

Storchengeklapper

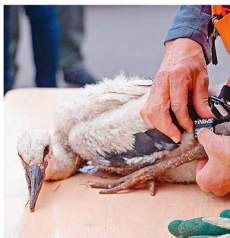


Made in GSA 2021
Gesamtsieger Tobias Lindner

GSA 2021 – and the Winners are

Am Finale der Made in GSA 2021 holte sich Tobias Lindner, Bar Jigger & Spoon aus Stuttgart, den Gesamtsieg und Wladimir Reichert, Werk8 aus Basel, hat die Sonderwertung «Brände & Geiste» gewonnen. Beide verwenden in ihrem Cocktail die Quitte, Humbel Nr. 12. Der Brenzer Kirsch, Nr. 22 schaffte es in den zweitplatzierten Drink von Robin Lüthert aus Göttingen. Wir gratulieren herzlich und bedanken uns bei allen Mitmachenden. Mehr Info: www.humbel.ch/Storchengeklapper.

Drei Jungstörche auf Kamin
Trotz schlechtem Wetter haben 3 von 4 Jungstörchen auf dem Brennerei-Kamin überlebt. Sie konnten Mitte Juni, unter Aufsicht von zahlreichen Stetter Kindern, auf die Namen Elias, Sebastian und Lena (im Bild mit der Nr. SM804) getauft und beringt werden. Interessante Berichte im «Reussboten» zur Beringung (im Juni) und dem Nestneubau der Störche (im April) finden Sie unter www.humbel.ch/Storchengeklapper.



Beringung Storch Lena. Foto: Reussbote

Humbel ist «Goût Mieux»-Partner
«Goût Mieux» ist eine Stiftung des WWF Schweiz und zeichnet Gastronomiebetriebe aus, die mindestens die Hälfte aller Lebensmittel aus tier- und umweltgerechter Produktion (Bio, Regio, Fairtrade) beziehen. Das wollen wir unterstützen und freuen uns, dass wir Partnerlieferant der «Goût Mieux»-Restaurants sein dürfen. Auf gute und nachhaltige Kost.



Ladenöffnungszeiten in Stetten

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

Neu heisst es: Winterzauber ufem Bahnhofplatz

Neu ist der ganze Auftritt, neu ist die Grafik und neu ist die Terrasse mit Freiluft-Fondue. Weiterhin gilt: «Wir figurieren Baden» und wir freuen uns auf Ihren Besuch! Fonduehütte-Reservation: 079 873 32 40.



VERANSTALTUNGSKALENDER

Sa 30. Okt. 2021
Schnapsbrennen und Treberwurst-Essen im «Rebstock», Baden
Reservation 056 221 12 77
www.rebstockbaden.ch

Do 4. Nov. 2021
Whiskyseminar bei «Unser Bier» in Basel
Mit Herstellung der Würze für den «Our Beer»-Whisky.
www.unser-bier.ch

Mi 10. Nov. 2021
Aardierte mit Simon Libsig und Livemusik von den «Hinterwäldler»
18 Uhr, unterer Bahnhofplatz, Baden
www.fonduehuetten-baden.ch

Mi 10. Nov. 2021 bis Do 6. Jan. 2022
Wir FIGÜGEGLn Baden
In Humbels Fonduehütte, unterer Bahnhofplatz Baden. Neu mit Freiluft-Fondue. Täglich von 17.30 bis 23 Uhr
Reservation: 079 873 32 40.
www.fonduehuetten-baden.ch

Sa 13. Nov. 2021
Humbel-Samstag, die Schweiz brennt
von 11.00 bis 17.00 Uhr
Dabei sein, wenns brennt: Schnüffelbar, Shopping mit Partnerprodukten, unter anderem mit Käse und Bio-Fondue aus der Chäsi Künten.

Fr 26. Nov. 2021 und Fr 10. Dez. 2021
Brennerznacht in Stetten
Führung und Schinkli aus dem Brennshafen. Ab 18.00 Uhr, Fr. 49.– inkl. Mineral und Kaffee, exkl. Wein und Bier. Reservation: 056 496 50 60. (Vegetarier und Fischliebhaber teilen dies bei der Reservation mit.)

