



Erfolgreich seit 1918 und Bio-Pionier

Schnapsbrennen hat bei Humbel eine sehr lange Tradition. Vor über hundert Jahren wurde der Betrieb gegründet und seit 1991 führt Lorenz Humbel das Unternehmen in dritter Generation. Sein Sohn Luis und seine Tochter Gloria stehen bereit, um das Unternehmen in 4. Generation weiterzuführen. Eine erfolgreiche Familiengeschichte.

Start vor über 100 Jahren

In einer von Landwirtschaft geprägten Gegend im Aargau, nahe der Reuss und 10 Kilometer von Baden entfernt, liegt Stetten. Es ist das Jahr 1918. Max Humbel führt hier einen kleinen Bauernbetrieb. Mit einer Brennerei will er sein Einkommen aufbessern und dazu muss er einen Hochkamin für einen leistungsstarken Dampfkessel bauen lassen.

Max Humbel schafft sich bald als Brenner einen guten Namen, auch über die Region hinaus. So ist genügend Substanz vorhanden, um den Betrieb 1961 unter seinen Söhnen aufzuteilen: Maximilian übernimmt die Brennerei, Louis die Landwirtschaft. Die Trennung ist allerdings nur materieller Art, denn Louis arbeitet im Betrieb seines Bruders als Brenner viele Jah-

re prägend mit. Humbel baut in dieser Zeit das Sortiment kontinuierlich aus. Seit Maximilian das Geschäft übernommen hatte, vergrösserte sich der Brennereibetrieb von Jahr zu Jahr. Während 1965 noch für CHF 460 000 Früchte eingekauft wurden, kauften sie zehn Jahre später Früchte für CHF 2 073 289 Franken ein. Auch der Verkauf von Schnäpsen vervierfachte sich in dieser Zeit. 1991 wurde die Brennerei auf einer gesunden Basis an die dritte Generation übergeben.

Lorenz Humbel übernimmt

Ein Glücksfall, dass auch in Louis Bauernbetrieb ein Nachfolger bereitsteht und dieser ebenfalls das Brennerhandwerk erlernt hat. So arbeiten die Cousins Lorenz und Beat sehr eng miteinander. Zusammen

haben sie ein innovatives Unternehmen geformt, welches nicht nur in der Schweiz einen hervorragenden Ruf hat, sondern auch im benachbarten Ausland als Lieferant von qualitativ hochstehenden Produkten geschätzt wird. In den letzten 30 Jahren wurde auch sehr viel in den Umbau/Neubau der Liegenschaft und die Infrastruktur investiert. Dies macht sich heute mehr als bezahlt.

Bio Pionier

Humbel ist überzeugter Kirsch- und Schnapsbrenner und bleibt Schweizer Früchten treu. Mit den Bio-Spirituosen und sortenreinen Kirschbränden gehört das Unternehmen zu den Pionieren in Europa. Mit dem Gin und Rumangebot sowie viel weiteren Innovationen verbindet Humbel Tradition und Moderne.

Export

Dschinn GmbH & Co KG, die gemeinsame Firma mit Peter Riegel in Deutschland macht mit ihrem breiten Bio-Sortiment jährlich mehr als zwei Millionen Euro Umsatz. Exportiert wird auch nach Frankreich, Italien, Österreich, Benelux und Dänemark.

Import öffnet den Weg in die Barszene

Dank der importierten Bio-Spirituosen können wir vermehrt auch an Bars und Clubs liefern. Daneben freut man sich bei Humbel auch über die verstärkte Nachfrage nach Obstbränden.



An der DistiSuisse 2021 mit Gold ausgezeichnet:

Nr 11 Bio Muscat Bleu Traubenbrand 2020 | Bio Rüeblibrand | Clouds Gin N°7 Bio | Nr 5 Bio Mirabelle | Bio Kornelkirschenlikör | Bio Kikerikirsch Bio Kirsch | Nr 2 Bio Hochst. Basler Langstieler 2020 | Nr 22 Brenzer Hochstamm Kirsch

Kurzinterview mit Lorenz Humbel

BAR NEWS: Seit dreissig Jahren führen Sie nun den Betrieb. Wo sind heute die grössten Herausforderungen für einen Schweizer Brenner?

Die Produktions- und Warenkosten bleiben zusammen mit den Lagerkosten eine dauernde Herausforderung. Im Kirschenbereich müssen wir zum Beispiel einen bis 4-Jahresbedarf am Lager haben, um Ernteauffälle zu kompensieren. Wir sind heute nahe an einem perfekten, ehrlichen Produkt, können aber die hohen Kosten nicht entsprechend auf die Konsumenten abwälzen. Die Wertschätzung für unsere Produkte könnte zudem etwas höher sein. Aber auch viele Schweizer Brenner könnten durchaus etwas stolzer auf ihr Handwerk sein.

Sie haben bereits im Jahr 1995 damit begonnen Spirituosen mit dem Bio-Label anzubieten. Was gab den Ausschlag?

Ein Bauer, der uns jeweils belieferte, hatte auf Bio umgestellt. Dies hat mich begeistert und gab uns damit die Motivation, hier etwas Neues zu starten. Später kamen dann unsere Exportaktivitäten dazu, wo wir mit Peter Riegel in Deutschland eine Firma gründeten, welche vor allem im Bio-Weinhandel tätig war. Praktisch zu 100% Bio sind auch alle unsere importierten Produkte, wie Rum, Tequila, Whisky, Cognac etc.

