgezeichneten Schnaps befriedigen können.

**Distisuisse 3
Schnaps des Jahres zum Ersten**
Schon bei der letzten Distisuisse-Prämierung mischte der Humbel Bio Williams ganz weit vorne mit. Diesmal reichte es in der grossen und schwierigen Kategorie der Williamsbrände zum Gesamtsieg, dem Titel Schnaps des Jahres 17/18. Super!

**Clouds Gin
In guter Gesellschaft**
«Chin-chin» mit klarem Zürcher Akzent», so titelte der «Tages-Anzeiger» am 22. Juli. Er degustierte 14 Gins mit Bezug zu Zürich. «Das erfreuliche Resultat des ersten grossen Zürcher Gin-Tastings: Kein



einziges Produkt fällt ab», so die Einleitung des Artikels. Zum Clouds Gin notierten die Degustatoren: «Charaktervoll, komplex, duftig und eher fruchtig in der Nase, dazu grüne Noten, Limetten, Beeren und Pfeffer.» – «Am Gaumen sehr cremig und körpervoll.» Schon mal eine gute Zwischenzeit im Wettrennen der Gins! Dann fährt der «Tagi» fort: «Aber trotz all dieser Umschreibungen vermochte dieser Gin nicht vollends zu überzeugen: «Kitschig!», schrieb einer, «Nicht mein Rezept!», ein anderer.» Die Platzierung im Mittelfeld ist trotz allem eine Auszeichnung, nämlich zwischen den Gins von Dieter Meier (siehe Distisuisse 1), dem Multitalent, bekannt von der Band Yello, und René Zimmermann, dem Neumarkt-Wirt in Zürich.

Christoph Stamm gewinnt mit Brenzer Kirsch



Foto: © Constantin Falk für Made in GSA
Dass Kirsch das Zeug für gute Cocktails hat, wollten wir mit der Humbel's Stork-Trophy Ende August beweisen. Ein paar Wochen zuvor ist dies schon Christoph Stamm von der Angels Share Cocktail Bar in Basel gelungen. Sein Drink «Hanami» – übersetzt: «Blütenträume» – überzeugte die Jury beim GSA-Final des Fachmagazins Mixology im Ritz-Carlton in Wien. Er gewann die Sonderkategorie «Obstbrand». Ganze 4,5 cl «Brenzer Hochstamm Kirsch Nr. 22» von Humbel verwendet der Ur-Fricktaler für seinen Siegerdrink und machte damit seiner alten Chriesi-Heimat alle Ehre. Wir danken und verneigen uns.
Rezept: www.humbel.ch/aktuell/news

**Schoggi I
Pures Liqueurs suisses, Villars**
Das muss gut kommen, wenn das Know-how des Schnaps-Schokoladenherstellers Villars auf die besten prämierten Brände von Distisuisse trifft. Die sechs Schokoladen-Typen von Villars werden mit sechs Destillaten vereint: Blanc Pur mit Absinth von Racine, Blond mit Williams von Humbel, Milch mit Kirsch von Wirz, Fusion mit Whisky von Zürcher, Noir 64% mit Wildhimbeere von Studer und Noir 72% mit Gin von Z'Graggen. Fein! Erhältlich bei Manor und in Fachgeschäften.
www.villars.com
PS: Am 12. November ist Villars mit seinen Schokoladen am Humbel-Sonntag in Stetten AG zu Gast.



**Schoggi II
Honold Brenzer Kirschstängeli**
Beste Handwerkskunst: Confiseur Honold aus Küsnacht ZH stellt seine Kirschstängeli neu mit «Brenzer Hochstamm Kirsch» von Humbel her. Man muss sie probiert haben! In Zürich, Küsnacht und Herrliberg bei Honold, auf honold.ch und im November und Dezember auch im Humbel-Laden in Stetten. PS: Am Samstag, 28. Oktober 2017, ist Humbel am Tag der offenen Tür zu Gast bei Honold in Küsnacht.



Ladenöffnungszeiten in Stetten
Di-Fr: 9–12 Uhr, 13.30–18 Uhr
Sa: 9–13 Uhr

VERANSTALTUNGSKALENDER

Fr 20. – Sa 21. Okt. 2017
Swiss Craft Spirits Festival in Basel
www.craftdistillers.ch

Sa 28. Okt. 2017
Birnen-Treberwurst-Brennen im Rebstock Baden
Ab 13.00 Uhr werden Hochstammbirnen destilliert, Cidre und Käse gekostet. Ab 18.00 Uhr Birnen-Treberwürste und Kartoffelsalat. Reservation 056 221 12 77

Sa 28. Okt. 2017
Honold in Küsnacht, Tag der offenen Tür
Brenzer Kirsch und Brenzer Kirschstängeli
www.honold.ch

