

Storchengeklapper



BEST OF BIO spirits 2022
Sie suchen die Kronjuwelen unter den Bio-Destillaten. Sie starteten im Juli 2022 mit sehr spannenden Rahmenbedingungen neu durch. Wir haben uns sehr über die Resultate gefreut und sind stolz, dass gleich 6 Destillate von uns mit BEST OF BIO ausgezeichnet worden sind!
www.bestofbio.com

Aargauische Kantonalbank

Aargauische Kantonalbank
Chapeau! Wir ziehen den Hut und sagen Danke, dass die AKB ihren Kreditvergabe-Stopp für Aargauer Schnapsbrenner wieder zurückgenommen hat. Eine Lobby haben wir zwar nicht, aber gute Argumente, und die AKB hat gezeigt, dass Sie doch eine «Regionalbank» ist.

Zuger Kantonalbank
Auch die Zuger Kantonalbank hat ihre Kirschnbrenner im Fokus, jedoch als Lieferanten, denn sie



bestellt bei ihnen traditionell für die Generalversammlung gut 3000 Flaschen Zuger Kirsch, die sie ihren Aktionär:innen weiterverschenkt. Vorbildlich! Vielleicht müssen wir nochmals das Gespräch mit der AKB suchen.

Neues Dschinn Logo
Die Dschinn GmbH & Co. KG in Orsingen ist unser Vertriebspartner und gibt unsere Philosophie und Bio-Destillate in Deutschland und in der EU weiter. Sie hat Anfang Jahr ein neues Logo erhalten, und nein, Dschinn hat nicht viel mit der Trend-Spirituose Gin zu tun, sondern mit dem Flaschengeist – der dienstbare Geist der morgenländischen Erzählung –, und steht unter anderem auch ein bisschen für Gin, aber viel mehr für Bio, Schnaps und Kultur.

d³
DSCHINN
bio|schnaps|kultur

Made in GSA 2022
Wir gratulieren Robin Lühert zu seinem 2. Platz und freuen uns, dass er bei seinem Drink «Korn&Salz» unser Bio Gravensteiner hat mit einfließen lassen.



Zwei Jungstörche von Humbel's Kamin
Jahrelang hat sich Angela Humbel-Somm (2. Generation, † 2021) um die Namensgebung der Jungstörche vom Hochkamin der Humbel Brennerei gekümmert. Sie selbst hat nie einen Storch nach sich benannt. Ihr zu Ehren wurde ein Jungstorch «Angela» getauft und der andere «Orell», wie ihr jüngster Urenkel.



Stork-Trophy's Cocktail Competition
Die 4th Humbel's Stork-Trophy flog mit Tilman Ritz, Chase Bar, nach Würzburg Deutschland. Er kreierte mit der neu lancierten XZH eXtra Zwetschge x Holunder den besten Cocktail mit dem Namen «Humbelstilz». Der 2. Platz verdient sich Anthony Kunz von der Kronenhalle in Zürich und der 3. Platz ging an Matthias Keiser von The DOCK Bar in Solothurn.



Humbels Fonduehütte
Neu auch mit Online-Reservation
Der untere Bahnhofplatz in Baden wird wieder mit Humbels Fonduehütte, Brennerschopf, Kiosk und Familien-Feuerstelle beschmückt. Reservieren Sie sich ein warmes Plätzli in der Fonduehütte: 079 873 32 40 oder neu auch online möglich auf www.fonduehuetten-baden.ch



Ladenöffnungszeiten in Stetten
Mo–Fr: 9–12 Uhr, 13.30–18 Uhr
Sa: 9–13 Uhr

VERANSTALTUNGSKALENDER

Sa 22. Okt 2022
Schnapsbrennen und Treberwurst-Essen im «Rebstock» Baden
Reservation: 056 221 12 77, www.rebstockbaden.ch

Mi. 26. Okt 2022
Release «Einfach Schnaps» Totalbar Zürich
ab 17 Uhr. Ein Abend, um Obstbrände aus guten Früchten von hohen Bäumen zu probieren. In Zusammenarbeit mit Hochstamm Suisse

Do 3. Nov 2022
Whiskyseminar bei «Unser Bier» in Basel
ab 18 Uhr, mit Herstellung der Würze für den Our Beer Whisky. www.unser-bier.ch