Fr 26. bis Sa 27. Nov und Sa 4. bis So 5. Dez. 2021
Nauer's Weinfestival in Breggarten
www.nauer-weine.ch

Fr 31. Dez. 2021
SilvesterParty uf em Bahnhofplatz Baden
mit DJ «Die Plattenleger»
www.fonduehuetten-baden.ch

Do 6. Jan. 2022
Luschrätzete in Humbels Fonduehütte, ab 18.00 Uhr unterer Bahnhofplatz, Baden
www.fonduehuetten-baden.ch

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

HUMBEL-ZEIT

NR. 18, AUSGABE HERBST 2021 / HUMBEL SPEZIALITÄTENBRENNEREI, STETTEN



Eine Reise zu neuen Produkten

Liebe Leserinnen und Leser, wir nehmen Sie mit auf eine Reise zu neuen Destillaten. Wir zeigen, wie sie entstehen und was noch kommen könnte. Wir berichten, was die Störche geklappert haben, und wir hoffen, dass der Veranstaltungskalender hält, was er verspricht.

Fabian Spielhofer, Chäsi Künten

Starten wir nun unsere virtuelle Reise: Wie und warum entwickeln wir neue Produkte? Das erste Beispiel ist zwar nicht nur von Humbel, aber immerhin durften wir den Kirsch beisteuern, und wir haben vor zehn Jahren den Anstoss dazu gegeben. Damals betrieben wir zum ersten Mal die Humbel-Fonduehütte auf dem Badener Bahnhofplatz. Speis und Trank suchten wir nach folgendem Motto aus: Gut muss es sein, bio und regional wären schön.

Via Nürnberg nach Künten

Wir wollten in Baden mindestens ein Bio-Fondue anbieten können. Zum Glück erinnerten wir uns an Sepp Brülisauer, den wir immer wieder an der Bio-Fachmesse in Nürnberg angetroffen hatten. Sepp ist ein innovativer Chäser, der ausgerechnet aus unserem Nachbardorf Künten

stammt. Seither macht er das erfolgreiche Küntener Bio-Fondue. Sein Nachfolger, Fabian Spielhofer, bringt nun ebendiese Küntener Spezialität in 2er- und 3er-Packung in den Verkauf. So können Sie das Bio-Fondue auch zu Hause geniessen. Geburtshelfer zu sein, ist wunderbar!



Die Kirschen-Metropolen Frick ...

Neu kann man das Küntener Bio-Fondue mit einem sortenreinen Bio-Knospen-Kirsch geniessen. Steinobst biologisch anzubauen, ist nach wie vor etwas vom Schwierigsten. Hier danken wir der Arbovit AG aus Frick für die Geburts-hilfe. Die landwirtschaftliche Firma hat sich schon vor Jahrzehnten auf den Anbau von Bio-Früchten von Hochstamm-Bäumen spezialisiert. Dank dem Knowhow von Arbovit kriegt Humbel zuverlässig Mengen in bester Qualität, sodass es nun einen hervorragenden Bio Basler Langstieler Kirsch gibt: unsere grüne Nr. 2.

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 · Steinacker 12 · DE-78359 Orsingen
Tel. +49 7774 9313 880 · Fax +49 7774 9313 810 · info@humbel.de



... und Arth

Der Ruf der Basler Langstieler als Schnaps-Chriesi ist legendär. So haben sie den Weg aus ihrem Hauptanbaubereich in der Nordwestschweiz in die Innerschweizer Kirschen-Hochburg geschafft. Auf der Gotthard-Bahnstrecke, kurz vor dem Bahnhof Arth-Goldau, sieht man die schönen Chriesibäume der Familie von Josef Zwysigg. Die Zwysigg brennen selbst und wissen genau, was in das Fass und was eben nicht hineingehört. Wir haben deshalb in den letzten Jahren aus Gwunder die



umsetzen. Aufgewachsen ist Ammensdörfer im schwäbischen Ditzingen bei Stuttgart, und von dort stammt auch der Trollinger Wein, ein regionales Kulturerbe. Einen solchen Wein in Bio-Qualität haben wir im Januar 2019 in Stetten destilliert. Der Schnaps ist danach zwei Jahre lang in einem gebrauchten Trollinger Weinfass gealtert. Entstanden ist ein spannender Weinbrand. Dank Jan Ammensdörfer ist Humbel nun auch in die Domäne der Weinbrände vorgestossen.



Nochmals nach Schottland und in die USA

Mittlerweile sind wir doch noch an einen der oben erwähnten schottischen Whiskys herangekommen, die wir schon vor zehn Jahren degustieren durften. Manchmal lohnt sich das Warten: Der 18-jährige Whisky von der Loch Lomond Distillery ist in all den Jahren nur noch besser geworden.