Mi 8. Nov 2017
Whiskyseminar bei Unser Bier in Basel
Mit Herstellung der Würze für den Our Beer Whisky.
www.unser-bier.ch

Mi 8. Nov. 2017, 17.30 Uhr
Aarierete mit Wortakrobat Simon Libsig
Open-Air-Fondue und Live-Musik mit Julian von Flüe und Band auf dem Bahnhofplatz Baden

Mi 8. Nov. – Sa 6. Jan.
Wir FIGUGEGLn Baden
In Humbels Fondue-Hütte, Bahnhofplatz Baden. Täglich von 18 bis 23 Uhr, Reservation Humbels Fondue-Hütte 079 873 32 40

Fr 10. – So 12. Nov. 2017
Slow Food Market in Zürich
www.slowfoodmarket.ch

So 12. Nov. 2017
Humbel-Sonntag in Stetten
Von 11.00 bis 17.00 Uhr. Dabei sein, wenns brennt: Brennereibesichtigungen, Schnüffelbar, Shoppen und Treberwurstbeizli mit Musik. Zu Gast: Villars Chocolatier

Fr 8. Dez. 2017
Brennerznacht in Stetten
Führung und Schinkli mit Gemüse aus dem Brennshafen. Ab 18.00 Uhr, Fr. 49.– inkl. Mineral und Kaffee, exkl. Wein und Bier. Reservation: 056 496 50 60

Di 12. Dez. 2017
Brenzer Fondue-Abend im Albani Winterthur
Konzert mit des Baselbieter Band LES TOURISTES
www.brenzer.ch

Informationen unter www.humbel.ch

HUMBEL-ZEIT

NR. 15, AUSGABE HERBST 2017 / SPEZIALITÄTENBRENNEREI HUMBEL, STETTEN



Mit ihrem Kirsch-Cocktail «CHumbel» gewinnt Linda Le von der Bar Kawenzmann aus Bamberg (D) die Humbel's Stork-Trophy. Zweiter wurde Vincent Helmstädt, auf den dritten Rang schaffte es Christian Puszies. Der Wettbewerb fand am 28. August 2017 zum ersten Mal statt. Mit dem Ziel, den Bar-Profis die Obstbrände näherzubringen und ihnen eine Networking-Plattform in einer spannenden Umgebung zu bieten – in einer echten Brennerei!

Kirsch spielt bei Humbel seit bald 100 Jahren die Hauptrolle. Auch in der Welt der Cocktails hat er eine lange Tradition, zudem interessieren sich jüngere Bartender wieder vermehrt für heimische Obstbrände. Dieses Engagement nahm Humbel zum Anlass, einen «eXtra Kirsch» für die Bar zu lancieren und dazu einen Cocktail-Wettbewerb zu veranstalten.

2cl XK-Kirsch
XK – eXtra Kirsch ist ein Hochstamm-Süsskirsch x Sauerkirsch mit 45 Volumenprozent. Vom einen hat der XK die

Filigranität, vom anderen die Fülle. Hauptbedingung der Humbel's Stork-Trophy war denn auch, dass die Wettbewerbsteilnehmer aus Deutschland und der Schweiz ihre Drinks mit mindestens 2cl XK mixen. Am Morgen hatten die Bartender eine Stunde Zeit, um den neuen Drink zu kreieren. Nach dem Zmittag – es gab Schinken aus der Kirschmaische und im Brennshafen gedämpftes Gemüse mit Kartoffeln – mussten die Profis ihre Kreationen vor Publikum mixen. Thomas Huhn, Mitorganisator und Barchef im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, führte

souverän durch den Wettbewerb. Nicht nur die Wettbewerbsteilnehmer waren gefordert, auch die Jury – Wolfgang Bogner von der Tales Bar in Zürich, Markuss Engeler vom Zum Kuss in Basel und Sven Goller vom Schwarzen Schaf in Bamberg (D) – musste sich entscheiden: Wer kreiert den spannendsten Cocktail aus DEM Schweizer Schnaps?

And the Winner is ...
Gewonnen hat der «CHumbel»-Drink von Linda Le, Barchefin im Kawenzmann in Bamberg (D). Die stolze Siegerin darf

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 · www.humbel.ch
Adresse Deutschland: Dschinn GmbH & Co. KG · Steinäcker 12 · DE-78359 Orsingen-Nenzingen
Tel. +49 7774 9313 880 · Fax +49 7774 9313 810 · info@humbel.de

Jahrhundert-Ereignisse



Die Idee eines Kirsch-Cocktail-Wettbewerbs beschäftigte uns schon länger. Als wir dann die Humbel's Stork-Trophy aufgegleist hatten und die Anmeldungen verschickt waren, kam mitten in die Kirschblüte hinein der Jahrhundert-Frost. Schon in den Vorjahren gab es wenig Kirschen und wir zehrten jeweils von den grossen Lagerbeständen aus dem Jahr 2014. Damals gab es so viele Früchte wie noch nie: Es war die Jahrhundert-Ernte. Heuer hätten wir aber unbedingt wieder Kirschen gebraucht, um unsere Lager aufzufüllen.

