

2016/2017

HUMBEL-FIBEL

RUNDUM SCHNAPSKULTUR



Humbel Spezialitätenbrennerei · CH-5608 Stetten · www.humbel.ch



Angela Dietrich Confiserie Steinmann, Bälliz, Thun

Die Konditorin fertigt feinste Amaretti mit Bure Kirsch in der Füllung. Steinmann ist DIE Confiserie auf dem Platz Thun. Sie wird in vierter Generation von Barbara und Marcel Steinmann geführt und wir von Humbel sind stolz, dass wir schon seit rund 50 Jahren Kirsch und andere Destillate für die edlen Gaumenfreuden liefern dürfen.
www.confiseriesteinmann.ch

Vorwort



Die Humbel-Fibel soll mehr sein als einfach eine Preisliste oder Produktepräsentation. Schön, wenn Sie dank ihr einen tieferen Einblick in die grosse weite Spirituosenwelt erhalten.

Wussten Sie, dass eine schöne Menge Schnaps gar nicht getrunken, sondern auf irgendeine andere Art und Weise konsumiert wird? Kirsch wird in der Schweiz wohl zu zwei Dritteln in Torten, Fondue oder Lächerli verwendet. Auch die meisten anderen Spirituosen, allen voran Rum und Weinbrand (Cognac), verschwinden in köstlichen Leckereien oder alten medizinischen Rezepturen. Mit den Porträts von Schnaps-Verarbeitern und ihren Produkten wollen wir diese für einmal aus den Backstuben und Laboratorien hervorholen und ihnen in der Humbel-Fibel eine Bühne geben.

Die 7. Auflage der Humbel-Fibel – rund um Schnaps – bietet Ihnen einen kalorienfreien Augenschmaus. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen.

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft

Inhalt

- 2 **Humbel Schnaps seit 1918**
Geschichte, Brennphilosophie, Sortiment, Werte
- 12 **Kirschland Schweiz**
Assemblage, Kirsch im Kirschholzfass, sortenreine Kirschbrände, Kornelkirschen
- 25 **Kirsch und Cocktail?**
- 26 **Schweizer Schnapskultur**
Zwetschgen und Pflaumen, Äpfel, Birnen, Quitten, Holunder, Gemüse, Vieille-Destillate
- 41 **Holzboxen und Assortimente**
- 42 **Alles aus Trauben**
Traubenbrand, Weinbrand, Trester
- 54 **Aguardiente latinoamericano**
Zuckerrohr, Agaven
- 64 **Starkes aus Stärke**
Kastanien, Getreide
- 70 **Geistiges, Aperitifs und Liköre**
- 79 **Storchengeklapper**
- 80 **Alles über Schnaps**
Brenngeschichte, Herstellung, Schnapskultur
- 90 **Einkaufen und Ausgehen**
Schweiz, Deutschland, international
- 102 **Humbel in Stetten**
Team, Lohnbrennen, Veranstaltungen, Laden

Humbel Schnaps seit 1918

Er ist weit ins Land hinaus sichtbar: Wie ein Leuchtturm verweist der Hochkamin auf die Brennerei Humbel. Das Stetter Wahrzeichen raucht heute zwar nicht mehr, es wird aber jedes Jahr von Störchen bewohnt.





Um 1960, Maximilian Humbel und seine Schwester Mina beladen den Oldsmobile für die Auslieferung.

Ein traditioneller Familienbetrieb

In einer von Landwirtschaft geprägten Gegend im Aargau, nahe der Reuss, liegt das hübsche Dorf Stetten. Es ist das Jahr 1918. Grossvater 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. Als Brenner schafft er sich bald 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 Jahre prägend mit.

Humbel baut sein Sortiment kontinuierlich aus. Zwar bleibt das Brennen von Kirsch immer Hauptgeschäft, andere Obstsorten kommen aber hinzu. Daraus entsteht eine Vielzahl traditionsreicher Brände, wie sie auch heute noch angeboten wird. Das trefflichste Beispiel hierfür ist der Bure Kirsch: Das Etikett ist seit 1918 unverändert.

Humbels, die Dritten

Der nächste Generationenwechsel bei der Brennerei findet 1991 statt: von Maximilian zu Lorenz. Ein Glücksfall, dass auch in Louis' Bauernbetrieb mit Sohn Beat ein Nachfolger bereitsteht und dieser ebenfalls das Handwerk des Brenners erlernt hat. So arbeiten heute die

Cousins Lorenz und Beat Hand in Hand – wie es ihre Väter schon taten. Sie haben aus dem traditionsreichen, soliden Betrieb ein innovatives Unternehmen geformt. Verankert in der Region, aktiv in der Welt.

Die leidenschaftlichen Kirschbrenner

Ein Meilenstein dieser Entwicklung war zweifellos die Lancierung sortenreiner Kirschbrände. Kirsch, DER Schweizer Schnaps schlechthin, wurde traditionellerweise aus unterschiedlichen, mehr oder weniger wahllos zusammen gemischten Sorten gebrannt. Elektrisiert durch die Lektüre des Buches «Die Kirschsor ten der deutschen Schweiz» (1937 von Dr. Fritz Kobel, dem damaligen Direktor der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Wädenswil, publiziert) machte sich Lorenz Humbel daran, die geschmacklichen Feinheiten von Hunderten verschiedenen Kirschsor ten zu entdecken, die in diesem Buch beschrieben werden. Das

Resultat dieser jahrelangen Forschungsarbeit ist eine einzigartige Kollektion sortenreiner Kirschbrände und ein Bekenntnis: «Lorenz Humbel – Kirschbrenner aus Leidenschaft.»

Die Bio-Pioniere

Mit der Lancierung von Bio-Obstbränden und dem Import von Bio-Spirituosen ab 1995 hat Humbel sowohl in der Schweiz als auch in Europa erfolgreich eine Nische gefunden und besetzt. Die Bio- und Fair-Trade-Spezialitäten sind erstklassige Brände, die emotionalen Mehr genuss versprechen. Destillate aus kontrolliert biologischem Anbau entstehen durch einen sorgfältigen Umgang mit der Natur, die entsprechenden Obstanlagen sind Teil eines intakten Ökosystems. Der Grossteil dieser Destillate wird exportiert, vor allem an die deutsche Tochtergesellschaft, ein Gemeinschaftsunternehmen mit dem renommierten Bio-Weinhändler Peter Riegel.



Historische Humbel-Schnaps-Flaschen.



Blühende Mirabellenbäume im Stetter Obstgarten.

Eigene Obstkulturen

Doch nicht nur in Sachen Kirsch und Bio-Destillate hat sich bei Humbel in den letzten Jahren viel bewegt. Dank der Mitarbeit von Landwirt und Brenner Beat Humbel konnten in Stetten eigene Fruchtgärten angelegt werden, die nach den «Bio Suisse»-Richtlinien bewirtschaftet werden. Hier wachsen zur Destillation bestimmte Sorten wie Holunder, Mirabellen, gelbe und rote Williamsbirnen, Quitten, rote Gravensteiner, Wildäpfel, Muscat-Bleu-Trauben und Kornelkirschen. Der erstklassige Brennstoff kann in unmittelbarer Nähe verarbeitet werden. Das ist ein wichtiger Mosaikstein auf dem Weg zur maximalen Qualität.

Brennphilosophie

Schnaps, Feuerwasser, Lebenswasser, Eau-de-vie, Aqua vitae, Alchemie, Teufelsküche,

Medizin, Genuss – dies ist das Spannungsfeld, in dem Humbel täglich arbeitet. Wir wissen sehr wohl, dass unsere Arbeit höchsten Genuss und auch Gesundheit bringen kann – im Extremfall aber auch Unglück und Verderben. Das Bewusstsein, dass wir uns als Brennerei in einem schwierigen Umfeld bewegen, ist ausgeprägt. Wohl weitaus ausgeprägter als bei Winzern, Autoherstellern und in der Pharmabranche. Wir sind sprichwörtlich «gebrannte Kinder». Wir können unsere Schnäpse noch so sorgfältig brennen, es haftet ihnen immer etwas Unheimliches an. Vielleicht ist das auch gut so. Denn so behutsam, wie wir unsere Schnäpse herstellen, so behutsam sollen diese auch getrunken werden.

Lebenswasser

Schnaps ist auch Medizin und kam in früherer Zeit bei der Bekämpfung von Seuchen zum Einsatz. Deshalb ist es auch kein Zufall, dass

er in vielen Sprachen Lebenswasser (Eau-de-vie, Aqua vitae) genannt wird. Oder dass viele Tinkturen auf der Basis von Schnaps hergestellt werden und es unzählige Überlieferungen zu Hochprozentigem als Heilmittel gibt. Humbel brennt nicht nur charaktervolles und gesundes Obst, sondern destilliert alle wertvollen Informationen, die in einer Frucht enthalten sind. Ein Beispiel dafür ist der Holunderbrand aus Beat Humbels Obstgarten. Die ganze Kraft und Energie, die im Holunder stecken, ist in diesem Destillat konzentriert. So stecken in einem Gläschen mit zwei Zentilitern bereits 400 Gramm Holunderfrucht. Aber eben, dies will mit Verstand genossen sein. Halten Sie es mit Paracelsus: «Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift; allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift sei.»

Edler Schnaps

Während Schweizer Wein mit staatlichen Fördermitteln im Ausland verkauft wird oder österreichische Brände mit EU-Geldern in der Schweiz abgesetzt werden, verbietet das Schweizer Gesetz jegliche Unterstützungsmassnahmen für heimische Brände explizit. Das Bundesamt für Landwirtschaft betrachtet die Brenner noch immer aus der Perspektive des 19. Jahrhunderts, als im Bauernstand das grosse «Schnapselend» herrschte. Dabei haben die heutigen Spitzenschnäpse nichts mehr mit dem «Fusel» von damals zu tun. Auch mit dem billigen Import-Wodka für zehn Franken die Flasche haben Humbel-Destillate nichts gemein. So wie Bordeaux das Mekka der Weinliebhaber ist, so ist die Schweiz der Mittelpunkt der Kirsch- und Obstbrandkultur.

Schweizer Kulturgut

In früherer Zeit war das den Schweizer Politikern durchaus bewusst. Denn nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Staat aktiv, um

den Kirsch, eine Ikone des Schweizer Kulinarik-Erbes, vor Fälschungen zu schützen. Er bekam als einziges Schweizer Lebensmittel ein amtliches Echtheitszeichen – noch bevor AOC in aller Munde war. Diesem Esprit ist Humbel verpflichtet. Wenn «Schweiz» auf der Flasche steht, werden auch Schweizer Früchte destilliert.



Bevor AOC erfunden wurde, gab es schon das Kirsch-Echtheitszeichen in der Schweiz.



Sortiment

Humbel-Brände sind exklusiv und zum Geniessen gemacht. Das Sortiment ist eine Reverenz an die hochstehende Schnapskultur.

Bure Schnäpse

Der Hochkamin ist das architektonische Erbe, das Grossvater Humbel hinterlassen hat. Im Humbel-Sortiment ist es die Bure-Kirsch-Etikette. Sie wird seit 1918 unverändert verwendet. Die Bure-Schnaps-Linie verkörpert die traditionelle Schweizer Obstbrandkultur, der sich die Familie noch immer stark verpflichtet fühlt. Dies ist kein Lippenbekenntnis: So kauft Humbel für diese Brände ausschliesslich Schweizer Früchte mit Suisse-Garantie-Label und die Schnäpse werden mit mindestens 40 Volumenprozent Alkohol abgefüllt. Der Auftritt ist urig – es sind klassische und

etwas rustikalere Brände, die sich auch bestens für die Zubereitung von Schokoladen, Fondue, Kuchen, Cremes und Fruchtsalaten eignen. Auch als krönende Beigabe zu diversen Schweizer Kaffeespezialitäten wie Luz, Fertige und Schümliplümli schmecken diese Brände. Pur genossen sind es ideale «Verriesserli», beispielsweise nach einer währschaftigen Metzgete. Humbel ist stolz darauf, mit seinen Bure Schnäpsen ausgezeichnete Alltagschnäpse zu günstigen Preisen anbieten zu können, und hat nichts dagegen, wenn die Leistung des Betriebes an diesem «Vin de table» gemessen wird.

Sortenreine Brände

Sortenreiner Kirsch, seltene Obstbrände und extravagante Destillate – keine Schnäpse sind so puristisch und gradlinig wie die Nummern-Brände. Hier geht es nicht um Trends, Traditionen oder Zertifizierung. Sondern einzig

und allein um die geschmacklichen Vorlieben von Lorenz Humbel. Und natürlich um den Charakter des Obstes. Die Grundwerte der Herstellung: bestes Obst in den besten Erntejahren, sorgfältiges Einmaischen, eine Destillation, die auf dem Können von erfahrenen und motivierten Brennern beruht, langsame Alterung – und am Ende die Reduktion mit Wasser auf 43 Volumenprozent. Das ist es. Punkt. Schluss. Kein Zucker zur Abrundung, kein Karamell zum Nachfärben. Und auch beim Design der Flaschen verfolgt Humbel diesen Purismus. Schön, stilsicher, klar. Nichts soll vom Inhalt ablenken. So einfach ist guter Schnaps!

Vieille-Destillate

Trotz ihres Namens: Vieille-Destillate sind in der Schweiz eher noch wenig bekannte Spirituosen. Sie sind von der französischen Kultur inspiriert. Dort mag man es gern etwas

süsser, und der Ausbau im Holzfass spielt im Aromenspektrum eine wichtige Rolle. Auch hier gilt: Tadellos gebrannte Obstbrände sind die Basis für eine gute Vieille-Qualität.

Schweizer Bio-Destillate

Die Welt bleibt nicht stehen. Und Humbel zum Glück auch nicht, das beweisen unsere Bio-Destillate. Wer sich bewusst ist, dass er einen Brand genießt, dessen Obst von einer kontrolliert biologisch bewirtschafteten Streuobstwiese stammt, zieht daraus mehr Genuss. Nase und Gaumen werden belohnt: Die charaktervollsten Schnäpse stammen von Früchten, die in einem intakten Ökosystem gewachsen und gereift sind. Ob mit Bio-Suisse-Obst, auf Hochstamm gewachsen, aus ProSpecieRara-Gärten, nach Slow-Food-Philosophie oder biodynamischen Demeter-Standards hergestellt – die Qualität der Rohstoffe bringt immer einen Mehrwert im Glas.

Bio-Spirituosen aus aller Welt

Diese Philosophie setzt Humbel ebenso konsequent bei den ausländischen Spirituosen um. Wenn gehandelt und importiert wird – der Bio-Standard wird vorausgesetzt. Dies gilt auch, wenn Humbel selbst einen neuen Gin oder Whisky kreiert. Wo es möglich ist, setzen wir auf fairen Handel und kaufen Ware bei Betrieben ein, die unsere Ideen teilen.

Humbel-Werte

In erster Linie will Humbel einfach einen guten Schnaps verkaufen – und nicht Verwirrung stiften mit einem Labelsalat auf dem Etikett. Im Fokus ist die Qualität im Glas beziehungsweise die Qualität in Nase und Gaumen. Dafür bürgt der Name Humbel.

 Mit dem Humbel-Farbcode informieren wir Sie über andere Werte wie Herkunft und Anbau:

 Rot steht für Schweizer Herstellung mit Schweizer Früchten.

 Grün für biologisch hergestellte Destillate.

 Ocker für Mehrwerte in Biodiversität, erhaltenswerte Obstgärten und anderes mehr.

Weiter verzichten wir ganz auf den Einsatz von gentechnisch veränderten Produkten. Den Ökostrom liefern uns die Aargauer Elektrizitätswerke und wenn wir mit dem Handy telefonieren müssen, dann machen wir das mit einem Fairphone (den Apple destillieren wir).

Labelsalat

Die Gütesiegel verschiedener Organisationen stellen sicher, dass wichtige Standards eingehalten werden.

Wer sich um ein Label bemüht, zeigt Sympathie für die Ideen und die Werte, die es vertritt. Humbel ist stolz darauf, auf Schweizer Boden tätig zu sein. Selbstverständlich brennen wir deshalb Schweizer Schnaps nur aus Schweizer Früchten. Humbel glaubt an Bio-Produktion, weil nur ein intaktes Ökosystem langfristig hochwertiges Obst hervorbringen kann. ProSpecieRara und Hochstamm Suisse helfen uns, den Schatz der alten Sorten zu bewahren, und Slow Food sorgt langfristig für das Interesse der Konsumenten am Genuss dieser Produkte. Ecocert prüft für uns vor Ort, ob wir fair produzierte Produkte kaufen.

Hochstamm Suisse



In und um Hochstamm-Obstgärten leben viele verschiedene Tier- und Pflanzenarten. Die mächtigen Obstbäume prägen das Landschaftsbild auf markante Weise. Mit dem Kauf eines solchen Produkts leistet der Kunde aktiven Natur- und Landschaftsschutz, erhält dafür aber auch viel Geschmack und Charakter. www.hochstamm-suisse.ch

Bio-Knospe



Die Knospe zeichnet Betriebe aus, welche die strengen Richtlinien von Bio Suisse, der Vereinigung Schweizer Bio-Landbau-Organisationen, erfüllen. Bio Suisse gehört zu den Pionieren in der internationalen Bio-Bewegung und genießt hohes Ansehen und Vertrauen. www.bio-suisse.ch

ProSpecieRara



ProSpecieRara setzt sich für den Erhalt der Biodiversität ein, damit wir heute, aber auch in Zukunft auf eine grosse Zahl von Tierrassen sowie Früchte-

und Gemüsesorten zurückgreifen können. Für Gourmets garantiert das Label die natürliche Vielfalt im Gaumen. www.prospecierara.ch

Slow Food



Slow Food ist eine weltweite Bewegung in über 100 Staaten, welche die Geschmackserziehung fördert und für den Erhalt echter, traditioneller Lebensmittel kämpft, die aus kleinen, handwerklichen Betrieben stammen. www.slowfood.ch

Suisse Garantie



Das Label kennzeichnet echte Schweizer Produkte. Produkte mit dem Herkunftszeichen Suisse Garantie müssen mit Rohstoffen von Schweizer Bauern in der Schweiz hergestellt sein. www.suissegarantie.ch

Demeter

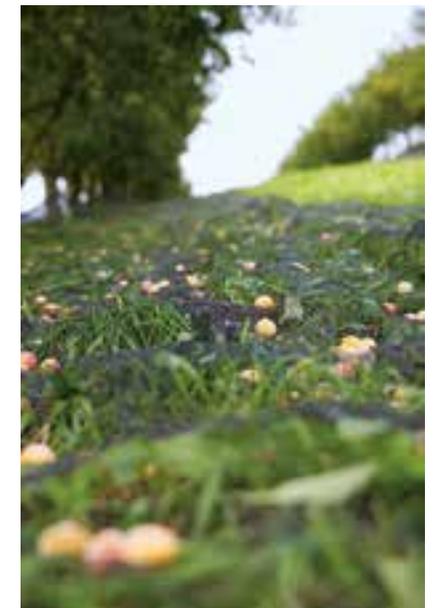


Das Label Demeter steht für den biologisch-dynamischen Anbau nach Rudolf Steiner, während andere Labels den biologisch-organischen Anbau kennzeichnen. Demeter gilt als das strengste Bio-Label und ist international verwurzelt. www.demeter.ch

Ecocert Fair Trade



Ecocert ist ein grosser Bio-Zertifizierer aus Frankreich. Seit wenigen Jahren überprüft Ecocert auch die Einhaltung von Fair-Trade-Standards auf der ganzen Welt. www.ecocert.com



Reife Mirabellen im Netz im Stetter Obstgarten.

Kirschland Schweiz

Was den Franzosen der Cognac, den Schotten der Whisky, den Italienern die Grappa, das ist den Schweizern der Kirsch. Über 800 Kirschensorten sind bekannt. Und in keinem Land stehen, gemessen an der Bevölkerung, so viele Kirschbäume in Ertrag.





Es regnet Kirschen im Obstgarten der Familie Meier in Metzerlen SO.

Kirsch, die Königsdisziplin

Schweizer Kirsch hat eine lange Geschichte, eine faszinierende Gegenwart und eine vielversprechende Zukunft. Viele traditionelle Spezialitäten werden mit Kirsch verfeinert: die Zuger Kirschtorte, Kirschstengeli, das Fondue, aber auch Basler Läckerli und Fasnachtshüechli. Ob durchtränkt oder parfümiert, ob pur oder vermengt – immer ist es das unverkennbare Kirscharoma, das diesen Spezialitäten das gewisse Etwas verleiht.

Ein Blick zurück

In Europa wurden die ersten Kirschbäume durch den römischen Feldherrn Lucius Licinius Lucullus (117 bis 56 v. Chr.) eingeführt. Die Pflanzen waren Teil der Beute eines Feldzugs in Kleinasien, bei dem die Truppen in der

heutigen Türkei an der Stadt Giresun vorbeikamen und Kirschbäume vorfanden. In vielen Sprachen leiten sich die Wörter für Kirsche vom griechischen Namen Kerasus für Giresun ab (englisch: cherry, spanisch: cereza, französisch: cerise). Vor allem nördlich der Alpen fand der Baum ideale Wachstumsbedingungen und verbreitete sich rasch. Und wo Früchte sind, da ist meist auch der Brennshafen nicht weit.

Echtheitszeichen für Schweizer Kirsch

Interessanterweise hatte der Kirsch im deutschsprachigen Raum immer auch sprachlich eine Sonderstellung. Er war nie bloss ein Schnaps, wie im Volksmund einheimische Destillate generell bezeichnet werden.

Die besondere Wertschätzung in der Schweiz zeigt sich etwa darin, dass nach dem Zweiten Weltkrieg ein amtliches Echtheitszeichen – ein Unikat – eingeführt wurde, um ihn vor Panscherei zu schützen. Die Auflagen für diese Auszeichnung waren streng und trugen in den folgenden Jahrzehnten wesentlich zur Qualitätssteigerung bei.

Der Kirsiwasserexpress

In den zwei noch heute wichtigsten Anbauregionen für Kirschen, der Nordwestschweiz mit den Gebieten Fricktal, Baselland und Schwarzbubenland, und in der Innerschweiz war der Kirschenanbau wirtschaftlich von grosser Bedeutung. Wenn im Juli die Ernte begann, war für die einheimischen Familien nicht an Ferien zu denken. Da wurden alle Hände gebraucht, um die reifen Früchte zu ernten. Der Erlös daraus war für viele Familien ein willkommenes Zubrot. Der Stellenwert des Kirschenanbaus dokumentiert sich auch im legendären «Kirsiwasserexpress», wie einer der Vorläufer der heutigen Intercity-Züge im Baselbiet liebevoll genannt wurde.

Der Schweizer Kirsch heute

Während in der Schweiz und in ganz Europa die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC) an Bedeutung gewinnt, der polnische Wodka aus polnischem Getreide hergestellt werden muss und man sich kaum denken kann, dass ein Féchy mit Trauben aus der Ostschweiz oder Algerien hergestellt werden darf, kann seit den 1990er-Jahren ein Schweizer Kirsch auch aus ausländischen Kirschen hergestellt werden. Die nötige Liberalisierung der Spirituosenbranche, jedoch ohne klaren Ursprungsschutz für einheimische Brände, hat die Produktion von Kirschen für die Brennereien aus der Schweiz innert 20 Jahren um gut 75 Prozent zurückgehen lassen.

Die unglaubliche Sortenvielfalt

Nichtsdestotrotz hat der Schweizer Kirsch Zukunft, denn es sind heute noch über 800 Kirscharten bekannt. Wegen des bis Ende des 20. Jahrhunderts geschützten Produktionsraums und des hohen Stellenwerts der Kirschen lohnte es sich für die Bauern, die Bäume zu pflegen und die Arten zu erhalten. Das ist ein Erbe, das es zu pflegen und wertzuschätzen gilt. Und Humbel tut es! Diese einmalige Vielfalt inspiriert uns zur Herstellung einer breiten und interessanten Anzahl von Kirschdestillaten.



Grossmutter Saladin, Jahrgang 1930, am Sortierband auf dem Hof von Annemarie und Fridolin Saladin in Hochwald. Sie sorgt dafür, dass kein schlechtes Chriesi nach Stetten geliefert wird; und es macht ihr Spass!

Kirsch-Assemblage

Bure Kirsch

Tradition und Moderne, beides hat bei Humbel in Stetten eine grosse Bedeutung. Der Bure Kirsch zählt zu Ersterem. Allein die Aufmachung dokumentiert dies: Seit der Betriebsgründung durch Max Humbel im Jahr 1918 bis zum heutigen Tag wird dieselbe Etikette verwendet. Neu dazugekommen ist bloss das Label Suisse Garantie. Aber auch das bekräftigt nur, dass der Bure Kirsch weiterhin gebrannt wird wie in früheren Zeiten. Die Kirschen werden nicht nur in der Schweiz destilliert, sie sind auch hier angebaut.

Hochstamm Suisse

Und wie beim Grossvater bezieht Humbel auch heute noch die meisten Kirschen von Hochstammbäumen. Das zahlt sich aus, weil die Früchte nicht nur einen guten, sondern einen sehr guten Kirsch ergeben. Nach der Alterung werden verschiedene Jahrgänge und Aromen miteinander verheiratet und mit mindestens 40 Volumenprozent in Flaschen gefüllt.

Bio Kirsch

Im Jahr 1995 hat Humbel erstmals Bio-Kirschen destilliert. Bio und Schnaps – bei dieser Kombination rümpften damals viele noch die Nase. Niemand schien Interesse an diesem Produkt zu haben – bis auf die Firma Rapunzel in Deutschland. Diese erkannte das Potenzial von Bio-Schnaps, orderte den Kirsch gleich palettenweise und wünschte sich gleich noch einen Bio-Williams dazu. Aus dieser Pionierzeit ist übrigens überliefert, dass sich der Bio Kirsch von Humbel hervorragend als Sauna-Aufguss eignet!



Dollenseppler



Bure Kirsch

Seit 1918 nach unverändertem Rezept: Beste Brennkirschen unterschiedlicher Sorten und Herkunft machen diesen würzigen und kräftigen Kirsch zum beliebtesten Humbel-Schnaps. Aromen von Marzipan und reifen Früchten verleihen ihm eine jugendliche Frische. Perfekt zu Käsefondue!

100cl, 40%Vol.
70cl, 40%Vol.
50cl, 40%Vol.
20cl, 40%Vol.
10cl, 40%Vol.
Alte Bure Kirsch 2000
70cl, 42%Vol.

Bure Hochstamm Kirsch

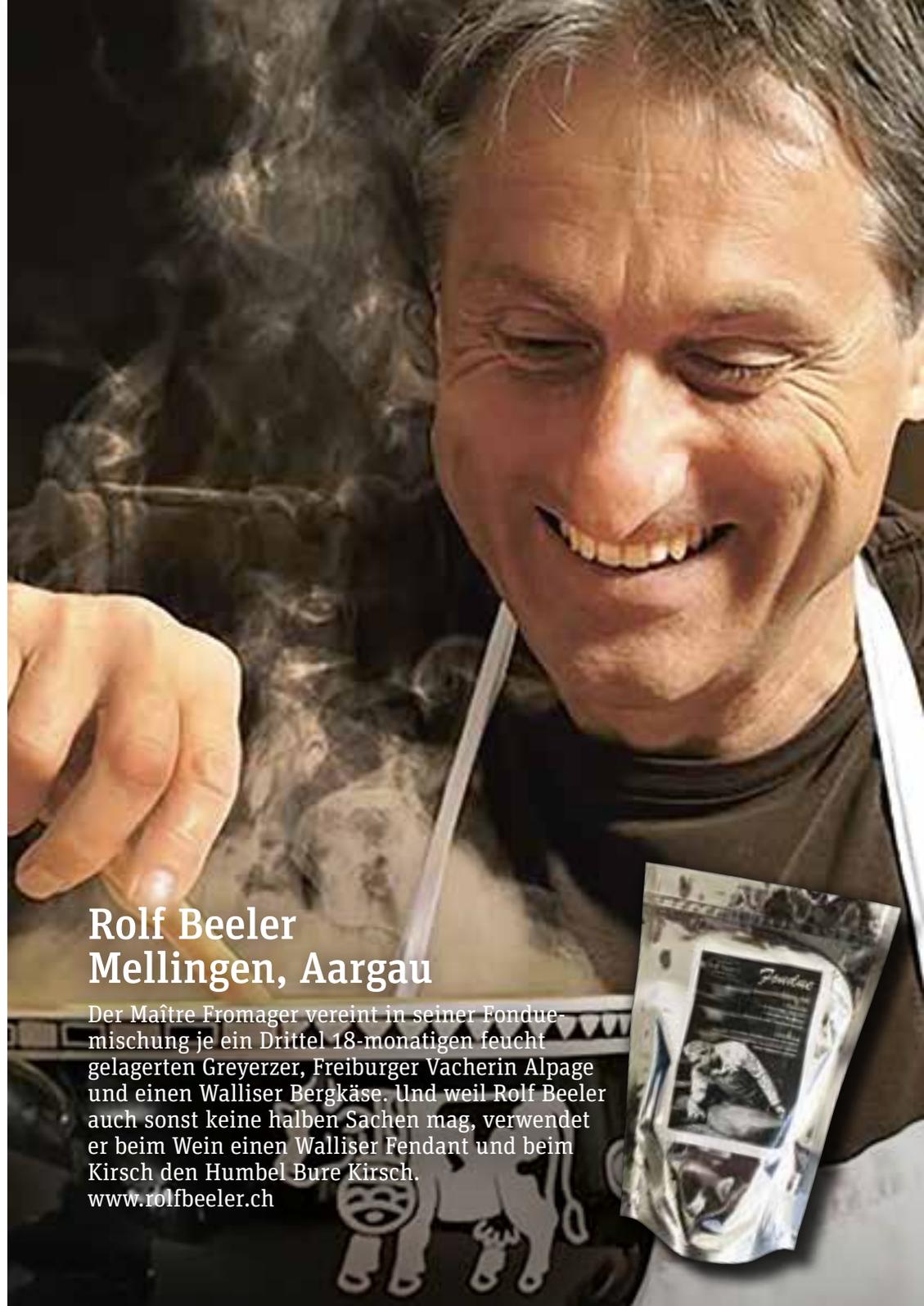
50cl, 40%Vol.