Mi 9. Nov 2022
Aarüerete! mit Simon Libsig und Livemusik von den «Hinterwäldler»
18 Uhr, Bahnhofplatz Baden, www.fonduehuetten-baden.ch

Mi 9. Nov 2022 bis Fr 6. Jan 2023
Winterzauber ufem Bahnhofplatz Baden
Brennerschopf, Kiosk und wir FIGUGELN in der Humbels Fonduehütte, Reservation fürs Fondue: 079 873 32 40 oder neu online: www.fonduehuetten-baden.ch

Sa 12. Nov 2022
Humbel-Samstag
von 11–17 Uhr. Nationaler Brennertag «Die Schweiz brennt». Kommen Sie an unseren Tag der offenen Brennereitür: Besichtigung, Schnüffelbar, Shoppen, Cocktaillbar und kleiner Gastrobetrieb

Fr 25. Nov und Fr 9. Dez 2022
Fr 27. Jan, Fr 24. Feb und Fr 31. Mär 2023
Brennerz'nacht in Stetten
ab 18 Uhr, Führung und Schinkli, Tofu, Gschwelkti und Bio-Gemüse aus dem Brennshafen. Fr. 49.– inkl. Mineral & Kaffee, exkl. Wein & Bier. Reservation: 056 496 50 60, www.humbel.ch

Fr 25. und Sa 26. Nov 2022
Sa 3. und So 4. Dez 2022
Nauer's Weinfestival in Bremgarten
mit Humbel-Schnapsen, www.nauer-weine.ch

Sa 31. Dez 2022
Silvesterparty! Mit DJ «Die Plattenleger»
Bahnhofplatz Baden, www.fonduehuetten-baden.ch

Weitere Informationen auf www.humbel.ch

HUMBEL-ZEIT

NR. 19, AUSGABE HERBST 2022 / HUMBEL SPEZIALITÄTENBRENNEREI, STETTEN



Einfach

Liebe Leserin, lieber Leser, wir berichten über «Einfach Schnaps», unsere Obstbrand-Botschafterin, die Zürcher Totalbar, Zucker im Schnaps, Maischefasslagerung. Am Schluss wie immer das Storchengeklapper und der Veranstaltungskalender.

1990, Ära Gorbatschow: «Sa Sdorówje» der Gastfamilie in meine Fotokamera. Ich war für drei Monate in der Sowjetunion und erlebte die herzliche Gastfreundschaft, hier in Listwanka am Baikalsee.

Wenn die Humbel Brennerei Importe tätig, dann müssen es mindestens biozertifizierte Produkte sein. Sie sollten möglichst auch dem Fairtrade-Standard entsprechen. Für einheimische Obstbrände wollen wir in Zukunft mindestens die Hochstamm-Suisse- oder Bio-Suisse-Zertifizierung anstreben. Wir unternehmen schon viel in diese Richtung, jetzt setzen wir es noch konsequenter um. Unsere neuen Obstbrände «Einfach Schnaps» erfüllen diese Kriterien.

Einfach gut

Wir tun das, weil Früchte aus extensivem und ökologischem Anbau einfach gut sind. Auf die Gefahr hin, dass ich mich wiederhole: Unsere Obstbrände sind punkto Nachhaltigkeit einfach vorbildlich! Sie stammen von extensiv genutzten Streuobstwiesen, biologisch bewirtschaftetem Kulturland, Obstbäume sind CO₂-Speicher. Mit Ausnahme des Wallis

wachsen alle unsere Früchte weniger als 65 Kilometer Luftlinie von der Brennerei entfernt. Obstbrände sind Schweizer Kulturgut: Den Café avec, den Kafi Luz, den Kafi fertig, Desserts, Kirschstängeli und vieles mehr gilt es zu pflegen, Neues gilt es hinzuzufügen. Um «kulturelle Aneignung» brauchen Sie sich also keine Sorgen zu machen. Mit unseren Produkten bringen wir die Landwirtschaft in die urbanen Zentren und bauen Brücken über den angeblichen Stadt-Land-Graben.