Ist es in dieser Situation noch sinnvoll, für Kirsch zu werben und einen Wettbewerb durchzuführen? Ja, ist es! Wir haben vierzig spannende und sympathische Barfachleute bei uns in der Brennerei kennengelernt, Menschen, die sich sehr für unsere Arbeit interessieren – es hat uns gefreut! Zudem bewahrheitete sich zum Glück eine alte Regel: Erst Ende August wissen wir mit Bestimmtheit, wie die Kirschernte ausgefallen ist. Wir kommen auch in diesem Jahr noch einmal gut über die Runden! An vielen Orten fiel die Ernte komplett aus, an wenigen gab es dafür sogar grosse Mengen. Für mich ist es ein Wunder der Natur, dass in bestimmten Lagen im Fricktal so viele Kirschen reiften!

Wohl wahr, dass der Ausdruck «Jahrhundert-Ereignis» etwas inflationär gebraucht wird. Aber nächstes Jahr gibt es mit Sicherheit mindestens eines: 2018 feiert die Brennerei Humbel ihren 100. Geburtstag! Den Samstag, 16. Juni, können Sie sich schon mal in die Agenda eintragen. Wir werden Sie rechtzeitig über unsere Jubiläumsveranstaltungen informieren.

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft

die Humbel's Stork-Trophy bis zum nächsten Anlass behalten und zusammen mit Humbel ihre Spirituose auf 300 Flaschen limitiert produzieren. Zweiter wurde Vincent Helmstädt mit dem Drink Basil Cherry Daiquiri, gefolgt von Christian Puszies mit Kirsch & it. Die Auszeichnungen gingen somit alle an deutsche Bartender. Die Profis aus unserem Nachbarland waren mit einer beachtlichen Delegation schon einen Tag früher angereist und liessen sich dem Vernehmen nach am Vorabend in der Kronenhalle-Bar in Zürich inspirieren.

Stelldichein der Bartender-Szene

30 Barfachleute besuchten die Workshops. Es war heiss an diesem Tag in Stetten, dazu kamen die auf Volldampf laufenden Brennereien – kein Wunder, kam Karibik-Feeling auf! Da traf es sich gut, dass Humbel-Rum-Attaché Pascal Kählin, Bar 63 und Labat in Zürich, auf der fahrbaren Brennerei aus dem Jahre 1893 einen Rum Typ Jamaica destillierte. Er entführte die ganze Gesellschaft in die Cask-Adventures-Fasskeller und erzählte dort über das M&P-Cask-Adventures-Projekt. Humbel-Gin-Attaché Andreas Kloke von der 4 Tiere Bar in Zürich weihte die Anwesenden in die Geheimnisse des Gins, speziell des

zusammen mit Humbel kreierte Clouds Gin, ein. In der Brennerei wurde derweil Hochstamm-Kirsch destilliert und Lorenz Humbel, Kirschbrenner aus Leidenschaft, führte mit Wort und Trinkbarem durch die Geschichte des Kirschlandes Schweiz.

Stork-Trophy, ein Wanderpokal!

Stefan Müller von der Brennerei Humbel und seine Mitorganisatoren konnten am Abend schliesslich eine positive Bilanz ziehen. Der Anlass zog viele Fachleute an, manchmal wurde es sogar eng in der Brennerei. Auch der eXtra Kirsch XK kam gut an – eine rundum gelungene Veranstaltung mit vielen interessierten, spannenden und sympathischen Menschen. Und vor allem: Humbel's Stork-Trophy ist ein Wanderpokal! Die Brennerei Humbel freut sich schon auf die nächste Auflage des Cocktail-Wettbewerbs.



