



Liebe Leserinnen Liebe Leser



Redaktor Hans-Martin Bürki-Spycher zu Besuch bei Abenteuerer Raphaël Domjan (links, in seinem Solarflugzeug).

EIN MUTIGER PLAN! Der Waadtländer Abenteuerer Raphaël Domjan will mit seinem Solarflugzeug an den Rand des Alls fliegen. Genauer: in die Stratosphäre, 25 000 Meter über der Erde. Das ist unheimlich hoch, wenn man bedenkt, dass ein Passagierjet auf maximal 12 000 Meter steigt. Man kann sich in diesen Zeiten fragen, wozu der Aufwand und das Risiko gut sein sollen? Der gelernte Ingenieur Raphaël Domjan würde antworten: «Um zu zeigen, dass sich die Welt weiter dreht und wir noch viel erreichen können.» Er hat recht, wir brauchen innovative Köpfe, die neue, umweltverträgliche

Technologien ausprobieren. Raphaël Domjans verrückter Solarflug wird das Coronavirus nicht zum Verschwinden bringen, aber vielen Menschen Mut machen, neue Wege zu gehen und vorwärtszuschauen. Diesen Spirit brauchen wir jetzt! Fliegen Sie mit ab **SEITE 26**.

EINE GUTE IDEE! Grossvater Max Humbel wäre stolz auf seinen Enkel Lorenz. Dieser führt die Schnapsbrennerei Humbel in Stetten AG in der dritten Generation und manövriert das Unternehmen einfallreich durch die Krise. Da alle Beizen zu sind und nur noch wenig Obst- und Kräuterbrand bestellt wird, hat der 55-jährige Schnapsbrenner auf

Heilmittel umgestellt. Kein Witz: Humbel verwandelt seine Schnapsvorräte unter Beigabe von Chemikalien in Desinfektionsmittel – ein gefragtes Produkt. Ab **SEITE 20**



Redaktorin Angela Lembo probiert das Desinfektionsmittel von Schnapsbrenner Lorenz Humbel aus.

EIGENE KAROTTEN! Unser Autor und Hobbygärtner Roland Grüter weiss, was gut ist. Darum zieht er seine Rüebli selber. Aber nicht die gewöhnlichen, sondern neue Sorten und auch ganz alte, die eines gemeinsam haben: Sie sind von knorrigem Wuchs und gedeihen in vielen Farben. Falls Sie einen Garten haben, ist jetzt die Zeit zum Pflanzen. Sie werden Spass haben und auf den Geschmack kommen! **SEITE 38**

Herzlich, Ihr Daniel Dunkel,
Chefredaktor

Lorenz (l.) und Sohn
Luis Humbel in ihrer
Schnapsbrennerei in
Stetten.

BRENNEN FÜR DIE GESUNDHEIT

Normalerweise erzeugen sie Obst- und Kräuterbrände. Doch in der Corona-Krise haben Lorenz und Luis Humbel ihre Alkoholreserven angezapft und stellen nun her, was Menschen schützt: Desinfektionsmittel.

— Text Angela Lembo Fotos Michael Sieber



Der Schnapsbrenner prüft, in welchem Stadium die Melasse für den Rum ist.



Vergoren und gebrannt: Lager mit Schnapsfässern.



Nach dem Brennprozess tropft das Destillat ins Gefäss.



Rinnt der Schnaps, wie er muss? Luis Humbel begutachtet eine Probe im Glas.

Herzstück der Brennerei: Luis Humbel bedient den Brennofen.

Ein süsslicher Duft hängt in der Luft. Im Brennofen blubbert die Maische. Und aus dem Kühlrohr rinnt hochprozentiger Alkohol. Ein Tag wie jeder andere in der Schnapsbrennerei Humbel.

Doch der Schein trügt. Neben Flaschen, Gläsern und Fässern stehen Plastikkanister. Sie enthalten Chemikalien. Der Brenner mischt sie neuerdings seinem Schnaps bei. Er macht ihn ungeniessbar, damit die Kunden ihn nicht trinken.

Was paradox klingt, ist für Lorenz Humbel, 55, aus Stetten AG das Gebot der Stunde. Seit Anfang März verwandelt er seinen Schnaps in ein Produkt, das derzeit gefragt ist als Kirsch und Co.: Desinfektionsmittel. Damit ist er nicht allein. Rund drei Viertel aller Gewerbe- und Lohnbrennereien in der Schweiz tun, wozu sie unter normalen Umständen mit ihren Lizenzen nicht befugt wären. Sie produzieren Desinfektionsmittel statt Edelbrände.