Einfach traurig

Bei aller Liebe zu unseren einheimischen Obstbränden: Noch lieber hätte ich Ihnen in dieser Humbel-Zeit einen Bio-Wodka aus dem friedlichen Russland vorgestellt. Muster und Offerte waren da, es fehlten nur noch etwas gegenseitiges Kennenlernen und ein paar Verhandlungen, um alles aufzugleisen. Gerne wäre ich dafür nach Russland gereist. Ich war schon ein paar

Mal dort, auch noch in Zeiten der Sowjetunion, und habe Land und Leute gern bekommen. Leider setzte der mit nichts zu rechtfertigende Angriffskrieg von Putin unserem Wodka-Projekt ein trauriges Ende. Aber Wunsch und Hoffnung bleiben, Ihnen doch noch eines Tages einen Bio-Wodka aus dem friedlichen und demokratischen Russland vorstellen zu können! Vielleicht dann zusammen mit einem ukrainischen Destillat.

Wir haben wieder einiges vor! Unter anderem unser Brennerz'nacht – neu auch mit in Kirschmaische gegartem Räuchertofu – und würden uns freuen, wenn Sie bei uns vorbeischauchen. Bis dahin wünschen wir viel Vergnügen bei der Lektüre der Humbel-Zeit.

Lorenz Humbel
Kirschnbrenner aus Leidenschaft

HUMBEL

SCHNAPS SEIT 1918

Humbel Spezialitätenbrennerei · Baumgartenstrasse 12 · CH-5608 Stetten
Tel. +41 56 496 50 60 · Fax +41 56 496 50 62 · info@humbel.ch · www.humbel.ch

Adresse Deutschland: Dschinn GmbH & Co. KG · Steinäcker 12 · DE-78359 Orsingen
Tel. +49 7774 9313 880 · Fax +49 7774 9313 810 · info@humbel.de

Einfach Schnaps



denn wir sind stolz, dass wir auch einfache Produkte in Top-Qualität anbieten können. Wenn wir unsere Destillate verkosten, dann beurteilen wir sie nach Eigenschaften und Möglichkeiten: Wie stehts mit Alterungspotenzial und Eignung für Holzfasslagerung? Sortenrein oder Cuvée? Zum Mixen, in den Kaffee oder zur Weiterverarbeitung in Desserts? Wir sprechen von unterschiedlichen Qualitätsmerkmalen.

Von Weinverkosterinnen und Spirituosen-Degustatoren ist bekannt, dass sie nach einem langen Verkostertag oft «einfach ein Bier» trinken wollen. «Einfach» heisst, dass sie nach der anstrengenden Arbeit – was die Degustation tatsächlich ist – beim Bier nicht auch noch analysieren wollen. Sondern dass sie es einfach genießen, ein einfach gutes Getränk zu kriegen, das Freude macht. Das wollen wir mit «Einfach Schnaps» erreichen: einfach Freude machen.

In Ad-hoc-Umfragen im Betrieb hat sich «Einfach Schnaps» vor cooleren Namen wie «Urban», «BasiX» und anderen zuerst nur knapp, beim zweiten Anlauf dann klar durchgesetzt. Nur marketingmässig ist «Einfach» nicht einfach zu verkaufen – weil es zu einfach ist. Und doch: Der Name passt sehr gut zur Hummel-Philosophie,

Humbels Obstschnaps-Botschafterin



Marisa ist im Kanton Schwyz aufgewachsen und lebt in Zürich. Sie kennt Land und Stadt, hat im Central Zürich hinter der Bar gearbeitet, mixt gerne mit Obstbränden und hat diverse Barkarten mit Obstbrand-Drinks bereichert. Diesen Sommer startete nun das Projekt Veloanhänger-Schnapsbar. Diese soll in Zukunft an immer neuen Orten auftauchen. Marisa ist selbstständige Gestalterin und hat die «Einfach Schnaps»-Etiketten gleich selbst designt.

Eigentlich wollten wir das Multitalent Marisa Zürcher gross herausbringen, nur ist uns «Foschlä» zuvorgekommen. Sie war Teil des Organisations-Teams des Pfadi-Bundeslagers und kümmerte sich zusammen mit ihrem Team um den gestalterischen Auftritt des Grossanlasses. Für das BuLa in Goms gestaltete sie die mittlerweile berühmte Pfadi-Briefmarke

der Post: Wenn Sie an ihr rubbeln, riechen Sie das Lagerfeuer! Wir haben uns 1000 Briefmarken gesichert und verwenden diese ab sofort für den Rechnungsversand.

