

DIE GUTEN GEISTER VON STETTEN

Die Familie Humbel beherrscht die Kunst des Hochprozentigen. Sie betreibt im Aargau das traditionsreiche Metier des Brennens mit viel Leidenschaft und Experimentierfreude.

— Text Michael Lütcher Fotos Jürg Waldmeier

Lorenz Humbel, Sohn Luis und Tochter Gloria (v. l.) führen die gleichnamige Brennerei in dritter Generation.

Nur die besten sind gut genug: Äpfel mit faulen Stellen werden von Hand aussortiert.



Nach ein paar Wochen Gärung kommt die Maische in den Brennofen.



Nebelschwaden liegen an diesem Spätherbsttag über dem Reusstal und den Obstanlagen der Familie Humbel in Stetten AG. Die Früchte sind längst geerntet. Im Annahmeraum riecht es nach Äpfeln. Harasse mit der letzten Ladung Boskoop des Jahres stehen da. «Gute Früchte sind das A und O eines Schnapses», sagt Lorenz Humbel, ein aufgeweckter Mann von 58 Jahren und Chef der Spezialitätenbrennerei Humbel.

Handverlesene Zutaten

Humbels Sohn Luis steht oben auf der Rampe, setzt die Rätzmühle in Betrieb, eine Maschine, welche die Äpfel gleich zu Mus zerhäckseln wird. Luis Humbel hat die Früchte, die unablässig in den Trichter kullern, genau im Blick. Jene mit faulen Stellen sortiert er rasch aus. Die einwandfreien Äpfel dagegen landen zerkleinert in einer Stände, einem grossen Holzbottich. Das Gleiche tut er wenig später mit grossen, leuchtend gelben Quitten. «Einmischen» nennt man das. Es ist der erste Schritt auf dem Weg zum Schnaps.



Trauben-trester – also das, was nach dem Auspressen von Weintrauben übrig bleibt – wird auch gebrannt.

Obst zu brennen, ist die Passion der Familie Humbel, seit Lorenz' Grossvater Max vor über hundert Jahren damit begann. Die Geschichte der Humbels zeigt beispielhaft, wie sich die Schnapsproduktion in der Schweiz verändert hat.

Als Bauer Max Humbel 1918 mit dem Brennen begann, destillierte er nur Früchte – Äpfel, Birnen, Kirschen, Quitten und Zwetschgen. Das Brennen von Getreide und Kartoffeln war damals verboten. Dies, um den Alkoholismus zu bekämpfen und um die Ernährung der Bevölkerung zu

sichern. Ende der 1990er-Jahre fielen dieses Verbot und auch die Zollschranken für ausländische Spirituosen. Gin, Whisky und Wodka wurden im Vergleich zu einheimischen Fruchtschnapsen günstiger – und haben diese seither punkto Beliebtheit deutlich überflügelt (siehe Box auf Seite 38). Aber die Obstbrände sind mittlerweile feiner und vielfältiger geworden – mit Lorenz Humbel als einem der Pioniere.

Mitte der 1990er-Jahre führte er zwei wichtige Neuerungen ein. Er begann, Schnäpse aus Biofrüchten und Einzelsor- →

Erfahrener Brenner am Werk: Gregor Lüthy füllt die Brennbhase aus Kupfer.





Bis 1967 war der Störbrenner Paul Füglistner mit seinen zwei fahrbaren Brennereien für den Brand der Schnäpse zuständig.

ten zu machen. «Grappa wurde schon aus einzelnen Traubensorten gebrannt. Das war mein Vorbild», sagt Humbel. Statt einfach Kirsch machte er nun den «Hemmiker», den «Basler Langstieler», die «Schattenmorelle» und bis heute sieben weitere. Feine Brände, die alle fruchtig und doch anders riechen und nicht im Hals kratzen.

Möglich, dass es bei Humbel bald auch einen Boskoop-Schnaps gibt. 2022 wurde bereits einer gebrannt, verkauft wird er noch nicht. Er muss noch degustiert werden. «Wir sind immer am Ausprobieren», sagt Lorenz Humbel, der den Betrieb mit seiner 29-jährigen Tochter Gloria, zuständig fürs Marketing, und dem 32-jährigen Sohn Luis, dem Brennmeister, führt. Als ein Bauer aus dem Dorf auf einem Berg unverkaufter Rüebli sass, fand Humbel: «Die brennen wir. Umso mehr, als wir im Aargau sind, im Rüeblikanton.» Seither gibts den Humbel-Rüeblibrand.

«Mit Schnaps kann man Resten verwerten», sagt Humbel. «Ist das Obst reif, bedienen sich zuerst die Vögel. Dann geniessen die Menschen die süssen Früchte. Was nicht sofort gegessen werden kann, wird zu Konfitüre eingekocht. Aus Äpfeln und Birnen wird Most, aus Trauben Wein. Was übrig bleibt, wird gebrannt.»