Wir füllen ihn in unsere neue «The Organic World Selection» ab. Wenn alles gut geht, dann wird der zweite Batch der Selection ein Organic Bourbon aus den USA sein. We will see!



Josef Zwysigg, Kirschenbauer und Brenner von Arth

Innerschweizer Langstieler-Version destilliert: Welchen Einfluss haben Boden, Klima und Geografie auf das Aroma einer Sorte? Finden Sie es selbst heraus: Eine Sonderedition Nr. 2.1 Zwysigg gibt es im Degu-Set und in wenigen 50-cl-Flaschen.

Bamberg und weiter durchs Schwabenland ...

Jan Ammensdörfer, Barkeeper der Bar Dude in Bamberg, ist der Gewinner der 2. Stork-Trophy im Jahr 2018. Sein Siegerpreis: Er durfte seine eigene Schnapsidee



Jan Ammensdörfer, Bar Dude, Bamberg Gewinner 2. Stork-Trophy 2018



... ins Cognac-Gebiet

Berühmt für ihre Weinbrände sind die Franzosen. Pinard destilliert, altert und füllt selbst ab – beibringen muss man ihm nichts, hier kann Humbel für einmal einfach nur einkaufen. Unser Pinard-Sortiment wird ergänzt durch einen Cognac XO 25 Jahre. Dieses Produkt ersetzt den Pinard XO 1990, dessen letzte Flaschen ausgetrunken sind, – was beim Pinard XO 1976 schon ein paar Jahre früher passierte. Alles Gute hat ein Ende. Schön, dass Neues nachkommt.



Schottland und zurück nach Stetten

Die Schotten machten es uns dagegen gar nicht einfach. Vor über zehn Jahren war ich in Schottland, besuchte dort zuerst einen Sprachkurs und dann die Destillieren. Dabei habe ich gute Bio-Whiskys entdeckt – nur wollte man uns die nicht verkaufen. Deshalb entschlossen wir uns, selbst wieder Whisky zu brennen und ihn GlenReuss zu nennen (siehe HZ Nr. 15, Herbst 2017). Nur fanden gewisse Anwälte auch den Namen GlenReuss nicht toll: Der Whisky heisst jetzt ValeReuss. Der erste Batch – seit Frühling im Verkauf – ist ein Rye-Whisky aus Stetter Bio-Roggen. Weitere Abfüllungen aus einheimischen Getreiden lagern in unseren Fässern. Wir hoffen, dass wir bald auch das Malz zur Vergärung aus einheimischer Produktion verwenden können.



Nach Kuba

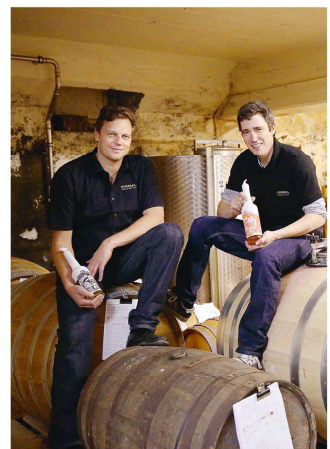
Zusammen mit Pascal Kählin von der Bar 63 in Zürich waren wir im Frühling 2010 auf Kuba (siehe HZ Nr. 11, Herbst 2010). Eigentlich wollten wir dort längerfristig eine Rum-Brennerei aufbauen. Um der Sache Schub zu verleihen, kauften wir einen Container Melasse. So wurden wir unverhofft zu Pionieren des Schweizer

Rums und können demnächst einen 10-jährigen Guajira abfüllen. Ausserdem wird bald noch mehr Rum Guajira, nach dem Solera-Verfahren in Holzfässern gereift, unser Sortiment bereichern.

