

Mellingen: Dramatische Szenen im Ebereich – Bienenwolen-Sandwand

# Schwalben-Sandwöhnt

Stetten: «Goldregen» für Brennerei Humbel bei «DistiSuisse» am 13. Oktober in Basel

## Zehnmal Gold für Humbel

Bei der «DistiSuisse», der nationalen Prämierung der besten Schweizer Spirituosen, wurde die Brennerei Humbel abermals «Brenner des Jahres». Zehn Goldmedaillen gab es insgesamt dieses Jahr – Rekord.

Die Konkurrenz war so gross wie nie: 135 Brennereien mit insgesamt 750 Produkten traten 2023 bei der alle zwei Jahre stattfindenden «DistiSuisse» gegeneinander an. Unter den neun Brennereien, die sich das begehrte Prädikat «Brenner des Jahres» sichern konnten, war auch die Spezialbrennerei Humbel Spezialitätenbrennerei AG aus Stetten. Voraussetzung für den Titel: mindestens vier Goldmedaillen in vier unterschiedlichen Kategorien. Humbel holte deren gleich zehn und schlug damit sogar den eigenen Rekord von insgesamt neun Goldmedaillen bei der letzten Verleihung vor zwei Jahren. «Es ist eine schöne Bestätigung, dass sich all unsere Arbeit und was wir investiert haben, gelohnt haben», freute sich Brennmeister Luis Humbel. Die Auszeichnung zeige, dass die Qualität der Produkte stimme und man auf dem richtigen Weg sei. Als



*Gloria Humbel und Masterblender Marc Rohner nahmen die Auszeichnungen bei der Preisverleihung in Basel stellvertretend entgegen.*

*Foto: ml*

Erfolgsrezept nennt Humbel einerseits das breit aufgestellte Sortiment. Man habe ausserdem bei Einkauf, Verarbeitung und Mischung alles richtig gemacht. «Beim Obstbrand sind die Qualität der Früchte und die frische Verarbeitung entscheidend», so Humbel. Beim Verarbeitungsprozess müsse von A bis Z alles passen. Wie schon die vergangenen Jahre räumte Humbel bei den Kirschbränden richtig ab. «Vor allem in der Kirschkategorie sind wir stark vertreten», bestätigt Humbel – das habe mit den sortenreinen Kirschbränden seines Vaters angefangen. Mit 94 Punkten erhielt der «Nr. 4 Schattenmorelle Sauerkirsch 2021» die höchste Punktzahl unter den zehn Produkten aus Stetten. Aber auch für den «Aargauer Bio Rüeblibrand» oder den «Nr. 11 Muscat Bleu Traubenbrand» gab es Gold. Letzterer wird zunächst im Holzfass wildvergoren und nach dem Brennen wieder im Holzfass gelagert. Erstmals holte Humbel bei der «DistiSuisse» auch Gold mit einem eigenen Rum, dem «Rum M&P Cask Adventures N° 9 Bio», für welchen Masterblender Marc Rohner zuständig ist. «Die Innovationen unserer Mitarbeiter machen uns stark», so Humbel. Jeder habe sein Gebiet, das sei es, was die Vielfalt ausmache.

*(ml)*