Durchschnittlich 500 Tonnen Früchte verschnapst Humbel pro Jahr. Die meisten kommen aus Baselland und aus dem Fricktal. Ein wichtiger Lieferant ist auch sein Cousin Beat, der den grossväterlichen Hof nebenan bewirtschaftet und dessen Tochter Rahel in der Brennerei mitarbeitet.

Aufwendiger Prozess

Die Schnapssaison beginnt im Sommer – sobald die ersten Kirschen reif sind. Das saftende Steinobst landet, anders als Kernobst, nur leicht gequetscht in den Tonnen und Ständen. Diese werden mit einem Deckel verschlossen. Ventile lassen die

Gärgase entweichen – ohne sie würden die Behälter platzen. Zum Gären kommen diese in den Keller. Dabei wird der Fruchtzucker von beigegebenen Hefen in Alkohol umgewandelt. Nach ein paar Wochen enthält die Maische drei bis sieben Prozent Alkohol. Erst jetzt kommt es zum grossen Prozess – zum Brennen der Maische.

Mitten im verwinkelten, mehrmals erweiterten Betrieb stehen vier Brennöfen aus glänzendem Kupfer, gut vier Meter hoch. Brenner Gregor Lüthy, 53, und Praktikantin Rahel Humbel, 23, füllen die Maische in die

Brennblase. Dieses Mal ist es Traubentrestler, also das, was von Weintrauben nach dem Auspressen übrig geblieben ist: Häute und Kerne. Weil diese Masse ziemlich trocken ist und beim Brennen nicht anbrennen soll, gibt Lüthy Wasser dazu. Und schliesst die Blase.

Lüthy dreht an einem schwarzen Rad am Ofen. Heisser Wasserdampf strömt in die doppelte Aussenwand der Blase und heizt diese auf. Durch die Erhitzung verdampft alles Flüssige der Maische. Der Dampf steigt im Ofen – bis er in dessen oberem, kühlerem Teil kondensiert, also wieder flüssig wird. Wobei reiner Alkohol bereits bei 78 Grad Celsius verdampft,

In kleinen Holzfässern erhalten Rum und Whisky – welche die Humbels ebenfalls produzieren – ihre typisch holzige Geschmacksnote.



Gloria Humbel bereitet Destillate für eine Degustation vor.

«Mit Schnaps kann man Resten verwerten. Was von der Obsternte übrig bleibt, wird gebrannt.»

Lorenz Humbel, Geschäftsführer

also früher als Wasser. Im heissen, sich nach oben abkühlenden Brennofen beginnt zuerst das Wasser zu tropfen, während der Geist des Alkohols höher steigt und, weiter gekühlt, wieder verflüssigt in Behälter fliesst. Damit ist die Destillation abgeschlossen.

Alchemie der Aromen

«Brennen ist ein mysteriöser Prozess», sagt Lorenz Humbel, der Chef. Er selbst ist zwar gelernter Brennmeister, aber weil er sich seit über 30 Jahren um die Geschäftsführung kümmert, hat er wenig Routine im Brennen. Auf diese aber kommt es an, weil viele Details das Brennen beeinflus-

sen. Mit mehr Hitze etwa lässt es sich beschleunigen. Dadurch wird der Schnaps aber undifferenzierter und kratziger. Der erfahrene Brenner Gregor Lüthy steuert die Destillation, indem er die Brennblase stärker oder schwächer erhitzt. Dabei stehen ihm zwei Gradmesser zur Verfügung: Temperaturanzeigen – und seine Nase.

Lüthy öffnet einen Hahnen am Brennapparat, lässt frisch gebrannten Schnaps in ein Gläschen laufen, schnuppert daran. Es riecht nach Essig und Nagellackentferner. Das ist der Vorlauf – er steigt beim Destillieren zuerst hoch und enthält am meisten Alkohol. Der Vorlauf wird weitgehend weggeworfen. Er birgt aber auch

Aromen, die einen «schnapsigen» Geschmack ausmachen. Bei den traditionellen, «Bure-Schnaps» genannten Bränden gibt Humbel darum kleine Anteile des Vorlaufs mit. Der Nachlauf hingegen enthält relativ wenig Alkohol. Er riecht muffig. «Fusel», sagt Lorenz Humbel. Durch mehrfaches Brennen kann gleichwohl ein Teil davon verwendet werden. Kräftiger «Bure-Schnaps» ist der Stoff für einen Kafi Schnaps oder ein Fondue. Die feinen, sortenreinen Obstbrände, die nichts von Vor- und Nachlauf enthalten, schmecken dafür zu freundlich.

