

Schnapsbrenner wird zum Alchemisten

Die Spezialitätenbrennerei Humbel aus Stetten produziert Desinfektionsmittel auf Kirschbasis und kehrt zurück zu den Wurzeln des Alkohols.

Andreas Fretz

Wer «Humel» und «Stetten» hört, denkt in der Regel an die mehrfach prämierten Schnapsvariationen der lokalen Spezialitätenbrennerei. Doch in Zeiten von Corona und Hygieneregeln ist die Assoziation eine andere. «Humel brennt das edelste Desinfektionsmittel der Schweiz», schrieb der «Blick» kürzlich. Dieses Lob freut Inhaber Lorenz Humel. Denn in seinem Sortiment findet sich seit einigen Wochen ein Desinfektionsmittel auf der Basis von Kirsch.

«Zuerst riecht es etwas medizinisch, doch wenn man es in der Hand verreibt, tritt der Kirschgeruch in den Vordergrund», sagt der 57-jährige. Kirsch und Williams zählen zu den teuersten und edelsten Produkten in der Herstellung. «Als uns der normale, günstige Alkohol allmählich ausging, griffen wir zum Kirsch», sagt Humel.

Seit Mitte März produziert die Spezialitätenbrennerei Desinfektionsmittel und verkauft



Geschäftsführer Lorenz Humel führt die Brennerei in dritter Generation. Bild: Sandra Ardizzone (29. Mai 2018)

sie in 5-Liter-Kanistern und 0,5-Liter-Flaschen. 5 Liter der Kirschvariante kosten 220 Franken, die Standardvariante gibt

es für 145 Franken. Als Humel zu Beginn der Coronakrise hörte, dass in der Schweiz Desinfektionsmittel knapp würden,

musste er den Kopf schütteln. «Alkohol ist wichtig in Notsituationen. Dass es kein Pflichtlager gab, hat mich überrascht.»

Als der Bund aufgrund der Notlage eine Ausnahmezulassung für die Herstellung von Desinfektionsmitteln verfügte, war für Humel klar: «Das müssen wir auch machen.»

Zuerst die Medizin, dann der Genuss

In gewissem Sinne sei es es «zurück zu den Wurzeln», sagt Humel, der das seit 1918 bestehende Unternehmen in dritter Generation führt. Im 13. Jahrhundert entdeckten die Mediziner die positiven Eigenschaften des Alkohols. Aus dem Aqua ardens (Feuerwasser) der Alchemisten wurde Aqua vitae, zu Deutsch «Lebenswasser», auf Französisch «Eau-de-vie» und auf Italienisch «Acquavite». «Die desinfizierende Wirkung von hochprozentigem Alkohol brachte in der Medizin grosse Fortschritte. Erst danach entdeckte man ihn auch als Genussmittel», sagt Humel. Auch für ihn und sein Team war die Herstellung ein spannender, wenn auch zeitweise schlafraubender Prozess. Nebst Alkohol werden

destilliertes Wasser, Glycerin und Vergällungsmittel benötigt. Das Vergällungsmittel macht das Produkt ungeniessbar. Es verhindert, dass es jemand trinkt, und befreit es von der Alkoholsteuer. Glycerin macht es angenehmer für die Haut. «Eigentlich sind Desinfektionsmittel relativ einfach herzustellen. Trotzdem sind wir von Woche zu Woche schlauer geworden», sagt Humel.

Kaufen kann man das Produkt im Laden in Stetten und auf der Website. Die Post, Baufirmen und bestehende Kunden gehören zu den Abnehmern. Bereits wurden 5000 Liter verkauft. Doch Gewinn macht die Firma damit nicht. Auch die Coronakrise trifft die Schnapsbrennerei. Mit dem Lockdown der Gastroszene ist der Umsatz um 30 Prozent eingebrochen. Humel musste wie viele andere auch Kurzarbeit anmelden. Noch werde er einige Monate Desinfektionsmittel herstellen, schätzt er, «dann werden die professionellen Hersteller ihre Produktion wieder hochgefahren haben».