

HUMBEL-ZEIT

NR. 17, AUSGABE HERBST 2020 / SPEZIALITÄTENBRENNEREI HUMBEL, STETTEN

Systemrelevanz

Es gibt viel Überraschendes zu berichten – und viel Relevantes! Hauptthema dieser Humbel-Zeit ist der Hochgenuss von Hochstamm-Obstbränden. Ausserdem gibts Neuheiten, wie immer unser Storchengeklapper und den Veranstaltungskalender.

Wer auf eine hundertjährige Geschichte zurückblickt, weiss, dass man immer wieder mit Überraschungen rechnen muss. Dass der Bund jedoch einfach so sein Alkohol-Pflichtlager aufgibt und die Brennereien somit «systemrelevant» werden, damit war nicht zu rechnen. Schön ist, dass in der Corona-Pandemie kreative Lösungen gefunden wurden und dass in Zukunft für Brennereien ein vereinfachtes Bewilligungsverfahren für die Herstellung von Desinfektionsmitteln gilt. Die logische Begründung: *«Die Wirksamkeit von alkoholischen Desinfektionsmitteln ... wird auch durch die lange Erfahrung in der Praxis belegt. Daher erscheint es sinnvoll, ... eine Zulassung zu erteilen, ohne dass ... erneut Studien zum Nachweis deren Wirksamkeit durchgeführt werden müssen.»* Das ist doch sehr löblich!

Genussrelevanz

Die Brennerei Humbel will sich vorläufig wieder voll und ganz dem Genussmittel

zuwenden – auch wenn es so das beste Kirsch-Handdesinfektionsmittel nicht mehr geben wird.

Für die Qualität von Destillaten ist das Obst von Hochstammbäumen hoch genussrelevant. Nach guten Erntejahren weiten wir deshalb unser Hochstammschnaps-Sortiment aus auf Kirsch, Zwetschge und Obstbrand in der Liter- und Halbliterflasche. Wir hoffen gerade rechtzeitig, denn diese Schnäpse gehören in den Kafi fertig oder Kafi Luz. Heissgetränke, die diesen Winter wohl zum Trend werden, denn wir werden vermehrt draussen stehen müssen.

Sozialrelevanz

Genuss hat immer auch mit sozialen Kontakten zu tun. Alleine geniessen geht auf die Länge nicht gut und soziale Kontakte auf Distanz sind auch schwierig. Nur noch im Homeoffice zu wirken, ist ebenfalls keine Lösung. Wir Menschen sind ohne echte Begegnungen nicht über-

lebensfähig. Die Brennerei Humbel plant deshalb ihre Veranstaltungen wie üblich für die reale Welt. In der Fondue-Hütte in Baden bieten wir im kommenden Winter drinnen viel weniger Sitzplätze an, dafür gibt es neu eine Gartenterrasse mit gedeckten Sitzplätzen für Freiluft-Fondue. Auch der Humbel-Samstag und das Brennerznacht sind vorbereitet. Wir werden zu Ihrer und unserer Sicherheit die geltenden Corona-Schutzmassnahmen einhalten, unter anderem mit unserem Kirsch-Handdesinfektionsmittel – so lange reicht der Vorrat noch. Schön, wenn Sie vorbeikommen! Bis dahin wünschen wir viel Vergnügen bei der Lektüre der Humbel-Zeit.



Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft

Bäumig

«Bäumig» bedeutet gemäss Duden «grossartig». Grossartig finden wir die Früchte der mächtigen und stolzen Hochstammbäume zum Destillieren. Bäumig sind auch die vielen weiteren Vorteile für Mensch und Umwelt.