Die frischen Schnäpse werden in grosse Behälter gefüllt. Klare Brände in solche →



Der «Bure-Kirsch» wird seit 1918 nach unverändertem Rezept hergestellt.

aus Chromstahl oder Ton. Sie sollen weder Geruch noch Farbe aufnehmen. In Ständen aus Eichenholz aber kommen die «Vieille» genannten Destillate aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Quitten; sie werden dabei bräunlich. In kleinen Holzfässern, die holzige Geschmacksnoten und eine Caramelfarbe bewirken, werden Rum und Whisky gelagert, die Humbel seit einigen Jahren auch destilliert.

«Einige Monate Ruhe tun den Schnäpsen gut», sagt Lorenz Humbel. Quitten- und Holunderbrände werden sogar drei bis vier Jahre gelagert. Danach werden sie alle verdünnt. Denn beim Brennprozess ergibt sich ein Alkoholgehalt von rund 80 Prozent. So viel Alkohol wäre ungeniessbar. Durch die Zugabe von Wasser wird der Alkoholgehalt auf 40 bis 45 Prozent gesenkt. «Dieser Wert ist für die Aromen optimal», sagt Humbel. Danach werden die Flüssigkeiten in Flaschen abgefüllt.

Rund die Hälfte der Produktion geht an Bäckereien und Konditoreien, für Torten und Kirschtängeli, und an Käsereien, für Fondueemischungen. Einen Teil exportiert Humbel sogar: Seine Bioschnäpse seien etwa in Deutschland besonders gefragt, sagt Lorenz Humbel.

Was in den Einzelverkauf kommt, ist sehr ansehnlich. Im eleganten Brennereiladen sind alle Brände in einem prächtigen Holzregal zum Verkauf ausgestellt. Der «Bure-Schnaps» mit derselben Etikette, wie sie Lorenz' Grossvater 1918 verwendet hat. Die davon inspirierte «Ein-



Zur Brennerei (links) gehört auch ein hauseigener Laden (oben), wo die klassischen und innovativen Obstdestillate verkauft werden.

«Schnaps ist unbegrenzt haltbar. Er ist für die Ewigkeit gemacht.»

Lorenz Humbel, Geschäftsführer

fach Schnaps»-Linie, mit dem Unterschied, dass die Früchte auf Hochstammbäumen wachsen. Die beliebten «Vieille»-Brände, die – anders als alle anderen im Sortiment – leicht aufgezuckert sind. Die sortenreinen Edelbrände, deren Varianten je eine Nummer tragen. Und einige Flaschen Rum, Whisky, Gin und Wodka.

Wer hier einkaufen will, darf probieren. Die Sorten zu vergleichen, ist interessant, gerade jene vom Kirsch, von dem Humbel am meisten produziert. «Bure-Kirsch» ist währschaft und leicht kratzig, der «Brenzer» kraftvoll, «Langstieler» fruchtig. Die «Schattenmorelle» riecht nach Marzipan. Und die «Quitte» duftet so verführerisch wie das Einkochen dieser widerspenstigen Frucht. «Ein Schnaps schmeckt anders als die rohe Frucht, aus der er gemacht wird», sagt Humbel. «Das hat nicht nur mit dem Alkohol zu tun. Hier ist mehr drin als das, was wir essen. Zum Beispiel die Steine.» Die Früchte

werden mit den Steinen vermaischt. Diese enthalten etwas Blausäure – damit die nicht austritt, werden sie nicht zerquetscht; trotzdem geben sie ein Mandelaroma ab.

Ende Jahr wird das Obst der Ernte 2023 gebrannt sein. Es macht etwa zwei Drittel der Produktion aus. Danach lasten Gin, Rum und Whisky, die auf der Basis von Getreide und Zuckerrohrmelasse hergestellt werden, die Brennöfen aus.

Der Backsteinkamin über dem Betrieb ist das Symbol der Veränderung. Für die einstige Dampfzentrale errichtet, dient er heute Störchen als Plattform für ihr Nest. Schnäpse aber sind zeitlos. Lorenz Humbel: «Schnaps ist unbegrenzt haltbar. Er ist für die Ewigkeit gemacht.» ■

INFOS ZUR BRENNEREI HUMBEL

Humbel betreibt einen Laden, in dem das ganze Sortiment verkauft wird: Baumgartenstr. 12, 5608 Stetten. Die Produkte gibts auch online. humbel.ch



DAFÜR GEHEN SOGAR NICHT-MIGROS-KINDER IN DIE MIGROS.



DELIZIO

ERHÄLTICH BEI MIGROS, MELECTRONICS, DELIZIO.CH, GALAXUS UND WEITEREN ONLINESHOPS.