Marisa Zürcher wird am 26. Oktober in der Zürcher Totalbar die «Einfach Schnaps»-Produkte von Hummel vorstellen.



www.marisazuercher.ch

Dank unserem Rum-Attaché Pascal Kählin und unserem Gin-Botschafter Andreas Kloke gehören Hummel-Produkte in den Kategorien Rum und Gin mit zum Besten, was es gibt. Das gilt sicher auch für unsere Obstbrände. Bisher hatten wir aber niemanden ausserhalb unseres Betriebsalltags, der sich dieser Produkte-Gruppe annahm. Wir freuen uns, dass Marisa Zürcher diese Lücke füllt.

Rezepte:

Chriesi Tiramisu



- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 1,5 dl Halbrahm
- 3 EL Zucker
- 100 g dunkle Schokolade (70%)
- 100 g Löffelbiscuit
- 350 g Sauerkirschen (gefroren, eingemacht, frisch)
- 1,5 dl Chriesisaft
- 1 dl Kirsch Schwarzes Chriesi
- 1/2 Zitrone (Saft)

Mascarpone, Quark, Rahm und Zucker verrühren. Schokolade fein hacken, 1/2 Tafel in die Mascarpone-Crème rühren. Löffelbiscuit in die Form legen (ca. 20x30 cm). Kirsch, Chriesisaft und Zitronensaft vermischen, damit die Biscuits tränken. Sauerkirschen auf den Biscuits verteilen, anschliessend mit Crème bedecken und mit den restlichen Schokostückli verzieren.

Bätzi Negroni

- 3 cl Bio Bätzi
 - 3 cl Wermut, z. B. Autentico Rosso
 - 3 cl Bitter 25 Venticinque
- Über Eis giessen, gut umrühren, mit Zitronenzeste garnieren.



Holdrio (etwa 4 Portionen) heiss oder kalt

- 1 l Wasser
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 Beutel Hagebuttentee
- 2 Beutel Alpenkräutertee
- 4 EL Zucker
- 4 cl Huuszweitschge pro Portion

Wasser kochen, Tee ziehen lassen, mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Direkt servieren, in Thermoskanne abfüllen oder kühlen. Heiss oder über Eis servieren, 4cl Huuszweitschge mit 2,5 dl Teegemisch aufgiessen.



Totalbar



Vor dreissig Jahren haben wir Kirsch und andere Obstbrände für «Seitenwagen» und Kafi fertig an die Bahnhofstrasse in Zürich geliefert. Heute gibts dort fast nur noch Banken und Edelboutiquen. Auch anderswo in Zürich sind viele Kafi-fertig-Beizen verschwunden.

Szenenwechsel in den Kreis 4: Das Haus an der Tellstrasse 19 wurde 1997 von ehemaligen Hausbesetzern für einmal nicht besetzt, sondern mit einer neu gegründeten Genossenschaft gekauft. Im Parterre entstand die Totalbar, die zuerst illegal, ab 1999 dann legal betrieben wurde. Aus ihr entstanden später auch die Bar 63 (2009) und das Labat (2012).

Um unsere neuen «Einfach Schnaps»-Produkte vorzustellen, gehen wir in die Totalbar, weil sie seit Beginn Humbel-Kundin ist, weil sie stets mit Obstbränden

gearbeitet hat und weil sie durchgehend Kafi Luz und Kafi fertig im Angebot hatte. Und weil die Totalbar uns einfach immer wieder mit ihren Qualitäts-Ansprüchen überrascht hat.

Mittwoch, 26. Oktober 2022

Ein Abend, um Obstbrände aus guten Früchten von hohen Bäumen zu probieren und später über Fragen zu Obst, Schnaps und Kultur zu sinnieren.

ab 17:00 heisse, kalte, neue und alte Getränke aus Huuszweitschge, Bio Bätzi und Schwarzem Chriesi probieren

18:30 Release mit kurzer Einführung in «Einfach Schnaps»

