

Humbel brennt Hochprozentiges aus aromatischen Biofrüchten

Der Handel mit hochprozentigen Wassern hat für die Familie Humbel in Stetten Tradition. Ebenso das hausgemachte Brennen von feinen Schnäpsen aus hiesigen Früchtchen. Jetzt stehen Humbels selbst gebranntes und gehandeltes Wasser auch in Bioläden oder werden bei der Verarbeitung und Veredelung von Biorohstoffen dazugegossen.

Fotos: zvg

«Wenn wir etwas Neues anfangen, dann beginnen wir immer zuerst mit Kirsch», sagt Lorenz Humbel. Den Anfang seiner Bio-Produktion machte Humbel denn auch im Jahr 1995 mit Bio-Kirsch. Die traditionelle Spezialitätenbrennerei Humbel kaufte damals von einem Bauern aus dem Baselbiet erstmals Biokirschen. Die Brennversuche mit biologischen Früchten gelangen gut, wenn auch nicht auf Anhieb alle Sorten den geforderten Geschmack hergaben. Heute weiss Lorenz Humbel, welche Sorten sich für seinen Kirsch am besten eignen. Und beim Kirsch ist es nicht geblieben. Humbel produziert auch biologische Obstbrände aus Pflaumen, Williamsbirnen, Gravensteiner-Äpfel, Obst oder Rüeblis sowie Whisky aus Roggen- und Weizenkörnern und Gin aus Wacholderbeeren.

«Biofrüchte», sagt der Firmenchef, «sind oft besser. Wir arbeiten mit qualitativ guten Kirschen- und Steinobstproduzenten im Baselbiet und im Fricktal zusammen, die Sorten mit guten Aromen anbauen. Und wir kennen ebenso gute Obstproduzenten im Freiamt, im Thurgau und im Wallis. Da die Bäume bei der biologischen Pflege weniger gepuscht werden, sind die Früchte an sich aromatischer. Für den Bioanbau sind ältere Sorten bezüglich dem Aroma meist besser. Ganz anders ist es beim Anbau von Tafelobst oder Tafelkirschen. Hier spielen viele andere Faktoren als das Aroma eine wichtigere Rolle.»

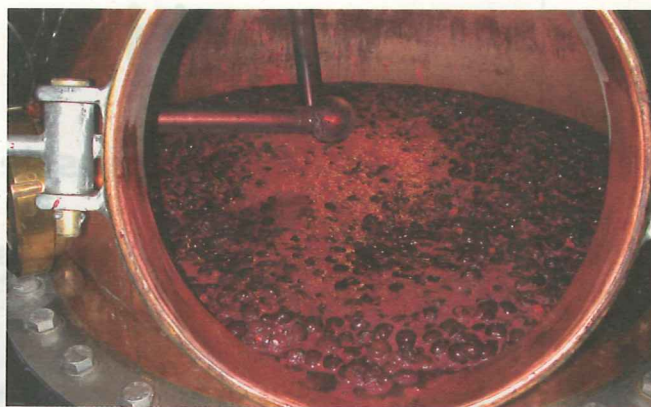
Wert legt Lorenz Humbel auch auf den Prozentanteil an Al-

kohol: 40 Prozent muss der Alkoholgehalt seiner Spezialitäten im Minimum betragen und nicht nur 37,5 Prozent, wie es das Gesetz vorschreibt, sowie höchstens 50 Prozent, sonst habe der Schnaps zu wenig Aromastoffe oder dann zu viel Alkohol, was den Brand scharf machte, sagt der Brennerei-Spezialist. Ist der Wasseranteil höher als 60 Prozent, so habe das Destillat eindeutig zu wenig Aromastoffe.

Die gesunden und sauber eingemaischten Früchte tragen übrigens dazu bei, dass der Geschmack des Obstbrands weniger aggressiv ist, also harmonisch und mild wirkt.

Der Kirsch werde heute kaum mehr im Kaffee getrunken, sondern separat im Gläschen. Und häufiger werde er auch verarbeitet im Dessert genossen. «Er rundet das Essen ab», sagt Humbel. «Der Kirsch, der in Torten und Desserts ist, harmonisiert im Gaumen den Geschmack. Deshalb ist der Kirsch so beliebt, weil er keine starke primäre Aromatik hat. Im Gegensatz zu anderen Schnäpsen wie Williams oder Muscattrauben. In diesen Bränden sticht das Aroma der Früchte im wahrsten Sinne hervor. Oder wie beim Gravensteiner-Äpfelbrand, der ein kräftiges und ausgeprägtes Gravensteiner-Aroma hat.»

Das Angebot an Bio-Schnäpsen werde immer reicher und breiter, verspricht Humbel. Je stärker sich der Biomarkt in Richtung Genuss orientiere, desto mehr seien seine Produkte gefragt, freut sich der Inhaber des Familienbetriebs in der dritten Generation. Zusätzlich zu den selbst gebrannten Spe-



zialitäten ist der Handel mit Grappa in Demeter-Qualität aus Italien, Bio-Cognac aus Frankreich, Bio-Wodka aus Russland, Bio-Fair Trade Rum und Cachaça aus Brasilien und biologischem Whisky und Gin ein wichtiger Umsatzträger geworden.

20 Prozent Anteil am Gesamtumsatz macht die Biolinie aus, wobei der grösste Teil an Bio-Produkten, die selber hergestellt oder gehandelt wird, wiederum exportiert wird. Der Hauptabsatz an Flaschen-Bränden wird in Deutschland erzielt. Die Bioproduktion für die Verarbeitungsbetriebe wird dagegen hauptsächlich in der Schweiz verkauft.



Lorenz Humbel ist stolz auf den Erfolg und die Produkte seines Traditionsenhauses. Besonders auch auf den Boom in seiner Biolinie, die einst mit Kirschen und Kirsch lanciert wurde.

Ruth Hugli