Die Sieger-Kirsch-Cocktails

1. Platz:

CHumbel
von Linda Le
Kawenzmann Bar, D-Bamberg

- 4cl XK Humbel Kirsch
- 2cl Iguazu Cachaça
- 3cl Limettensaft
- 1cl Veneziano Bitter
- 2cl Zitronen-Thymiansirup

2. Platz:

Basil Cherry Daiquiri
von Vincent Helmstädt
Havana Bar, D-Erlangen

- 3cl XK Humbel Kirsch
- 3,5cl Iguazu Cachaça
- 3cl Limettensaft
- 2cl Zuckersirup 2:1
- 1 Stange griechisches Basilikum

3. Platz:

Kirsch & it
von Christian Puszies
Jaz in the City Bar, D-Stuttgart

- 3cl XK Humbel Kirsch
- 4,5cl Osteria Vermouth Bianco
- 1,5cl Verjus
- 1cl Zitronen-Thymiansirup
- 2 Sprüher Aromatic Bitters



Wettbewerbsteilnehmer, Jury und Organisatoren von links: Wolfgang Bogner, Andreas Kloke, Lorenz Humbel, Christian Hausmann, Georg Häussler, Roger Grüter, Shirley Bleisteiner, Linda Le mit Stork-Trophy, Christian Puszies, Markus Wolff, Vincent Helmstädt, Guillermo Delgado Barrantes, Thomas Huhn, Sven Goller, Stefan Müller, Markuss Engeler, Björn Ibsen. Es fehlt Pascal Kählin, der beim Rum-Destillieren ist.

Glenreuss Bio-Whisky

Im Gotthardmassiv, der Wasserscheide Europas, entspringt die wildromantische Reuss. Der Fluss teilt die Schweiz in West und Ost, bevor er im Kanton Aargau, im Schweizer Mittelland, in die Aare fliesst. In der Brennerei Humbel in Stetten, wenige hundert Meter von der Reuss entfernt, wird Glenreuss Bio-Whisky destilliert, in Holzfässern gealtert und abgefüllt.



Wegen der stetig steigenden Nachfrage nach Bio-Destillaten begann Humbel schon vor Jahren damit, Bio-Whisky zu destillieren. Ursprünglich hatten wir aber beabsichtigt, das Gros unseres Bio-Whiskys in Schottland einzukaufen.

Die Odyssee des Glenreuss

Zu diesen Zweck frischte Lorenz Humbel sein Englisch mit einem Kurs in Edinburgh auf. Danach reiste er auf die wunderschönen schottischen Inseln und in die Hoch- und Tiefländer, besuchte schmucke

Brennereien und traf sich mit sympathischen Schotten, um sich über Bio-Whisky kundig zu machen. Zwar gab es nicht viel, aber durchaus Interessantes und Spannendes zu sehen, zu hören, zu riechen und zu trinken. Am Ende blieb es ein Kreuz mit der Sprache – trotz Auffrischkurs – und mit den Angelsachsen.

There's a future

Deshalb entschloss sich Humbel, auf selbst gebrannten Bio-Whisky zu setzen. Die Brennerei investierte in das Holzfass-

lager und stellt nun den neuen Glenreuss Bio-Whisky vor. Er überzeugt mit einem feinen, samtigen Körper, schöner Holznote – unterlegt von Gewürzen und Pfeffer – und einem komplexen Abgang. Der Glenreuss passt gut zum Our Beer Single Malt, unserem Partner-Produkt mit der Brauerei Unser Bier, und dem McAlpine Kastanienbrand von schnaps.ch.

Neu bei Humbel:

Pinard Cognac Napoléon, Bio, 40%Vol., 70cl
Seit gut zwanzig Jahren importiert Humbel schon den Cognac von Pinard. Er erfreut sich grosser Beliebtheit bei unseren Kunden. Da ist es nur konsequent, auch noch den Napoléon von Pinard, einen mindestens 10-jährigen Cognac, aufzunehmen. Er rundet nicht nur unser Sortiment, sondern mit seinem kraftvollen und harmonischen Abgang auch ein Essen perfekt ab.

Mezcal Zacbé

Mezcal ist eine in Mexiko hergestellte Agaven-spirituose. Die bekannteste ist der Tequila aus der Region Jalisco, der ausschliesslich aus der blauen Agave gebrannt wird. Oaxaca ist die Hauptregion des Mezcal. Hier wachsen gut zwanzig für die Destillation geeignete Agavenarten. Mezcal Zacbé stammt aus San Agustín,

südlich der Stadt Oaxaca, und wird zweimal in kupfernen Brennblasen aus den zwei Agavenarten Angustifolia How und Karwinskii Zucc destilliert.

Zacbé Joven

Bio, 40%Vol., 70cl
Aus dem klaren Destillat steigt Blütenduft in die Nase, dazu etwas Aloe Vera, Feigen und Kräuter. Im Gaumen samtig weiche Torfaromen und eine lange, typisch herbale Agavennote im Abgang.

Zacbé Reposado

Bio 40%Vol., 70cl
Der braune, im Holzfass gealterte Reposado riecht nach Torf, Holz und Rauch. Im Nachhall eine leichte Tabaknote. Im Mund schmeckt der Reposado nach getrockneten Früchten, im Abgang finden sich herbe Agavenaromen, kombiniert mit der schönen Süsse des Holzes.