Doch seit Ausbruch der Corona-Pandemie sind die Umstände alles andere als normal. Die Nachfrage nach Ethanol, dem

Hauptbestandteil von Desinfektionsmitteln, stieg rasant. In Spitälern, Apotheken und Drogerien gingen die Mittel aus. Es fehlten Ethanol-Reserven, um neue Desinfektionsmittel herzustellen. Bis 2018 hatte der Bund zwar ein Pflichtlager für Ethanol unterhalten. Doch wurde dieses im Rahmen der Privatisierung des einst bundes-eigenen Ethanol-Produzenten Alcosuisse vorübergehend aufgelöst. Die Pandemie verbreitete sich Anfang Jahr, bevor neue Reserven angelegt waren.

Dann kamen die Schnapsbrenner ins Spiel. Seit Jahrzehnten tropft hochprozentiger Alkohol unentwegt aus ihren Kühlrohren. Die Brenner wollten aushel-

fen und bekamen vom Bund rasch und unbürokratisch eine Sonderbewilligung zur Herstellung von Desinfektionsmitteln. 450 000 Liter kamen seither dank ihrem Einsatz in den Vertrieb. «Das ist eine erstaunliche Menge in so kurzer Zeit», sagt Sonia Petignat, Spezialistin für das Brennereiwesen bei der eidgenössischen landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Agroscope. «Die Schnapsbrenner haben grossartig reagiert, sie haben unkompliziert und schnell in ihren Regionen ausgeholfen und Drogisten, Apotheken und Geschäfte beliefert.»

Auch Lorenz Humbel. Er steht vor dem Kupferofen und fängt mit einem Schnaps-

glas ein paar Tropfen der klaren Flüssigkeit auf. Er schwenkt das Glas und riecht daran. Der Schnapsbrenner hat eine gute Nase. Nicht nur für seine Destillate. Auch für die Zeichen der Zeit. «Ich habe Zeitung gelesen und gemerkt, dass in den Läden die Desinfektionsmittel ausgingen», sagt er. «Ich wollte helfen und zapfte meine Alkoholreserven an.» Er verarbeitete den hochprozentigen Alkohol zu Desinfektionsmittel, stellte ihn in seinen Laden und staunte nicht schlecht, als das Regal innert Kürze leer war.

In vierter Generation

Grossvater Max Humbel hätte Freude am Innovationsgeist seines Enkels. Denn Einfallreichtum hatte auch ihn vor über hundert Jahren überhaupt erst zum Schnapsbrennen gebracht. 1918 hatte der Landwirt nach einer Möglichkeit gesucht, das Einkommen aufzubessern. Er liess einen Hochkamin für einen leistungsstarken Dampfkessel bauen und brannte fortan aus seinen Chriesi feinsten Kirsch. Über die nächsten drei Generationen entwickelte sich seine Brennerei zu einem modernen Familienbetrieb mit Bio-Zertifizierung. Letztes Jahr zeichnete der Verein Distisuisse die Brennerei zum fünften Mal in Folge mit dem Titel «Brenner des Jahres» aus. Und mit Urenkel Luis, 28, ist bereits die vierte Generation am Start.

Der Hochkamin, den Grossvater Max einst bauen liess, steht noch immer. Wo damals Rauch aufstieg, nistet heute aber eine Storchenfamilie. Mit bestem Blick auf Kirschbäume, deren blassrosa Blüten in der Morgensonne strahlen. Ein Teil der Früchte, die in Humbels Schnaps stecken, stammen noch immer von den Feldern,



Kirschblüte: Lorenz Humbel freut sich auf eine reiche Ernte.

HEILENDER ALKOHOL

Dass Schnaps als Desinfektionsmittel verwendet wird, ist nicht neu. Noch bevor hochprozentiger Alkohol im 14. Jahrhundert zum Genussmittel wurde, hatten Alchemisten seine positiven Eigenschaften in der Medizin entdeckt. Das «Aqua vitae», Lebenswasser, diente vor allem dem Abtöten von Keimen, aber auch der Haltbarmachung und dem Einlegen von Kräutern und Tinkturen. Gerade bei der Bekämpfung der Pest-Epidemie von 1348/49 spielte Alkohol eine wichtige Rolle. Bis heute setzen vor allem ältere Landwirte auf die heilende Kraft von Hochprozentigem, mit dem sie etwa das entzündete Euter einer Kuh einreiben. Oder auch die eigenen schmerzenden Glieder.

die sein Grossvater einst bewirtschaftet hat. Den grösseren Teil aber bezieht er bei Schweizer Obstproduzenten. Sie liefern nebst Chriesi etwa Williamsbirnen, Äpfel, Mirabellen, Pflaumen oder Quitten.