Hat sich BIO für Humbel gelohnt?

Ja, auf jeden Fall. Hinzu kam aber auch fast gleichzeitig die Lancierung von sortenreinen Spirituosen, die vom Markt sehr gut aufgenommen wurden.

Woran «tüftelt» man momentan bei Humbel?

Zurzeit befassen wir uns intensiv mit der Vergärung im Holzfass, ebenso der Wildvergärung. Daraus könnten spannende Produkte entstehen. Im Frühjahr bringen wir zudem einen Rum auf den Markt, der im Kirschenmaische-Fass gereift ist.

Wie wichtig ist für Sie heute die Schweizer Barszene?

Die wird immer wichtiger. Begonnen hat dies vor fast 10 Jahren, als wir den Clouds Gin auf den Markt brachten. Das Image des Schnapsbrenners hat sich positiv entwickelt und die regionalen Produkte haben in der Barszene an Beachtung gewonnen. Unsere zwei Ambassadeure Andreas Kloke (Gin) und Pascal Kälin (Rum) unterstützen uns da sehr gut. Natürlich helfen uns da aber auch unsere qualitativ hochstehenden Importprodukte aus unserem Angebot.

Worüber freuen Sie sich gerade am meisten?

Sicher sind wir stolz auf die 9 Goldmedaillen an der diesjährigen DistiSuisse. Diese Verkostung zeigt uns immer wieder auf, wie unsere Arbeit bewertet wird und wo wir momentan im Vergleich zur Branche stehen. Als Branchentreffpunkt ist uns die DistiSuisse sehr wichtig. Dann freuen wir uns, dass wir vor wenigen Tagen in Baden unsere Fonduehütte bereits zum 10. Mal öffnen konnten.

Herzlichen Dank!

«Guter Schnaps wird draussen in der Natur gemacht, der Rohstoff ist entscheidend!»

Lorenz Humbel

MEILENSTEINE

Das Schnapsbrennen hat bei Humbel Familientradition. Hier die wichtigsten Meilensteine in der Geschichte:

- 1918** Gründung des Unternehmens durch Max Humbel
- 1961** Übernahme des Unternehmens durch die 2. Generation Maximilian übernimmt die Brennerei, Louis die Landwirtschaft
- 1991** Übernahme des Unternehmens durch Lorenz Humbel
Erweiterung und grosses Investitionsprogramm in den Betrieb
Bau eines neuen Gärkellers
- 1994/1995** Produktion von Bio-Obstbränden und Import von Bio-Spirituosen
Lancierung Produktion sortenreiner Kirschbrände
Humbel gehörte damit in Europa zu den Pionieren auf diesem Gebiet
- 1999** Aufbau eigener Vertriebsstruktur in Deutschland, ab 2002 gemeinsam mit Peter Riegel Weinimport mit der neu gegründeten Dschinn GmbH in Orsingen (Deutschland)
- 2000** Start der Produktion von Our Beer Whisky in Zusammenarbeit mit der Brauerei Unser Bier, Basel
- 2002** Erstmals Destillation von Humbel Bio-Gin, der heute White Socks heisst
- 2004** Erweiterung neue Brennerei und Büro
- 2008** Lancierung von Hochstamm Obstbrand und dem Slow Food Presido Brenzer Kirsch
- 2010** Mit kubanischer Melasse wird erstmals Rum in Stetten gebrannt, Lancierung des Ron Guajira
- 2012** Produktion des ersten Clouds Gin
- 2016** Luis (30) der Sohn von Lorenz Humbel tritt ins Unternehmen ein
- 2017** 1. Stork Trophy, Bartender Wettbewerb für Obstbrände
- 2018** Humbel feiert das 100-jährige Jubiläum
- 2020** Gloria (27) die Tochter von Lorenz Humbel tritt ins Unternehmen ein
- 2021** Humbel ist an der DistiSuisse 2021 erfolgreichster «Schweizer Brenner des Jahres» mit 9 Goldmedaillen

KENNZAHLEN

- > 500 bis 600 Tonnen Obst werden pro Jahr verarbeitet
- > ¾ der Rohstoffe stammen aus dem Baselbiet und dem Fricktal
- > ½ der Rohstoffe aus der Region und dem Wallis
- > 150 Bauern sind Zulieferer von Humbel
- > Ca. 50 Prozent der Destillate von Humbel fliesst im In- und Ausland in die Lebensmittelverarbeitung
- > Über 100 Produkte bilden das Sortiment von Humbel
- > 10 Vollzeitstellen

HUMBEL
SCHNAPS SEIT 1918

Humbel Spezialitätenbrennerei AG
Baumgartenstrasse 12, 5608 Stetten
info@humbel.ch | humbel.ch

Dieses Portrait wird von BAR NEWS gesponsert. Das führende Schweizer Fachmagazin zeichnet damit jeweils die erfolgreichste Brennerei (am meisten gewonnene Goldauszeichnungen) der DistiSuisse aus. Die Humbel Spezialitätenbrennerei gewann bei der DistiSuisse 2021/22 9x Gold.