Bio Kirsch

An der «Best of Bio Spirits» 2009 im deutschen Zeulenroda, dem bisher einzigen Bio-Schnaps-Degustationswettbewerb, wurde der Humbel Bio Kirsch als Kategoriensieger mit 19 Punkten ausgezeichnet. Seine feinfuchtigen, filigranen Aromen nach Schokolade, Kakao, Bittermandel und Nougat mit etwas mineralischer Note machen Freude. Komplex und lang im Abgang.

150cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio-Knospe

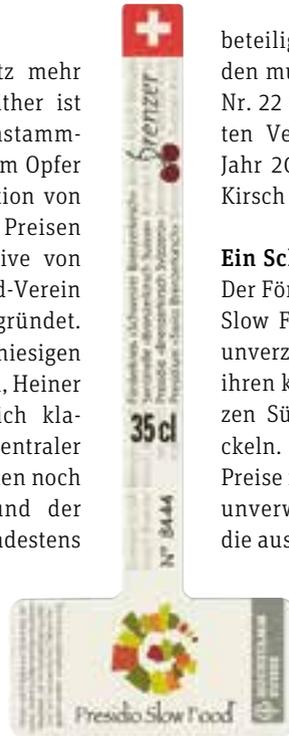


Rolf Beeler Mellingen, Aargau

Der Maître Fromager vereint in seiner Fonduemischung je ein Drittel 18-monatigen feucht gelagerten Greyerzer, Freiburger Vacherin Alpage und einen Walliser Bergkäse. Und weil Rolf Beeler auch sonst keine halben Sachen mag, verwendet er beim Wein einen Walliser Fendant und beim Kirsch den Humbel Bure Kirsch.
www.rolfbeeler.ch

Brenzer Kirsch

Seit 1999 besteht kein Schutz mehr für einheimischen Kirsch. Seither ist rund die Hälfte aller Hochstamm-Kirschbäume der Motorsäge zum Opfer gefallen, weil sich die Produktion von Brennkirschen zu so tiefen Preisen nicht mehr lohnt. Auf Initiative von Humbel wurde der Slow-Food-Verein Schweizer Brenzer Kirsch gegründet. Die Crème de la Crème der hiesigen Kirschbrenner – Dettling, Röllin, Heiner und Humbel – unterstellt sich klaren Produktionsgrundsätzen. Zentraler Punkt ist, dass die reifen Kirschen noch am Erntetag eingemaischt und der Brand nach der Destillation mindestens ein Jahr lang gelagert werden muss. So entsteht ein traditionelles, qualitativ hochstehendes Destillat, das vor dem Verkauf noch durch eine Expertenjury und die



beteiligten Brenner freigegeben werden muss. Resultat: Der Brenzer Kirsch Nr. 22 von Humbel gewann bei der ersten Verleihung der Kirsch-Trophy im Jahr 2012 auf Anhieb in der Kategorie Kirsch Assemblage.

Ein Schluck Urschweiz

Der Förderkreis unter dem Patronat von Slow Food Schweiz will die Pflege der unverzichtbaren Hochstammbäume mit ihren kleinen bis mittelgrossen schwarzen Süssfrüchten erhalten und entwickeln. Zudem sollen die Bauern faire Preise für ihre Kirschen bekommen. Die unverwechselbaren Qualitätsbrände, die aus diesen Früchten gewonnen werden, sollen dazu beitragen, das Image des Schweizer Kirschs zu sichern und zu stärken.



Laurenzer



Nr. 22 Brenzer Kirsch

Brenzer Kirsch ist eine Cuvée, destilliert aus traditionellen, kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen. Er duftet intensiv nach Zimt, Lebkuchengewürz und Schokolade. Auffällig ist seine würzig-trockene Aromatik mit einer gut ausbalancierten Steinnote.

50cl, 43%Vol.
10cl, 43%Vol.
Hochstamm, Slow-Food-Förderkreis



Rote Lauber

Kirsch im Kirschholzfass

Begonnen hat alles im Jahr 1994 mit dem ersten Versuch, Kirschen sortenrein zu brennen. Fünf Jahre später lagerten im Keller von Humbel gut 35 verschiedene Destillate. Und es drohten noch weit mehr dazuzukommen, denn nicht nur wir hatten unseren Spass, auch die Lieferanten freuten sich über die Wertschätzung ihrer Kirschsornten. Was tun?

Cuvée Lorenz Humbel

Traditionell ist der Kirsch immer ein Gemisch aus vielen Sorten. Nur kennt niemand die Zusammensetzung. Wieso also nicht gleich alle über 800 in der Schweiz angebauten Kirschsornten in unseren Keller holen, um daraus eine grosse Cuvée zu produzieren? Um die Cuvée Lorenz Humbel perfekt abzurunden, haben wir ihr zwei Jahre Ruhe verordnet – in einem Kirschholzfass! Bei jeder Produktion wird jeweils ein Drittel zurückbehalten und mit der folgenden Cuvée vermählt. Die Zahl auf dem Etikett weist auf die Anzahl der verwendeten Kirschsornten hin. Gestartet hat Humbel mit der Cuvée K66. Es folgten die Cuvéés K108, K111, K126, K147, K153, K158,



Cuvée Lorenz Humbel

Spezielle Aromen von Tabak, Herbstblättern und getrockneten Apfelschalen steigen in die Nase. Baumussaromen und Zartbitterschokolade schmeicheln dem Gaumen. Eine rassige, harmonische und bittere Süsse unterstreicht das Ganze noch. Dieser Kirsch passt bestens zu Zigarren und dunkler Schokolade.

K198, 50cl, 43%Vol.
K198, 10cl, 43%Vol.
1er-Kirschbaumholzkiste für 50-cl-Flasche



Nadine Zimmermann Bäckerei-Conditorei Fleischli, Niederglatt

Die lernende Konditorin im zweiten Ausbildungsjahr stellt für unser Fotoshooting zum ersten Mal Kirschtorten von A bis Z alleine her. Die Konditorei Fleischli produziert jährlich rund 3500 Kirschtorten und verwendet dafür die Humbel Nr. 2, Basler Langstieler Kirsch. www.baeckerei-fleischli.ch



K160, K161 bis zur aktuellen K198. Übrigens: Wer es lieber etwas süsslicher und mit stärkeren Fassaromen mag, gönnt sich eine Vieille Cerise (Seite 39).

Sortenreine Kirschbrände

Im Jahr 1996 war es so weit: Unsere ersten sortenreinen Kirschbrände kamen auf den Markt und sorgten für Furore. Der Weg dahin war keineswegs gradlinig. Doch das unermüdliche Probieren und die Überzeugung, dass im Rohmaterial viel Potenzial steckt, führten schliesslich doch zum Erfolg. 1998 schrieb der Zürcher «Tages-Anzeiger»: «Lorenz Humbels Entdeckungslust hat ihm in der Branche den Ruf eingebracht, das Image des Schweizer Kirschs gerettet zu haben.» Weitere ganzseitige Porträts erschienen auch in der «Aargauer Zeitung», «Sonntagszeitung» und «NZZ». Im Jahr 2002 schrieb «Der Feinschmecker» in einem Bericht über die Schweizer Brenner: «Humbel ist einer der fortschrittlichsten.» Mehr als zwanzig Jahre hält diese Erfolgsgeschichte schon an.



Basler Langstieler



Nr. 1 Hemmiker Kirsch

Der Hemmiker ist Humbels erster sortenreiner Kirsch. Das an Prämierungen regelmässig ausgezeichnete Destillat ist ein Genuss für Liebhaber klassischer Kirschbrände. Düfte nach Flieder und etwas Kakao sowie zarte Honignoten zeichnen diesen feinschmeckenden und dezenten Kirsch aus. Eine Explosion am Gaumen.

2009, 50cl, 43%Vol.
2009, 10cl, 43%Vol.



Nr. 2 Basler Langstieler Kirsch

Den Namen gaben der Kirsche ihre langen Stiele. Diese hochwertigen Brennkirschen bringen Aromen von roten Beeren, Ananas und Bittermandeln. Würzig-pfeffrige Aromen, etwas Bittermandel und eine angenehme dezente Süsse prägen das Erlebnis im Gaumen. Ein Kirsch für jeden Tag.

2010, 50cl, 43%Vol.
2010, 10cl, 43%Vol.

2011, 50cl, 43%Vol.
2011, 10cl, 43%Vol.
Bio-Knospe in Umstellung



Nr. 15 Seppetoni Kirsch

Seppetoni ist eine rare Sorte, die nur in den Fricktaler Gemeinden Mumpf, Obermumpf und Schupfart vorkommt. Marzipan- und Bittermandelaromen prägen diesen robusten und kräftigen Kirsch. Er hinterlässt einen breiten und fülligen Eindruck. Mit Aromen von Gewürzen (Muskat) und etwas Kräutern.

2015, 50cl, 43%Vol.



Seppetoni

Klein und schwarz wie die Nacht

Sie haben den Ruhm des Schweizer Kirschs begründet. Diese kleinen, tiefschwarzen, zuckersüssen und äusserst aromatischen Brennkirschen. Die Bauern liefern den ganzen Ertrag ab und die Kirschen werden sofort verarbeitet. Nur so kann Humbel garantieren, dass die Sortentypizität am Ende im Schnapsglas landet. Hemmiker, Basler Langstieler und Lampnästler – nur eine kleine Auswahl an hervorragenden schwarzen Brennkirschen.

Seppetoni, eine Rarität aus Schupfart

Auch die Seppetoni gehört dieser wunderbaren Kategorie der schwarzen Brennkirschen an. Dies bestätigt auch Dr. Fritz Kobel in seinem berühmten Standardwerk «Die Kirschenarten der deutschen Schweiz»: «Die Seppetoni ist eine nicht gerade häufige Lokalsorte von Mumpf und benachbarten Gemeinden. Sie verdient als ausgesprochene Brennkirsche keine weitere Beachtung.» Von wegen! Dieser Hinweis aus dem Jahr 1937 war so verheissungsvoll, dass Humbel die Seppetoni jetzt schon seit 1996 sortenrein einkauft und destilliert.

«Roti, schwarzi, gibeli-gäli ...»

Die schwarze Brennkirsche gehört zur Schweizer Kirschenkultur. Doch diese ist natürlich bunter – wunderschön besungen im Volkslied: «Chumm, mir wei go Chrieseli gönne, weiss am-n-e Ort gar grüeseli vill. Roti, schwarzi, gibeli-gäli ...» Humbel kennt und brennt diese Vielfalt. Von der Roten Lauber – einer relativ häufig vorkommenden, zuckersüssen roten Kirsche – bis zur Weissen Traubenkirsche, einer sehr raren gelben Sorte aus Hohenrain LU, von der wir nur wenige Flaschen destillieren. Und das auch nur in schönen Jahren, da sie zu viel Regen gar nicht mag.

Die feinen Sauren

Für den Schweizer Kirschenanbau haben die Sauerkirschen keine grosse Bedeutung. Ein paar wenige einheimische Sorten gibt es aber, wie die knallrote «Ämli», auch «Hallauer Ämli» genannt. Die Schattenmorelle ist eine bekannte internationale Weichselsorte, mit kräftigem, ausgeprägtem Aroma. Die Destillate sind vor allem bei einem jüngeren Publikum äusserst beliebt dank ihres feinen Marzipan-Aromas.



Ämli



Nr. 16 Lampnästler Kirsch

Der Name leitet sich von den leicht hängenden («lampenden») Ästen des Baumes ab. In der Nase dominieren die Aromen von Brom- und Heidelbeeren. Der kräftige und würzige Abgang mit dezenten Aromen von Wacholder harmonisiert zu Wildgerichten.

2011, 50cl, 43%Vol.

Nr. 13 Rote Lauber Kirsch

Die Varietät «Rote Lauber» gilt als rote Brennkirsche schlechthin. Der Duft erinnert an rote Johannisbeeren mit einer Note von Kardamom. Er ist DER würzige Vertreter unter den Kirschbränden mit Aromen von Süssholz, Kardamom und Getreide. Ein Kirsch, den man nicht so schnell vergisst!

2011, 50cl, 43%Vol.
2011, 10cl, 43%Vol.

Nr. 3 Ämli Sauerkirsch

Ämli ist eine einheimische Sauerkirschensorte und wird selten zu Destillaten gebrannt. Kräftige Marzipan- und Bittermandelaromen und zarte Nelkenaromen steigen in die Nase. Die am Gaumen dominierende Steinnote unterstützt diesen Kirsch auf harmonische Art und Weise. Für Liebhaber gebrannt.

2011, 50cl, 43%Vol.

Nr. 4 Schattenmorelle Sauerkirsch

Die Schattenmorelle, eine schwarz-braune Sauerkirsche, wird auch «Griotte du Nord» genannt. Charakteristisch für dieses Destillat sind die Stein- und Bittermandelaromen. Es hinterlässt einen frischen Eindruck. Ein langer Abgang mit mineralischem Touch und Honignoten verspricht viel Trinkfreude.

2014, 50cl, 43%Vol.
2012, 10cl, 43%Vol.

Nr. 14 Weisser Traubenkirsch

Die gelben, mittelgrossen Kirschen sind am Baum zu Trauben angeordnet. Es finden sich aufregende Düfte von Ingwer, Grapefruit und exotischen Früchten. Der Gaumen entfaltet eine ganze Palette von Zimt, Piment und Gras. Dieser Kirsch eignet sich, um Freunden ein seltenes Geschmackserlebnis zu schenken.

2011, 50cl, 43%Vol.

Nr. 24 Wildkirschenbrand

Eine wahre Rarität, diese Kleinstkirschen. Der Duft von Marzipan steigt sofort in die Nase, etwas Bittermandeln und zarte Rosenaromen unterstreichen das Ganze. Alle diese Aromen finden sich im Gaumen auf harmonische Weise wieder.

2014, 50cl, 43%Vol.
2014, 10cl, 43%Vol.



Kornelkirschen



Nr. 25 Kornelkirschenbrand

Ausgereifte Früchte, welche aufwendig geerntet und verarbeitet werden, verleihen diesem Brand ausgeprägte Aromen von Waldhimbeeren und Mandeln. Im Gaumen laden kräftige Aromen von Minze mit einem Schuss Thymian zum Verweilen ein. Ein Gaumenkitzler!

2013, 50cl, 43%Vol.

Kornelkirschen

Obwohl sie so heisst, hat die Cornus mas botanisch mit der Kirsche gar nichts zu tun. Die Früchte sind oval, haben einen Stein, ähnlich dem einer Olive, und wachsen an einem Strauch. Auch das Destillat hat in Nase und Gaumen nichts mit einem Kirsch gemein. Aber weil sie eben Kirsche heisst und man sie nicht an jeder beziehungsweise an keiner Strassenecke kaufen kann, haben wir ihr im Stetter Obstgarten einen Platz gegeben. Und dank viel Geduld und mit strapazierten Nerven kann Beat Humbel nun ganz ordentliche Erträge liefern. Die Kornelkirschen eignen sich auch vorzüglich für Konfitüren und vollreif sind die Früchte sehr fein zum Essen.

Kirsch und Cocktail?

Hat eine anständige Bar zum Mixen einen Kirsch im Sortiment? Blättern wir in alten Barbüchern, war das sicher in der Vergangenheit so. Vielleicht ist Kirsch nicht immer ganz einfach zu verwenden, da er einen sehr charakteristischen Geschmack hat, der schnell die anderen Zutaten stark überdecken kann. Aber als Modifier, also Aromageber in kleineren Mengen, kann er einem Cocktail die nötige Tiefe und Struktur verleihen.

Ein Drink mit 12 cl Kirsch

Trotzdem findet man oft Rezepturen, in denen Kirsch als Basis Verwendung findet. In «The Modern Bartenders' Guide» von 1884 wird ein Kirschwasser-Punsch mit beachtlichen 12 cl Kirsch beschrieben. Auch in vielen späteren Cocktailbüchern findet der Kirsch-Punsch Erwähnung, so auch in Harry Schraemli «Universal Getränkebuch» von 1935, jedoch mit etwas humanerer Kirschmenge. Er beschreibt auch ein «Kirsch-Fizz» mit Grenadine-Sirup, womit Kirsch oft gemischt wird. Ebenfalls wird Kirsch oft mit Crème de Cassis kombiniert. Zum Teil als Fizz, als Punsch oder als Highball wie bei David A. Embury in seinem Standardwerk «The Fine Art of Mixing Drinks» als «Polinchele».

Kirsch auf Kuba

Als Kirsch and Cassis wird der Highball auch im Rezeptbuch der legendären kubanischen Cantineros («El Arte del Cantinero») von 1948 beschrieben. In diesem Buch besonders interessant sind aber zwei andere Cocktails: der «Santa Marta» und der «Rose» Coctel. Der erste ist ein Daiquiri mit einigen Tropfen Kirsch, der zweite ein Gin-Cocktail mit einigen Tropfen Kirsch und Cherry Brandy.

Kirsch à Paris

«The Rose» findet sich auch wieder in Ted Haigh's wunderbarer

Cocktail-Sammlung «Vintage Spirits and Forgotten Cocktails». Er ordnet den Drink dem Chatham Hotel in Paris zu. Im gleichen Buch findet sich der Straits Sling, der eine Art Urgrossvater des Singapore Slings ist. Das älteste Rezept, welches Haigh dazu fand, stammt von 1922 und verlangt einen Dry Cherry Brandy. Er übersetzt dies mit Kirsch, da dies, im Gegensatz zu den Likören, genau das ist: ein trockener Kirschbrand.

Brasilianisch beeinflusst

Noch in keinem Rezeptbuch findet man den «Kipiranha». Er wurde auch erst in jüngerer Zeit im Kopf eines leidenschaftlichen Kirschbrenners geboren. Die hier beschriebene Rezeptur ist aus Machbarkeitsgründen ein Kompromiss. Die Grundidee war eigentlich, anstelle der Limetten und des Kirschsirups wirklich echte saure und gut dunkelrote Sauerkirschen zu verwenden, sodass sich das verflüssigende Crushed Ice und der Kirsch langsam blutrot färben.

Danke an Pascal Kählin (Bar 63, Totalbar und Labat in Zürich), der für uns in alten Barbüchern gestöbert hat.

Kirschwasser Punsch, 1884

The Modern Bartenders' Guide O. H. Byron

½ tablespoon sugar (1,5cl)
2-3 dashes lemon juice
3-4 dashes chartreuse
1 wine glass Kirschwasser (12cl!!)
Fill ¾ of the glass with fine ice
Dress with fruits, serve with a straw

Kirsch-Fizz, 1935 Universal Getränkebuch Harry Schraemli

Saft von 1 Zitrone
½ Grenadinesirup (2,5 cl)
1 Glas Kirschwasser (5cl)
schütteln und mit Soda auffüllen

Polinchele, 1948 The Fine Art of Mixing Drinks David A. Embury

1 pony Crème de Cassis (3cl)
1 jigger Kirschwasser (4,5cl)
1 large ice cube
Soda

Santa Marta, 1948 El Arte del Cantinero Hilario Alonso

Machaquese con una cucharada de azúcar, en el vaso de composición, medio limón y agreguesele:
1 toma de ron
Gotas de Kirsch
Hielo. Batase bien, cuelese y sirvarse en una copa de vino

The Rose, 1920 Chatham Hotel Paris aufgezeichnet von Ted Haigh aka Dr. Cocktail

2 ounces dry French Vermouth (6cl)
1 ounce Kirschwasser (3cl)
1 teaspoon raspberry sirup (5ml)
Shake in an iced cocktail shaker and strain into a chilled cocktail glass
Garnish with a maraschino cherry

Kipiranha

½ Limette in Viertel geschnitten
1 Esslöffel feinen Rohrzucker im Glas mörsern
4 cl Kirsch
1cl Kirschsirup
Crushed ice



Schweizer Schnapskultur

So vielfältig die Landschaften in der Schweiz sind, so reich ist auch die Schnapskultur. Bätziwasser, Kafi fertig, Kafi Luz, Birewegge mit Träsch, Schümlipflümli, alti Zwetschge oder Rüeblischnaps – sie alle verschaffen uns nicht nur an kalten Wintertagen viel Genuss.



Zwetschgen und Pflaumen

Wo in der Schweiz Kirschen gedeihen, sind auch Pflaumen und Zwetschgen nicht weit. Was die beiden Sorten genau voneinander unterscheidet, ist unklar. In Latein, Französisch oder Englisch existiert nur der Begriff Pflaume, nämlich «Prunus» beziehungsweise «Prune». Tatsache ist: Beide werden als Destillat gerne im Kaffee getrunken. Diese «heisse» Kombination nennt man dann Zwetschgen-Luz oder – mit krönendem Sahnehäubchen angerichtet – Schümlipflümlü. Die Brenner schätzen vor allem die Sorten Hauszwetschge, Bühler und Löhr, in der Westschweiz die Berudge oder die jurassische Damassine. Schon fast ein Klassiker ist mittlerweile die Vieille Prune, «die alti Zwetschge»,



Max Humbel sorgt dafür, dass nur vollreife und gesunde Mirabellen geerntet werden.

obwohl ihre Geschichte in der Schweiz noch relativ jung ist. Zwetschgenbrände eignen sich gut für die Holzfasslagerung. Die Elsässer nennen ihr Zwetschgenwasser übrigens «Quetsch». Darüber hinaus ist das Elsass auch das Land der Mirabelle. In Deutschland gilt die vor allem im Schwarzwald vorkommende Wildpflaume namens «Zibärtle» als besondere Brennspezialität. Aprikosen dagegen sind im Wallis, in Österreich (Marillen) und Ungarn (Pálinka) verbreitet.

Mirabelle aus Stetten

Max Humbel der Zweite hat sich 1998 – nach seiner Pensionierung – entschlossen, rund 100 Mirabellen-Bäume zu pflanzen. Er wurde gefragt, wieso er denn noch Bäume pflanze, wenn er doch nichts mehr davon habe. Seine Antwort: «Ich habe mein Leben lang Früchte zugekauft, viele von Bäumen, die noch die Vorgängergeneration gepflanzt hatte. Deshalb will ich jetzt auch wieder Bäume pflanzen – für die nächste Generation.» Und heute, zwanzig Jahre später? Die Mirabellen sind nun im Vollertrag und es ist immer noch die gleiche Generation, die viel Arbeit mit ihnen hat. Zusammen mit seiner Frau Angela und einem befreundeten Ehepaar erntet Max jeweils im September während drei Wochen. Der optimale Erntezeitpunkt der goldgelben Mirabellen mit der rotgesprenkelten Schale ist dann erreicht, wenn die Früchte von selbst vom Baum fallen. Täglich werden sie aus den angebrachten Netzen aufgelesen und in die Brennerei gebracht. Dort in der «Rupfi» werden sie sorgfältig gewaschen, zerquetscht und anschliessend mit den Steinen eingemaischt. Daraus destilliert Humbel einen exquisiten Fruchtbrand.



Bure Zwetschgen

Meistens macht der Zwetschgen Schnaps beim Konsum einen Umweg über den Kaffee, vor allem als legendärer Zwetschgen-Luz. Sein feinerwürziger Auftritt mit spannenden Vanillearomen hinterlässt einen samtig-milden Eindruck mit einer harmonischen Süsse im Gaumen.

100cl, 40%Vol.



Bure Pflümlü

Früher war er oft der Seitenwagen zum Kaffee. Heute macht der Pflümlü Schnaps im Kaffee mit dem Sahnehäubchen, bekannt als Schümlipflümlü, dem Zwetschgen-Luz immer mehr Konkurrenz. Zimt- und Mandelaromen, pfeffrig-rassig am Gaumen mit einem Hauch Schokolade geben diesem Destillat seinen Charakter.

100cl, 40%Vol.
70cl, 40%Vol.



Bio Pflümlü

Ein Pflümlü, wie er sein soll: ein ausgeprägtes Marzipan-Bittermandel-Bouquet erinnert an reifes Pflaumenmus. Ein mundfüllendes Vergnügen mit süsslichen, konzentrierten Steinfruchtaromen und einer Prise Lorbeer-Nuss hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

35cl, 40%Vol.
Bio-Knospe



Nr. 5 Mirabelle

Die Mirabelle gilt unter den Pflaumen als Prinzessin. Auffallend ist die satte, betörende Aromatik von reifen Früchten, interessant der Touch von Bergamotte. Verspielte Honig-Mango-Aromen setzen dem Ganzen noch die Krone auf. Die Mirabellen stammen aus eigenem Anbau in Stetten.

2015, 50cl, 43%Vol.
2015, 10cl, 43%Vol.
Bio-Knospe



Nr. 6 Löhrpflaume

Die Löhrpflaume ist DAS Pflümlü in der Schweiz. Sie wird ausschliesslich zum Brennen angebaut, und das aus gutem Grund. Pflaumenkompott in der Nase, warme und würzige Zimt- und Mandelaromen und ein langer, breiter Abgang prägen dieses charaktervolle Destillat.

2009, 50cl, 43%Vol.
2009, 10cl, 43%Vol.



Bure Obstbrand

100cl, 40%Vol.
100cl, 45%Vol.

Bio Obstbrand Hochstamm

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio-Knospe, Hochstamm



Bio-Beck Lehmann Lanterswil, Thurgau

An diesem Bio-«Apfelschuss-Praliné» hätte auch Tell seine Freude gehabt. Die fast fertige Leckerei mit Apfelingli und Gravensteinerschnaps wird mit Pistaziensplittern verziert. Beck Lehmann bäckt seit 1976 in feinsten Bio-Qualität. www.biobeck-lehmann.ch



Obstbrände

Der Kernobstbrand ist ein wichtiger Bestandteil der Urschweizer Spezialität Kafi fertig, einer Mischung aus bewusst schwach gebrautem Kaffee mit viel, viel Schnaps und reichlich Zucker. Je nach Region nennt man den Brand auch Obstler oder Träsch. Dieser kräftige Schnaps wird aus Äpfeln und Birnen gewonnen. Er wird kaum pur getrunken, schliesslich wird er explizit fürs Mischen mit Kaffee gebrannt.

Kafi-Hochstamm

Einen richtig guten Kafi fertig macht man mit einem kräftigen Schuss Obstler von Hochstammbäumen; aus zwei Dritteln Äpfel und einem Drittel Birnen. Noch immer prägen Hochstammbäume weite Teile unserer Kulturlandschaft. Sie sind ökologisch von unschätzbarem Wert. So dienen sie unter anderem als Nistplätze für heimische Vögel. Erst im Most oder als Brand zeigen sich die Früchte dieser alten Sorten unübertroffen aromatisch und von vielfältigem Geschmack. Die Früchte für unseren Hochstamm-Obstbrand stammen aus kontrollierter Hochstamm- und Bio-Produktion.

Apfelbrände

Viele Apfelsorten sind reinsortig wenig interessant, machen sich dafür umso besser als Assemblage im Holzfass – wie der berühmteste Vertreter, der Calvados aus Frankreich. Das Pendant von Hummel, die Vieille Pomme, wird aus über 300 Äpfeln des ProSpecieRara-Obstgartens von Meinrad Suter in Münzlishausen/Baden destilliert (siehe Seite 39). Die Tradition reiner Apfelbrände



Bure Pomme Bätzi

Eine Schweizer Spezialität, die vor allem in der Westschweiz ihre Verbreitung hat. Die Basis bilden verschiedene Apfelsorten. In der Nase duftet er nach Klee und Sauerampfer, auf der Zunge schmeckt er frisch und saftig. Interessant ist der kraftvolle Geschmack von getrockneten Apfelschalen.

100cl, 40%Vol.