19:30 grosses Quiz mit Fragen rund um Obst, Natur, Schnaps und Kultur, in Zusammenarbeit mit Hochstamm Suisse

www.humbel.ch | www.totalbar.ch

Süsstrocken: Muscat Bleu im Maische-Holzfass

Auf Cognac-Reise entdeckte Hansjörg Moser, ein ehemaliger Hummel-Brenner, in einer Küferei ein Maischefass aus Holz. Als «Holzer» wollte er so ein Fass haben. Eine gute Idee, solange die Maische im Fass ist. Danach aber weniger praktisch, weil das Fass nicht richtig gereinigt werden kann und geschwefelt werden müsste – keine schöne Sache! Doch unsere ideenreichen Macher von Cask Adventures haben angeboten, das Holzfass nach der Maische mit Cachaça zu füllen, damit es sicher nicht schimmeln kann und für die nächste Ernte wieder tiptopp zur Verfügung steht. Daraus entstand eine klassische Win-Win-Situation: Von eben diesem Cachaça gibt es nur noch wenige Flaschen als «Cask Adventures N°8» zu kaufen. Es wurden

weitere holzige Maischefässer angeschafft, eines davon für Muscat-Bleu-Traubenmaische der 21er-Ernte benutzt, danach mit Muscat-Bleu-Brand 2019 gefüllt. Jetzt, elf Monate später, entstand daraus die «Nr. 11.1 Muscat Bleu Maische-Holzfass Sonderedition», die einige bei der Degustation auch schon als Hammer-Schnaps bezeichnet haben. Was ist das Besondere an der Maischefass-Alterung? Wir nennen den Geschmack «süsstrocken».



Zucker und andere Zutaten

Seit kurzem gelten neue Regelungen für Zutaten in Spirituosen. Es ist jetzt erlaubt, einen Obstbrand mit bis 18 Gramm pro Liter zu zuckern (siehe Tabelle). Zuvor war das zum Teil verboten, zum Teil in kleinen Mengen erlaubt – jedoch unter Qualitätsbrennern immer verpönt! Eine Deklarationspflicht für den Süsstoff gibt es nicht und Brennereien wie Hummel, die auch in Zukunft keinen Zucker zugeben wollen, ist es verboten, «ohne Zuckerzusatz» zu schreiben, weil das «gesundheitsbezogene Angaben» sind.

Uns geht es nicht darum, den Zucker zu verdammen. Uns stören das Wischiwaschi und die mangelhafte Deklaration. Und wir bleiben dabei: Ein guter Brand braucht keinen Zucker zur Abrundung! Wer will, der bediene sich beim Likör: Bei diesem ist die Zuckeringesetzlich vorgeschrieben. Oder man gönne sich ein altbewährtes «Canärl» – den im Schnaps getränktes Würfelzucker auf einem Löffel. Genauso wie wir an den 40%Vol. festhalten und unseren Schweizer Obstbrand weiterhin ausschliesslich aus Schweizer Früchten destillieren, so enthalten Humbels Obstbrände auch in Zukunft keinen Zucker, keine Bonificateure und kein Karamell. Ausnahme sind Liköre und Vieille-Destillate mit einer klaren Deklaration der Zutaten.

Zucker zur Abrundung, so viel ist erlaubt bei

Whisky	0	gr/lt
Wodka	bis 8	gr/lt
Geiste, Chrüter, Gin	bis 10	gr/lt
Obstbrände	bis 18	gr/lt
Grappa, Tresterbrand	bis 20	gr/lt
Rum	bis 20	gr/lt
Cognac	bis 30	gr/lt
Weinbrand	bis 35	gr/lt

Produkte ohne jegliche Zusätze

Alle Hummel-Obstbrände
Cognac Pinard, Weinbrand Jan Ammensdörfer
Rum: Ron Guajira, Ron Marinero Blanco, Cachaça, Cask Adventures
Whisky: Mainland, ValeReuss, Our Beer, The Organic World Selection
Kastanien McAlpine,
Wodka: Wodotschka, Kartoffelwodka DKW
Gin: White Socks, Clouds, Albani
Fernet Biostilla

Produkte mit Zusätzen und klarer Deklaration

Humbels Vieille-Destillate und Liköre
Grappa Autori, Grappa Contadino
Rum Marinero Oro (Melasse)
Gin 47° ThermalBaden (Salz), Cloudy (Passionsfrucht)
Ouzo
Pastis Artez
Walcher Liköre und Aperitifs