

# Der Kirschbrenner aus Freude

TEXT: STEPHAN DURRER

**«Was der Grappa den Italienern, der Cognac den Franzosen und der Whisky den Schotten, das ist der Kirsch den Schweizern», sagt Brenner Lorenz Humbel und hat damit viel für die Erhaltung der Kirschen-Hochstammbäume getan.**

Die Brennerei Humbel in Stetten ist eine Institution. Letztes Jahr feierte die Brennerei ihr 100-jähriges Bestehen. Seit 1991 steht Lorenz Humbel in dritter Generation am Steuer. Seither hat sich der Markt grundlegend verändert. Damals wurden 80 % der in der Schweiz konsumierten Schnäpse auch in der Schweiz hergestellt. Heute sind es nicht einmal mehr 20 %. Die Branche ist massiv geschrumpft. Ursache ist die Spirituosen-Liberalisierung. Lorenz Humbel war damals schon klar: jetzt geht es ans Eingemachte. Er hat das als Herausforderung verstanden. Oder wie er es selbst in seinem Buch zum Firmenjubiläum schreibt: «Es wurde spannend».

## Seppetoni, Dollenseppler, Lampnästler

Neben Investitionen in neue Anlagen und Gebäude bedeutete dies vor allem ein Umbau des Sortiments. Schweizer Schnaps hatte einen schlechten Ruf, stand für billigen Fusel, gebrannt aus minderwertigem Obst. Die Humbel Brennerei brannte damals vor allem Kirsch und der grösste Teil davon wurde weiterverarbeitet. Da zählte nur der Preis. Und da hatte der Schweizer Kirsch gegenüber der Exportware keinen Stich mehr. «Um trotzdem konkurrenzfähig zu bleiben, versuchte ich Kirschen zu finden, die mir eine bessere Ausbeute und einen besseren Geschmack garantierten», so Lorenz Humbel in seiner Jubiläumsschrift. «Es hiess damals, die beste Brennkirsche sei die Basler Langstieler. Nur gab es niemanden, der sie sortenrein destillierte. Also kaufte ich mehr als zehn verschiedene Kirschensorten und brannte sie getrennt. Und jetzt wurde es interessant. Die sortenreinen Destillate schmeckten tatsächlich unterschiedlicher, als ich vermutet hatte. Und dann hatten sie noch so kuriose Namen wie Seppetoni, Dollenseppler, Lampnästler.» Der Durchbruch schliesslich gelang Lorenz Humbel mit dem Hemmiker Kirsch, der mit Gold ausgezeichnet wurde. Aus der klassischen Brennerei Humbel wurde die Spezialitätenbrenner Humbel. Mit diesem (und vielen weiteren) Rezepten ging es mit dem Betrieb wieder steil nach oben.

## In guten Kirsch gehören gute Kirschen

Lorenz Humbel setzt auf Qualität. Und die fängt schon beim Einkauf der Früchte an. Humbel verlangt von den Bauernfamilien gute, saubere und vor allem frische Kirschen, die schon am Abend des Erntetages eingemaischt werden. Dafür erhalten die ProduzentInnen aber auch einen fairen Preis. Vor 10 Jahren wurden



Lorenz Humbel führt die Brennerei Humbel schon in dritter Generation.

den Kirschenbauern noch 60 bis 70 Rappen pro Kilogramm Brennkirschen gezahlt. Ein Preis, der die Ernte kaum mehr lohnte. Heute beträgt der Richtpreis des Schweizer Obstverbandes das Doppelte. Ein Preis, der bei der Brennerei Humbel schon seit Längerem üblich ist. Für Lorenz Humbel ist das auch eine Frage der Wertschätzung für die Früchte der Bauernfamilien. «Gerade

## Lorenz Humbel setzt auf Qualität. Und die fängt schon beim Einkauf der Früchte an.

in den schwierigen Jahren der Liberalisierung und des Preiserfalls was das wichtig. Denn ein guter Brennkirschenbaum ist schnell gefällt. Es braucht aber zehn Jahre, bis ein neuer Früchte trägt». Damit hat Lorenz Humbel viel zur Erhaltung der Hochstammbäume beigetragen. Denn die kleinen, zuckersüssen Kirschen und viele alte Sorten stammen vorwiegend von prächtigen Hochstämmern. \*

P.S. Kirsch der Spezialitätenbrennerei Humbel finden Sie als «Bure Hochstamm Kirsch» auch mit dem Label Hochstamm Suisse. [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

Die Zitate im Text sind dem Buch «Hundert Jahre Brennerei Humbel» (2018) entnommen.