Bio Gravensteiner

Der Gravensteiner ist eine der wenigen Apfelsorten, die sich sortenrein zu destillieren lohnen. Im Schnaps akzentuiert sich der frische und kühle Duft des Apfels mit einem blumig-exotischen Unterton, im Gaumen zeigt er zusätzlich seine pfeffrige und würzige Seite mit lang anhaltender Aromatik.

35cl, 40%Vol.
Bio-Knospe



Nr. 20 Roter Gravensteiner Apfelbrand

Der Rote Gravensteiner überzeugt durch ein frisches, fruchtiges Bouquet und vermittelt das Gefühl, in einen knackigen, saftigen Apfel zu beissen. Muskateller-Aromen machen ihn besonders. Der Rohstoff dazu stammt ausschliesslich aus dem Bio-Obstgarten von Beat Hummel.

2014, 50cl, 43%Vol.
Bio-Knospe
2011, 10cl, 43%Vol.



Nr. 23 Jonathan Apfelbrand

Diese alte Sorte wurde in den letzten Jahrzehnten durch pflegeleichtere und ertragsstärkere Varietäten arg bedrängt und so ein Fall für die Vereinigung ProSpecieRara. In der Nase von kühler, feinerherber Aromatik (Kümmel), am Gaumen mit pfeffrigen, wachsigen und cremigen Noten.

2011, 50cl, 43%Vol.
Bio-Knospe, ProSpecieRara



Bure Williams

Unverkennbar Williams: die würzig-breiten und reifen Birnenaromen, ätherisch, der saftige, mundfüllende Geschmack von Karamell und Honig. Als ob man in eine reife Williamsbirne beissen würde. Breit, lang und genussvoll ist dementsprechend auch der Abgang.

100cl, 40%Vol.
70cl, 40%Vol.



Bio Williams

Unter allen Birnensorten gilt die Williams als aromatischste. Typisch der frische Duft (Birne, Minze), attraktiv die saftigen Fruchtnoten, dazu etwa Melisse und Lakritze, gepaart mit einer Prise weissem Pfeffer. Fast wie in einem guten Kochrezept!

150cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio-Knospe

wurde in der Schweiz im Welschland gepflegt. Entsprechend gibt es dort in der Beiz den «Café avec pomme».

«Es Bätzi für en Batze»

Bei den Bernern heisst das reine Apfledstillat Bätziwasser oder einfach nur Bätzi. Der Schnaps kostete früher einmal einen Batzen – so kam er zu seinem Namen. Bedingung für einen guten Apfelbrand ist eine sorgfältige Maischung. Die Äpfel müssen in einer Mühle zu einem homogenen Apfelmus verarbeitet werden. Ein gutes Bätziwasser wird immer aus einer Mischung verschiedener Apfelsorten gebrannt.

Gravensteiner und Jonathan

Ein ausgesprochen beliebter Brenn Apfel ist der Gravensteiner. Er wird sortenrein in ganz Europa angebaut, gilt als ausgesprochen aromatisch und lieblich und sticht in Bezug auf sein Parfüm viele andere Sorten aus. Der Jonathan, eine alte, von ProSpecieRara geschützte Sorte, besticht dafür mit einer erstaunlichen Komplexität im Gaumen.

Birnenbrände

Birnen tragen vielsagende Namen wie Schöne Julie, Priesterbirne oder Wiener Pomeranzenbirne. Die meisten sind zum Frischverzehr geeignet und betören als Destillat mit ihrem intensiven, hocharomatischen Duft.

Williams

Besonders der «Willi», wie er von den Deutschschweizern geradezu zärtlich genannt wird, geniesst unter den Birnenbränden eine Sonderstellung. Verbreitet wurde die Sorte vom Baumschulbesitzer Richard Williams



Men Ruinatscha Meier Beck, Sta. Maria Münstertal

Es ist 5 Uhr morgens. Bäckermeister Men Ruinatscha und seine Leute sind schon gut vier Stunden an der Arbeit. Ein- bis zweimal die Woche stellen sie aus gut 100 kg Teig klassisches Bauernbirnbrot her. Dank dem darin enthaltenen Humbel-Obstbrand bleibt es länger feucht und haltbar.
www.meierbeck.ch



(Middlesex, England) zu Beginn des 19. Jahrhunderts unter dem Namen Williams Bon Chrétien. Williams Christ ist heute die beliebteste und auch weltweit wichtigste Birnensorte. Die Williamsbirnen aus dem Wallis gelten als besonders gut geeignet fürs Destillieren. Weil die Früchte am Baum nicht ganz ausreifen können, müssen sie – sorgfältig gepflückt und in Kisten gelegt – etwa fünf bis zehn Tage nachreifen, bis sie eingemaischt werden können.

Rote Williams

Die Rote Williams ist eine Mutation der gelben Williams. Die Sorte ist wegen ihrer mahagoroten Schale leicht zu erkennen. Sie wurde 1947 in Oregon (USA) entdeckt und als «Max Red Bartlett» verbreitet. Das gelb-weiße bis cremefarbene, sehr saftige und weiche Fruchtfleisch weist den feinen, süßen, parfümierten Williamsgeschmack auf, der sich im Destillat akzentuiert wiederfindet.

Gelbmöstler

In jüngerer Zeit werden auch wieder häufiger andere alte Mostbirnen wie die Gelbmöstler oder die Theilersbirne gebrannt. Sie verfügen zwar nicht über die liebliche Aromatik eines Williams-Brandes, übertreffen diesen aber in Bezug auf Struktur und Komplexität im Gaumen. Und die imposanten grossen Bäume, auf denen diese Birnen wachsen, sind eine Augenweide.

Quitten

Unter den Baumfrüchten ist die Quitte ein Exot. Beliebt ist sie in Form von Gelee und unter Kennern als Destillat. Im Gegensatz zu vielen anderen Früchten ist sie steinhart und kann nicht roh gegessen werden. Im Frühling



Nr. 21 Gelber Williams

Der erstklassige Brennstoff für die Nr. 21 stammt aus biologischem Anbau. Die Aromen frischer Birnen, Honig und ein Hauch Minze sind überwältigend, die saftige Fruchtfülle im Gaumen ist betörend. Dezentere Fenchelaromen ergänzen dieses Produkt. Ein komplexes Feuerwerk von Aromen!

2013, 50cl, 43%Vol.
2013, 10cl, 43%Vol.
Bio-Knospe



Nr. 9 Roter Williams

Die Rote Williams ist ein Mutant der gelben Williamsbirne. Roter Williams verströmt im Glas ein noch intensiveres Aroma als die bekannte Verwandte. Geheimnisvoll, vielschichtig tritt die Nr. 9 auf. In der Nase dunkelrote Beeren, im Gaumen vielversprechende, wärmende Aromen von Paprika und Cayennepfeffer.

2011, 50cl, 43%Vol.
2011, 10cl, 43%Vol.



Nr. 8 Gelbmöstler Birnenbrand

Die Ernte der Gelbmöstler-Birnbäume wird üblicherweise in die Mosterei gebracht. Es geht auch anders! Dieses aromatische Destillat wurde aus Gelbmöstlerbirnen aus biologischem Anbau gebrannt. Herausragend sind die charakteristischen, frischen Aromen von Zitrus, Bergamotte und Birnenschalen.

2012, 50cl, 43%Vol.
2012, 10cl, 43%Vol.
Bio-Knospe, Hochstamm



Im Quittenhain von Beat Humbel fliegt eine Biene zur Arbeit.

fällt sie wegen ihrer grossen tiefgrünen Blätter mit ebenfalls sehr grossen weissen Blüten auf. Im Herbst leuchten dann die sattgelben Früchte aus dem grünen Blätterkleid des Quittenbaumes.

Eine Herausforderung für Bauern ...

Leider ist der Quittenbaum sehr anfällig für die gefährliche Feuerbrandkrankheit. Viele Bäume sind deshalb in den letzten Jahren aus den Obstgärten verschwunden. Die meisten Früchte beziehen wir aus Beat Humbels Schnapsobstgarten in Stetten. Diesen verschonte die Krankheit Gott sei Dank in den letzten Jahren, sodass er uns mengenmässig den Hauptteil für die Destillation liefert. Die Früchte sind auch besonders fein und seit 2014 von Bio Suisse zertifiziert.



Nr. 12 Quittenbrand

Die Früchte dazu stammen ausschliesslich aus dem Bio-Obstgarten von Beat Humbel. Das Destillat erinnert an Quittengelee, Honig und Jasmin. Es ist zugleich würzig und pfefferig sowie leicht mineralisch im Geschmack. Besonders eindrucksvoll: das lang anhaltende, geschmeidige und harmonische Finale mit ausgeprägtem blumigem Abgang.

2015, 50cl, 43%Vol.
Bio-Knospe
2013, 10cl, 43%Vol.
Bio-Knospe in Umstellung

... und Brenner

Auch an die Brenner stellt die harte Frucht mit ihrem trockenen Fruchtfleisch hohe Anforderungen. Sie gut zu zerkleinern und optimal zu vergären, ist eine wahre Kunst. Ein guter Quittenbrand ist geprägt von intensiver Primärfrucht, die mit ihren Noten von Wachs und Honig an feinen Quittengelee erinnert. Im Gaumen wirkt er eher filigran.

Holunder aus Stetten

«Das git ja chuum Schnaps!» So hätte wohl Grossvater Max Humbel die Holunderplantage im Stetter Obstgarten kommentiert. Und eigentlich hätte er recht. Die Früchte haben sehr wenig Zucker und ergeben gut drei Mal weniger Destillat als Kirschen. Doch hätte der Grossvater den Schnaps probiert, dann hätte es wahrscheinlich ein «Potztuusig!» gegeben.

Schwarzer Holunder

Humbel hat im Jahr 1994 seinen ersten Holunderbrand destilliert. Die Beeren stammten damals aus einer Plantage in der Ostschweiz. Zwei weitere Ernten kamen aus dem Ausland. 1999 hat dann Beat Humbel einen eigenen Holundergarten angelegt. Seither kann Humbel die Qualität besser kontrollieren. Ausserdem fallen die Transportwege weg – was der Humbel-Brennphilosophie entspricht, ausschliesslich gutes einheimisches Brennobst zu verwenden.

Ein wertvoller Brand

Anfang Juni stehen die Blüten des Holunders in weisser Pracht und verströmen ihren betörenden Duft. An den Dolden bilden sich unzählige tiefschwarze Beeren, die bis Ende September reifen und reich an Vitamin C



Nr. 10 Holunderbrand

Basis für Humbels Holunderbrand bildet die vergorene Maische. Das Ergebnis spricht für sich: Intensive und würzige Aromen von Holunderblüten und wildem Fenchel prägen dieses ausgewogene Destillat. Etwas Tannenkries im Gaumen vollenden das harmonische Zusammenspiel von Würze und Herbe.

2008, 50cl, 43%Vol.
2007, 10cl, 43%Vol.



Blühende Holundersträucher gleich hinter der Brennerei.

sind. Dunkelschwarz werden sie von Hand geerntet und «gerebelt», also ohne Rispen eingemaischt. Drei Wochen später rinnt dann – spärlich, dafür umso wertvoller – der wohlriechende Holunderbrand aus dem Brennhaufen. Liebhaber schätzen das intensive, eigenwillige und charaktervolle Aroma dieses Beerenbrands.

Gemüse vom Stetter Acker

Humbel hat nicht die Absicht, jedes erdenkliche Gewächs zu destillieren. Aber als Lorenz Humbel vor langer Zeit bei Bio-Bauer Hunn in Stetten Futterrüebli für seine Kaninchen



Aargauer Bio Rüeblibrand

Dieses Destillat erkennt man blind! Die typischen Aromen von frischen Rüebli und grünem Rüeblikraut springen einen direkt an. Beim Trinkgenuss entfalten sich die Aromen wieder, kombiniert mit einer würzigen Note von Muskatnuss. Ideal auch zum Würzen von Salaten und Saucen.

35cl, 40%Vol.
Bio-Knospe

kaufte, wunderte er sich über den makellosen Anblick. Bauer Hunn klärte ihn auf, dass diese Rüebli zwar schön aussehen, aber zu wenig Aroma hätten. Das machte Lorenz Humbel gwunderig und er kaufte für die Brennerei von den aromatischen. Das Resultat überzeugt, nicht nur mit der Produktebezeichnung. Ist «Aargauer Bio Rüebli» nicht Musik in den Ohren?

Vieille-Destillate

Je nach Produktgruppe spielt die Zuckering von Destillaten keine, eine kleine oder aber eine grosse Rolle. Bei Obstbränden wie Kirschen oder Pflümli ist die Zuckering verpönt beziehungsweise sogar verboten. Eine Ausnahme

ist der Williams, der bis zu 10 Gramm pro Liter gezuckert werden darf. Auch Cognac darf bis zu dieser Limite gezuckert werden, um das Destillat abzurunden. Bei der Grappa wiederum dürfen es gar bis zu 20 Gramm Zucker pro Liter sein. Bis hierhin gelten die Produkte noch als Destillat, Schnaps, Wasser oder Brand. Ab 100 Gramm Zucker pro Liter sprechen wir von Likören.

Süßes aus dem Holzfass

In den letzten Jahren sind die Vieille-Produkte ausgesprochen populär geworden. Gesetzlich gehören sie der Kategorie der Liköre an, obwohl sie der traditionellen Definition mit mindestens 100 Gramm Zucker pro Liter nicht entsprechen müssen. Ein Vieille-Destillat kann von 10 Gramm bis zu einer unlimitierten Menge an Zucker enthalten. Auch dürfen Aromen



Eichenholzfässer für die Lagerung der Vieille-Destillate.



Vieille Prune

Ein Pflümli aus bestem Schweizer Brenngut liefert die feinen Aromen, die einjährige Fassruhe die komplexe Grundstruktur. Ausgewogen im Duft nach Dörrpflaumen, Kokosnuss und Marzipan, intensiv im Geschmack nach Rosinen und einem Hauch Mokka, so präsentiert sich dieser verführerische Schnaps.

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.



Vieille Cerise

Aus verschiedenen Kirschenbränden machen wir eine kräftige, gut abgestimmte Assemblage und lassen sie für mindestens ein Jahr im Eichenfass reifen. Leicht gesüßt kommt sie schmeichelnd daher, mit Aromen von Karamell, Ananas und Rosinen. Das gute Säure-Süsse-Spiel auf der Zunge spricht für sich.

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.



Vieille Williams Liqueur

Williamsbirnen und zarte Zitrusaromen in der Nase. Im Mund findet man das alles wieder, dazu gesellen sich Bergamotte und Banane. Ein Gefühl wie an einem noch warmen sonnigen Herbstabend, dazu die Frische eines angenehm kühlen Lüftchens und der Biss in eine saftig reife Williamsbirne.

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.



Vieille Pomme

Basis für diese Vieille Pomme sind 300 Apfelsorten aus dem ProSpecieRara-Obstgarten der Familie Suter in Münzlshausen. Die Reifung im Holzfass macht den Brand geschmeidiger. Das goldgelbe Destillat duftet intensiv nach Honig, Quitte, Vanille. Den Abgang versüssen Aromen von Kiwi und Feigen.

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
ProSpecieRara



Vieille Coingine

Die Quitte ist schon fast eine Rarität unter den Schweizer Obstsorten. Beim Vieille Coingine finden sich die typischen Quittenaromen in der Nase sofort wieder. Im Gaumen rassig und würzig, mit Aromen von Apfelschalen und Birnen. Nicht nur für Quittenliebhaber!

70cl, 40%Vol.
Edition limitée



Vieille Marcine

Diese Kreation aus Marc, mit der Technik des Vieille-Verfahrens hergestellt, besticht mit kräftigen Aromen: Dörrfrüchte, Aprikosen, Rosinen, dezente Vanille und Süßholz. Die knackige Süße gepaart mit einer guten Säure verleiten zu weiteren Aromen-Entdeckungstouren. Rund und geschmeidig im Abgang.

70cl, 40%Vol.
Edition limitée

zugesetzt werden, die bei Schweizer Produkten allerdings deklariert sein müssen. Ein Vieille-Destillat braucht gemäss Lebensmittelgesetz auch kein Mindestalter.

Vieille Prune und Vieille Pomme

Das beliebteste Produkt ist die Vieille Prune, die ihren Ursprung in Frankreich hat. In der Schweiz wird sie auch liebevoll «alti Zwetschge» genannt. Die Vieille Prune von Humbel wird im Eichenfass ausgebaut und ist wenig gezuckert. Das gleiche gilt für die Vieille Pomme. Das Besondere an ihr ist, dass sie aus über 300 Apfelsorten destilliert wird, die ausschliesslich aus dem ProSpecieRara-Sortengarten von Marie-Louise und Meinrad Suter aus Münzlishausen bei Baden AG stammen.

Vieille Cerise

Und was bei Humbel nicht fehlen darf, ist eine Vieille auf der Basis von Kirsch. Wie bei der Vieille Pomme und Vieille Prune genoss der Kirsch Fassruhe, bevor er knapp gesüsst wurde. Wie die anderen beiden Vieilles kommt die Cerise schmeichelnd daher mit charmanthem, reiffruchtigem Parfüm in der Nase, elegantem Schmelz auf der Zunge und rundem, diskret süssem Abgang.

Gesetzliche Sprach-Finessen

Aber warum heisst das Produkt nicht Vieille Kirsch, sondern Vieille Cerise («alte Kirsche»)? Erstens wäre «Vieille Kirsch» grammatikalisch falsch. Wenn schon hiesse es «Vieux Kirsch». Genau das geht aber nicht, weil auch ein «alter Kirsch» gemäss Lebensmittelrecht ein Obstbrand ist und somit nicht gesüsst werden darf. Vieille-Destillate hingegen – grammatikalisch weiblich – fallen unter die Kategorie der Liköre, die gesüsst sind. Alles klar? Selbst als Brenner ist es nicht immer einfach, sich in den

Untiefen der Gesetze zurechtzufinden – noch dazu in einem viersprachigen Land wie der Schweiz!

Vieille Coingine

Die Arbeit an der Vieille Coingine war ganz schön kreativ. Mehr noch im Büro als am Brennhafen! Denn auch «Vieille Coing» wäre wie «Vieille Kirsch» grammatikalisch falsch. Hier mussten wir einen neuen französischen Begriff kreieren, indem wir das Wort «Coing» (dt. «Quitte») nach eigenem Gutdünken feminisiert haben.

Für Grappa-Liebhaber

Dasselbe bei der Vieille Marcine. Auch sie ist eine durch Sprachdestillation entstandene feminine Variante des «Vieux Marc». Ein Mehrwert für Sprache und Gaumen, ganz besonders für Grappa-Liebhaber. Hier nehmen man einen guten Tresterbrand von Humbel (ital. Grappa, franz. Marc) und vergesse ihn ein Jahr lang im Holzfass. Dann zuckere man das Endresultat noch etwas stärker als der Italiener seine Grappa. So macht die französische Eleganz dem italienischen Charme mächtig Konkurrenz.

Vieille Williams Liqueur

In der Herstellung ist die Vieille Williams Liqueur bei Humbel eine Ausnahme. Sie wird bewusst nicht im Fass ausgebaut, denn die harten Eichenholzaromen würden die fruchtige Aromatik zerstören. Genau diese schätzen die Geniesser aber bei dieser Vieille. Dafür wird sie wie ein richtiger Likör mit über 100 Gramm pro Liter gezuckert.

Holzboxen und Assortimente



Holzbox für 1x 50cl sortenreine Brände

Beispielsweise mit
Nr. 22 Brenzer Kirsch
50cl, 43%Vol.



Holzbox für 3x 10cl sortenreine Brände

Beispielsweise mit
Nr. 22 Brenzer Kirsch,
Nr. 5 Mirabelle,
Nr. 9 Roter Williams
3x 10cl, 43%Vol.



Holzbox für 2x 50cl sortenreine Brände

Beispielsweise mit
Nr. 2 Basler Langstieler Kirsch
und Nr. 4 Schattenmorelle
Sauerkirsch
2x 50cl, 43%Vol.



Bio-Portionen-Verpackung 4x 2cl

mit Bio Kirsch, Pflüml, Williams und Gravensteiner
4x 2cl, 40%Vol.
Bio-Knospe



Holzbox für 1x 70cl Vieille-Destillate

Beispielsweise mit
Vieille Prune 70cl, 40%Vol.
Vieille Williams 70cl, 40%Vol.



Vieille mit Jöh-Effekt

Die 35-cl-Flaschen bedeuten nicht, dass wir Sie zur Mässigung anhalten wollen, aber sie sehen einfach gut aus, ganz besonders im 4er-Holzgestell.
4x 35cl, 40%Vol.



Alles aus Trauben

Alchemisten haben im Mittelalter die ersten Destillate gebrannt – aus Trauben und dem daraus gekelterten Wein. Wo auf der Welt Trauben gedeihen, destillieren heute noch Brenner alle erdenklichen Wein-, Trester- und Traubenbrände.

Traubenbrand

Die Traubenbrände sind die exquisitesten, aber auch die rarsten Spezialitäten dieser Gattung. Vielen Winzern fällt es schwer, ihre Trauben zu Destillaten zu verarbeiten. Sie ziehen es vor, den edlen Saft zu Wein zu keltern und überlassen dem Brenner lediglich den Trester. Auch international gesehen sind Traubenbrände ausgesprochen rar. Nur im Elsass hat der Fine d'Alsace und in Italien der Acquavite d'Uva eine gewisse Bedeutung.

Auszeichnung im Abo

Aus diesem Grund hat Brennmeister Beat Humbel beschlossen, einen eigenen Schnaps-Rebberg mit der autochthonen Sorte Muscat Bleu anzulegen. Dass er damit goldrichtig lag, beweisen die Auszeichnungen, die der Brand regelmässig holt. Zuletzt erhielt der Muscat Bleu bei der Distisuisse-Prämierung im September 2015 im Beisein von Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf den Titel «Edelbrand des Jahres 2015/16» verliehen. Damit hat er die höchste Auszeichnung in der Kategorie Trauben/Grappa aus den Vorjahren erfolgreich verteidigt.

Weinbrand

Weinbrände, oft Brandy genannt, werden rund um die Welt destilliert. Sie waren die ersten Schnäpse in der Geschichte der Destillation. Wie der Name schon sagt, wird dafür zuerst ein ganz gewöhnlicher, meist alkoholschwacher Wein gekeltert. Dieser wird dann destilliert, bevor er in Holzfässern reift. Die typischen Aromen von Vanille und Gewürz entstehen nämlich erst durch die Holzfasslagerung. Die



Nr. 11 Muscat Bleu Traubenbrand

Muscat Bleu ist eine besonders resistente Varietät aus der grossen Familie der Muskatellertrauben. Eindrücklich widerspiegelt sich in diesem Traubenbrand der ausgeprägte Charakter der aromatischen blauen Beeren mit ihrem typischen Muskatton.

2014, 50cl, 43%Vol.

Ausnahme von der Regel macht ein Weinbrand aus Südamerika. Der Pisco wird meist klar in Flaschen abgefüllt.

Cognac

Der bekannteste aller Weinbrände ist der Cognac, der nach der französischen Stadt Cognac in der Region Charente benannt ist. Gemäss der geschützten Herkunftsbezeichnung darf Cognac nur im dafür definierten Ursprungsgebiet hergestellt werden. Fast ausschliesslich wird die Traubensorte Ugni Blanc, ganz selten noch etwas Colombard und Folle Blanche angebaut. Da die leichten Weine aus der Charente früher die Verschiffung zu ihren Hauptabnehmern in England nicht unbeschadet überstanden, begann man sie zu destillieren. In den Jahrhunderten danach machten die Cognac-Brenner aus dieser Not eine Tugend.

Pinard, Bio seit 1969

Jean-Baptiste Pinard betreibt in fünfter Generation einen Betrieb in Foussignac mit 40 Hektar Land. Drei Viertel davon sind in der Anbauzone «Fin Bois» mit Reben bestockt. Grossvater Pinard hat den Betrieb schon 1969 auf Bio umgestellt. Sein Enkel kann deshalb noch heute Bio-XO-Jahrgänge 1979 und 1990 zum Verkosten anbieten. Ein Cognac, der einmal gross und gut herauskommen soll, muss aber schon in jungen Jahren überzeugen. Und weil er das bei Pinard tut, kann er bei der VS mit drei Jahren und bei der VSOP mit sechs Jahren Fassruhe auf das Abrunden mit Zucker verzichten.

Folle Blanche

Ein Rundgang in den alten, dunklen Cognac-Kellern von Pinard ist sehr spannend. Wenn



Hansjörg Moser und Luis Humbel auf Weiterbildungsreise bei Jean-Baptiste Pinard (von links) im Cognacgebiet.

Lanwehr Confiserie Manufaktur Illertissen, Schwäbisch Allgäu

Andreas Lanwehr führt in dritter Generation das geschichtsträchtige Unternehmen in Deutschland. Gegründet wurde es 1927 in Königsberg, dem heutigen Kaliningrad in Russland. Seit 2001 stellen sie Bio-Pralinen her, so wie den leckeren Trüffel mit Cognac von Pinard.
www.lanwehr.eu



Cognac VS Pinard

Der Cognac VS, von Jean-Baptiste Pinard aus biologischen Weinen eigener Produktion destilliert und während drei Jahren in Holzfässern gereift, fasziniert durch ein vielschichtiges Bouquet, das an kandierte Früchte und Karamell erinnert. Trotz seiner Jugend bietet er vollen Trinkgenuss.

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio



Cognac VSOP Pinard

Ein Cognac, welcher mit sehr fruchtigen Aromen aufwartet (Grapefruit, Bananen und Rosinen). Die Holzaromen sind schön eingebunden und heben all diese Aromen hervor. Der Gaumen hält, was die Nase verspricht. Vielschichtig, weich und doch elegant. Wunderbar!

70cl, 40%Vol.
Bio



Cognac XO 1990 Pinard

Ein mehr als 20-jähriges, biozertifiziertes Destillat ist eine echte Rarität. Es duftet nach Malz und Zwetschgen-Kompott. Kräftige Aromen von Rosinen gepaart mit einer angenehmen Süsse kommen hier zum Zug. Ein perfekt ausgewogener, ja sagen wir ruhig «bombastischer» Brand!

50cl, 40%Vol.
Bio



Cognac XO 1979 Pinard

Der wohl älteste Bio Cognac auf dem Markt! Zudem hat er denselben Jahrgang wie Jean-Baptiste Pinard, der die Brennerei bereits in der fünften Generation führt. In der Nase zeigt sich der XO 1979 gehaltvoll, mit Noten von Pflaumen, Honig und Gewürzen. Im Gaumen überrascht er mit einer bemerkenswerten Länge, schmeckt nach Holz, Karamell und kandierten Früchten. Ein aussergewöhnlicher Cognac!

50cl, 40%Vol.
Bio



Cognac XO Folle Blanche Pinard

Dieser raffinierte Cognac wartet mit einem breiten Spektrum von Aromen auf: Dörrfrüchte, Schokolade, exotische Früchte, Bananen, etwas Rum. Der Geschmack von gedörrten Pflaumen und Schokolade verlängert die Aromenliste. Der Abgang ist lang und samtig. Ein Cognac für besondere Gelegenheiten.

50cl, 43%Vol.
Bio



Cognac Folle Blanche Pinard

Der «Single Cask Cognac» wurde 1999 nur aus der Folle-Blanche-Traube destilliert und bis im Herbst 2007 fassgereift. 810 Flaschen à 50 cl ergab die Abfüllung. Dieser komplexe, aussergewöhnliche Cognac begeistert durch ein lang anhaltendes, dichtes Finale, gepaart mit Aromen von Getreide und Feigen.

1999, 50cl, 43%Vol.
Bio

der «Maître de chai» dann dem Besucher noch eine extravagante Fassprobe der selten angebauten Folle-Blanche-Traube unter die Nase hält, ist das Glück schon fast perfekt. Selbst hochprozentig aus dem Fass verkostet, hat dieser Cognac einen wunderbaren Schmelz. Auf speziellen Wunsch von Humbel werden nun die guten Jahrgänge sortenrein abgefüllt, weder gezuckert noch mit Karamell gefärbt.

Pineau des Charentes

Mischt man einem frischen, unvergorenen Traubensaft genügend Cognac bei, kann der süsse Saft nicht vergären. Man erhält eine Art süssen Portwein mit 17 Volumenprozent Alkohol: den Pineau des Charentes. Der Legende nach soll das Produkt durch die Unaufmerksamkeit eines Kellermeisters entstanden sein. Beim Umfüllen seines Cognacs hat er diesen fälschlicherweise in den Tank mit frischgepresstem Traubensaft gepumpt. Et voilà – fertig war der süffige Weinlikör!

Armagnac

Südlich des Cognac-Gebiets, in der Gascogne, wird ein anderer berühmter Weinbrand hergestellt: der Armagnac. Im Armagnac kommt oft die Sorte Folle Blanche zum Einsatz. Der Wein wird auf einer kleinen Kolonne im kontinuierlichen Verfahren ein Mal destilliert, im Gegensatz zur doppelten Hafendestillation des Cognacs. Armagnacs sind bekannt für ihre sehr alten Jahrgangsbrände. Beim Demeter-Armagnac Croix du Rey kann man immerhin schon auf das Jahr 2001 zurückgreifen.



