



**LORENZ HUMBEL**  
Gin-Produzent aus  
Stetten

**FANTASTIC**

Musiker Dabu Bucher  
im Interview

Seite 20

**GIPFELSTÜRMER**

Unterwegs mit Evelyne  
Binsack

Seite 76



# Edle Tropfen

**Spirituosen aus der Region.  
Die Produkte. Die Macherinnen und Macher**

Seite 26

FOTOS HEINRICH SCHMIDT, CHRISTOPH KAMINSKI

# Der Tüftler und seine Bäume

Viele kennen Obstbrände nur von «Kafi-Schnaps». Doch in Stetten AG gibt ein junges Team alles, damit die Fruchtspirituosen ihr angestaubtes Image verlieren.

TEXT DEBORAH LACOURRÈGE

Rund um die Brennerei Humbel in Stetten stehen jede Menge Obstbäume – rote Gravensteiner-Äpfel, rote und gelbe Williams-Birnen, diverse Kirschensorten. Diese malerische Umgebung passt zu dem, was im Innern des Gebäudes verarbeitet wird. Als müsste es dem Besucher schon aus der Entfernung sagen: Hier wird Obst in Hochprozentiges umgewandelt. Und das seit über 100 Jahren.

Es war Bauer Max Humbel (1889–1976), der im Jahr 1918 als einer der Ersten der Region beschloss, mit der Kirschbrennerei sein Einkommen aufzubessern. Und das tat er mit Erfolg: Seine Produkte waren bald schweizweit erhältlich. Als es Zeit war, in den Ruhestand zu treten, konnte er seinen beiden Söhnen je einen Geschäftszweig übergeben. Louis bekam den Bauernhof, Maximilian die Brennerei. Heute ist es Maximilians Sohn Lorenz Humbel (57), der die Brennerei in der dritten Generation führt. Tochter Gloria (28) und Sohn Luis (30) unterstützen ihn dabei.

## Die Eltern wollten aufhören

Dass die Brennerei nach wie vor ein Familienbetrieb ist, ist keine Selbstverständlichkeit. Der junge Lorenz Humbel war ein Tausendsassa, arbeitete mal dieses, mal jenes, schlug sich in Italien im Service durch. Da teilten ihm die Eltern Anfang der 90er-Jahre mit, dass sie mit dem Brennen aufhören wollen. Humbel musste sich entscheiden: «Ich hätte es

schade gefunden, wenn der Betrieb verkauft worden wäre. Also hab ich mir gesagt, dass ich das mit der Kirschbrennerei einfach mal ausprobieren will», erzählt er.

## Beste Früchte als Basis

Und plötzlich packte es ihn. Es war nicht nur die Liebe zur Kirschbrennerei, die erwachte. Es war auch die Lust, Herausforderungen zu meistern, neue Dinge zu schaffen. Ersteres tat er nicht nur freiwillig, denn in den 90er-Jahren wurde der Schnaps-Markt liberalisiert, der Schweizer Kirsch bekam plötzlich günstige Konkurrenz aus dem Ausland. Also konsultierte Humbel ein altes Lexikon zum Thema Schweizer Kirschen und machte sich auf die Suche nach den besten Früchten für sortenreine Brände. Seither gehören unter anderen der «Basler Langstieler»- oder der «Seppetoni»-Kirsch zu den Spezialitäten der Brennerei. Inzwischen sind zu den Obstbränden auch Whisky und Gin gekommen. Trotzdem schlägt das Herz der Humbel-Familie weiterhin für den klassischen Schnaps. 500 bis 600 Tonnen Schweizer Früchte verarbeitet sie jedes Jahr. Das meiste davon Hochstamm, einiges in Bio-Qualität.

Bald steht die nächste Generationen-Übergabe an. Gloria und Luis wollen die Brennerei gemeinsam übernehmen. Für Luis war dies schon immer klar. «Ich habe zwar Automechaniker gelernt, bin



## Bees Knees

Für 4 Gläser von je ca. 1 ½ dl

### DAS BRAUCHTS

- 2 dl Gin 47°  
Thermal-Baden
- 6 EL flüssiger Honig
- ¾ dl Zitronensaft
- einige Eiswürfel

### UND SO WIRDS GEMACHT

**Cocktail:** Je die Hälfte des Gins, Honigs und Zitronensaftes in einen Shaker geben, verrühren, bis sich der Honig auflöst. Eiswürfel begeben, ca. 30 Sekunden gut schütteln, durch ein Sieb in zwei Gläser giessen. Vorgang wiederholen.

**Tip:** Mit Zitronenzesten servieren.



Die nächste Humbel-Generation ist bereit zur Übernahme: Gloria (l.) und Luis (Mitte) werden die Brennerei von ihrem Vater Lorenz (r.) übernehmen.



Honig harmoniert im Bees Knees mit dem Gin Thermal Baden (oben). Humbel stellt auch White-Socks-Gin sowie Schnaps aus Hochstamm-Zwetschgen her (Bild rechts).



Humbel-Gin Thermal Baden gibt es in regionalen Coop-Supermärkten für Fr. 44.95/50 cl.

aber bald nach der Lehre in den elterlichen Betrieb eingestiegen.» Auch hier war er zunächst für die Maschinen zuständig. Inzwischen ist er am Brennerei-Prozess und am Tüfteln neuer Rezepturen beteiligt. Gloria hingegen liess sich etwas mehr Zeit. Sie war schon immer ein kreativer Kopf, lernte Innenausbau-Zeichnerin und wollte nach der Lehre zunächst die Welt entdecken. Doch dann zog es sie wieder nach Hause, nach Stetten, in die Brennerei. Auch dort darf sie ihre kreative Seite ausleben, ist aktuell für Kommunikation und Marketing zuständig. «Obstbrände faszinieren mich. Sie symbolisieren unsere Region, unsere Kultur.» •

Was in eine gut kuratierte Bar gehört, lesen Sie auf Seite 28. →

# Aromatische Spirituosen.



Humbel  
Hochstamm Kirsch,  
50 cl (10 cl = 4.19)


**20.95**



Humbel White Socks,  
Rüebli Edition Gin,  
50 cl (10 cl = 6.99)

**34.95**



 Humbel Bio-Gin  
Thermal Baden,  
50 cl (10 cl = 3.99)

**44.95**



Rheinbrand Dry Gin,  
50 cl (10 cl = 9.79)

**48.95**



 Schwarzbrand Gin,  
50 cl (10 cl = 10.39)

**51.95**

Erhältlich in ausgewählten Coop Supermärkten.  
Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.

**coop**

Für mich und dich.