Humbel brennt schon seit 102 Jahren Hochstammfrüchte, das ist nichts Revolutionäres. Revolutionär ist vielleicht, dass wir es weiterhin machen. Schon seit gut zehn Jahren kaufen wir Früchte mit dem «Hochstamm Suisse»-Label ein. Ein paar Jahre zuvor, als im Zuge der Liberalisierung die Preise für Brennobst ins Bodenlose gefallen waren, hatten wir damit angefangen, für Hauszwetschgen und kleine schwarze Brennkirschen von Hochstammbäumen höhere Preise zu bezahlen. Denn der Ersatz eines gefällten Baums braucht wieder fünfzehn Jahre, bis er im Vollertrag ist.

Hochstamm-Hochgenuss

Hochstammbäume schlagen tiefe Wurzeln, werden extensiv bewirtschaftet, direkt von der Sonne bestrahlt und vom Wind umweht. Die Früchte dieser mächtigen und stolzen Bäume wachsen eher langsam. Es sind kleine und aroma-reiche Sorten. Alles Vorzüge für ein gutes Brennobst. Bei den Kirschen sind es die kleinen schwarzen Früchte, bei den Zwetschgen meist die Hauszwetschgen, die heute auch wieder vermehrt von den Confiserien und den Konfitüren-Her-

stellern entdeckt werden. Für einen guten Kirsch und den Zwetschgen im Kafi Luz bleiben sie unübertroffen.

Vom Mainstream zur Nische

Der Obstbrand (Apfel-Birnen-Gemisch) war vor dreissig Jahren noch der meistgetrunkene Schnaps in der Schweiz, vor allem im Kafi fertig. Nur kosten durfte er nichts, und das galt auch für die Früchte. Es kam, wie es kommen musste: Der Obstbrand besetzt mittlerweile nur noch eine Marktnische. Wir wollen das ändern – mit richtig guten Mostäpfeln und -birnen von Hochstammbäumen. Das ist klar teuer und klar aromatischer.

Schön und klimafreundlich

Aber nicht nur wir Obstbrenner sind Profiteure der Hochstamm-Obstgärten. Wander- und andere Vögel erfreuen sich an ihnen. Sie sind auch schön für das Auge und tun der Seele gut. Die Bäume speichern CO₂, die extensive Bewirtschaftung, das lokale Wirtschaften, die kurzen Transportwege – alles zusammen macht den Hochstamm Schnaps zu einem klimaverträglichen Genuss.



Hochstammbrände

Kirsch	100cl	40%Vol.	Fr. 39.50
Zwetschge	100cl	40%Vol.	Fr. 35.–
Obstbrand	100cl	40%Vol.	Fr. 32.–
Kirsch	50cl	40%Vol.	Fr. 22.–
Zwetschge	50cl	40%Vol.	Fr. 19.50
Obstbrand	50cl	40%Vol.	Fr. 18.–

Ein «bäumig» Geschenk

Hochstamm Zwetschge mit zwei urigen Luz-Gläsern in schöner Holzkiste Fr. 39.–



Hochstamm Suisse

Für dieses Produkt verwenden wir nur Obst von stolzen Hochstammbäumen. Mit dem Kauf helfen Sie, einzigartige Schweizer Landschaften zu erhalten und faire Produktionsbedingungen zu sichern. Garantiert durch Hochstamm Suisse mit unabhängigen Kontrollen. www.hochstamm-suisse.ch



Neuheiten



Bongkirsch

Ein heiss geräucherter Kirsch von Hochstammkirschen, eine spannende Alternative zu rauchigen Agaven-Destillaten. Die Idee und die Technik für das Räuchern stammen vom bekannten Sensoriker Patrick Zbinden. Umgesetzt hat er seine rauchige Idee zusammen mit dem Gents-Tonic-Erfinder Hans Georg Hildebrandt. Humbel gratuliert.

Nase: Raucharoma, gepaart mit fruchtigem Kirschduft. Voll und direkt. Erinnert leicht an Mezcal, gelagerten Tabak und einen Hauch Vanille.

Gaumen: Kirsch und Rauch kommen gleichermaßen zur Geltung. Abgang wie auch Mundgefühl sind raffiniert, geschmeidig und lang.