Pineau des Charentes Pinard

Eine Mischung aus Cognac und Traubensaft mit 17 Volumenprozent Alkohol. Das Bouquet erinnert an Waldhonig und Melasse, der Geschmack an Sherry und Mandarine. Der süffige süss-saure Abgang erzeugt eine Frische und gibt Sommerlaune. Unbedingt kühl servieren!

75cl, 17%Vol.
Bio



Armagnac Croix du Rey VSOP

Der Croix du Rey stammt aus der AOC Bas-Armagnac. Der Demeter-zertifizierte Weinbrand wurde zu 100 Prozent aus der Rebsorte Baco destilliert. Dem Destillat wurde weder Zucker noch Karamell beigemischt. Jugendlich frisch und feinherb, würzig-pfeffrig im Abgang. Ideal zu Zigarren!

50cl, 42%Vol.
Bio, Demeter



Armagnac Croix du Rey XO 2001

Er hat ganze zehn Jahre im Fass gewartet, bis er sich in Flaschen abfüllen liess – und dies mit stolzen 46,5 Volumenprozent. Trotzdem kommt er sehr bekömmlich daher. Sein rundes Aroma erinnert an Trockenfrüchte, Orangenzesten, Rum und Kandiszucker, geschmacklich bietet er viel Stoff und Tiefe.

50cl, 46,5%Vol.
Bio, Demeter



Die Reise geht weiter zum Störbrenner von Croix du Rey, Monsieur Francis Paillaugue, im Armagnacgebiet.

Trester

Überall, wo Wein hergestellt wird, fällt auch Trester an. Der Trester ist das, was nach dem Pressen der Trauben zurückbleibt – also Fruchtfleisch, Häute und Kerne. Darin befinden sich Reste von Alkohol, die nur noch durch Destillation extrahiert werden können. Der daraus gewonnene Brand ist ein eher rustikaler Bauernschnaps. Weil der Saft nicht mitdestilliert wurde, fehlen ihm die filigranen Komponenten. Dafür ist er für den Ausbau in Eichenfässern bestens geeignet. Man kann ihm zur Abrundung auch etwas Zucker begeben. Sehr duftintensiv zeigen sich dagegen Brände aus den Treestern der Muscat- und Traminer-Traubensorten. Das Destillat würde man auf Deutsch Tresterbrand nennen. Verwirrend ist, dass in Regionen, wo keine Trauben, sondern Äpfel- und Birnbäume wachsen, der Begriff Trester für einen Obstler verwendet wird.

Bekannte Tresterschnäpse sind der Marc in Frankreich, die Grappa in Italien, der Orujo in Spanien und der Bagaceira in Portugal.

Il Ribelle

Der Trester von Humbel, aus heimischen Blauburgunder- und Riesling-Silvaner-Trauben hergestellt, war bis 1999 eine Grappa. Kaum waren die 98er-Trester nach gültigem Recht destilliert, traten im Juli 1999 die bilateralen Verträge mit der EU in Kraft. Wieso die Lager nicht nach altem Recht verkauft und somit nach wenigen Monaten nicht mehr Grappa genannt werden durften, ist schlicht nicht nachvollziehbar. Humbel sass auf grossen Mengen und musste einen neuen Namen suchen. Doch einen brauchbaren deutschen Begriff gab es nicht. Die Investition in ein Italienisch-Wörterbuch half. Acquavite di

Vinaccia del Grappolo – «Brand aus Trester von der Traube» – hiess das Produkt nun. Aber ein eifriger, der italienischen Sprache nicht mächtiger Beamter wollte dies nicht tolerieren und machte Humbel den Prozess. Das Gericht konnte allerdings nur bestätigen und amtlich kundtun, dass die Sachbezeichnung rechtens sei. Einzig das Etikett fanden sie nicht schön – und wir eigentlich auch nicht. Darum gab es ein neues und «Il Ribelle» als Markennamen dazu.

Marc Heida von Chanton

Eine besondere Spezialität ist der Marc aus dem Trester der Heida-Traube. Sie gehört zur Familie der Traminer-Rebe und reift in Visperterminen VS, dem höchstgelegenen Rebberg in den Alpen. Wenn der Trester dann noch von der Winzerfamilie Chanton in Visp stammt, welche die einheimische Walliser Traubensorte pflegt und fördert, kann daraus nur ein wunderschöner Heida-Marc entstehen. Er wird bei Humbel sorgfältig destilliert und erst nach etwa zwei bis drei Jahren abgefüllt, ohne mit Zucker abgerundet zu werden. Auch ohne dieses Hilfsmittel zeigt er sich von erster Güte, sodass er den Vergleich mit seinen italienischen Kollegen nicht scheuen muss.

Grappa Menicocci

Wenn man von Visp im Wallis über den Simplon fährt, wird der Marc zur Grappa. Norditalien, besonders Veneto und Piemont, sind Hochburgen dieses Trester-Destillats. Wir fahren vorerst weiter gegen Süden und halten rund fünfzig Kilometer vor Rom im Ort Fabrica di Roma. Dort sind Claudio Menicocci und die neue Padrona, seine Tochter Cristina, zu Hause. Auf ihrem Hof laufen Katzen, Hunde, Schafe und Kühe autonom durch das Grundstück mit Haselnusssträuchern, Olivenbäumen und Reben sowie durch das Wäldchen. Nur der



Grappolo Il Ribelle Acquavite di Vinaccia

Das ist unser Pendant zur italienischen Grappa: Gebrannt wird er aus besten Blauburgunder- und Riesling-Silvaner-Traubentrestern aus der Region. Mit charakteristischem, blumig-wachsigem Tresterduft sowie überraschender Finessen- und Aromendichte im Mund.

100cl, 40%Vol.



Marc Heida Chanton Weine, Visp

Tresterbrand aus Heida-Trauben ist ein Unikum. Die Reben des raren Walliser Weissweins wachsen teilweise auf über 1000 m ü. M. Entsprechend aromatisch und feinfruchtig zeigen sich Wein wie Marc.

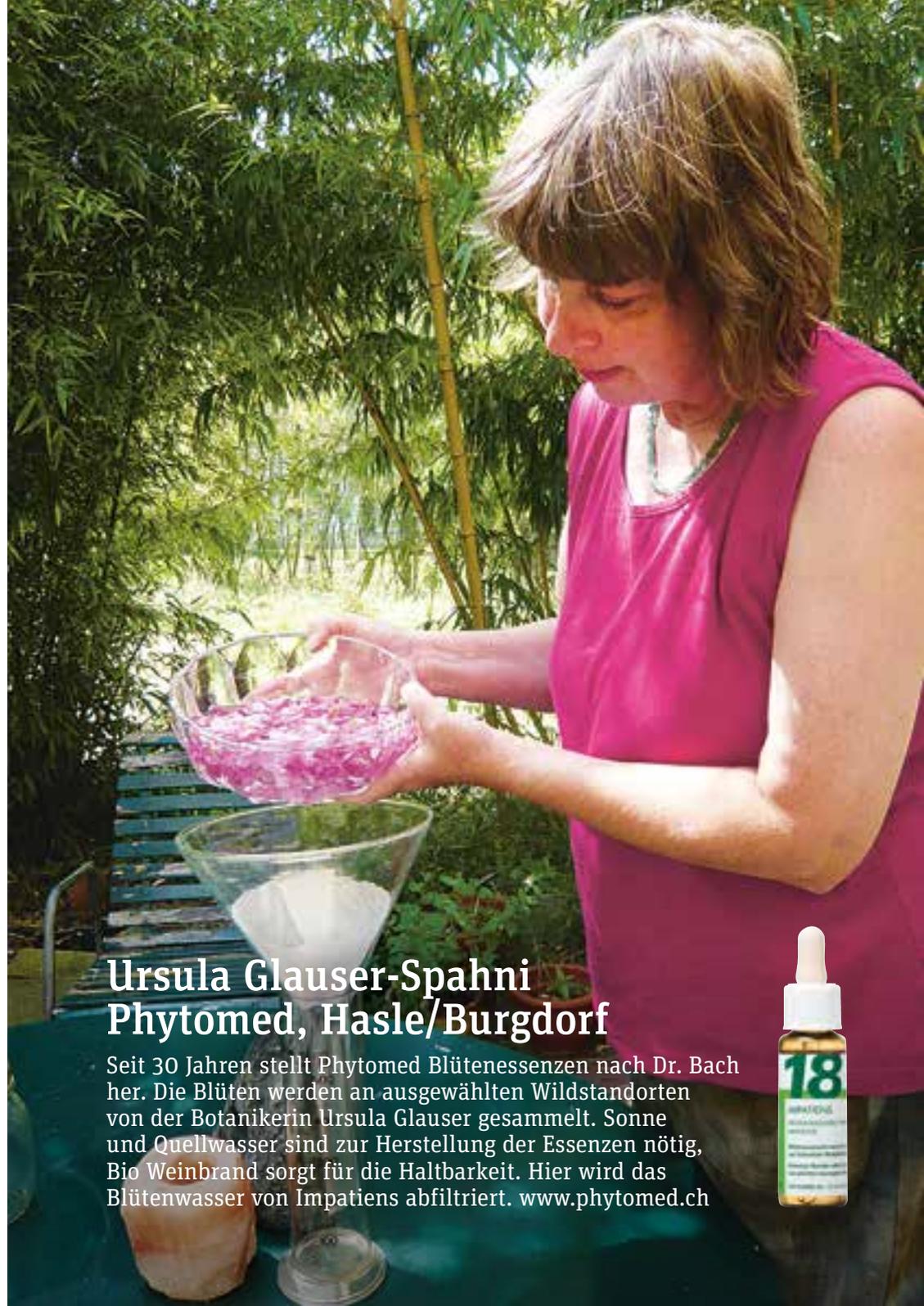
2011, 35cl, 43%Vol.



Grappa Bianca Menicocci

Eine gute Grappa ist ein unspektakuläres Destillat: Sie riecht und schmeckt nach frischem Trester und Hefe. Die milde, harmonische Grappa von Menicocci bietet all das. Mineralische, kernige Aromen geben den letzten Schliff.

50cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio-Knospe



Ursula Glauser-Spahni Phytomed, Hasle/Burgdorf

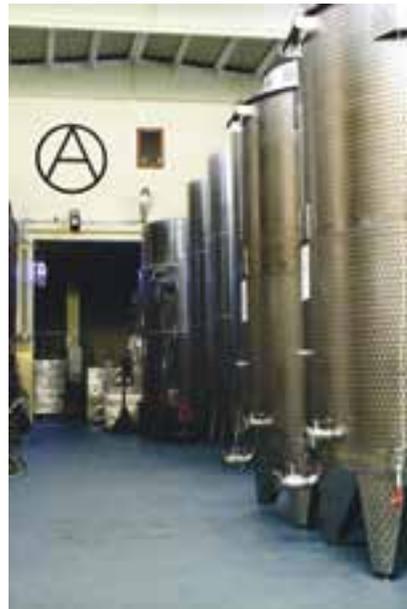
Seit 30 Jahren stellt Phytomed Blütenessenzen nach Dr. Bach her. Die Blüten werden an ausgewählten Wildstandorten von der Botanikerin Ursula Glauser gesammelt. Sonne und Quellwasser sind zur Herstellung der Essenzen nötig, Bio Weinbrand sorgt für die Haltbarkeit. Hier wird das Blütenwasser von Impatiens abfiltriert. www.phytomed.ch



Zugang zu den historischen Katakomben ist durch einen Zaun verwehrt. Die Rebflächen sind mit rund einem Drittel Trebbiano bestockt. Bei den roten Sorten dominiert die Sangiovese-Traube vor dem Montepulciano und dem Merlot.

Eine Demeter-Horn-Geschichte

Vor fünfzehn Jahren haben wir Claudio Menicocci gebeten, für uns Grappa zu destillieren. Er war von Demeter und Bio Suisse zertifiziert und wurde uns wärmstens empfohlen. Noch heute ist der Hof Bio-Suisse-zertifiziert, auf Demeter verzichten die Menicocci in Zukunft. Bezeichnenderweise ging es dabei um Hörner, allerdings nicht um die auf den Köpfen seiner lebenden Kühe, sondern um jene der verstorbenen und die Demeter-Hornpräparate. Wer seinen Tieren solch friedliche Autonomie gewährt, lässt sich schwer in zu enge Normen pressen. Wir verkaufen die Menicocci-Grappas immer noch mindestens so gerne wie vor fünfzehn Jahren. Und ja, wären alle Italiener im Umgang mit Papieren und Dokumenten so seriös und zuverlässig wie Claudio, Italien würde es einiges besser gehen.



Weinkeller der Menicocci und ihre Kühe mit prächtigen Hörnern.



Grappa Oro Menicocci

Basis der Grappa Oro sind die Trester aus Menicocci Rebärten. Vier Sorten werden destilliert und die klare Grappa wird von Humbel in Stetten im Fass weiter ausgebaut. Grappa Oro schmeckt nach Hefe und Trester. Weizen- und Haferaromen vollenden das Werk.

50cl, 40%Vol.
Bio-Knospe, Demeter



Brennmeister Franco Rovero hat allen Grund, zufrieden an seiner Grappa zu riechen.

Drei Piemonteser

Wir fahren zurück ins Piemont. Von dort kommen die ersten Flaschen der «Autori della Grappa». In dieser Serie stellen wir herausragende Destillate vor, die eigens für uns hergestellt werden. Ausgefallene Rebsorten, diverse Winzer und Brenner sowie verschiedene Fassausbauarten sollen die Kollektion ergänzen. Den Anfang machen drei reinsortige Grappas des Rovero-Clans. Die Fratelli Rovero, Franco, Claudio und Michelino mit Figlio Enrico, sind nicht nur exzellente Winzer, sondern auch leidenschaftliche Grappa-Brenner. Der Hof der Roveros in Asti im Piemont ist schon fast ein kleines Dorf. Um eine kleine Piazza gruppieren sich eine Kapelle, die Wohnhäuser der Familienmitglieder, der Lagerkeller, ein Gästehaus und die Brennerei. Hier destillieren sie die Grappa Nebbiolo aus frischem Trester des bekannten Barolo-Winzers Erbaluna, den Moscato von Mario Torelli sowie ihren eigenen, im Holzfass ausgebauten Barbera.



Autori della Grappa Moscato Torelli/Rovero

Würzig-hefig mit feifruchtigen Muskattrester-Noten in der Nase. Beim ersten Schluck finden sich Aromen von Feigen und Rosinen mit würzigen Komponenten. Die angenehme und runde Süsse bietet sich an, sofort einen zweiten Schluck zu nehmen. Das macht Spass!

50cl, 41%Vol.
Bio



Autori della Grappa Nebbiolo Erbaluna/Rovero

In der Nase finden sich überraschende Aromen von Harz und Weizen. Diese Grappa besticht durch ihre rassig-prickelnden Aromen von Pfeffer und Chili. Der lange und wärmende Abgang erzeugt ein Wohlbefinden. Eine Grappa der anderen Art.

50cl, 41%Vol.
Bio



Autori della Grappa Barbera Affinata Rovero/Rovero

Intensiver Duft nach Vanille, Karamell und Dörraprikosen, welcher auch im Gaumen, mit einem Hauch von Honig, wieder vollmundig zum Zuge kommt. Das gut eingebundene Holz und die lange, komplexe Süsse überzeugen. Das ideale Geschenk für Kenner.

50cl, 41%Vol.
Bio

Aguardiente latinoamericano

Mittel- und Südamerika ist die Heimat der Rums. Er ist weltweit die am meisten hergestellte Spirituose. Besonders in Kuba besitzt er eine unangefochtene Spitzenstellung und die Zuckerrohrfelder erstrecken sich übers ganze Land, so weit das Auge reicht.





Zuckerrohrpresse bei der Agroecológica Marumbi in Morretes, Brasilien.

Zuckerrohr

«Fünfzehn Mann auf des toten Manns Kiste, jo-ho-ho und 'ne Pulle voll Rum ...» So lange «Die Schatzinsel» von Robert Louis Stevenson zu den beliebtesten Kinderbüchern gehört, ist der Rum wohl jenes Destillat, das wir als Erstes kennenlernen. Überhaupt: Eine Piratengeschichte ohne ein Fässchen Rum ist nicht denkbar. Lateinamerika ohne Rum ist nicht denkbar.

Der Rohstoff

Die Zuckerrohrpflanze war in Südamerika allerdings nicht heimisch. Erst Kolumbus brachte sie im Jahr 1493 auf seiner zweiten Amerikareise dorthin. 1650 wurde erstmals ein Zuckerrohrdestillat urkundlich als «Rumbullion» (englisch: «grosser Tumult») erwähnt. Daraus leitet sich der heutige Name Rum ab. Heute gehört die Zuckerrohrpflanze zur Karibik und zu Südamerika wie der Kirsch-

baum zur Schweiz. Zuckerrohr zählt zur Familie der Schilfpflanzen, wächst mehrjährig, erreicht dabei eine Höhe von durchschnittlich rund drei Metern und wird auf Feldern kultiviert. Es dient zur Gewinnung von Zucker, zur Viehfütterung – und eben zur Herstellung von Rum. Heute wird in allen tropischen Ländern, in denen Zuckerrohr wächst, auch Rum produziert. Rum ist der Oberbegriff für alles, was aus Zuckerrohr destilliert wird.

Rhum agricole

Beim Rum werden zwei Haupttypen unterschieden. Bei der ersten Variante wird der Saft des Zuckerrohrs vergoren und destilliert. Mit einem grossen Messer werden die Stängel bodennah abgeschnitten und die obersten unreifen, noch grünen Schilfblätter abgetrennt. Die Ernte wird in einer Walzenpresse

zerquetscht: Der Zuckerrohrsaft fliesst in den Kessel, während die ausgepressten Stängel ausgeworfen werden. Wer Durst hat, trinkt ein Glas des frischen Safts. Der Saft mit einem potenziellen Alkoholgehalt von etwa acht Volumenprozent wird während rund zwei Tagen vergoren und danach destilliert. Daraus entsteht meist ein aromatischer Rum, der bei gekonnter Herstellung von feinen und blumigen Aromen geprägt ist. In den französischen Überseeregionen wird fast ausschliesslich dieser Typ unter dem Namen Rhum agricole hergestellt. Es gibt ihn in weissen und in fassgelagerten Qualitäten.

Cachaça Iguazu, der fair gehandelte

Dasselbe Herstellungsverfahren wird auch in Brasilien angewandt, diese Destillate werden aber Cachaça (sprich Gaschassa) genannt. Viele Cachaças werden nur einmal destilliert und gehen in Brasilien meist schwarz unter der Hand weg. Der Cachaça Iguazu wird in Morretes von Agroecológica Marumbi destilliert und trägt das Fair-Trade-Label von Ecocert. Dank des einwandfreien Zuckerrohrsafts und der doppelten Destillation ist der Iguazu ein wohlriechender und milder Cachaça, ideal für den brasilianischen Nationalcocktail Caipirinha. Seine wahre Grösse zeigt er jedoch pur genossen.

Melasse-Rum

Der zweite Rum-Typus entsteht aus Melasse und wird in weitaus grösseren Mengen hergestellt. Die Melasse ist sozusagen das Abfallprodukt bei der Herstellung von Kristallzucker. Diese Rums werden auf grossen Destillierkolonnen hergestellt, sind geschmacklich eher neutral und somit gut geeignet für Drinks und für die Fabrikation von Süssigkeiten. Die meisten Melasse-Rums stammen aus den früheren spanischen und englischen Kolonien. Die



Cachaça Iguazu

Aus frisch vergorenem Zuckerrohrsaft doppelt gebrannt in der Kleinbrennerei Agroecológica Marumbi in Morretes, Brasilien. Ausgesprochen feine und klare Aromen von frischem Gras und dezenter Himbeere. Der ideale Cachaça für einen Caipirinha, aber auch ausgezeichnet für den puren Genuss.

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio, Fair Trade



Rum César

Basis ist der Cachaça aus Brasilien, ein Schnaps aus Zuckerrohr, der in zwei Durchgängen gebrannt wird. Anschliessend reift der Brand in Eichenholzfässern, was ihn zusätzlich mit bräunlicher Farbe und warmem, fülligem Geschmack anreichert. In Nase und Gaumen finden sich Aromen von gebranntem Zucker.

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio, Fair Trade



Ron Guajira Blanco

Guajira ist der Ausdruck für die Bäuerin aus Kuba und kommt in vielen Gedichten und Liedern vor. Poetisch inspiriert von den kubanischen Bäuerinnen und Bauern ist dieser qualitativ hochstehende Ron Guajira aus biologischer Melasse. Ein sauber gebrannter Rum mit süsslichem, nussigem Geschmack.

70cl, 40%Vol.
Bio



Josef Zotter Riegersburg, Steiermark

Der österreichische Chocolatier trägt die Füllschicht seiner berühmten handgeschöpften Schokoladen auf, die er in reiner Bio- und Fair-Trade-Qualität in seiner Bean-to-Bar-Manufaktur in der Steiermark herstellt. Die Walnuss-Marzipan, eine von 365 Sorten, hat einen guten Schuss Bio Fair Trade Rum von Humbel in der Füllung. www.zotter.at



Herbst 2010: Im Beisein des damaligen kubanischen Botschafters Isaac Torres Barrios (Mitte) und des Gemeindeammanns von Stetten Kurt Diem (links von ihm) degustiert, für gut befunden und auf Guajira getauft.

bekanntesten aus Kuba mit einem klaren, sauberen Rum, gut geeignet für Cocktails, sowie der jamaikanische, hochstrige Rum, der besonders in der Verarbeitung gefragt ist.

Ron Guajira

Humbel suchte schon seit Jahren nach einem Rum aus Kuba, denn dieser Rum gilt als bester schlechthin. Weil es noch keinen biologisch gebrannten Rum gab, besuchten wir 2010 die Insel, um vorerst die Melasse aus Kuba zu besorgen und diese dann selbst zu brennen. Allein schon die Adresse der Zuckerrohrfabrik Cai Baliño, 300 Kilometer westlich von Havanna, klingt wie die Melodie eines Salsaliedes: Santo Domingo, Villa Clara, Cuba.

Die Bio-Pioniere

Während der kubanischen Zuckerkrise vor zehn Jahren, als mehr als die Hälfte aller Zuckerrohrfabriken geschlossen werden musste, hätte eigentlich auch Cai Baliño die Arbeit einstellen sollen. Als eher kleine Plantage mit 5500 Hektar Gesamtfläche und einer Produktion von 4000 Tonnen Zucker sahen die Verantwortlichen für den Betrieb keine Überlebenschancen. Als Gegenstrategie

entschied man sich, die Produktion auf Bio-Produkte umzustellen. Cai Baliño gehört heute zu den innovativsten landwirtschaftlichen Betrieben auf Kuba. So hat man sich etwa dank den Bio-Suisse-Richtlinien in den letzten Jahren von der Zucker-Monokultur wegentwickelt und baut heute auch gutes Bio-Gemüse sowie Bio-Früchte an.

Aquí llegó el Ron Guajira

Der Handel zwischen Kuba und der Schweiz kam zustande und der erste Container voll Melasse wurde geliefert. Die klebrige, süsse und pechschwarze Masse wurde nach allen Regeln der Kunst zu Rum destilliert. Und wie in Kuba üblich, wird er noch über Kohle filtriert. Im Herbst 2010 wurde der Bio-Rum, in Anwesenheit des damaligen Botschafters von Kuba auf den Namen Ron Guajira getauft. Guajira ist der Ausdruck für die Bäuerin aus Kuba. Er kommt in vielen Gedichten und Liedern vor, unter anderem auch im berühmten Lied «Guajira Guantanamo» von José Fernández Díaz.



Ron Guajira Añejo

Die Melasse für den Ron Guajira stammt von den biologisch bewirtschafteten Zuckerrohrfeldern von Cai Baliño auf Kuba. Mindestens ein Jahr im Eichenholzfass ausgebaut. Das gut eingebundene Holz verleiht dem Destillat schöne Vanillearomen. Pur oder zum Mixen, ein Rum, wie ihn der Kubaner gerne trinkt.

70cl, 40%Vol.
Bio



Die Schöpfer der M&P Cask Adventures: Pascal Kählin und Marc Rohner im Humbel-Schnapskeller.

M&P Cask Adventures

Im Jahr 2013 starteten Pascal Kählin, Humbels Rum-Attaché, und Master Blender Marc Rohner ihr Fass-Abenteuer-Projekt. Die Idee: verschiedene Brände durch Lagerung in unterschiedlichen Fässern mit speziellen Aromen auszustatten und in ihren Feinheiten auszubauen. Immer wieder stiegen sie gemeinsam in die Schnaps-Katakomben, um den Rum zu degustieren. Sie leerten Fässer und füllten neue. Mit gelegentlichen Fassmustern machten sie «gwundrig», um gleich wieder zu betonen, dass man sich noch etwas gedulden müsse.

Als sie dann bei Tageslicht und einem Bier gespannt über Etikettengestaltung sprachen, war klar, dass es nicht mehr lange gehen würde. Seit Sommer 2015 ist alles gut, sehr gut sogar: M&P Cask Adventures N° 1, N° 2 und N° 3 sind da (und N° 1 schon wieder ausverkauft). Im Keller lagert noch mehr und wir freuen uns auf die Schnäpse, die da noch kommen werden.

Agaven

Agavendestillate

Mit der Zunge die Hand benetzen, Salz drauf, den Tequila auf ex! Und dann der Biss in die Zitrone. Das ist das klassische Image des Tequilas. Die Heimat der Agavendestillate ist



Rum M&P Cask Adventures N° 2

Die Basis ist ein Ron Guajira, der ein halbes Jahr in einem stark getoasteten Whisky-Barrel lagerte. Die N° 2 bekam ihren Abschluss in einem Gravensteiner-Apfelholz-Quarter-Cask mit einem Fassungsvermögen von 50 Litern. Er besticht in der Nase durch eine fruchtige, holzige Getreidenote. Im Gaumen finden sich Aromen wie Rosinen, Honig, Karamell und Feigen, die den komplexen Körper dieses Rums abrunden.

70cl, 50%Vol.
Bio

Cachaça M&P Cask Adventures N° 3

Die Basis des 3. Fass-Abenteuers ist der Cachaça Iguaçú. 2 Jahre und 4 Monate ruhte er in einem weitgereisten Fass. Als Bourbonfass kam dieses in die Karibik zur Destillerie Reimonenq auf Guadeloupe. Exzellente Rums reifen in ihm. Gefüllt mit einem solchen einzigartigen Destillat verschiffte man es nach Zürich für eine Sonderabfüllung von J. B. Labat. Auf die letzte und bescheidenste Reise ging es in den Aargau, zu Humbel. Und so kosmopolitisch ist nun die N° 3: Karamell-, Holz- und Tabaknoten in der Nase, Rosinen, Kaffee, Feigen und Schokolade im Gaumen und alles schön rund mit langem Abgang.

70cl, 48%Vol.
Bio



Andreas Helftewes Kiebitzhof Bäckerei, Gütersloh

Vor Weihnachten produziert der Bäcker Geselle die feinen Dinkelstollen mit in Humbels Bio Rum eingelegten Rosinen. Sie werden nach traditionellem Rezept aus hochwertigen Bio-Zutaten gebacken und von Hand geknetet. Die Kiebitzhof Bäckerei vom Wertkreis Gütersloh beschäftigt in Produktion und Verpackung insgesamt 45 Mitarbeiter mit und ohne Behinderung. www.kiebitzhof.de



Mexiko. Mescal ist der Begriff der Ureinwohner Mexikos für das Agavenherz. Und aus diesen Agavenherzen wird schon seit 3000 Jahren der Vino Mescal hergestellt. Der süsse Saft, der beim Ausschneiden aus dem Agavenherz austritt, vergärt relativ schnell, wenn man ihn nicht sofort frisch trinkt.

Mescal

In ganz Mexiko gibt es aus der Gattung der Sukkulente rund 30 Agavenarten, die für die Destillation interessant sind. Sie wachsen während 8 bis 15 Jahren und werden dann bei der Ernte von ihren scharfen und stacheligen Blättern getrennt. Das so freigelegte Agavenherz wiegt je nach Sorte und Standort 50 bis 80 Kilo. Es muss in einem Ofen während rund zwei Tagen bei etwa 60 Grad gegart werden, damit sich die vorhandene Stärke in Zucker umwandelt. Danach wird der Saft ausgepresst und in ein bis zwei Wochen vergoren. Das daraus gewonnene Destillat heisst Mescal und ist Mexikos Nationalgetränk.

Tequila

In der Provinz Jalisco, rund um das Kleinstädtchen Tequila, 500 Kilometer nordwestlich von Mexico City, befindet sich die Heimat des gleichnamigen Schnapses. Tequila ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung für einen in diesem Gebiet ausschliesslich aus der blauen Agave hergestellten Mescal. Die meisten in Europa bekannten Tequilas sind «mixto». Das heisst, sie werden mit günstigerem Alkohol verschnitten. Die besseren, teureren Tequilas werden rein auf den Markt gebracht, mit der Kennzeichnung «100 Prozent blaue Agave».