Zurück in der Schweiz

Marc, Humbels Master-Blender, und Pascal verdanken wir viel Innovation. Die beiden Rum-Blender haben es auch geschafft, dass ich ab und zu – ich gebe es nicht gerne zu – dem Kirschen untreu wurde. Der mittlerweile ausverkaufte Cachaça M&P Cask Adventures Nr. 8 hatte es mir besonders angetan. Immerhin alterte dieser in einem Maische-Holzfass, das wäh-

rend der Ernte gebraucht wird, um darin die Kirschen zu vergären. Aus solchen Maische-Fässern werden Sie bald wieder Ähnliches trinken können. Aktuell kommen drei neue Rum-Editionen von M&P Cask Adventures in den Verkauf. Alle drei sind während fünf Jahren gemeinsam in einem Cognac-Tonneau von Pinard gealtert. Danach ging mit der Nr. 9 für den Finish ein weiteres Jahr in ein gebrauchtes Zwetschgen-Fass aus Eiche. Die Nummern 10 und 10.1 erhielten ihren Abschluss jeweils in einem Kastanienholz-Fass, in dem zuvor Kastanienbrand lagerte. Die Nr. 10.1 wird mit 68 Volumenprozent abgefüllt – für alle Geniesserrinnen und Geniesser fasstarker Brände.



Die «Cask Adventures»-Macher Pascal Kählin und Marc Rohner

Infobox Adressen

Brüllsauer Käse AG «Chäsi Künten»
www.chaesi-kuenten.ch

ArboVittis
www.arbovittis.ch

Familie Josef Zwysigg
Rufibergstrasse 31, 6415 Arth SZ

Dude Bar, Bamberg
www.bars-bamberg.de/dude

Guy Pinard & Fils, Foussignac (F)
www.guy-pinard.com

Pascal Kählin
www.bar63.ch

Andreas Kloke
www.viertiere.ch

Clouds Zürich
www.clouds.ch

Atrium-Hotel Blume
www.blume-baden.ch



«Clouds Bar», oberster Stock im Prime Tower Zürich, Geburtsort des Clouds Gin



Nach Zürich ...

Jetzt aber hinauf in die Bar im Prime Tower, dem höchsten Gebäude von Zürich. Freuen Sie sich auf den Gin Clouds 8.Edition. Mehr dürfen wir leider noch nicht verraten. Das Geheimnis wird wie immer an einem Event Anfang November in der «Clouds Bar» im Beisein von Clouds-Kreateur und 4-Tiere-Bar-Besitzer Andreas Kloke gelüftet. Deshalb: schnell weiter!

... und Baden

Schon seit Hunderten von Jahren amüsieren sich Zürcher und Zürcherinnen in der Bäderstadt Baden. Die Thermen sind

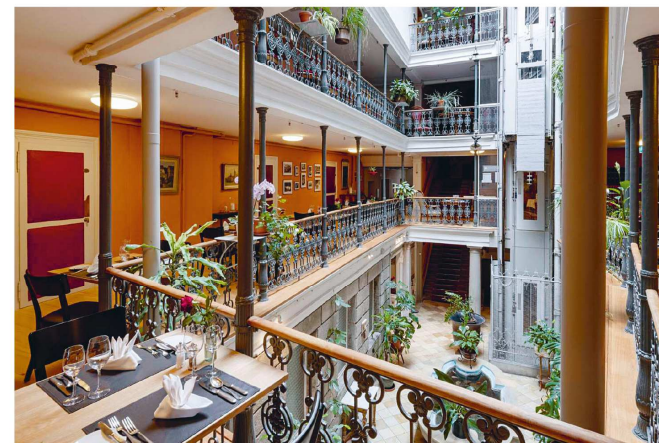


bekannt für das mineralreichste Wasser der Schweiz. Es kommt mit 47 Grad Celsius aus dem Boden und wurde schon von den Römern hochgeschätzt. Unser neuer Gin heisst 47° (sibenevierz Grad) Thermal-Baden. Dazu verwenden wir unseren Bio-White-Socks-Gin und versetzen ihn mit frischem – nein, darin hat wirklich noch niemand gebadet – Thermalwasser aus der Quelle des wunderschönen Atrium Hotel Blume und würzen ihn mit einer Prise Salz. Passend zur Wassertemperatur wird der Gin auf 47 Volumenprozent Alkohol eingestimmt – 47°alc. bezeichnete man dies früher.

Wieder zu Hause

Schön, sind Sie mit uns gereist! Sie wollen wissen, wie alle die beschriebenen Produkte schmecken? Besuchen Sie uns am Humbel-Samstag, am 13. November, wenn «die Schweiz brennt». Auch die Küntener Chäs-Hütte wird vor Ort sein und mehr als nur das Bio-Fondue für Sie bereithalten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Lorenz Humbel
Kirschenbrenner aus Leidenschaft



Frisches Thermalwasser für Gin 47° vom wunderschönen Atrium-Hotel Blume Baden