50cl, 40%Vol.
Fr. 59.–



Bio Vieille Prune

Der Klassiker unter den verführerischen süssen Vieille-Destillaten nun auch in Bio-Qualität.

Nase: Pflümli, Bittermandel, Holz, Dörrfrüchte, Vanille, Caramel.

Gaumen: weicher Vieille Prune mit einer subtilen Süsse, Aromen von Tabak, Vanille und Schokolade zeigen sich im Abgang. Schöne Länge, harmonisches Mundgefühl.

35cl, 40%Vol., Bio Knospe
Fr.23.50



Bio Kornelkirschenlikör

Der beliebte Likör aus der 100-Jahre-Humbel-Edition neu aufgelegt: aus besten Stetter Bio-Kornelkirschen.

Nase: frische, typisch fruchtige Kornel-Aromen, sehr verspielt und intensiv.

Gaumen: elegante süss-sauer adstringierende Kombination, wirkt im Mund erfrischend und hat ein ausfüllendes Aroma. Im Abgang dezente Süsse und wunderbare Komplexität.

35cl, 24%Vol., Bio Knospe
Fr. 18.50



Armagnac VSOP Folle Blanche, Artez

Die 12 Hektar umfassenden Weinberge von Artez liegen im westlichen Teil des Bas-Armagnac, auch bekannt als «Premier Cru». Die Traubensorten (Baco, Ugni und Folle Blanche) werden geerntet, auf der Domäne destilliert und anschliessend in Eichenfässern gereift. «Folle Blanche» ist die bekannteste Traubensorte, aus der Armagnac gewonnen wird.

Nase: Tabak, Holz, leichte, schöne Weinaromen. Aromatische, typische Weinbrand-Düfte, welche sich in der Nase verbreiten. Sehr angenehm, dezent und trotzdem klar.

Gaumen: mittlerer Körper, ausbalancierte, leichte Süsse, sehr aromatisch, im Abgang Vanille und Schokolade.

70cl, 40%Vol., Bio
Fr. 53.–



Grappa Autori Gelso Cask

Trester von Alois Lageder, Margreid, gebrannt von Distilleria Alfons Walcher, Bozen. 25 Monate in Gelso Cask / Maulbeerbaumfass (First Fill) gealtert.

Nase: viel Würze, Brioche, Sherry Amontillado und etwas Rauch. Danach lassen fruchtige Noten viel Spielraum.

Gaumen: lang und komplex mit Kandis und Sherry im Finish.

50cl, 41%Vol., Bio
Fr. 47.50



Clouds Gin 7. Edition

Säuerliche Noten von der Stachelbeere treffen auf blumige Aromen vom Holunder. Abgerundet mit Muscat Bleu, Estragon und Limette ergibt sich ein sommerlicher, leicht floraler Gin.

Zutaten: Wacholder, Stachelbeere, Lavendel, Zitronengras, Zitronenmelisse, Limetten, Estragon und Humbel-Destillate aus Holunder und Muscat-Bleu-Trauben. Limitiert auf 3337 Fl.

Nase: frischer Wacholder, leichte Muskateller-, Lavendel- und Zitrusdüfte, intensiv, vielschichtig.

Gaumen: frische süss-säuerliches Zusammenspiel der Aromen. Komplex und nuancenreich; es beginnt mit Muscat Bleu, Stachelbeere und Holunder, im Abgang dann Zitrus- und Kräuternoten.

70cl, 48%Vol., Bio
Fr. 75.–



Gin Cloudy Passion

Der Treiber und Ideengeber für den Cloudy Passion war Christian, Gast der 4 Tiere Bar in Zürich. Er hat frische Passionsfrüchte im Gin mazeriert, ihn trüb belassen, auf Cloudy getauft und die beiden Bar-Inhaber Kunming und Andreas mit ins Boot geholt. Doch, eine echt überzeugende Gin-Innovation!

Nase: frische tropische exotische Früchte, Passionsfrucht, Wacholder und Zitrus.