Ein gut ausgeruhter Freund

The Idea Company in Santa Maria Tequepexpan, unweit südlich der Provinz- und Tequila-Hauptstadt Guadalajara, ist die



Tequila Don Alvaro Blanco

Grasig-frische Aromen, etwas Kümmel und viel dunkle Schokolade in der Nase machen diesen Brand so richtig interessant. Im Gaumen entdeckt man exotische Gewürze wie rote Pfefferkörner und etwas Getreide. Ein langer Abgang, mit einer würzig-rassigen Herbe.

70cl, 40%Vol.
Bio



Tequila Buen Amigo Reposado

Dieser Brand wartet in der Nase mit Aromen von Disteln, Heu und Alpenblumen auf. Im Gaumen bietet er dem Geniesser ein breites, würziges Spektrum. Kardamom, Süssholz, Ingwer und getrockneter Koriander runden das Ganze ab. Der reinste Gewürzkasten!

70cl, 40%Vol.
Bio



Felder der blauen Agave in Mexiko.

führende Herstellerin von Bio-Produkten aus der blauen Agave Tequilana Weber. Neben Tequilas werden auch Bio-Agaven-Sirupe und Inulin hergestellt. Der Don Alvaro wird auf einer chromstählernen Destillieranlage zu 100 Prozent aus der blauen Agave hergestellt und gleich in Flaschen abgefüllt. Er eignet sich bestens zum Mixen. Der Reposado Buen Amigo darf hingegen für mindestens drei Jahre in 200 Liter grossen Weisseichen-Holzfässern ruhen. Abgefüllt wird er dann in Glasflaschen, die einem Agavenblatt nachempfunden sind: In der Auswahl der Flaschenformen sind die Mexikaner Weltmeister.

Das süsse Leben

Er heisst Dulce Vida – Sie liegen aber falsch, wenn Sie einen Tequila erwarten, der leicht süsslich ist wie die Vieille Prune. Für die Mexikaner bedeutet «süßes Leben» 50 Volumenprozent – und dies ohne Zucker im Tequila. Ist der Schnaps aus Mexiko dafür extrem scharf? Auch dies trifft nicht zu, er ist einfach kraftvoll. Der Bio-Tequila aus 100 Prozent reiner Agave hat Humbel überzeugt. Gefallen hat uns auch das Flaschendesign – ansonsten ein klarer Minuspunkt bei vielen mexikanischen Tequila-Brennereien. Der Dulce Vida wird in San Ignacio Cerro Gordo im mexikanischen Bundesstaat Jalisco hergestellt. Das Dorf liegt in den Highlands des Tequila-Gebiets, rund 100 Kilometer von der Grossstadt Guadalajara entfernt. Der Blanco wird nach einer kurzen Ruhepause in Flaschen gefüllt, der Añejo kommt noch für 24 Monate in amerikanische Bourbon-Fässer.



Tequila Dulce Vida Blanco

Rauchige Aromen springen im ersten Ansatz in die Nase. Zarte und blumige Aromen entwickeln sich im zweiten Ansatz mit einer jodigen, fast harzigen Note, welche Erinnerungen ans Meer aufkommen lassen. Pfeffrige und angenehm scharfe Aromen von Chili prägen diesen eigenwilligen, aber gefälligen Brand.

70cl, 50%Vol.
Bio

Tequila Dulce Vida Añejo

Dieser Vertreter brilliert mit seinen «Whisky-Aromen» von Getreide und Malz und könnte blind verkostet auch als Whisky durchgehen. Nach dem ersten Schluck entwickeln sich Aromen von Hafer und Weizen, auch etwas Kümmel. Die dezente Herbe, gepaart mit würzigen Komponenten, verführt zu einem weiteren Schluck.

70cl, 50%Vol.
Bio

A large, leafy tree stands in the foreground of a lush green valley. In the background, a hillside is covered in dense forest, and a small white building with a red roof and a bell tower is visible on the slope. The sky is bright and slightly overcast.

Starkes aus Stärke

Noch bis 1999 war die Destillation stärkehaltiger Rohstoffe wie Getreide und Kartoffeln in der Schweiz per Bundesverfassung verboten. Seither haben sich in der neuen Marktnische interessante Destillate entwickelt. Selbst Bergeller Kastanien werden heute zu Schnaps destilliert.



So werden in Castasegna die Schalen von den Kastanien gebrochen.

Whisky, Wodka & Co, also Destillate, die meist aus Getreide, ganz selten aus Kartoffeln hergestellt werden, sind nach dem Rum die zweithäufigsten Spirituosen weltweit. Auch in der Schweiz muss diese Art von Schnäpsen eine grosse, wenn auch unrühmliche Rolle gespielt haben. Anders ist nicht zu erklären, dass deren Herstellung bis ins Jahr 1999 durch einen entsprechenden Artikel in der Schweizer Bundesverfassung verboten war. Die Herstellungskosten für Getreide- und Kartoffelbrände waren schon immer ausgesprochen tief. Kein Wunder, erlagen am Ende des 19. Jahrhunderts viele Schweizer Bauern und Arbeiter der Versuchung, das weitverbreitete wirtschaftliche Elend mit Selbstgebranntem wegzutrinken. Dies führte dazu, dass der Bund das Brennen von Grundnahrungsmitteln gänzlich verbieten liess. Seit der Liberalisierung im Jahr 1999 darf nun auch in der Schweiz wieder so gut wie alles zu Schnaps verarbeitet werden.

Und die Brenner nutzen diese neue Freiheit. Zwar ist und bleibt Hummel die leidenschaftliche und innovative Kirsch- und Obstbrennerei in der Schweiz. Trotzdem sind wir auch offen für andere Ideen – und andere Brände.

Kastanien

Auf einer besonders innovativen Philosophie basieren die Kastanienbrände, die Hummel in Zusammenarbeit mit dem Projekt schnaps.ch von Neumarktwirt René Zimmermann und Weinjournalist Stefan Keller realisiert. Kastanien wachsen zwar wie Früchte auf Bäumen, weil sie aber keinen Zucker, sondern Stärke enthalten, kann man sie wie Getreide verarbeiten. So hat sie die Bevölkerung der Südalpentäler auch verwendet: Aus Kastanienmehl wurden Brot und Pasta hergestellt.

Das Erbe von Peter Dürr

Nach der Liberalisierung des Schweizer Spirituosenmarktes im Jahr 1999 hat der leider viel zu früh verstorbene Schnapsforscher Peter Dürr an der Forschungsanstalt in Wädenswil ZH mit Kastanien experimentiert – er verwendete frisches, tiefgefrorenes, geröstetes oder gekochtes Rohmaterial. Die Weiterentwicklung mit rauchgedörrten Kastanien sowie der Ausbau des daraus gewonnenen Destillats in Holzfässern in der Humbel Spezialitätenbrennerei führten schliesslich im Jahr 2000 zum erhofften Resultat. Peter Dürr legte mit seiner Forschungs- und Versuchsarbeit den Grundstein für ein neues, exklusives Destillat.

McAlpine

Kastanien aus drei verschiedenen Tälern – dem Val Bregaglia, Chiavenna und dem Varrone – werden nach traditioneller Art rauchgetrocknet und separat destilliert. Danach werden diese Spezialitäten in Kastanien- oder Eichenholzfässern ausgebaut. Im Herbst 2007 konnte der erste dieser Kastanienbrände lanciert werden, ein Blend verschiedener Lagen und Jahrgänge. Ein Hauch von Rauch im Glas erinnert tatsächlich an einen Whisky. Freilich an keinen aus Schottland, sondern vielmehr an einen Alpenwhisky. Weitere Kastanienbrände sind unter www.schnaps.ch erhältlich.



McAlpine schnaps.ch

McAlpine, der Swiss Single Chestnut, ist ein Blend verschiedener fassgereifter Kastanienbrände. Die Nase erinnert an eine Mischung von feinem Cognac und Whisky. Im Antrunk kräftig, zeigt sich im Mittelteil und Finale ein geschmeidiges, gehaltvolles unverkennbares Destillat von eindrucksvoller Konsistenz.

70cl, 43%Vol.

Getreide

Ein anderes schönes Projekt wurde mit der Brauerei Unser Bier realisiert, einer noch im letzten Jahrtausend gegründeten Kleinbrauerei in Grossbasel. Treibende Kraft hinter dem Unternehmen ist der Kommunikationsberater Istvan Akos. Über 9000 Bierfreunde sind als Aktionäre mit Unser Bier eng verbunden.



Roger Frey Chocolatier Brändli, Basel

Der Confiseur giesst den Our Beer Whisky unter ständigem Rühren in die Ganache. Brändli stellt schon seit 1935 Pralines und Truffes her und scheut sich nicht, zusammen mit der viel jüngeren Brauerei Unser Bier eine Our-Bier-Whiskyschokolade zu kreieren. Eine feine Sache! www.braendli-basel.ch



Our Beer Whisky

Anlässlich eines Whisky-Seminars im Jahr 2000 in Zusammenarbeit mit der Wein- und Spirituosenhandlung Paul Ullrich wurde im Braukessel nicht einfach Malz, sondern ein Rauchmalz ohne Hopfen gebraut. Ein paar Tage später kam die Whiskywürze zum Destillieren nach Stetten. Seither wird im Rahmen dieses wiederkehrenden Seminars jährlich ein neuer Our Beer Single Malt Whisky gebrannt, der während 36 Monaten in verschiedenen Holzfässern reift – die letzten sechs Monate in gebrauchten Tokaj-Süsswein-Fässern aus Ungarn. Nun sind auch die ersten Jahrgänge mit Bio-Suisse-Zertifizierung im Verkauf.

Wodka Wodotschka

Das Rohmaterial für Whisky und Wodka ist meist dasselbe. Der Malt Whisky wird auf einfachen Brennblasen zwei Mal auf etwa 70 bis 80 Volumenprozent Alkohol destilliert und erlangt einen Grossteil seines Geschmacksspektrums durch die Holzfasslagerung. Der Wodka hingegen wird auf grossen Destillierkolben kontinuierlich auf 96 Volumenprozent Alkohol destilliert. Danach reift er aber nicht im Holzfass. Die Produzenten versuchen vielmehr, mit speziellen Filterverfahren eine möglichst saubere und neutrale Spirituose herzustellen. Wodka Wodotschka zeichnet sich durch einen leicht süsslichen, frischen Duft aus und ist mild im Gaumen. Genauso wie es der Russe am liebsten hat.



Our Beer Single Malt Whisky Brauerei Unser Bier, Basel

Der Our Beer Whisky, ein während mehrerer Jahre fassgereiftes Destillat, stammt aus eigens hergestellter Whiskywürze. Das rauchige, gehaltvolle und ausgewogene Destillat mit dezenter Getreidearomatik überzeugt durch Fülle und Finesse. Raffiniert der Toffee-Geschmack im Abgang.

2012, 70cl, 43%Vol.
Bio-Knospe



Wodka Wodotschka

Dieser Wodka ist der Inbegriff des klaren, reinen und sauberen Wodkas. Dass dafür biologisch angebaute Weizen verwendet wird, ist das Tüpfelchen auf dem i. Er eignet sich vorzüglich für Drinks. Was will man mehr von einem guten Wodka!

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio



Geistiges, Aperitifs und Liköre

Diese Spirituosenkategorien bieten in der Herstellung viel Freiraum für Ideen und Kreativität. Kein Wunder, hat diese atemberaubende Aussicht vom Clouds, dem Restaurant im höchsten Gebäude Zürichs, zur Kreation des preisgekrönten Clouds Gin geführt.



Die Habsburg: Inspirationsquelle für den Gin White Socks und Stammsitz der Habsburger.

Ein weites Feld

Diesem Thema eine Struktur zu geben, es nach Tradition, Herstellungsverfahren und Herkunft zu ordnen, ist unmöglich! Was bei guten Bränden verpönt, sogar verboten oder stark beschränkt ist, ist bei Geisten, Likören und Bittern erwünscht oder vorgeschrieben: Mazeration, Aromatisieren, Auszüge, Zuckering, Färben und vieles mehr – bis hin zur Beigabe von Goldplättchen (Danziger Goldwasser). Alles ist erlaubt, sofern Verfahren und Zugaben im weitesten Sinne lebensmittel-tauglich sind.

Chrüter, ein Kräuterelixier

Wenn Rohstoffe keinen Zucker haben, kann man sie nicht vergären und auch keinen Alkohol daraus destillieren. Will man dennoch die Aromen und Inhaltsstoffe aus Gewürzen oder Kräutern gewinnen, legt man diese in

ein Destillat ein (oft in Neutralalkohol aus Getreide oder Melasse). Nach ein paar Tagen oder Wochen wird abgeseiht oder nochmals destilliert. So macht es Humbel beim Bure Chrüter. Man nennt diese Technik Mazeration, deren Ursprung geht aufs Mittelalter zurück. Schnaps war unter dem Namen Aqua vitae (Lebenswasser) bekannt und galt als Wundermittel der Medizin. Heilkräuter wurden in Schnaps eingelegt und so konzentriert und konserviert.

Beerengeiste

Der Gesetzgeber lässt die Mazeration oder Geisterstellung auch bei zuckerarmen Beeren, Früchten und Wildobst zu. Sehr bekannt ist der Himbeergeist. Die Herstellung ist einfacher und wesentlich kostengünstiger als die eines echten Beerenbrandes (siehe Holunder, Seite

36), denn es braucht dazu bedeutend weniger Früchte. Geiste sind weniger alterungsstabil. Wird dagegen ein Brand aus dem in den Beeren enthaltenen Fruchtzucker gewonnen, so ist er ausdrucksstärker, insbesondere im Abgang – und auch klar teurer.

Gin

Natürlich wurden Geiste nicht nur aus medizinischen Gründen hergestellt. Da früher die Destillate noch nicht so rein hergestellt waren wie heute, wurden sie mit Kräutern aromatisiert, um sie geniessbarer zu machen. So entstand etwa der Genever (Wacholdergeist) in Holland, der später dann als englischer Gin die Welt und im Buckingham Palace die Queen Mum eroberte. Der Hauptbestandteil sind die getrockneten Wacholderbeeren. Sein Aroma und sein Geschmack werden aber zusätzlich von verschiedensten Kräutern geprägt

White Socks, ein echter Aargauer

Auch dem White Socks werden adelige Verbindungen nachgesagt. Der Legende nach wanderte Lorenz Humbel, der Kirschbrenner

aus Leidenschaft, eines Tages an der Habsburg vorbei, die sich unweit seiner Brennerei befindet. Im Schatten der Bäume gönnte er sich seine Mittagsruhe und verfiel alsbald in einen tiefen Schlaf. Da flüsterte ihm eine Stimme zu: «Laurentius, du bist auserkoren, den Zaubersrank, das grosse Erbe der Habsburger, weiterzuführen ...» Verwirrt schaute er sich um, als er erwachte. Wo war das Wesen, das eben zu ihm gesprochen hatte? Er versuchte sich zu erinnern: Die Stimme hatte von einem Geist gesprochen, der besondere Kräfte verleiht. Von einem Zaubersrank, mit dem sich die Habsburger vom Aargau aus ein Weltimperium erschaffen hatten. Zweifelsfrei hatte die Stimme die Zutaten Wacholderbeeren und Zitronenschalen erwähnt. Lorenz Humbel rieb sich die Augen, schulterte seinen Rucksack und ging seines Weges. Je mehr er sich Stetten näherte, desto schneller wurde sein Schritt. Denn er konnte es kaum erwarten, dem Geheimnis auf die Spur zu kommen. Nach sieben Jahren, sieben Monaten und sieben Tagen war das Werk vollbracht. Er nannte es White Socks Gin, inspiriert vom liebevollen Übernamen der Aargauer.



Bure Chrüter

Die geheime Medizin von Bauern in kalten Wintertagen. Ausgewogenes Bouquet mit Noten von Anis, Kräutern und Lakritze. Im Mund kraftvoll, doch ausgewogen.

100cl, 40%Vol.



Gin White Socks

«A real Aargauer» – so muss er sein: Würziger Wacholder- und Harzduft springt in die Nase, dieselben herben Duftnoten prägen auch den kräftigen Körper. Ein charaktervolles, unverwechselbares Destillat, das auch pur ausgezeichnet mundet.

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio



Ivo Jud Confiserie Honold Küsnacht ZH

Der Chefconfiseur stellt mit seinem Team pro Woche ca. 500 der exquisiten Clouds-Gin-Pralinés her. Am Ende werden sie mit getrockneten Wacholderbeeren verziert. Die Confiserie Honold wird in vierter Generation von Cristina de Perregaux geführt und umfasst heute vier Standorte. www.honold.ch

Clouds, ein Gin thront über Zürich

Nicht immer steckt das «Clouds» in den Wolken. Wenn das Wetter klar ist, sehen die Gäste des Restaurants im höchsten Gebäude der Stadt über die Zürcher City bis in die Berge. Oder von der Barseite bis in den Aargau. Und genau dort hin ist der damalige Barchef Andreas Kloke gereist, um zusammen mit Humbel den Clouds Gin zu kreieren. Das trendige Resultat: frische Zitrusaromen und Wacholder zusammen mit Würzigem von Koriander, Thymian und Salbei. Mit einem langen, genussvollen Abgang im Gaumen, der uns auf Wolke sieben schweben lässt.

Gin mit Kirsch

Als leidenschaftliche Kirschbrenner stellten wir Andreas Kloke eine Bedingung: Im Clouds Gin sollte es auch etwas Kirsch haben. Und der ausgewiesene Fachmann – so ohne Weiteres schafft man es nicht in die höchste Bar der Schweiz – begann mit Kirschrezepturen zu tüfteln. Seit Jahren predigen wir, dass selbst homöopathische Dosen Kirsch ein Dessert verfeinern. Doch das trifft ebenso auf den Clouds Gin mit seinen intensiven Kräuteraromen zu. Ehrlich: Die nicht ernst gemeinte Bedingung hat zu einem Resultat geführt, das nicht nur die Macher positiv verblüffte, sondern dem Clouds Gin auch den Titel «Edelbrand des Jahres 2013/14» an der Distisuisse einbrachte und noch viel gute Presse dazu.

Clouds – 3. Edition

Der Kirsch stellt aber noch nicht das Ende der aromatischen Möglichkeiten in der Welt des Gins dar. So kommts vor, dass Altmeister Andreas Kloke zusammen mit Michael Kampmann, dem neuen Bar-Chef hoch oben im Clouds, und Kirschbrenner Lorenz Humbel zusammensitzen und dieses mit jenem ausprobieren und mit anderem noch abrunden. Und



Clouds Gin

Der Gin des Clouds im Prime Tower, Zürich. Frische Aromen von Orangen, Mandarinen und etwas Wacholder in der Nase, würzige Aromen von Thymian und Salbei, Harz und Kardamom im Gaumen. Der lange, genussvolle Abgang lässt einen auf Wolke sieben schweben.

Zusammensetzung: Wacholder, Koriander, Thymian, Salbei, Zitronen- und Orangenschale, Kirsch.

70cl, 42%Vol.
Bio

Clouds Gin 3. Edition

Aller guten Dinge sind drei. Die 3. Edition dieses Gins wartet mit intensiven Aromen von Wacholder, Zitruschalen und fragilen Harznoten auf. Der Gaumen hält, was die Nase verspricht. Zusätzlich finden sich saftige Birnenaromen, etwas Thymian und Koriander im Gaumen. Ein Sommertraum!

70cl, 48%Vol.
Bio
Limited Edition



Pastis Janot

Ein Pastis vor dem Essen gehört zu Frankreich wie der Käse zum Dessert. Die traditionsreiche Distillerie Janot fabriziert in der Provence diesen typischen Aperitif aus wilden Gewürzen und Kräutern, welcher stark an Fenchel, Anis und Minze erinnert. Man kann ihn mit etwas Wasser verfeinern.

70cl, 45%Vol.
Bio



Ouzo Avra

Den Ouzo Avra von Tsantali erkennt man blind an seinen frischen, intensiven Aromen: Anis, Zitrus und Lakritze. Die süsslich-wärmende Schärfe besticht mit den typisch mediterranen Aromen nach Anis, Fenchelsamen und Pinien beim Trinkgenuss. Etwas Süssholz, gepaart mit Zimt, unterstreicht den sommerlichen Abgang.

50cl, 38%Vol.
Bio



Amaro delle Alpi

Schon beim ersten Schnüffeln präsentiert sich hier eine Alpenkräuter-Wiese mit intensiven Aromen wie Thymian und Bergminze. Kräftige Aromen von Lakritze, Minze und Orangenschalen kitzeln den verwöhnten Gaumen. Der ölgeschmeidige Abgang mit einer ausgewogenen Süsse verlängert das Trinkvergnügen.

50cl, 28%Vol.
Bio

wenn es alle drei fein finden, wird das Resultat als Sonder-Edition abgefüllt.

Anis-Schnaps

Wie beim Gin ging es früher auch bei den Anis-Spirituosen darum, ein raues Destillat zu verfeinern. Der Vater aller Anis-Schnäpse ist der Absinth aus dem neuenburgischen Val de Travers, der ennet der Grenze Pontarlier und dann die ganze Welt eroberte. Als der Absinth wegen seines Thujon-Gehaltes geächtet wurde, liess man das Wermutkraut weg und verwendete vorwiegend das liebliche Anisgewürz. Diese neue Spirituose wurde zum Kulturgut vieler Mittelmeerländer. Je nach Region heisst sie Pastis, Ouzo, Arak oder Raki.

Bittere Medizin

Die Kräuterauszüge aus den Anfängen der Arzneigeschichte waren wohl auch im Altertum nicht jedermanns Geschmack. Damit die Patienten die bittere Medizin dennoch schluckten, begann man sie mit Zucker abzurunden. Dies waren die Vorläufer der Bitter oder der Amari. Es gibt noch Tausende alte Hausrezepte, auch aus Klöstern. Einige Rezepte, wie jenes des Schwedenbitter, sind weltbekannt, andere werden von den Herstellern wie Geheimnisse gehütet. Wer wissen will, wie die bittere Medizin wirklich schmeckt: wie unser Fernet ohne Zuckerabrundung.

Der Wermutstropfen

Auch der Wermutstropfen klingt bitter, und je älter der Mensch wird, desto mehr lernt er, auch die Bitterkeit zu schätzen und zu geniessen. Beim Wermut ist die Basis Wein, angereichert mit Alkohol – mal mehr, mal weniger gesüsst.



Vermouth Bianco L'Osteria

Herrliche, warme und frische Düfte lassen Ferienstimmung aufkommen: Orangenschalen, Mandarinen, Vanille und Zimt. Beim ersten Schluck fallen sofort die Bitterorangen-, Honig- und Lakritzaromen auf, welche einen langen Genuss garantieren.

75cl, 16%Vol.
Bio



Vermouth di Torino Rosso, Rovero

Dezente filigrane Zimtnote, etwas Schokolade, mit einem Hauch von Zitrus. Besticht im Gaumen mit seinem fruchtigen Auftakt. Die unaufdringliche Süsse ist bestens in eine Vielfalt von Kräuternaromen eingebunden. Angenehme Bitterkeit im Abgang. Der ideale Start vor einem guten Essen.

75cl, 16%Vol.
Bio



Aperitivo Naturale Veneziano

Viva l'Italia! Kräftige Aromen von Zitronen, Zitronenmelisse und Oregano laden zum Verkosten ein. Die angenehme Bitternote mit süsslichem Touch, Zitrus- und Pfefferaromen prägen diesen Aperitivo, welcher gemixt als «Spritz» oder auch pur auf Eis geniessen werden kann.

70cl, 15%Vol.
Bio



Bitter 25 Venticinque

Dieser Bitter aus 25 Kräuter- und Fruchtauszügen hat es in sich. Aromen von dunklen Beeren, Oregano, dezente Nelke und Zitrus machen Lust auf mehr. Die süssliche und fruchtige Herbe auf der Zunge bietet einen langen Abgang. Der ideale Auftakt vor einem guten Essen.

70cl, 25%Vol.
Bio



Amaretto di Mattia Walcher

Amaretto, wie man ihn kennt und geniessen will. Die ausgeprägten Aromen nach Bittermandeln lassen Freude aufkommen. Im Gaumen ist er dank seiner herben Süsse, mit einer guten, erfrischenden Säure gar nicht plump und klebrig. Nicht nur zum Backen geeignet.

70cl, 28%Vol.
Bio



Limoncello

Der Zitronenlikör aus biologischen Limonen besitzt einen hohen Fruchtsaftanteil und wenig Zucker. Darum riecht er rein und klar wie eine Sommerbrise – einfach nur nach frischer Frucht. Und genau so schmeckt er auch: saftig, erfrischend, sauersüß und richtig anregend. Limone pur!

50cl, 25%Vol.
Bio

Aperitifs und Liköre

Den Bitter trinkt man nach dem Essen, um zu verdauen, den Aperitivo vor dem Essen, um die Magensäfte in Stimmung zu bringen. Vor allem die italienische Aperitivo-Kultur basiert auf einem ähnlichen Grundprinzip, nämlich auf den Bitterstoffen. Die Liköre sind in erster Linie süss, und Zucker ist die Grundvoraussetzung. Er wirkt als Geschmacksverstärker, mindert die Schärfe des Alkohols und verbessert die Haltbarkeit bei tiefen Alkoholgehalten.

KikeriKirsch, des Hahns letzter Schrei

Es brauchte viel Gegacker und häufiges Schnabulieren, bis er vollbracht war: der KikeriKirsch, ein Eierlikör mit Kirsch statt Cognac. Vor allem die Humbel-Kunden in Deutschland verlangten nach diesem Produkt. Auch die Firma Hosberg, Bio-Eier-Spezialist in Rüti im Zürcher Oberland, drängte als Projekt-Partner auf eine Umsetzung. Zu Recht, denn das Resultat überzeugt. Humbel steuert zum KikeriKirsch den passenden Bio-Kirsch bei,



Frieda vom Lindenhof, Stetten, Aargau, legt Eier für den famosen KikeriKirsch.

Hosberg die biologischen Eier, sodass die strengen Richtlinien von Bio Suisse erfüllt sind. Zum guten Ton des KikeriKirsch gehört auch, dass keine Farb- und Aromastoffe, Stabilisatoren und kein Eipulver verwendet werden. Das Mischen der Zutaten übernimmt Hosberg. Verarbeitet werden Kirsch, Eigelb und Zucker, dazu echte Bourbon-Vanille aus Madagaskar, alles in bester Bio-Qualität. Bei Humbel in Stetten werden die Flaschen abgefüllt, etikettiert und verpackt.



Fernet

Zahlreiche Aromen betören die Nase: Pfefferminze, Kamille, Holunderblüten, Rose und rote Beeren. Beim Entdecken im Gaumen bieten kräftige Minzaromen mit einem Schuss Rhabarber und Kardamom viel Spass. Dieser unkonventionelle Fernet eignet sich herrlich als Digestif auf Eis. Das Entdecken lohnt sich!

50cl, 38%Vol.
Bio



KikeriKirsch Eierlikör

Le dernier cri! Der klassische Eierlikör, interpretiert von Humbel. Der Kirsch, dezent und doch präsent, mit etwas Bourbon-Vanille angereichert, verleiht der geschmeidigen Leckerei Pfiff. Die Eier aus Bio-Produktion stammen von glücklichen Hühnern. So schmeckt es gleich doppelt!

35cl, 16%Vol.
Bio-Knospe

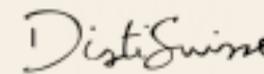
Storchengeklapper

Mai 2016 Älteste Frau trinkt jeden Tag ein Gläschen Grappa



Wir berichteten in der letzten Humbel-Fibel von Alice Roffler aus dem Baselbiet, die damals die älteste Schweizerin war und die auf die Frage, weshalb sie so alt geworden sei, dies unter anderem «so manchem Liter Kirsch» zugeschrieben hatte. Nicht dass sie ihn getrunken hätte, sie hatte sich damit täglich eingerieben. Sie starb 110-jährig Anfang 2015. Nun berichten die Medien über die wahrscheinlich älteste Erdenbürgerin mit stolzen 116 Jahren, Emma Martina Luigia Morano aus Verbania am Lago Maggiore. Ihr Rezept zum Altwerden: täglich zwei rohe Eier – und ein Gläschen selbstgebrannte Grappa. Ja dann: Salute!

Bildquelle:
KEYSTONE/AP/Antonio Calanni

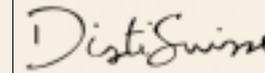


Hattrick als Brenner des Jahres 2015/16

Zum dritten Mal in Folge wurden wir als «Brenner des Jahres» an



der Distisuisse ausgezeichnet. Unser Master Blender Marc Rohner bekam die Ehrung in Bern am 17. September 2015 von der damaligen Finanzministerin Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf um den Hals gehängt. Als oberste Hüterin der Alkoholsteuer war sie zu Gast bei guten Steuerzahlern.