Den Prozess beschleunigen

Die Schnapsbrenner verarbeiten die Früchte zuerst zu gärendem Mus, sogenannter Maische, und destillieren diese später zu Alkohol. Dabei nutzen sie die Erkenntnisse aus Chemie und Physik. Die komplexe Angelegenheit lässt sich einfach erklären. Auf der Haut des Obstes sitzen unter anderem Hefebakterien. Sie lieben den Zucker, der als Saft aus der reifen Frucht austritt, und spalten ihn in CO₂ und Alkohol. Diesen Prozess beschleunigt der Schnapsbrenner, indem er die Früchte einmaischt – zu Mus verarbeitet.

Das Fruchtmus gibt er in den Brennhafen. Hier ist Physik gefragt. Alkohol hat →



Lorenz Humbel erklärt, wie er Schnaps in Desinfektionsmittel (I.) verwandelt.

«Es darf nicht sein, dass bei mir literweise hochprozentiger Alkohol herumsteht, während er in der Krise allen fehlt.»

Lorenz Humbel

einen tieferen Siedepunkt als Wasser und verdampft daher schneller. Im geschlossenen System des Brennofens steigt der alkoholische Dampf auf, passiert den Kühler und kondensiert. Hinaus rinnt am Ende eine klare Flüssigkeit mit einem Alkoholgehalt von 65 bis 85 Volumenprozent.

Warten aufs Herzstück

Humbels Sohn Luis hat gerade einen Brennprozess beendet. Er öffnet den Ofen, lässt den restlichen Dampf entweichen und reinigt den Brennhafen. Dann geht er zum zweiten Ofen und füllt wie sein Vater zuvor ein paar Tropfen des Destillates in ein Glas, um daran zu riechen. Auch er hat eine feine Nase, erkennt sofort, wann die gute Ware aus dem Hahnen tropft. «Reine Übungssache», sagt er, schnüffelt und grinst zufrieden. «Sehr gut, jetzt sind

wir beim Herzstück angelangt.» Der Brennprozess verläuft in drei Phasen. Zuerst kommt der Vorlauf aus dem Kühlrohr. Er riecht scharf und beissend und ergibt keinen guten Schnaps. Dann kommt das Herzstück mit den feinen Aromen, auf das jeder Brenner wartet. Und zum Schluss der Nachlauf. Er enthält Fuselöle, die im Gaumen kratzen, und wird ein weiteres Mal gebrannt.

Das Herzstück leeren die Brenner in Fässer aus Stahl, Holz oder Glas, in denen der Schnaps mehrere Jahre reift. Was danach aus den Fässern kommt, hat Charakter. Und noch immer einen Alkoholgehalt von bis zu 85 Volumenprozent. Das ist für den Genuss zwar noch zu hoch, weil sich die Aromen bei 40 bis 50 Prozent am besten entfalten. Aber es ist gerade richtig, wenn es darum geht, Keime abzutöten.

Daran musste Lorenz Humbel denken, als er vom Mangel an Desinfektionsmitteln erfuhr. Im oberen Stock der Brennerei lagert er einen Grossteil seiner Reserven. «Hier stand ich und dachte: Es darf nicht sein, dass bei mir literweise hochprozentiger Alkohol herumsteht, während er in der Krise allen fehlt.»

So führte ein Gedanke zum nächsten. Statt seine Reserven an Bio-Rum, -Kräuterschnaps und -Kirsch wie üblich mit destilliertem Wasser zu verdünnen, vergällte er sie: Er gab ein Mittel dazu, das den Schnaps ungeniessbar macht. Eine wichtige Voraussetzung, damit der Bund dem Brenner die Alkoholsteuer auf dem Desinfektionsmittel erlässt. Zum Schluss mischte Lorenz Humbel Glycerin bei, damit die Haut der Benutzer geschmeidig bleibt. Fertig war das Desinfektionsmittel.

Willkommener Zustupf

Schnell hatte sich in der Region herumgesprochen, was Humbel neuerdings in seinen Kirschflaschen verkaufte. Die kleinen und grösseren Geschäfte deckten sich bei ihm mit der Flüssigkeit ein, die auf der Haut zu Beginn leise nach Kirsch oder Kräuterschnaps riecht. Immer wieder klingelte das Telefon. Und die Kasse. Reich werde er damit zwar nicht, sagt Lorenz Humbel. Aber es sei ein willkommener Zustupf. Mit der Schliessung der Gastrobetriebe, die Humbel normalerweise beliefert, seien auch seine Einnahmen um ein Drittel eingebrochen. Dank dem neuen Produktionszweig kann er seine Mitarbeiter weiter beschäftigen. «So haben mit dem Desinfektionsmittel letztlich alle gewonnen.» ■