Gaumen: schöne Harmonie vom Süss-Sauer-Spiel der Passionsfrucht mit frischem Wacholder. Lang anhaltend mit komplexer Struktur.

50cl, 40%Vol.
Fr. 44.–



Pastis L'Artémise, Artez

Der Klassiker der südfranzösischen Apéro-Kultur, hergestellt von der Destillerie Artez aus dem Bas-Armagnac. Zwölf verschiedene Kräuter werden mehrere Wochen in neutralem Alkohol mazeriert, dann gebledet und sorgfältig filtriert. Der Pastis enthält keine Farb- und Konservierungsstoffe.

Nase: intensive Kräuter- und Anis-Aromen. Im Hintergrund tauchen leichte Wurzel- und auch Blütendüfte auf.

Gaumen: Was die Nase verspricht, hält das Produkt im Gaumen. Gehaltvoller, ausfüllender Körper, präsent und lang anhaltend.

70cl, 45%Vol., Bio
Fr. 43.–



Orangeau Liqueur

Der Triple Sec (Orangenlikör) ist ein Klassiker der feinen Küche: zu Crêpes, im Kuchen, zu Glace und zum Flambieren. Bartender mixen damit Margaritas und Cosmopolitans. Die ganze Facette der faszinierend herb-fruchtig-frischen Aromatik sizilianischer Bio-Blutorangenschalen kommt pur auf Eis perfekt zur Geltung.

Nase: feines, klares, direktes Orangenaroma, Zitrus, erinnert an frisch abgeriebene Orangenzeste.

Gaumen: samtig weiches Mundgefühl, süsslich, leichte Bitternote im Abgang, vollmundig und lang anhaltend.

70cl, 40%Vol., Bio
Fr. 35.–

Storchengeklapper

Mixology 1: Stamm. Baum.

Vor Corona ging es noch um Kultur und Genuss! In der Rubrik «Mixo on the Road» der spannende Artikel «Stamm. Baum» von Anika Mester. Passend zur aktuellen Hochstamm-Humbel-Zeit. Den ganzen Artikel lesen Sie unter www.humbel.ch.

Mixology

MAGAZIN FÜR BARKULTUR



STAMM. BAUM.



Mixology 2: Portrait von Pascal Kählin und seiner Bar 63

Der Artikel «Lucky Punch für die Zürcher Langstrasse» endet wie folgt: «Das 2012 eröffnete J.B. Labat befindet sich in einer ehemaligen Apotheke und verkauft beinahe so viele Sorten Whisky wie Rum. Überhaupt wäre es unfair, Kählin auf diese eine Spirituose zu reduzieren. Er mag auch Agavenbrände aller Art – und auf die berühmte einsame Karibikinsel würde er sowieso ein paar Flaschen guten Kirschkirs mitnehmen ...»

Unser Besuch wäre ihm sicher! Alles nachzulesen unter: <https://mixology.eu/bar-63-zuerich-pascal-kaehlin-rum-punch/>



Mixology 3: Craft Distillers, am 7./8. März in Berlin

Es war Humbels letzte Messe, Corona-Viren waren schon in der Luft. Im Mixology-Bericht steht: «Ein kleines ironisches Schmankerl konnten sich ein paar der ausstellenden Brenner angesichts der aktuellen Lage übrigens nicht verkneifen: Etwas Lorenz Humbel aus der Schweiz brachte den Vorlauf seines Kirschbrandes mit – und zwar im Zerstäuber als Händedesinfektion. Bei der Craft Spirits Berlin gab es also «Vorsicht mit Aroma». Immerhin.» Herzlichen Dank an NW!