Distisuisse zum Zweiten Weiterhin Abo für Schnaps des Jahres

Weiterhin ohne Unterbruch holte die Humbel Nr. 11, Muscat Bleu Traubenbrand, in seiner Kategorie die Auszeichnung «Schnaps des Jahres 2015/16». Das ist die eine gute Nachricht, über die wir uns gefreut haben. Die andere gute, über die Sie sich freuen dürfen: Beat Humbel hat seinen Mini-Rebberg um stolze 70 Aren vergrössert und mit 3593 Muscat-Bleu-Rebstöcken bepflanzt, auf dass unser Muscat Bleu nicht mehr – so schnell – ausgeht!



Zum Final nach Spanien

Fabian Hess von der Roten Bar in Nürnberg hat mit der Humbel Nr. 2, Basler Langstieler Kirsch, im Drink die «Sherry Apprentice Germany 2015» von Tio Pepe und somit eine Reise nach Andalusien, Spanien, gewonnen. Herzliche Gratulation! Mit dem Kirsch im Gepäck prä-



sentierte er seinen Drink im Final neben den Finalisten aus Mexiko, China, Schweden, Norwegen und Italien.

«Hämmer heibrocht» zum Zweiten

Mit dem 2012 gewonnenen Wanderpokal unter dem Arm sind wir an die Kirschtrophy 2014 gereist. Dass wir die Trophy in der Kategorie Kirsch-Assemblage wieder für weitere zwei Jahre und um ein graviertes Schildchen schwerer nach Hause tragen durften, hat uns sehr gefreut. Dieses Mal war es der Hochstamm Kirsch, der die Kastanien aus dem Feuer holte. Und auch schön, dass es nun Humbel Hochstamm Kirsch in den Coop-Filialen der Region Nordwest- und Zentralschweiz sowie Zürich zu kaufen gibt.



Alles über Schnaps

Wer hat die Destillierapparate erfunden? Was bedeutet C_2H_5OH ? Welches ist die richtige Trinktemperatur? Welches das beste Glas? Wie entsteht Alkohol? Darf man einem Edelbrand Schnaps sagen? Wo liegt der Siedepunkt von Alkohol? Passen Kirsch und Zigarre zusammen?



Brenngeschichte

Die ersten Destilliergeräte gehen auf die Zeit der alten Ägypter zurück. Aber auch Griechen und Römer haben sich dieser Technik bedient. Die Ägypter verwendeten sie vor allem, um ätherische Öle mittels Wasserdampf aus Pflanzen zu lösen. Ab dem 8. Jahrhundert erzeugten die Araber verschiedenste Parfüms aus Veilchen, Lotusblumen oder Lilien. Zu den Pionieren dieser Entwicklung gehört der im Jahr 980 geborene Avicenna, ein persischer Arzt, Philosoph und Wissenschaftler.

Auf den Spuren von al-kuhl und al-anbiq

Aus dem Orient fand die Destillierteknik ihren Weg nach Europa. An die ursprüngliche Herkunft erinnern noch heute Begriffe wie Alkohol oder Alambic, die von den arabischen Wörtern al-kuhl und al-anbiq abstammen.

Wahrscheinlich waren es die Alchemisten, die ab dem 12. Jahrhundert die arabischen Destilliergeräte so abänderten, dass mit ihnen Schnaps hergestellt werden konnte. Eine zentrale Rolle spielte dabei die medizinische Schule von Salerno, damals eine besonders innovative Experimentierstätte. Dort beschreibt 1150 der Arzt Matthaues Platearius schon recht exakt den Ablauf einer Destillation.

Vom Aqua ardens ...

Zehn Jahre später erzählt Magister Salernus in seinem medizinischen Lehrbuch «Compendium Salerni» erstmals von «brennendem Wasser». Wahrscheinlich war es noch ein etwas schmalbrüstiges Destillat, denn zwei entscheidende Verbesserungen wurden erst in den Jahrzehnten danach einge-

führt, nämlich die Kühlung und das mehrfache Brennen (Rektifizierung). Thaddäus Florentinus (1223 bis 1303) ist der erste, der diese Verfahren beschreibt. Um 1300 wurde schon in ganz Europa destilliert und gebrannt. Das Destillieren von Alkohol war anfänglich wohl eine unheimliche Sache. Damit wurde die damals weitverbreitete Vier-Elemente-Lehre widerlegt, nach der alles Sein auf Erden aus den vier Grundelementen Wasser, Feuer, Luft und Erde besteht. Erstmals brannte ein Wasser, ging gewissermassen in Feuer über. Als Grundstoff zum Brennen diente Wein, und die Apparaturen dazu waren vergleichsweise einfach.

... über das Aqua vitae ...

Im 13. Jahrhundert entdeckten die Mediziner die positiven Eigenschaften des Alkohols. Aus dem Aqua ardens («Feuerwasser») der Alchemisten wurde Aqua vitae, zu Deutsch «Lebenswasser», auf Französisch «Eau-de-vie» und auf Italienisch «Acquavite». Alkohol war damals in erster Linie ein hervorragendes Desinfektionsmittel, diente aber auch zur Haltbarmachung und zum Einlegen von Kräutern und Tinkturen. Eine besondere Rolle spielte er bei der Bekämpfung der grossen Pest-Epidemie von 1348/49. Erst ab dem 14. Jahrhundert wurde Alkohol auch zum Genussmittel.

... zur Alkoholsteuer

Als die Brenner im 16. Jahrhundert dazu übergingen, auch stärkehaltige Rohstoffe (Korn und Kartoffeln) zu brennen, zeigten sich erstmals die negativen Seiten des hochprozentigen Alkohols. Weil Korn und Kartoffeln im Gegensatz zu Früchten fast überall und in grossen Mengen gediehen, wurde Schnaps so günstig, dass er von allen Bevölkerungsschichten konsumiert, beziehungsweise selbst



Die ersten Schnapsbrenner: Alchemisten.

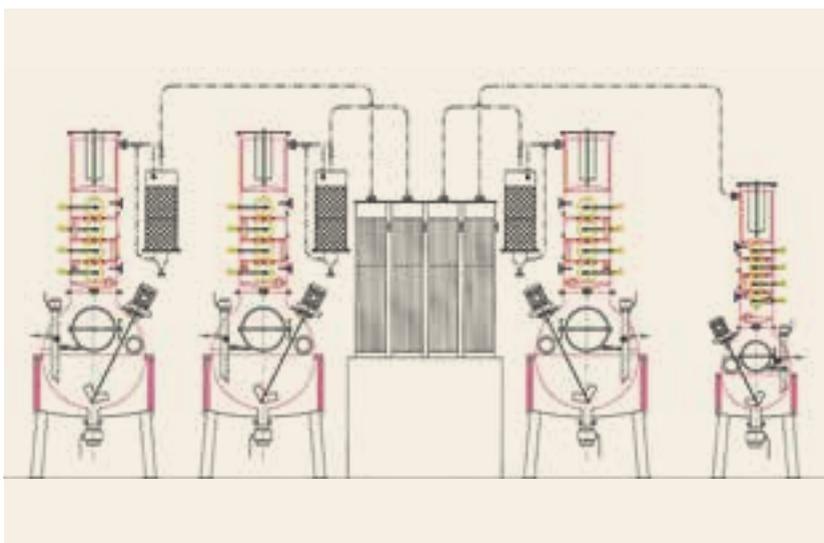


«Brennhäfelistrasse», gefunden irgendwo zwischen Lyon und Le Puy-en-Velay in Frankreich.

hergestellt werden konnte. Aus dieser Zeit stammten auch die ersten Alkoholgesetze und ab diesem Zeitpunkt wurden Steuern auf Schnaps erhoben.

Destillat-Herstellung

Die chemische Formel für Alkohol ist C_2H_5OH . Wenn Früchte reifen und der Zuckergehalt im Saft ansteigt, freuen sich nicht nur die Bauern, sondern auch die Hefen. Alkohol entsteht, indem die Hefen den vorhandenen Fruchtzucker in Alkohol und CO_2 aufspalten. Die Hefen sitzen schon auf der Haut der Früchte, wenn diese noch vollreif am Baum hängen. Das grosse Fressen beginnt für sie



Technische Zeichnung der Humbel-Brennapparate.



Nur aus guten, reifen und aromatischen Früchten gibt es guten Schnaps.



Beim Einmischen werden die Kirschen gequetscht, ohne dass dabei der Stein beschädigt wird.



Arbeiten am Brennshafen.

dann, wenn zuckerhaltiger Saft austritt. Dies geschieht beispielsweise, wenn die Frucht vom Baum fällt und angequetscht oder durch einen Wespenstich verletzt wird. Der gleiche Effekt tritt auch ein, wenn der Brenner die geernteten Früchte zu Mus macht und einmischt. Das Problem: Es ist nicht immer nur die erwünschte Brennereihefe *Saccharomyces cerevisiae*, die sich über den Zucker hermachen will. Tausende von anderen Zellen lauern, darunter die berühmten Essigbakterien, die den Alkohol in Essig umwandeln.

Wie entsteht der gute Schnaps?

Was kann der Brenner tun, damit es nur zu der von ihm gewünschten alkoholischen Gärung kommt? Nun, er muss optimale Bedingungen für die gewünschten Hefen schaffen. Etwa, indem er eben nur frische, saubere und gesunde Früchte im optimalen Reifestadium möglichst schonend zu einem Brei verarbeitet. So liegen die Früchte im eigenen Saft, der Zucker ist freigelegt und die Hefen können mit der alkoholischen Gärung beginnen. Gleichzeitig hat es der Brenner auch in der Hand, die grösste Feindin eines sauberen Destillats, die Essigbakterie, in die Schranken zu weisen. Dazu senkt er den pH-Wert durch die Beigabe von Säure auf einen Wert von 3, achtet darauf, dass kein Sauerstoff zur Maische gelangt und dass die Temperatur der Maische während der Gärung nie über 20 Grad steigt.

Wie entsteht ein Whisky oder Wodka?

Die Herstellung von Bränden aus Kartoffeln oder Getreide ist etwas komplizierter als die Destillation von Obst, denn zuerst muss die Stärke aufgeschlossen werden. Stärke ist eine Kette von Zuckermolekülen, die erst mittels Enzymen getrennt werden muss. Dafür werden Kartoffeln oder Getreide gekocht oder gemahlen und zu einem flüssigen Brei verar-

beitet. Anschliessend kommt das sogenannte Verzuckerungsenzym zum Einsatz, das die aneinandergelagerten Zuckermoleküle trennt. Das Verzuckerungsenzym wiederum entsteht beim Mälzen. Es wird freigesetzt, wenn Getreide zum Keimen gebracht wird. Die Natur hat das so vorgesehen: Wenn Temperatur und Feuchtigkeit im richtigen Verhältnis zueinander stehen, was immer im Frühling der Fall ist, entsteht aus dem Korn eine neue Pflanze. Bevor diese ihre ersten Nährstoffe aus dem Boden herausholen kann, benutzt sie den durch die Enzyme freigegebenen Zucker für den ersten Wachstumsschub. Nun wird dem süßen Getreide- oder Kartoffelbrei Hefe zugegeben, und die Gärung erfolgt analog zu den Früchten, den Trauben oder dem Zuckerrohrsaft.

Was passiert im Brennshafen?

Nach der Gärung kommt die Maische nicht in die Weinpresse wie beim Winzer, sondern in den Brennshafen. Hier wird die vergorene Maische, die je nach Rohstoff einen Alkoholgehalt zwischen 2 und 10 Volumenprozent aufweist, erhitzt. Der Alkohol hat einen tieferen Siedepunkt (78,4 Grad) als Wasser und verdunstet daher schneller. Im geschlossenen System der Brennerei passiert der aufgestiegene alkoholische Dampf unweigerlich den Kühler, wo er kondensiert.

Vorlauf – Herzstück – Nachlauf

Aus dem Kühler rinnt nun zuerst der Vorlauf. Dieser ist scharf und beissend in der Nase und wird eliminiert. Danach kommt das Herzstück, das zwischen 65 und 85 Volumenprozent Alkohol aufweist und die feinen Aromen enthält. Für die Weiterverarbeitung wird dieses Herzstück gebraucht. Am Schluss des Destilliervorgangs kommt der Nachlauf. Er enthält zu viele Fuselöle, die am Gaumen kratzen und unangenehm schmecken. Dieser Nachlauf

kann beim nächsten Brennvorgang wieder dazugegeben werden, sodass er nochmals sauber destilliert wird.

Geistherstellung

Wie entsteht aber ein Kräuterdestillat, wo doch Kräuter keinen Zucker haben und somit nicht vergärbare sind? Die Lösung des Problems ist so raffiniert wie einfach: Es wird ein «Geist» hergestellt. Dazu können alle erdenklichen Rohstoffe verwendet werden. Diese Zutaten werden dann für wenige Tage in einen Grundalkohol eingelegt. Alkohol ist auch ein Lösungsmittel und löst (mazeriert) demzufolge die Aromen und Inhaltsstoffe heraus. Danach wird das Zwischenprodukt nochmals klar destilliert.



Das Destillat köchelt auf einem Boden in der Verstärkerkolonne.



Im Kühler kondensieren die Alkoholdämpfe und rinnen als klares flüssiges Destillat heraus.



Von Hand werden die Flaschen nummeriert.

Alterung

Früher lagerten Schnäpse in grossen Glasballons auf dem Dachboden und waren grossen Temperaturschwankungen ausgesetzt, die zu einer schnellen Alterung führten. Dieses Verfahren war damals auch sinnvoll, weil die Brände viel schärfer waren. Heute ist je nach Produkt eine unterschiedliche Reifezeit angebracht. Blumig-fruchtige Brände wie Williams, Gravensteiner oder Muscat-Trauben verlieren mit der Alterung eher ihr typisches Bouquet. Kirsch und Wildfrüchte hingegen gewinnen eher mit dem Alter. Werden die Brände in Holzfässern gelagert, nehmen sie eine braune Farbe und Holz-Aromen an.

Finissage und Filtration

Vor dem Verkauf stellen Puristen die Brände ausschliesslich mit destilliertem Wasser auf eine Trinkstärke von 40 bis 50 Volumenprozent ein und filtrieren sie kalt, damit sich keine

Trübungen bilden. Wo es erlaubt ist, kann der Brand jedoch vor der Filtration auch mit Zucker abgerundet werden.

Schnapskultur

Stehen Ihnen die Haare zu Berge, wenn Sie das Wort Schnaps hören oder in dieser Fibel immer wieder darauf stossen? Humbel verwendet das Wort Schnaps bewusst und auch mit Stolz. Natürlich kennen wir die negativen Aspekte, die mit diesem Ausdruck verbunden sind. Schnapspest, Schnapsdrossel, Schnapsidee usw. Aber Schattenseiten werden Sie in jedem Lebenslauf finden.

Ein international bekannter Ausdruck

Sie können die ganze Welt bereisen – das deutsche Wort Schnaps wird man fast überall

verstehen. Ziel unserer Humbel-Schnapskultur ist es nicht, am Wort und an seiner Geschichte vorbei etwas Künstliches zu kreieren. Wir bemühen uns lieber, aus guten Rohstoffen und mit viel Know-how gute Schnäpse herzustellen. Und wir wünschen uns, dass diese von möglichst vielen Geniessern mit allen Sinnen wahrgenommen werden. Wir freuen uns, wenn der Begriff «Schweizer Schnaps» heute für hochkarätige Spezialitäten steht. Humbel setzt sich jeden Tag dafür ein, die Qualität des Schweizer Schnapses noch zu steigern.

Schnapskultur zelebrieren

Was aber ist Schnapskultur heute? Wie wird sie zelebriert? Für uns ist wichtig, dass die Schnapskultur qualitativ ständig weiterentwickelt wird – vor allem von der Produzentenseite her. Unsere Brände haben sich verändert, genauso wie der Geschmack der Konsumenten. Früher musste ein währschafter Schnaps im Gaumen brennen. Heute wünschen sich die Kenner klare, elegante Fruchtaromen und eine samtige Fülle im Abgang. Früher schufteten die Schweizer Bauern viele Stunden auf dem winterlichen Feld. Da war der Schnaps sowohl Energielieferant als auch wärmende Medizin. Heute sitzen wir in perfekt klimatisierten Büros und verbrennen kaum noch Kalorien. Da wünschen wir uns abends ein wohlgeformtes Schnäpschen nach dem Essen oder zur Entspannung vor dem Kaminfeuer. Und es bleibt bei dem einen Gläschen, denn mehr will und kann unser Körper gar nicht mehr verarbeiten.

Die Temperatur ...

Ein Williams, der aus dem Tiefkühler kommt, sieht gut aus, wenn er ins Glas gegossen wird, weil dann das Glas beschlägt. Nur riecht so ein tiefgekühlter Brand nach nichts. Lassen Sie ihm etwas Zeit, bis er wärmer wird, erst dann



Schnaps lagert und altert in Glasballons, Holzfässern, Tonkrügen und Stahl tanks.



Die richtigen Behältnisse gehören auch zur Kultur: Kafi-Schnaps-Glas, Glas mit «Sti(e)l» zum pur Geniessen und das Mini-Caquelon für den «coup du milieu».

entfalten sich die Aromen. Sind Sie dagegen in einem Restaurant und der Schnaps ist zu scharf, dann kann dies damit zusammenhängen, dass die Flasche womöglich im obersten Gestell gleich über der Kaffeemaschine stand. 25 Grad und mehr sind für jeden Brand zu viel des Guten. Auch ein einwandfreies Destillat schmeckt bei dieser Temperatur alkoholisch. Übrigens: Auch Rotweine zeigen sich ab 25 Grad nicht mehr von ihrer besten Seite. Die optimale Trinktemperatur für qualitativ hochstehende Schnäpse liegt bei 16 bis 18 Grad, im Zweifelsfall und im Sommer darf er durchaus aus dem Kühlschrank kommen.

... und das Glas

Gläser sind Glaubenssache. Je nach Destillat und Temperatur des Brandes eignen sich andere. Eine Faustregel ist aber immer anwendbar: Bauchige Gläser, die sich gegen oben wieder öffnen, sind ideal, um das Aroma eines Brandes zur Entfaltung zu bringen. Ein gutes Produkt ist auch das INAO-Glas (das Normglas zum Degustieren von Wein) oder das

Weinbrandglas von Spiegelau. Brände können in der Nase leicht stichig sein, deshalb sollten sie auf keinen Fall zu warm sein. Der Vorteil dieser Gläser: Die Nase passt rein, und beim letzten Schluck überdehnt man sich auch nicht das Genick. Ein Schnapsglas soll also durchaus auch praktisch sein. Und das gute alte «Stamperl»? Nun, einen Humbel-Schnaps dürfen Sie immer daraus trinken. Sie wissen ja, wie gut er ist, und können sich die feinen Aromen im Gaumen retronal bestätigen lassen. Zudem sollte ein Brand nicht nur gut riechen, sondern vor allem im Gaumen lange anhalten.

Wann welcher Schnaps?

Wann und zu was soll ich welchen Schnaps geniessen? Ein paar Tipps: Probieren Sie einen Kirsch nach dem Essen. Kirsch wirkt harmonisierend, vor allem, wenn Sie etwas Schweres gegessen oder ein Menü mit einem Feuerwerk verschiedenster Aromen genossen haben. In solchen Fällen ist ein Kirsch die perfekte Abrundung. Kirsch kann nahezu jedes Dessert

verfeinern, besonders gut macht er sich in Cremes und Fruchtsalaten. Wenn Sie Käse bevorzugen, empfehlen wir Kirsch zu Hartkäse. Zu einem Sbrinz schmeckt er vorzüglich. Das Fondue ist der beste Beweis, wie gut Käse und Kirsch harmonieren.

Kirsch und Zigarren

Auch zur Zigarre nach dem Essen passt ein Kirsch hervorragend. Bei entsprechenden Vergleichsproben ziehen die Verkoster in den meisten Fällen den Kirsch einem Whisky oder Rum vor. Blumige Brände wie Williams, Gravensteiner und Muscat-Traube, aber auch intensive, herbe Destillate wie Holunder bereiten solo, also ohne Essen, immer höchsten Genuss. Sie können dann ihre dominante Art voll ausspielen und geraten nicht in

Konkurrenz zu anderen Aromen. Rustikale Schnäpse wie die meisten Grappas, Obstler, aber auch Zwetschgen und Pflümli eignen sich gut als Beigabe zum Kaffee. Wenn Sie den Schümlipflümli lieben, sollten Sie auch mal einen Coretto Pflümli probieren.

Bekennen Sie Farbe!

Schnapskultur bedeutet auch, dass Sie wissen, welchen Brand Sie gerade geniessen und wer ihn hergestellt hat. Verlangen Sie ruhig, dass der Kellner im Restaurant Ihnen die Flasche zeigt, damit Sie das Etikett sehen und wissen, was Sie genau im Glas haben. Beim Wein ist das schliesslich schon lange selbstverständlich. Da kaufen Sie auch nicht die Katze im Sack!



In Klosters bei der Talabfahrt bei «Gaudy's Graströchni» entdeckt.



Einkaufen und Ausgehen

Eine gepflegte Spirituosenauswahl in Läden und Restaurants, wie hier bei Ullrich in der Schneidergasse in Basel, ist noch nicht überall selbstverständlich. Gute Adressen für den Einkauf und den Ausgang finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Einkaufen Schweiz

nach PLZ

Mosca Vins
Route de la Carrière 14
1023 Crissier
www.moscavins.ch

Au Paradis du fromage
Centre commercial du Croset
1024 Ecublens
www.hauserauthentique.ch

Mojon
Le Centre
1145 Bière
021 809 56 57

Caves Blavignac
Grand-Rue 27c
1373 Chavornay
www.blavignac.ch

Cave de la Gare
Rue de l'Aiguillon 2
1450 Ste-Croix
www.sainte-croix.ch

Morand Frères
Rue de l'Ancien Comté 125
1635 La Tour-de-Trême
www.morand-vins.ch

Robert Pittet & Fils
Route de Gruyères 30
1663 Epagny
www.pittetvins.ch

La Couleur du Vin
Route du Mont Carmel 1
1762 Givisiez
www.lacouleurduvin.ch

Bezençon Boissons
Ruelle Rousseau 5
2114 Fleurier
032 861 23 18

A la Grappe d'or
Passage Léopold-Robert 6
2300 La Chaux-de-Fonds
www.alagrappedor.com

Jacot Vins
Chemin des Buissons 4
2350 Saignelégier
www.jacot-vins.ch

Altstadt-Kellerei
Zentralstrasse 141
2503 Biel
www.altstadt-kellerei.ch

Vatter Royal
Laufenstrasse 14
3005 Bern
www.vatter.ch

Bierexpress B. Erdogan
Libellenweg 2
3006 Bern
www.bierexpress.ch

Getränke-Center Bern
Zentweg 21h
3006 Bern
www.getraenke-center.ch

Hallerladen – der Biomarkt
Länggassstrasse 30
3012 Bern
www.hallerladen.ch

Lola Lorraineladen
Lorrainestrasse 27
3013 Bern
www.lorraineladen.ch

Gauch Cave des Rochers
Kirchstrasse 7
3186 Düringen
www.cavegauch.ch

Der Weinladen
Oberdorfstrasse 9
3303 Jegenstorf
www.derweinladen.ch

Getränkehandlung Robert Frey
Sternenstrasse 20
3380 Wangen a. d. Aare
www.getraenke-frey.ch

Wy vom Wyhüsi
Hauptstrasse 20
3425 Koppigen
www.wyhuesli.ch

Vennerhus Weine
Dorfstrasse 14
3506 Grosshöchstetten
www.vennerhus.ch

Wildstrubel Drogerie
Dorfstrasse 50
3715 Adelboden
033 673 12 06

Waldegg-Keller
Rugenparkstrasse 24
3800 Interlaken
www.waldegg-keller.ch

Hischier Weine
Zwingarten 24
3902 Glis
www.hischierweine.ch

Badner Keller
Rathausstrasse 10
3954 Leukerbad
www.badnerkeller.ch

Bio-Bergkäserei Goms
Furkastrasse 32
3998 Glurigen
www.biobergkaese.ch

Paul Ullrich
Laufenstrasse 16
4018 Basel
www.ullrich.ch

Hahn Rickli
Talstrasse 84
4144 Arlesheim
www.hahn-rickli.ch



Caves Blavignac

In Carouge, an der Rue Blavignac, eröffnete 1978 Daniel Romanens sein erstes Wein- und Spirituosengeschäft. Alle zwei bis vier Jahre kam wieder ein Geschäft dazu. In einem Bereich, wo viele traditionelle Geschäfte verschwunden oder andere an waghalsigen Expansionen gescheitert sind, betreibt heute die zweite Generation mit Christophe und Anne-Laure Romanens sieben solide Fachgeschäfte. Von Humbel erhältlich sind der Bure Kirsch und der Pomme paysan für den Westschweizer «Café avec».

Standorte: Chavornay, Nyon, Plan-les-Ouates, Thonex und 3-mal in Genf
www.blavignac.ch

Park Drogerie
Lindenstrasse 3
4310 Rheinfelden
www.parkdrogerie.ch

Weinkellereien Aarau
Rohrerstrasse 64
5000 Aarau
www.wka.ch

Blattner Getränke
Nüberichstrasse 24
5024 Küttigen
www.blattner-getraenke.ch

Imhof Getränkehandel
Bachstrasse 22
5034 Suhr
www.imhof-getraenke.ch

Getränkeland
Industriestrasse 17
5036 Oberentfelden
www.getraenkeland.ch

Fläschehals
Langenfeldstrasse 1
5070 Frick
www.flaeschehals.ch

Meier Getränke
Aegertenstrasse 11b
5200 Brugg
www.getraenke-meier.ch

Weinkeller Riegger
Langgass
5244 Birrhard
www.riegger.ch

Mauchle Zurzach
Zürcherstrasse 15
5330 Bad Zurzach
www.mauchle-zurzach.ch

Biolade Bade
Bahnhofstrasse 25
5400 Baden
www.bioladebade.ch

Manor
Schlossbergplatz 7
5400 Baden
www.manor.ch

Paradeis
Weite Gasse 17
5400 Baden
www.paradeis.ch

Weinkeller Haller
Dynamostrasse 8
5400 Baden
www.hallerweine.ch

Landi Wasserschloss
Hornblick 3
5412 Gebenstorf
www.landiwasserschloss.ch

Denner Superdiscount
Kirchweg 25
5415 Nussbaumen b. Baden
www.denner.ch

Voser Weine
Landstrasse 32
5430 Wettingen
www.voser-weine.ch

Landi Freiamt
Bergstrasse 6
5452 Oberrohrdorf
www.landifreiamt.ch

Volg
Zentrum 3
5452 Oberrohrdorf
www.volg.ch

Volg
Sonnmat 6
5608 Stetten
www.volg.ch

Schüwo
Schützenmattweg 32
5610 Wohlen
www.schuewo.ch

Wein + Getränke Markt
Bahnhofstrasse 4
5614 Sarmenstorf
www.getraenke-markt.ch

Imbach Getränke
Luzernerstrasse 4
5620 Bremgarten
www.imbach-getraenke.ch

Nauer Weine
Oberebenstrasse 3
5620 Bremgarten
www.nauer-weine.ch

Landi Freiamt
Luzernerstrasse 65
5630 Muri
www.landifreiamt.ch

Staubli Getränke
Maihholzstrasse 6
5630 Muri
www.staubli-getraenke.ch

Bio Partner Schweiz
Stauffenstrasse 2
5703 Seon
www.biopartner.ch

Weinhandlung am Küferweg
Seetalstrasse 2
5703 Seon
www.kueferweg.ch

Kochtopf
Rathausplatz 5
6210 Sursee
www.kochtopf-sursee.ch

Irene Huwyler Weine
Nümattli 9
6432 Rickenbach
www.irenehuwyler.ch

Borgovecchio
Via Sottobisio 5
6828 Balerna
www.borgovecchio.ch

Valsangiacomo
Viale alle Cantine 6
6850 Mendrisio
www.valswine.ch

Wieland
Compognastrasse 6
7430 Thusis
www.wieland.ch

Wine – Valentin & von Salis
Via da la Staziun 43
7504 Pontresina
www.valentin-wine.ch

Hatecke
Center Augustin
7550 Scuol
www.hatecke.ch

Vege Samnaun
Dorfstrasse 31
7563 Samnaun Dorf
www.whisky-samnaun.com

Weinkeller Jelmoli
Seidengasse 1
8001 Zürich
www.moevenpick-wein.ch

BachserMärt Kalkbreite
Badenerstrasse 171
8003 Zürich
www.bachsermaert.ch

Café Bar Plüsch
Aemtlerstrasse 16
8003 Zürich
www.cafe-pluesch.ch

Vinothek Santé
Birmensdorferstrasse 155
8003 Zürich
www.sante.ch

J. B. Labat
Brauerstrasse 51
8004 Zürich
www.labat.ch

Paranoia City – Buch & Wein
Ankerstrasse 12
8004 Zürich
www.paranoiacity.ch

Berg und Tal Marktladen
Limmatstrasse 231
8005 Zürich
www.berg-tal.ch

Steinfels La Maison du Vin
Pfungstweidstrasse 6
8005 Zürich
www.steinfelsweine.ch

Azzurro – Genuss pur
Weinbergstrasse 95
8006 Zürich
www.azzurro.ch

Nahundfein Lebensmittel
Winterthurerstrasse 13
8006 Zürich
www.nahundfein.ch

Jakob Kummer
Wildbachstrasse 10
8008 Zürich
www.kummerwein.ch

Chäs und Brot
Mutschellenstrasse 197
8038 Zürich
www.chaes-und-brot.ch

Huber Getränkehandlung
Allmendstrasse 91
8041 Zürich
www.huber-getraenke.ch

Inter Comestibles 87
Binzstrasse 23
8045 Zürich
www.intercomestibles.ch

Felsenkeller.SH
Sporrengasse 11
8201 Schaffhausen
www.felsenkeller-sh.ch

Vino Boutique Rupf
Petersburg 416
8262 Rapsen
www.rupf.ch

Somm
Langhaldenstrasse 45
8280 Kreuzlingen
www.schrofen.ch

La Bottiglia
Bahnhofstrasse 11
8353 Elgg
www.labottiglia.ch

Hako Getränke
Steinberggasse 53
8400 Winterthur
www.hakogetraenke.ch



Bachser Märt

Nachdem dem Dorfladen in Bachs 2008 die Schliessung drohte, entstand der erste Bachser Märt mit der Idee, die Grundversorgung im Dorf und die Arbeitsplätze auf dem Land zu erhalten und die lokalen Produzentinnen und Produzenten zu stärken. Um die Wertschöpfung in der Landwirtschaft zu steigern, ist ihnen die Verbindung zwischen Stadt und Land von zentraler Bedeutung, sodass ab 2009 mehrere Läden in der Stadt Zürich dazukamen. Ein erklärtes Ziel des Bachser Märts ist ein respektvoller und nachhaltiger Umgang mit dem wertvollen Gut «Lebens-Mittel». Schön, dass Humbel den «Eau-de-vie» dazu liefern darf.

Standorte: Bachs, Eglisau und Zürich Albisrieden, Seefeld und Kalkbreite
www.bachsermaert.ch

Träite Weine und Spirituosen
Stadthausstrasse 93
8400 Winterthur
www.traite.ch

Erb Getränkehandel
Hinterdorfstrasse 48
8405 Winterthur
www.erb-getraenke.ch

Getränke Hahn
Langfeldstrasse 58
8500 Frauenfeld
www.getraenke-hahn.ch

Getränkhandel Völki
Seezelgstrasse 10
8595 Altnau
071 695 19 38

Bioladen Rübezahl
Klosterhof 1
8630 Rütli
www.bioladen-ruebezahl.ch

Walhalladrink
Zaunweg 8
8754 Netstal
www.walhalladrink.ch

Pico Bio
Silberstrasse 10
8953 Dietikon
www.picobio.ch

Amanzi Vini
Bremgartnerstrasse 62
8967 Widen
www.amanzivini.ch

Landi Freiamt
Allmend 5
8967 Widen
www.landifreiamt.ch

Romanin Weine
Bogenstrasse 7b
9000 St. Gallen
www.romaninweine.ch

Martel
Poststrasse 11
9001 St. Gallen
www.martel.ch

Amiataemozioni
Langgasse 16
9008 St. Gallen
www.amiataemozioni.ch

Drogerie Bohl
Bahnhofstrasse 16
9230 Flawil
www.drogerie-bohl.ch

Chäslaube Kündig
Am Marktplatz 6
9400 Rorschach
www.bonfromage.ch

Bionat Naturladen
Werdstrasse 18
9410 Heiden
www.bionat.ch

Sonderegger Weine
Poststrasse 9
9410 Heiden
www.sonderegger-weine.ch

Lenzin Getränke
Obergrasse 13
9450 Altstätten
www.lenzin-getraenke.ch

Thür Getränke
Stossstrasse 6
9450 Altstätten
www.thuergetraenke.ch

Complimenti
Buchserstrasse 3
9469 Haag
www.complimenti.com

und in diversen
Biofachgeschäften

Ausgehen Schweiz nach PLZ

Café du Cerf
Rue des Allamans 8
1659 Rougemont
026 925 81 23

Café-Restaurant l'Union
La Place 8
1922 Salvan
www.union-salvan.ch

Sous le Pont + Dachstock
Neubrückstrasse 8
3000 Bern
www.dachstock.ch

Restaurant Les Terroirs
Postgasse 49
3011 Bern
www.restaurant-les-terroirs.ch

Brasserie Lorraine
Quartiergasse 17
3013 Bern
www.brasserie-lorraine.ch

Berghotel Hahnenmoos
Hahnenmoos
3715 Adelboden
www.hahnenmoos.ch

Little Bar
Bahnhofstrasse 60
3920 Zermatt
www.littlebar.ch

Hotel Restaurant Waldhaus
Waldhaus
3992 Bettmeralp
www.waldhaus-bettmeralp.ch

Grand Hotel les Trois Rois
Blumenrain 8
4001 Basel
www.lestroisrois.com

Unternehmen Mitte GmbH
Gerbergasse 30
4001 Basel
www.mitte.ch

Der Teufelhof
Leonhardsgraben 49
4051 Basel
www.teufelhof.com

Neunender Bar
Viaduktstrasse 10
4051 Basel
www.neunender.ch

Restaurant Elsbethenstübli
Elisabethenstrasse 34
4051 Basel
www.elsbethenstuebli.ch

Zum Kuss Cafe Kultur Bar
Elisabethenstrasse 59
4051 Basel
www.zumkuss.ch

Blindekuh
Dornacherstrasse 192
4053 Basel
www.blindekuh.ch

Martel St. Gallen

Die 1876 von Ferdinand C. E. Martel gegründete und heute von Jan Martel in fünfter Generation geführte Firma hat alles, was auch ein alter, guter Wein oder Schnaps hat: Tiefe und Komplexität. Martel residiert an der Poststrasse 11 unweit des Bahnhofs St. Gallen und gilt in der Stadt als unangefochtene Nr. 1 in Sachen Wein und Spirituosen. Von Humbel wird ein breites Sortiment von sortenreinen Kirschs und Obstbränden geführt. Und Zürich darf sich freuen: Martel eröffnet im Herbst 2016 am Bellevue ein weiteres Ladengeschäft.

Standorte: 2-mal in St. Gallen, Zürich
www.martel.ch



Kasernenbar
Klybeckstrasse 1b
4057 Basel
www.kaserne-basel.ch

Fahrbar
Tramstrasse 66
4142 Münchenstein
www.fahrbar.li

Gasthof zum weissen Rössli
Passwangstrasse 1
4228 Erschwil
www.roessli-erschwil.ch

Bar Restaurant Solheure
Ritterquai 10
4500 Solothurn
www.solheure.ch

Hotel-Restaurant Baseltor
Hauptgasse 79
4500 Solothurn
www.baseltor.ch

Restaurant Salzhaus
Landhausquai 15a
4500 Solothurn
www.restaurant-salzhaus.ch

Hotel-Restaurant Linde
Untere Hauptstrasse 15
4665 Oftringen
www.restaurant-linde.ch

Bar Bistro Gossip
Rathausgasse 24
5000 Aarau
www.bargossip.ch

Bar Garage
Kirchgasse 5
5000 Aarau
www.garasche.ch

Landhotel Hirschen
Hauptstrasse 125
5016 Obererlinsbach
www.hirschen-erlinsbach.ch

Meck - Kulturvereinigung Urschrei
Geissgasse 17
5070 Frick
www.meck.ch

Restaurant Kurve
Dorfstrasse 57
5210 Windisch
www.restaurantkurve.ch

Strandbar Villnachern
Schwimmbad
5213 Villnachern
www.strandbar-villnachern.ch

Restaurant Frohsinn
Endingerstrasse 26
5303 Würenlingen
www.frohsinn-wuerenlingen.ch

Restaurant zum Sternen
Endingerstrasse 7
5303 Würenlingen
www.zumsternen-wuerenlingen.ch

Restaurant Sonne
Kommandweg 2
5316 Leuggern
www.sonne-leuggern.ch

Restaurant Waldheim
Gibristrasse 10
5317 Hettenschwil
www.waldheim-hettenschwil.ch

Gasthaus zum Schlüssel
Hauptstrasse 31
5330 Bad Zurzach
www.fleckenbeizli.ch

Atrium Hotel Blume
Kurplatz 4
5400 Baden
www.blume-baden.ch

Grand Casino Baden
Haselstrasse 2
5400 Baden
www.grandcasinobaden.ch

Restaurant Rebstock
Untere Halde 21
5400 Baden
www.rebstockbaden.ch

Restaurant Roter Turm
Rathausgasse 5
5400 Baden
www.restaurant-roterturm.ch

Stadtbistro Isebähni
Bahnhofstrasse 10
5400 Baden
www.stadtbistro.ch

Triebguet Frischluftbar
Kanalstrasse
5400 Baden
www.frischluftbar.ch

Trudelkeller
Obere Halde 36
5400 Baden
www.trudelkeller.ch

Villa Boveri
Ländliweg 5
5400 Baden
www.abb-wfs.ch

Werkk Kulturlokal
Schmiedestrasse 1
5400 Baden
www.werkk-baden.ch

Restaurant Pinte
Sommerhaldestrasse 20
5405 Dättwil
www.pinte.ch

Gasthof Adler
Badenerstrasse 8
5413 Birnenstorf
www.adler-birnenstorf.ch

Pfändlers Gasthof zum Bären
Kirchstrasse 7
5413 Birnenstorf
www.zumbaeren.ch

Gasthof Sternen
Klosterstrasse 9
5430 Wettingen
www.sternen-kloster-wettingen.ch

Hotel-Bar Linde
Niederrohrdorferstrasse 1
5442 Fislisbach
www.barlinde.ch

Restaurant Sommerhalde
Sommerhalde 24
5442 Fislisbach
056 493 11 77

Gasthof Roten Löwen
Ringstrasse 21
5452 Oberrohrdorf
www.zum-roten-loewen.ch

Restaurant Frohsinn
Dorfstrasse 16
5452 Oberrohrdorf
www.frohsinn-oberrohrdorf.ch

Stadttörl Bar
Hauptgasse 16
5507 Mellingen
www.stadttoerli-bar.ch

Restaurant Central
Centralplatz 2
5608 Stetten
056 496 14 25



Kulturbeiz Meyer, Luzern

Luzern, das ist die Kapellbrücke, das sind die Chinesen beim Uhrenshopping und Luzern hat viel alternative Kultur und Ideen. Seit 2014 gehört die Kulturbeiz Meyer zum Luzerner Kuchen. Vegetarisches und Saisonales steht in der Küche im Zentrum. Meyer, die Kulturbeiz für Kulturschaffende und solche, die Freude an lokaler Küche und lokalen Helden (Musik, bildende Kunst) haben. Kurz: Lokales ist Programm.

www.meyeraembundesplatz.ch

Restaurant Krone
Oberdorfstrasse 1
5608 Stetten
www.krone-stetten.ch

Kulturbeiz Chappellehof
Kapellstrasse 4
5610 Wohlen
www.chappellehof.ch

Gasthof Bad Schwarzenberg
Badhübel 348
5728 Gontenschwil
www.bad-schwarzenberg.ch

Meyer Kulturbeiz
Bundesplatz 3
6003 Luzern
www.meyeraembundesplatz.ch

Neubad Bistro
Bireggstrasse 36
6003 Luzern
www.neubad.org

Restaurant Villa Vilette
Villettepark
6330 Cham
www.restaurant-vilette.ch

Gasthütte Zoll-Huus
Zollweid 2
6331 Hünenberg
www.zoll-huus.ch

Hotel Restaurant Krone
Dorfplatz 2a
6374 Buochs
www.krone-buochs.ch

Boutique-Hotel Schlüssel
Oberdorfstrasse 26
6375 Beckenried
www.schluessel-beckenried.ch

Restaurant Alpstübli
Trübsee
6390 Engelberg
www.truebsee.ch

Steak House Seegarten
Badhübel 348
6442 Gersau
www.steakhouse-seegarten.ch

Restaurant Nägelisgärtli
Nägelisgärtli 2
6443 Morschach
www.naegelisgaertli.ch

Dampfbahn-Furka-Bergstrecke
Schweigstrasse
6491 Realp
www.dfb.ch

Hotel Prätschli
7050 Arosa
www.praetschli.ch
081 378 80 80

Kurhaus Lenzerheide
Voa Principala 40
7078 Lenzerheide/Lai
www.kurhaus-lenzerheide.ch

Biohotel Ucliva
Darums
7158 Waltenburg
www.ucliva.ch



Hotel Waldhaus, Sils Maria

10 km vom mondänen St. Moritz: ein grosses Haus mit Geschichte, aber ohne Starallüren – behaglich, familienfreundlich, persönlich. Wie bei einer raffinierten Melodie bleibt dem flüchtigen Betrachter vieles verborgen. In diesem Haus, das seine über 100 Jahre mit Stolz trägt, dabei nicht stillsteht, aber auch nicht so tut, als ob zwischen einst und heute gar nichts gewesen wäre. Hier finden wirklich zehn Jahrzehnte zusammen zu einem unverwechselbaren Ganzen. Die Besitzer und Betreiber hüten seit fünf Generationen sorgsam ihre Unabhängigkeit und nützen gleichzeitig den Spielraum, den sie ihnen gibt. So entsteht eine eigenwillige, aber wohlüberlegte Mischung aus Kargheit und Grosszügigkeit, so definiert sich das Waldhaus selbst und wir können nur beipflichten: Hier wird eine ewig währende Schweizer Hotel-Grandeza gelebt!

www.waldhaus-sils.ch

Gaudy's Graströchni
Rütipromenade 2
7250 Klosters
www.grastroechni.ch

Hotel Piz Buin
Alte Bahnhofstrasse 1
7250 Klosters
www.pizbuin-klosters.ch

Hotel Fex
Via da Fex 73
7514 Sils Maria
www.hotelfex.ch

Hotel Waldhaus
Via da Fex 3
7514 Sils Maria
www.waldhaus-sils.ch

Pensiun Aldier
Plaz 154
7554 Sent
www.aldier.ch

Bar Basso
Sihlstrasse 59
8001 Zürich
www.barbasso.ch

Café Zähringer
Zähringerplatz 11
8001 Zürich
www.cafe-zaehringer.ch

Raclette Stube
Zähringerstrasse 16
8001 Zürich
www.raclette-stube.ch

Restaurant Kaiser's Reblau
Glockengasse 7
8001 Zürich
www.kaisers-reblau.ch

Restaurant Reithalle
Gessner-Allee 8
8001 Zürich
www.restaurant-reithalle.ch

Wirtschaft Neumarkt
Neumarkt 5
8001 Zürich
www.wirtschaft-neumarkt.ch

Bosch Bar
Sihlquai 240
8003 Zürich
www.strandbaer.ch/bosch

Bar 63
Rolandstrasse 19
8004 Zürich
www.bar63.ch

Caffè Bar Si o No
Ankerstrasse 6
8004 Zürich
www.siono.ch

Fribourger Fondueclub
Rotwandstrasse 38
8004 Zürich
www.fribourger-fondue-stuebli.ch

Kafi für Dich
Stauffacherstrasse 141
8004 Zürich
www.fuerdich.ch

Mars Bar
Neufrankengasse 15
8004 Zürich
www.marsbar.ch

Sport Cafeteria Bar
Kanzleistrasse 76
8004 Zürich
www.sport-bar.ch

Totalbar
Tellstrasse 19
8004 Zürich
www.totalbar.ch

Vagabundo GmbH
Badenerstrasse 156
8004 Zürich
www.vagabundo.ch

Clouds Gastro
Zahnradstrasse 11
8005 Zürich
www.clouds.ch

Helsinki
Geroldstrasse 35
8005 Zürich
www.helsinki-klub.ch

Hotel Rivington & Sons
Hardstrasse 201
8005 Zürich
www.hotelrivington.ch

Restaurant Elle'n'Belle
Limmatstrasse 118
8005 Zürich
www.ellenbelle.ch

Restaurant Josef
Gasometerstrasse 24
8005 Zürich
www.josef.ch

Restaurant Rosso
Geroldstrasse 31
8005 Zürich
www.restaurant-rosso.ch

Chässtube Rehalp
Forchstrasse 359
8008 Zürich
www.chaesstube-rehalp.ch

Filmclub Xenix
Kanzleistrasse 56
8026 Zürich
www.xenix.ch

Kafischnaps
Kornhausstrasse 57
8037 Zürich
www.kafischnaps.ch

Muggenbühl Gaststuben
Muggenbühlstrasse 15
8038 Zürich
www.muggenbuehl.ch

Restaurant Geeren
Obere Geerenstrasse 72
8044 Gockhausen
www.geeren.ch

Kammgarn
Baumgartenstrasse 19
8200 Schaffhausen
www.kammgarn.ch

Taptab Musikverein
Baumgartenstrasse 19
8200 Schaffhausen
www.taptab.ch

Albani Music Club
Steinberggasse 16
8400 Winterthur
www.albani.ch

Restaurant zur Sonne
Marktgasse 13/15
8400 Winterthur
www.zur-sonne.ch

Restaurant Alte Mühle
Müliweg 3
8545 Rickenbach
www.restaurant-alemuehle.ch

Restaurant Frohsinn
Wilerstrasse 12
8570 Weinfelden
www.frohsinn-weinfelden.ch

Restaurant Waldmannsburg
Schloss-Strasse 86
8600 Dübendorf
www.waldmannsburg.ch

Zum Hut, Café- und Weinbar
Bahnhofstrasse 18
8610 Uster
www.zum-hut.ch

Villa Aarum
Alte Jonastrasse 23
8640 Rapperswil SG
www.villaarum.ch

Restaurant Buoffenalp
Grütstrasse
8843 Oberiberg
www.buoffenalp.ch

Sonnenhütte
Zwäckenstrasse
8843 Ibergeregge
www.sonnenhuetter.ch

Restaurant Alte Post
Pöstliweg 1
8914 Aeugstertal
044 761 61 38

Gasthof Herrenberg
Herrenberg
8962 Bergdietikon
www.gasthof-herrenberg.ch

Genossenschaft TankstellBar
Teufener Strasse 75
9000 St. Gallen
www.tankstell.ch

Grabenhalle
Unterer Graben 17
9000 St. Gallen
www.grabenhalle.ch

Militärkantine St. Gallen
Kreuzbleichweg 2
9000 St. Gallen
www.militaerkantine.ch

Restaurant Schwarzer Engel
Engelgasse 22
9000 St. Gallen
www.schwarzerengel.ch

Restaurant Rössli
Dorfstrasse 16
9122 Mogelsberg
www.roessli-mogelsberg.ch

Schloss-Hotel Wartensee
Wartensee 1
9404 Rorschacherberg
www.wartensee.ch



Rössli, Mogelsberg

Es braucht einiges, um ein Hotel und Restaurant abseits der grossen Geld- und Tourismusströme erfolgreich zu führen. Dem Rössli gelingt dies seit 1978, als eine Gruppe von Idealisten aus der 68er-Bewegung das Restaurant übernahm. Zwei Frauen – Sabine Bertine ist Gründungsmitglied und Doris Bürge ist seit 1994 dabei – führen heute das Rössli als Ökobetrieb. Für sie bedeutet dies ein liebevoller Umgang mit Menschen, ihrem Haus, Lebensmitteln, Gegenständen und Ressourcen. Es reizt sie, Altes mit Neuem zu verbinden, Tradition durch Innovation lebendig zu erhalten, Gewöhnliches auf ungewöhnliche Art neu zu gestalten. Sie haben Freude daran, ihre Gäste mit Essen und Trinken in einem Ambiente des Wohlbehagens zu verwöhnen. Es lohnt sich, einen Ausflug ins Toggenburg zu machen!

www.roessli-mogelsberg.ch

Schloss Wartegg
Von Blarer Weg
9404 Rorschacherberg
www.wartegg.ch

Open Airs Festivals

nach PLZ

Freiluftkino Baden
Stadtturmstrasse 13
5400 Baden
www.freiluftkino-baden.ch

One of a Million

5400 Baden
www.ooam.ch

Festival des Arcs
5420 Ehrendingen
www.festivaldesarcs.ch

Zamba Loca Open air
Wohlerstrasse
5610 Wohlen
www.zamba-loc.ch

B-Sides

6000 Luzern
www.b-sides.ch

Openeye

8917 Oberlunkhofen
www.openeye.ch

Einkaufen Deutschland

nach PLZ

Bio-Sphäre
Königsbrücker Strasse 76
01099 Dresden
www.bio-sphaere.de

BioMare
Diverse Ladengeschäfte
04277 Leipzig
www.bio-mare.com

Biomarkt Naturata
Trotharstrasse 14
06118 Halle
www.naturata-halle.de

Biowein erlesen
Friedrich-Engels-Strasse 33
07749 Jena
www.biowein-erlesen.de

Dr. Kochan Schnapskultur
Immanuelkirchstrasse 4
10405 Berlin-Prenzlauer Berg
www.schnapskultur.de

Chuchichäschtli
Holsteinische Strasse 19
10717 Berlin-Wilmersdorf
www.chuchichaeschttli.de

Der Rebgarten
Mittelbuschweg 6
12055 Berlin
www.rebgarten.de

La Bouteille – Bio Weine
Karl-Liebknecht-Strasse 111b
14482 Potsdam-Babelsberg
www.la-bouteille.de

Globus Naturkost
Michaelisstrasse 10
16225 Eberswalde
www.globus-naturkost.de

Biomarkt Neubrandenburg
Friedländer Strasse 1
17033 Neubrandenburg
www.biomarkt-nb.de

Bio am Hafen
Stralsunder Strasse 40
17489 Greifswald
www.keimblatt.de

Monte Vino
Paulstrasse 1
18609 Ostseebad Binz
www.monte-vino-ruegen.de

Alsterhaus
Jungfernstieg 16–20
20354 Hamburg
www.alsterhaus.de

Getränke-Paradies Wolf
Schanzenstrasse 7
20357 Hamburg
www.spirituosen-wolf.de

My favorite Store
Gertigstrasse 17–19
22303 Hamburg/Winterhude
0049 (0)4027 876669

Herr von Due
Grosse Rainstrasse 20
22765 Hamburg
www.herrvondue.de

Bley & Bley
Eimsbütteler Strasse 36
22769 Hamburg
www.bleybley.de

Bioladen am Belvedere
Seeblick 1
24106 Kiel
www.bioladen-am-belvedere.de

BioHof
Wörthstrasse 24–26
24116 Kiel
www.biohof-kiel.de

Harderreform
Rendsburger Strasse 350
24537 Neumünster
www.harderreform.de

Rum und co
Nordring 5-7
24850 Schuby
www.rumundco.de

Vivo Naturkost
Süderstrasse 46
25813 Husum
www.vivo-naturkost.de

Privatsache
Süderstrasse 15
25938 Wyk auf Föhr
www.privat-sache.de

Rennigshof
Kirchstrasse 6
27327 Martfeld
www.rennigshoff.de

Terner Moden
Rathenaustrasse 12
30159 Hannover
www.terner-Moden.de

Esplanade
Geibelstrasse 39-41
30173 Hannover
www.esplanade-hannover.de

Biologisch Naturprodukte
Stephanusstrasse 10
30449 Hannover
www.biologisch-hannover.de

Vinoverde Vivalavida
Davenstedter Strasse 60
30453 Hannover
www.vinoverde.de

Weinreich Weinhandlung
Steinweg 21
30989 Gehrden
www.weinreich-gehrden.de

In Vino Veritas
Krumme Strasse 34
32756 Detmold
www.vinoveritas.eu

Manitta fein & köstlich
Exterstrasse 12
32756 Detmold
www.manitta.de

Maison du Vin
Niederwall 46
33602 Bielefeld
www.weinversand.de

Meyer zu Bentrup Hoberge
Dornberger Strasse 300
33619 Bielefeld
www.meyer-zu-bentrup.de

Das Steinhagener Getränkecenter
Bahnhofstrasse 46
33803 Steinhagen
www.bierverlag-kesten.de

Hospitals Kellerei
Heinrich-Heine-Strasse 91a
34121 Kassel
www.hospitals-kellerei.de

Fako-M Getränke
Am Fuchsberg 1
41468 Neuss
www.fako-getraenke.de

Hof Sondern
Hof Sondern 6
42399 Wuppertal
www.hofsondern.de

Fruchtbare Erde
Stockumer Strasse 412
44227 Dortmund
www.fruchtbare-erde.de

Weinblatt
Schürferstrasse 313
44287 Dortmund
www.weinblatt.de

Vinaglobo Weinhandel
Langendreer Strasse 26
44892 Bochum
www.vinaglobo.de

Weinzeche
Rothhauser Strasse 44
45309 Essen
www.weinzeche.de

Sonnenblume
Dortmunder Strasse 10
45657 Recklinghausen
www.der-holzhof.de

Cibaria
Bremer Strasse 56
48155 Münster
www.cibaria.de

CFL Getränke Meroh
Bonnstrasse 15-17
50226 Frechen
www.meroh.de

Carpe Vinum Ökoweine
Alfred-Schütte-Allee 6
50679 Köln
www.carpe-vinum.de

Weinkontor Lindenthal
Ecke Dürener Str./Geibelstr. 33
50931 Köln
www.weinkontor-lindenthal.de

Bergfeld's Biomarkt
Alte Bahnhofstrasse 20
53173 Bonn-Bad Godesberg
www.bergfelds.de

Kreutzberg Weinhandlung
Königswinterer Strasse 755
53227 Bonn-Oberkassel
www.weinhandel-kreutzberg.de

Weinkontor & Biorest. Diedenhofen
Rheinallee 31
53424 Remagen-Kripp
www.weinkontor-diedenhofen.de

Vier Jahreszeiten
Siegstrasse 22d-e
53757 Sankt Augustin
www.naturkost-vierjahreszeiten.de

Wehringhauser Bioladen
Lange Strasse 57
58089 Hagen
www.wehringhauser-bioladen.de

Lebensgarten
Brüder-Walburger-Wallstrasse 5
59494 Soest
www.lebensgarten-soest.de

Die Whisky Kiste
Berliner Strasse 39
60311 Frankfurt am Main
www.diewhiskykiste.de

Whisky For Life
Fahrgasse 6
60311 Frankfurt am Main
www.whiskyforlife.de

Chimichurri
Im Prüfling 63
60389 Frankfurt
www.chimichurri-frankfurt.de

IXI Getränke
Am Industriebhof 7-9
60487 Frankfurt-Hausen
www.ixi-getraenke.de

Kolb Wiesenlust Artichoc
Obergasse 14 a
61118 Bad Vilbel
www.artichoc.de

VS Classic
Jacques-Reiss-Strasse
61476 Kronberg
www.vsclassic.com

Karotte Biomarkt
Hausenstammer Strasse 27
63179 Obertshausen
www.biomarkt-karotte.de

Wein am Park
Villenstrasse 9
63667 Nidda, Bad Salzhausen
0049 (0)1511 21715232

Bauer Markt
Im Höning 2
63820 Elsenfeld
www.bauer-markt.de

Weinhandel Wolfram Lambrecht
Weidengasse 7a
63927 Bürgstadt
0049 (0)4993 7168885

Domäne Mechtildshausen
Hasengartenstrasse 12
65189 Wiesbaden
www.mechtildshausen.de

BioFrischmarkt
Präsident-Balz-Strasse 2
66119 Saarbrücken
www.biomarkt.de

Jung Feinkost
Saarbrücker Strasse 5
66424 Homburg
www.jungsbio.de

Bittersüss
Friedrichstrasse 10
68199 Mannheim
0049 (0)6218 4309809

Erdi mein BioMarkt
Stangenstrasse 8
70771 Leinfelden-Echterdingen
www.erdide.de

Der Weinraum
Wallstrasse 26
71364 Winnenden
www.stamer-glueck.de

Hofgut Hagenbach Biomarkt
Hofgut Hagenbach 1
71522 Backnang
www.hofgut-hagenbach.de

Tutti frutti Feil
Schlossgasse 34
71560 Sulzbach/Murr
www.natur-von-hier.de

Der Marktladen
Vogelbeerweg 4
72076 Tübingen
www.marktladen-tuebingen.de

Vinoteck
Neue Strasse 45
73277 Owen
www.vinoteck.de

Fresco Bioweine
Obere Zeiselbergstrasse 10
73525 Schwäbisch Gmünd
www.fresco-bioweine.de

Daniel's Weine
Oberdorf 8
73650 Winterbach
www.daniels-weine.de

Biobiss
Brunzenberg 7
74586 Frankenhardt
www.biobiss.de

Biomarkt Roland Geist
Bismarckstrasse 26
74613 Öhringen
www.biomarkt-geist.de

Deuschle
Huchenfelder Hauptstrasse 72-74
75181 Pforzheim-Huchenfeld
www.getraenke-deuschle.de