Vorstellen der Heferversuche am IfGB-Forum in Berlin

Von 2001 bis 2005 unternahm Humbel zusammen mit Peter Dürr und Daniel Pulver von der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Wädenswil Kirschen-Vergärungsversuche – unter anderem mit Wildhefen und gezüchteten Hefekulturen von Kirschen. 2007 wurden diese an einem «Schnapsologen-Kongress» einem breiteren Fachpublikum vorgestellt. 2019 durften nun Daniel Pulver und Lorenz Humbel ihre Erkenntnisse am IfGB-Forum in Berlin vorstellen. Berichte darüber sind in der



«Kleinbrennerei 06/2020» und in «Die Rote, Schweizer Zeitschrift für Obst und Weinbau 13/2020» erschienen. Nachzulesen unter www.humbel.ch.



4x Presse zu Desinfektion

Thema Nr. 1 in der Tagespresse während weniger Wochen: das fehlende Desinfektionsmittel. Zum Engagement der Brennerei Humbel in Sachen Desinfektionsmittel gab es viele Schlagzeilen. Im «Reussboten»: «Nie war Schnaps so wertvoll wie gerade jetzt», im «Badener Tagblatt»: «Schnapsbrenner wird zum Alchemisten» und im «Blick»: «Kirschkirs gegen die Seuche». Die «Schweizer Familie» brachte eine schöne Reportage unter dem Titel «Brennen für die Gesundheit.» Merci! Alle Artikel unter: www.humbel.ch



Guten Morgen aus dem schönen Hamburg!

Petra Tjaden, Inhaberin von «Tjaden's Bio-Frischemarkt» hat uns Grüsse aus Hamburg geschickt – und ein Foto von ihr im Humbel-T-Shirt. Sie war kurz zuvor bei uns in Stetten zu Besuch. Und weil das so eine weite Reise ist, haben wir ihr ein T-Shirt geschenkt. Danke für das Foto!



Ladenöffnungszeiten in Stetten

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

VERANSTALTUNGSKALENDER

Sa 31. Okt. 2020
Schnapsbrennen und Treberwurst-Essen im «Rebstock», Baden
Reservation: 056 221 12 77
www.rebstockbaden.ch

Do 5. Nov. 2020
Whiskyseminar bei Unser Bier in Basel
Mit Herstellung der Würze für den Our Beer Whisky.
www.unser-bier.ch

Sa 7. Nov. 2020
Humbel-Samstag, die Schweiz brennt
von 11 bis 17 Uhr
Dabei sein, wenns brennt: Schnuffelbar, Shopping mit Partnerprodukten, unter anderem Pralinés von Bäckerei Wirth und Confiterie Honold und anderen Leckereien.

Mi 11. Nov. 2020
Aarüerete mit Simon Libsig
18 Uhr, unterer Bahnhofplatz, Baden.
www.fonduehuetten-baden.ch

Mi 11. Nov. 2020 bis Mi 6. Jan. 2021
Wir FIGUEGLN Baden
In Humbels Fondue-Hütte, unterer Bahnhofplatz, Baden. Neu mit Freiluft-Fondue. Täglich von 17.30 bis 23 Uhr. Reservation: 079 873 32 40
www.fonduehuetten-baden.ch

Fr 27. Nov. 2020 und Fr 11. Dez. 2020
Brennernacht in Stetten
Führung und Schinkli aus dem Brennshafen. Ab 18 Uhr, Fr. 39.– inkl. Mineral und Kaffee, exkl. Wein und Bier. Reservation: 056 496 50 60

Fr 11. – Sa 12. und Fr 18. – So 20. Dez. 2020
Nauer's Weinfestival in Bremgarten
Mit Humbel-Schnäpsen.
www.nauer-weine.ch

Do 31. Dez. 2020
Silvesterparty in Baden
mit DJ «Die Plattenleger» bis 2 Uhr, unterer Bahnhofplatz, Baden.
www.fonduehuetten-baden.ch

Mi 6. Jan. 2021
Utschrazzete in Humbels Fondue-Hütte
Ab 18 Uhr, mit Claudio Eckmann, unterer Bahnhofplatz, Baden.
www.fonduehuetten-baden.ch

Bitte informieren Sie sich über kurzfristige Änderungen unter www.humbel.ch.

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