Füllhorn
Erprinzenstrasse 27
76133 Karlsruhe
www.fuellhorn-naturmarkt.de

Gesund und Leben
Alemannenstrasse 4
78333 Stockach
www.gesundundleben-wellness.de

Peter Riegel Weinimport
Steinacker 12
78359 Orsingen-Nenzingen
www.peterriegel.de

Lebensinnlich
Obere Laube 65
78462 Konstanz
www.lebensinnlich.com

Wollheim
Brotlaube 1
78462 Konstanz
www.wollheim.eu

Keller Biogarten
Konradstrasse 17
79100 Freiburg
www.biokeller.de

Vita Naturmarkt
Robert-Bunsen-Strasse 6
79108 Freiburg
www.vita-naturmarkt.de

Erdgarten Bio-Supermarkt
Planeggerstrasse 9a
81241 München
www.erdgarten-biosupermarkt.de

VollCorner Vino
Weissenburger Strasse 7
81667 München
www.vollcorner.de

Vitalia Biomarkt
Untere Bahnhofstrasse 51
82110 Germering
www.vitalia-reformhaus.de

Landmann's Biomarkt München
Diverse Ladengeschäfte
Bayern
www.landmanns.de

Biomichl
Pütrichstrasse 9
88214 Ravensburg
www.biomichl.de

Weinhandel Ralf Mansour
Ammerseestrasse 17
82396 Pähl
www.weinhandel-mansour.de

Bio Terra Markt
Wagnerbreite 7
83607 Holzkirchen
www.bio-terra.eu



Bio-Seehotel Zeulenroda

Das Bio-Seehotel Zeulenroda ist ein Ort, der bewegt. In einer von der Natur geprägten, sanft hügeligen Landschaft direkt am Zeulenrodaer Meer begegnet man Menschen eines besonderen Schlags: fröhlich, lächelnd, originell, fürsorglich und zuvorkommend. Ein Aufenthalt ist eine Frischzellenkur für Körper und Geist. Auch an der Hotelbar wird man meisterlich verwöhnt, Martin Rösch ist ostdeutscher Cocktailmeister der Deutschen Barkeeper-Union und mixt in Zeulenroda mit Humbels Bio-Spirituosens.

www.bio-seehotel-zeulenroda.de



Alsterhaus Hamburg

Als das «Warenhaus Hermann Tietz», das 1936 zum Alsterhaus wurde, am 24. April 1912 eröffnete, war dies Stadtgespräch. Ein so modern ausgestattetes Gebäude mit seiner Lichterpracht und das vielfältige Angebot auf 5200 Quadratmetern – dafür begeisterten sich die Hamburger. Absolut überwältigend war die neue, grosse Lebensmittelabteilung mit Frischfleisch, Fluss- und Seefischen sowie Früchten und Delikatessen aus der ganzen Welt. Der Anspruch an Modernität und Qualität, den das Ursprungsbaus hatte, ist bis heute Masstab geblieben. Gemäss diesem Anspruch führt das Alsterhaus auch ein feines Sortiment an Humbel-Destillaten.

www.alsterhaus.de

Wein-Blüte
Seestrasse 3
83700 Rottach-Egern
www.wein-blueete.de

Schmid Biomarkt
Lohwaldstrasse 52a
86356 Neusäss
www.schmid-natur.com

Fredi's Weinladen
Flurweg 6
87459 Pfronten
www.fredis-weinladen.de

Lammers Weinhandel
Maximilianstrasse 15
88131 Lindau
www.lammers.li

Viktualienmarkt
Goetheplatz 7
88214 Ravensburg
www.viktualienmarkt-ravensburg.de

Biofritz
Hochbildstrasse 1
88662 Überlingen
www.biofritz.de

Lanwehr Confiserie-Manufaktur
Rudolf-Diesel-Strasse 8-10
89257 Illertissen
www.lanwehr.eu

Yourbar finest spirits
Brückenstrasse 16-18
90419 Nürnberg
www.yourbar.de

Ebl-Naturkost
Diverse Ladengeschäfte
90766 Nürnberg
www.ebl-naturkost.de

Feine Weine
Martin-Luther-Strasse 29
91217 Hersbruck
www.feineweine-heb.de

Frischeallee (Pavillon)
Louis-Pasteur-Strasse 5
97076 Würzburg
www.pavillon-wuerzburg.de

Naturkostmarkt Lollo Rosso
Raiffeisenstrasse 3
97080 Würzburg
www.lollo-rosso.de

Schedel Biobrot
Niederauer Strasse 6
96250 Ebersfeld-Unterneuses
www.schedel-biobrot.de



Feinbistro Sette, Elmshorn

Taglierini mit italienischem Sommertrüffel, Ravioli mit Borretschfüllung, Garnelen und Trombettazucchini, Lachs-Sashimi mit Staudensellerie... Kein Mensch erwartet solche Gaumenfreuden in Elmshorn, das eher bekannt ist als gastronomische Provinz vor den Toren Hamburgs. Was Familie Tegge hier auf den Tisch zaubert, ist grosse Klasse! Als Aperitif reichen sie den Vermouth L'Osteria (häufig sogar mit Amalfi-Zitronen) und einen Spritz Veneziano. Als Digestif einen sortenreinen Schnaps von Humbel oder Clouds-Gin-Tonic. Im kleinen Ladengeschäft gibt es ausgesuchte Köstlichkeiten zum Mitnehmen in Sette-Qualität.

<https://de-de.facebook.com/settefeinbistro>

Deutschlandweit

Alnatura Diverse Filialen Deutschlandweit www.alnatura.de
Basic Bio-Genuss für alle Diverse Filialen Deutschlandweit www.basic-bio-genuss-fuer-alle.de
Denn's Biomarkt Diverse Filialen Deutschlandweit www.denns-biomarkt.de
Temma Diverse Filialen Deutschlandweit www.temma.de

Ausgehen Deutschland

nach PLZ

Kulturhaus Scheune Alaunstrasse 36–40 01099 Dresden www.scheunecafe.de
Helvetia Hotel Schmilka 11 01814 Bad Schandau-Schmilka www.hotelhelvetia.de
Macis Biomarkt Restaurant Cafe Markgrafenstrasse 10 04109 Leipzig www.macis-leipzig.de
Bio-Seehotel Zeulenroda Bauerfeindallee 07937 Zeulenroda-Triebes www.bio-seehotel-zeulenroda.de
Katz Orange Bergstrasse 22 10115 Berlin www.katzorange.com

Lost in Grub Street
Jägerstrasse 34
10117 Berlin
www.lostingrubstreet.de

Almodóvar Hotel
Boxhagener Strasse 83
10245 Berlin
www.almodovarhotel.de

The Curtain Club Ritz-Carlton Hotel
Potsdamer Platz 3
10785 Berlin
www.ritzcarlton.com

Meyers Hausstelle Café
Meyers Hausstelle 1
18182 Rostock
www.meyers-hausstelle.de

Walfischhaus
Chauseestrasse 74
18375 Born a. Darss
www.walfischhaus.de

Upstalsboom Hotel meerSinn
Schillerstrasse 8
18609 Ostseebad Binz, Rügen
www.meersinn.de

Burg Lenzen
Burgstrasse 3
19309 Lenzen
www.burg-lenzen.de

Boulangerie Francaise
Roonstrasse 16
24534 Neumünster
0049 (0)4319 0882552

Feinbistro Sette
Marktstrasse 7
25335 Elmshorn
<https://de-de.facebook.com/settefeinbistro>

Lay's Loft
Schlickumstrasse 1
25355 Barmstedt
www.lays-loft.de

Sansibar
Hörnummer Strasse 80
25980 Sylt
www.sansibar.de

Vino Vin
Keitumer Landstrasse
25980 Tinnum/Sylt
www.vinovin-sylt.de

Budersand Hotel
Am Kai 3
25997 Sylt
www.budersand.de

Dünenhotel «Stranddeck»
Kavalierspad 2
26465 Langeoog
www.stranddeck.de

Panoramarestaurant Seekrug
Höhenpromenade 1
26465 Langeoog
www.seekrug.de

Brünings Scheune
Landstrasse 22
28870 Fischerhude
www.bruenings-scheune.de

Weinundlachbar Weiss
Lichtenbergplatz 2a
30449 Hannover
www.chenin-blanc.org

Flux Biohotel Werratal
Buschweg 40
34346 Hann.Münden
www.flux-biohotel.de

Bergrestaurant Heiligenborn
Steinweg 18
36381 Schlüchtern
www.heiligenborn.de

Resi bar & Restaurant
Wallstrasse 15
37671 Hötter
www.restaurant-resi.de

Lieblings Restaurant Bar Cafe
Stresemannstrasse 8
40210 Düsseldorf
www.lieblingsweb.de

Restaurant Sondeck
Schlossstrasse 61
41334 Nettetal-Hinsbeck
www.restaurantsondeck.de

Bioland Lammertzhof
Familie Hannen GbR
41564 Kaarst-Büttgen
www.lammertzhof.de

Pegel Bar
Brüsseler Strasse 10
50674 Köln
www.pegelkoeln.com

Funkhaus Gastronomie
Wallrafplatz 5
50678 Köln
www.funkhaus-koeln.de

Bunte Burger
Hospeltstrasse 1
50825 Köln
www.bunteburger.de

Blesius Garten
Olewiger Strasse 135
54295 Trier
www.blesius-garten.de

Goldman Restaurant
Hanauer Landstrasse 127
60314 Frankfurt am Main
www.25hours-hotels.com

Logenhaus Bar Nacht- & Gartensalon
Finkenhofstrasse 17
60322 Frankfurt am Main
www.logenhaus-bar.com

Chimichurri
Im Prüfling 63
60389 Frankfurt
www.chimichurri-frankfurt.de

Manoamano
Taanusstrasse 31
65183 Wiesbaden
www.manoamano-bar.de

Ristorante zum Schlangenbrunnen
An der Stadtmauer 5
66440 Blieskastel
www.zum-schlangenbrunnen.de

Hofgut Ruppertsberg
Kirchgasse 1
88693 Deggenhausertal-Limpach
www.dashofgut.com

Der Zauberlehrling
Rosenstrasse 38
70182 Stuttgart
www.zauberlehrling.de

Lässig Restaurant
Rückertstrasse 7
70197 Stuttgart
www.restaurant-laessig.com

Gastronomie im Hofgut Hagenbach
Hofgut Hagenbach 1
71522 Backnang
www.hofgut-hagenbach.de

Hofgut zur Scheunenwirtin
Helmut-Ginzkey-Weg 10
73566 Bartholomä
www.scheunenwirtin.de

Alte Hackerei
Alter Schlachthof 11
76131 Karlsruhe
www.altehackerei.de

Gallardo Restaurante Mediterraneo
Seestrasse 22
78351 Bodman-Ludwigshafen
www.lago-de-gallardo.de

Der Klimperkasten
Bodanstrasse 40
78462 Konstanz
www.diningout.de

Cafe L'Amar
Pestalozzistrasse 28
80469 München
www.cafelamar.de

Villa Flosslände
Zentralländstrasse 30
81379 München
www.villa-flosslaende.de

Il Plonner – der Dorf-Gasthof
Gautinger Strasse 52
82234 Wessling
www.ilplonner.de

Bio Kurhotel Panorama
Spengelstrasse 6
82433 Bad Kohlgrub
www.bio-kurhotel.de

Hotel Garmischer Hof
Chamonixstrasse 10
82467 Garmisch-Partenkirchen
www.garmischer-hof.de

Schlossgut Oberambach
Oberambach 1
82541 Münsing / Stranberger See
www.schlossgut.de

Herrmannsdorfer Wirtshaus
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
www.herrmannsdorfer.de

Biohotel Mohren
Kirchgasse 1
88693 Deggenhausertal-Limpach
www.naturhotel-mohren.de

Die Rote Bar
Peter-Vischer-Strasse 3
90403 Nürnberg
www.dierotebar.net

Das Schwarze Schaf
Schranne 7
96049 Bamberg
www.facebook.com/bamberg.dassschwarzeschaf

Biohotel Sturm
Ignaz-Reder-Strasse 3
97638 Mellrichstadt
www.hotel-sturm.com

Deutschlandweit

Motel one
Diverse Hotels
Deutschlandweit
www.motel-one.com

Einkaufen International

Ferme à l'Arbre de Liège
Rue de Liège 43
4450 Lantin (Belgien)
www.ferme-paque.be

Økovin
Odderupvej 10
6880 Tarp (Dänemark)
www.oekovin.dk

Solhjulet
Priorsvej 31
8600 Silkeborg (Dänemark)
www.solhjulet.dk

Biocoop
Rue de la Chambre aux deniers 4
49000 Angers (Frankreich)
www.biocoop.fr

La Cave Bio
17 chemin du Haut Plessis
49350 St Georges des Sept Voies (FR)
www.annuaire.agencebio.org

Ausgehen International

Hoteldorf Grüner Baum
Kötschachtal 25
5640 Bad Gastein (Österreich)
www.gasteinertal.com

Bio & Wanderhotel Leutascherhof
Weidach 305
6105 Leutasch (Österreich)
www.leutascherhof.at

Bio-Wellnesshotel Holzleiten
Holzleiten 84
6416 Obsteig (Österreich)
www.holzleiten.at

Saladina Bio Hotel Montafon
Schulstrasse 200
6793 Gaschurn (Österreich)
www.saladina.com

Restaurant La Gourmeda by Novavita
Avenida Gabriel Roca 13
07157 Port Andratx Mallorca (Spanien)
www.lagourmeda.com



Schwarzes Schaf, Bamberg

Hier kann man ohne grosse Zwänge und Konventionen geniessen, egal ob man gezielt wegen der hochwertigen Cocktails und Destillate kommt, als Tourist zufällig das Wohnzimmer betritt oder mit Freunden am «Töggelichaschte» (Tischkicker) ein gutes Fassbier trinkt, jeder ist willkommen! So locker und leger der Umgang im «Schaf» auch ist, hinter dem Tresen wartet grosse Klasse auf. Mit seinen Kreationen wurde Sven Goller 2016 gleich bei mehreren Cocktail Competitions in den Final berufen. So auch bei der Made in GSA von Mixology 2016. Das Besondere bei dieser Edition: Die Hälfte der 10 Finalisten kamen aus der sympathischen, 70'000 Einwohner zählenden Domstadt. Bamberg, das neue Mekka der deutschen Barszene?!

www.facebook.com/bamberg.dassschwarzeschaf



Humbel in Stetten

Ein starkes Team!

Von links nach rechts: Marietta Fischer, Hansjörg Moser, Beat Humbel, Käthi Stadler, Nicole Lüthy, Thomas Glück, Marc Rohner, Daria Candrian, Esther Fleischlin, Stefan Müller, Lorenz Humbel



Die Reuss bei Stetten gehört zu den schönsten Flusslandschaften der Schweiz ...

In der Humbel-Welt an der Reuss

Die Biber bauen an vielen Orten wieder ihre Burgen. Im Frühling wehen die goldenen Samenpollen der Haselsträucher übers glitzernde Wasser und Laubfrösche geben im nahen Auenwald täglich ein Gratiskonzert. Vom mittelalterlichen Mellingen zum ebenfalls mittelalterlichen Bremgarten führt einer der schönsten Flusswanderwege der Schweiz. Besonders idyllisch ist der Abschnitt bei Stetten. Hier taucht der Wanderer in eine ursprüngliche Flusslandschaft ein, beinahe so, wie sie der Reuss-Gletscher vor 10'000 Jahren hinterlassen hat. Kein Wunder, wurde dieses Idyll schon 1977 ins Bundesinventar der Landschaften von nationaler Bedeutung aufgenommen. Die ETH Zürich erforscht hier seit 40 Jahren, was mit einer Waldpartie am Fluss geschieht, wenn diese nicht mehr genutzt und gepflegt wird. Deshalb verläuft der Weg heute

teilweise zurückversetzt im Auenwald, weil Erosionen und Versumpfungen die Uferpartie unpassierbar gemacht haben.

Weitere Infos im Buch: «Wandern im Aargau», ISBN 3-033-00277-3, www.aargauer-wanderwege.ch. Ab Stetten gibt es gute Busverbindungen nach Baden, Bremgarten, Wohlen und Mellingen-Heitersberg.

Das Geklapper auf dem Kamin

Dann, beim Unterdorf von Stetten, fällt der Blick auf die Brennerei von Humbel, die nur wenige Hundert Meter vom Wanderweg entfernt liegt. Der markante Hochkamin mit dem Storchennest weist den Wanderern wie ein Leuchtturm den Weg. Zwar gibt er keine Lichtzeichen, doch dafür ist von März bis August Storchengeklapper zu hören. Weiter würde es bis zur Gnadenthaler Brücke gehen,

wo man bald danach von Neuem mit wilden Flusslandschaften und kleinen, romantischen Inseln belohnt wird. Wir machen aber einen Abstecher zu Humbel.

Lohnbrennerei, Laden, Veranstaltungen

Ein Besuch lohnt sich nicht nur, wenn Sie eine gute Flasche Schnaps kaufen oder das Humbel-Sortiment kennenlernen wollen. Wenn Sie mehr über uns und die Brennerei erfahren möchten, dann sind Sie goldrichtig an einer unserer Veranstaltungen oder wir organisieren für Sie eine Führung durch die Brennerei. Möchten Sie aus den Früchten aus Ihrem Garten ein gutes Destillat brennen lassen? Das machen wir gerne für Sie und stehen Ihnen mit Rat und Tat beim Einmaischen und mit Hilfsmitteln zur Seite.

Nicole Lüthy organisiert den gastronomischen Teil unserer Anlässe und sorgt für gute Winter- und Weihnachtsstimmung mit «Wir figugegln Baden». Lorenz Humbel ist stolzer Inhaber und Geschäftsführer der Brennerei. Wir sind ein Saisonbetrieb, machen abends auch mal ein Brennerznacht oder sind sonntags an einer Messe. Nicht auf dem Bild sind unsere treuen Helferinnen und Helfer für dies und das.

Ein starkes Team

Empfangen werden Sie von versierten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Beat Humbel und Hansjörg Moser maischen Früchte ein und stehen am Brennhafen. Dass unsere Brände schmecken, ist ihr Verdienst. Marc Rohner überwacht die Alterung der Destillate. Zu gegebener Zeit bearbeitet er sie weiter und füllt sie zusammen mit Marietta Fischer in Flaschen ab. Thomas Glück ist der Allrounder im Betrieb und liefert die Schnäpse an unsere Kundschaft aus. Die Aufträge werden bürotechnisch von Käthi Stadler abgewickelt. Und dass sie viel Arbeit hat, dafür ist Stefan Müller verantwortlich, der unsere Kundschaft berät und betreut. Daria Candrian unterstützt ihn, indem sie die Brennerei Humbel und ihre Schnäpse ins rechte Licht rückt. Esther Fleischlin schaut gut zu den Finanzen und noch zu vielem anderem mehr.



... und bietet ausreichend Nahrung für die Humbel-Störche.

Lohnbrennen

Ihr eigener Schnaps

Steht in Ihrem Garten ein Baum voller reifer Früchte? Und jedes



Jahr fragen Sie sich, was Sie mit der Ernte anstellen sollen? Wie wärs mit einem eigenen Schnaps? Sollten Sie in unsere Brennerei kommen, weil Sie einen günstigen Schnaps möchten, so ist dies sicher der falsche Grund. Ein in kleiner Menge hergestelltes Destillat wird nie günstiger sein als Brände aus gewerblicher Produktion. Wenn Sie allerdings einen qualitativ ansprechenden Schnaps von Ihren eigenen Früchten möchten, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Einmaischen und Brennen

Sie bringen uns einfach Ihre reifen Früchte, den Rest übernehmen wir. Bitte beachten Sie, dass wir nur Mengen ab 50 Kilo zu einem guten Schnaps verarbeiten können. Wollen Sie Ihre Früchte selber einmaischen? Dann halten wir für Sie Gärbehälter und andere Hilfsmittel bereit. Wenn die Maische vergoren ist, kontaktieren Sie unsere Brennmeister für den Brenntermin. Wir werden das Beste aus Ihrem Obst destillieren.

Abfüllen

Ihren hochprozentigen Brand



können Sie nach Hause nehmen oder ihn bei uns auf die gewünschte Trinkstärke einstellen und in Flaschen abfüllen lassen. Verschiedene Flaschen stehen zur Auswahl bereit, Sie dürfen auch Ihre eigenen mitbringen.

Alkoholsteuer

Nun fehlt noch die Alkoholsteuer: Spirituosen sind mit einer Steuer von 29 Franken pro Liter Reinalkohol belastet. Beispiel: Ein Liter Obstbrand mit 40 Volumenprozent Alkohol schlägt mit Fr. 11.60 zu Buche. Für Privatpersonen werden von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung Ermässigungen gewährt. Detaillierte Informationen dazu sind erhältlich unter www.eav.admin.ch. Die Alkoholsteuer wird dem Auftraggeber direkt von der Alkoholverwaltung in Rechnung gestellt.



Nun können Sie mit gutem Gewissen das Resultat eines warmen Sommers, sonnengereifter Früchte und Ihrer harten Gartenarbeit geniessen.

Gut zu wissen

Aus schlechten Früchten lässt sich kein guter Schnaps herstellen. Deshalb ist die Beachtung folgender Punkte wichtig:

Qualität der Früchte

Nur saubere, gesunde, frische und reife Früchte ohne Stiele und Blätter in ein Fass geben. Wenn nötig waschen. Steinobst leicht anquetschen, bis Saft austritt, jedoch darauf achten, dass der

Stein nicht beschädigt wird. Kernobst möglichst fein zerkleinern beziehungsweise mahlen.

Vorbereitung der Maische

Fass zu drei Vierteln mit Früchten befüllen. Als Gärbehälter eignen sich Fässer aus Kunststoff. Vorteilhaft ist, mit Säure den pH-Wert der eingemaischten Früchte zu senken und Hefe dazuzugeben.

Mengen für Combisäure «Granulat»

- Äpfel/Birnen/Quitten: 150 g pro 100 kg Früchte
- Kirschen/Zwetschgen: 230 g pro 100 kg Früchte
- Holunder: 300 g pro 100 kg Früchte
- Trauben/Traubentrester/Sauerkirschen: keine Säure

Säure in Maische einstreuen und gut mischen

Achtung:

Säure ist ätzend! Unbedingt Handschuhe tragen und Augen- und Hautkontakt vermeiden!

Hefe vorbereiten:

10 bis 20 g Hefe pro 100 kg Früchte in ca. 1 Liter warmem Wasser rund 15 Minuten quellen lassen. Über die Maische verteilen. Die restliche Hefe lässt sich gut im Tiefkühler aufbewahren.

Anschliessend die Fässer verschliessen und den Gärspund montieren. Falls keiner vorhanden ist, Fassdeckel beschweren, aber nicht verschliessen, bis die Gärung beendet ist. Dies dauert in der Regel zwei bis drei Wochen. Bis das Fass in die Brennerei gebracht wird, an einen kühlen Ort stellen, ideal sind 16 bis 18 Grad.

Annahmezeiten

August bis Februar. Bitte einige Tage vorher Brennmeister Hansjörg Moser telefonisch avisieren: Tel. 056 496 50 63

Veranstaltungen

Waren Sie noch nie in einer Brennerei? Möchten Sie wissen, wie ein gutes Destillat hergestellt wird? Haben Sie Lust, feine Destillate zu beschnüffeln oder einen gemütlichen Abend mit einem Essen in spezieller Atmosphäre zu verbringen? Humbel ist keine Schaubrennerei, aber Gäste sind willkommen. Empfungen werden Sie dort, wo gearbeitet wird. Beim Blick hinter die Kulissen erfahren Interessierte viel über die Schnaps Herstellung.

Besichtigung für Gruppen

Die Gäste werden mit einem Aperitif empfangen und von Humbel-Mitarbeitern durch den Betrieb geführt. Die Besucher lernen den Weg vom Einmaischen der Früchte bis hin zum fertigen Produkt kennen. Am Ende ste-



hen im Laden alle Destillate zur Degustation bereit. Mindestanzahl zwölf Personen, Termin auf Anfrage. Preis pro Person Fr. 12.–. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne einen Apéro mit Getränken und kleinen Häppchen oder einer kalten Platte zusammen. Preis auf Anfrage.

Dampfgaren in der Brennerei

Die behagliche Wärme der Brennöhfen und der unnachahmliche Duft vergorener Maische versetzen die Gäste in eine besondere Stimmung. Bekannt und unübertroffen ist das Brennerznacht mit einem ganz im Brennöhfen zubereiteten Essen. In den feinen Dämpfen garen ein



grosses Gemüsebouquet und feine Kartoffeln, frisch von Bio-Bauer Hunn in Stetten. In der Kirschenmaische gart das legendäre Schinkli, auf dem Traubentrester auch mal eine wärschafte Treberwurst. Preis inkl. Apéro, Führung, Sauerkirschenorbet, Mineralwasser und Kaffee Fr. 49.–.

Humbel-Sonntag

Mitte November laden wir Sie jeweils zum Humbel-Sonntag ein. Auf dem Programm stehen Brennerei-Besichtigungen und Präsentationen, themenbezogene Aktivitäten rund um Schnaps, es gibt eine Beiz und vieles mehr. Jeweils von 11 bis 17 Uhr haben Sie die Möglichkeit, individuell die Brennerei Humbel zu erkunden.

«Chumm, mer wei go Chrieseli günne ...»

Tag 1
An einem Samstag helfen Sie einem Bauern bei der Kirschen-ernte. Sie ernten nur beste kleine, schwarze Brennkirschen. Da brauchen Sie etwas Geduld, bis die Chratten voll sind. Die Früchte werden gleich vor Ort eingemaischt, damit die Gärung sofort in Gang kommt. Als Lohn gibt es neben dem echten Kirschenpflücker-Erlebnis einen Imbiss unter dem Kirschbaum. Der Kommentar eines Teilnehmers: «Je höher man die



Leiter hochsteigt, desto mehr kommt man runter.»

Tag 2

Ein paar Wochen später, anlässlich des Brenner-Workshops, sind Sie bei Humbel in Stetten beim Brennen dabei und nehmen am Schluss Ihren eigenen Kirschen mit nach Hause. Preis Fr. 65.–.

Brenner-Workshop

Für alle, die schon immer wissen wollten, wie ein Destillat entsteht. Und für diejenigen, die in ihrem Garten Früchte haben, diese selber einmaischen und dann ihren eigenen Schnaps destillieren lassen möchten. Jeweils im August bietet Humbel einen Brenner-Workshop an. An einem ganzen Tag lernen Sie alles über die Destillat-Herstellung. Sie begehen die Obstplantagen, packen beim Einmaischen mit an, bereiten die Hefe vor, trennen Vor- und Nachlauf und machen die Feineinstimmung. Zur Stärkung gibt es ein Zmittag aus dem Brennöhfen. Preis Fr. 65.–.

Wir figugegn Baden

Humbel ist auch ausser Haus an Veranstaltungen und Messen anzutreffen. In Baden AG stehen jeweils von Mitte November bis zum



6. Januar auf dem Bahnhofplatz Humbels Fondue-Hütte, der Brennerschopf und die Citycom-Feuerstelle.

Auf unserer Homepage finden Sie alle Veranstaltungen, Messen und andere interessante Schnaps-Ereignisse.

www.humbel.ch

Einkaufen in Stetten

Über feine Brände zu lesen, ist eine Sache, sie zu riechen und zu schmecken, eine andere. Im Brennereiladen in Stetten können alle Schnäpse beschnüffelt und gekauft werden. Alle in der Humbel-Fibel aufgeführten Destillate können auch per Telefon oder über unseren Internetshop bestellt werden. Sie werden innerhalb der Schweiz verschickt.

Ladenöffnungszeiten

Dienstag bis Freitag:
9–12 Uhr / 13.30–18 Uhr
Samstag:
9–13 Uhr

Konditionen

Preise:
netto inkl. MwSt., freibleibend,
Preisänderungen vorbehalten

Zahlung:
Barzahlung, Maestro, Postcard,
Kreditkarten

Versand:
Gegen einen Versandkostenanteil
von Fr. 8.50 werden die Produkte
mit Rechnung in der ganzen
Schweiz zugestellt.



Was das Herz begehrt – Humbels Laden in Stetten hat's.



Mirabelle oder Quitte? Oder doch lieber einen klassischen Kirsch?



Impressum

Humbel Spezialitätenbrennerei
Baumgartenstrasse 12
CH-5608 Stetten

Tel. +41 56 496 50 60
Fax +41 56 496 50 62
www.humbel.ch
info@humbel.ch

7. Ausgabe
Auflage: 20'000 Exemplare



Humbel Spezialitätenbrennerei
CH-5608 Stetten · Tel. +41 56 496 50 60 · Fax +41 56 496 50 62
www.humbel.ch · info@humbel.ch