

2019/20/21

# HUMBEL-FIBEL

RUNDUM SCHNAPSKULTUR



## Max und Verena Humbel-Fischer

Das Foto auf der Titelseite wurde anlässlich ihrer goldenen Hochzeit 1963 aufgenommen. Mit dem Bau des Hochkamins haben sie 1918 den Grundstein der Brennerei Humbel gelegt.

### Inhalt

- 2 **Humbel Schnaps seit 1918**  
Geschichte, Brennphilosophie, Sortiment, Werte
- 14 **Kirschland Schweiz**  
Assemblage, Kirsch im Kirschholzfass, sortenreine Kirschbrände, Kornelkirschen
- 27 **Kirsch und Cocktail?**
- 28 **Schweizer Schnapskultur**  
Zwetschgen und Pflaumen, Äpfel, Birnen, Quitten, Holunder, Gemüse, Vieille-Destillate
- 42 **Deguset, Holzkisten und Assortimente**
- 44 **Alles aus Trauben**  
Traubenbrand, Weinbrand, Trester
- 55 **Humbels Stork-Trophy**
- 56 **Aguardiente latinoamericano**  
Zuckerrohr, Agaven
- 66 **Starkes aus Stärke**  
Kastanien, Getreide
- 74 **Geistiges, Aperitifs und Liköre**
- 86 **Alles über Schnaps**  
Brenngeschichte, Herstellung, Schnapskultur
- 96 **Einkaufen und Ausgehen**  
Schweiz, Deutschland, international
- 100 **Humbel in Stetten**  
Team, Lohnbrennen, Veranstaltungen, Laden

## Vorwort

Liebe Schnapsgeniesserin,  
lieber Schnapsgeniesser

Vor einiger Zeit stand ich vor dem Bücherregal und suchte spannende Lektüre. Auf einmal hielt ich «Wachtmeister Studer» in der Hand. Ich drehte das Buch um und las einen Auszug aus einer Rezension von Georg Hensel in der «Süddeutschen Zeitung»: «Studers Lieblingsgetränk ist Kaffee Kirsch, unter seinem Schnauzer glimmt eine Brissago, und wenn er ein Verhör beginnt, zieht er ein Ringbuch aus der Tasche.» Der Krimi hat Spass gemacht!

Ich beschäftigte mich gerade intensiv mit der 100-jährigen Geschichte unserer Brennerei. Es passte: Während den ersten zwanzig Humbel-Jahren schrieb Friedrich Glauser gerade seine Romane. In der Humbel-Fibel haben wir deshalb einige schöne Passagen aus den Wachtmeister-Krimis abgedruckt. Marlen Keller hat sie illustriert – historisch passend mit Linolschnitt.

Auch die 8. Ausgabe der Fibel ist um ein paar Produkteinformationen reicher. Was sich häufig ändert, haben wir aber weggelassen. Auf unserer neu gestalteten Homepage finden Sie dafür alles Brandaktuelle.

Wir wünschen Ihnen viel Spass auf [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch), mit der Humbel-Fibel und – wer weiss – vielleicht auch bald bei der Lektüre eines Wachtmeister-Studer-Romans.



Lorenz Humbel  
Kirschbrenner aus Leidenschaft

# 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.





Frühling 1967, Claudia, Lorenz und Stefan, die Kinder von Angela und Maximilian Humbel-Somm, vor der alten fahrbaren Brennerei.

## Ein moderner 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. 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 zusammengemischten Sorten gebrannt. Elektrisiert durch die Lektüre des Buches «Die Kirschenarten 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 verschiedener Kirschenarten 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 Mehrgenuss 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.

### 100 Jahre Brennerei Humbel

Humbel konzentriert sich wieder vermehrt auf Obst von extensiv bewirtschafteten Streuobstwiesen. Weil die Früchte ein besonders gutes Aroma für das Destillat hergeben, unterstützen wir den Anbau von Hochstamm-



Historische Humbel-Schnaps-Flaschen.

# Impressionen zu 100 Jahren Humbel



Maximilian Humbel freut sich, dass er mit 87 Jahren im Kreise der Familie, von Mitarbeitenden und Gästen das 100-jährige Bestehen der Brennerei miterleben darf.



Grussworte überbrachten der Stetter Ammann Kurt Diem (im Bild), Nationalrätin und Co-Präsidentin Hochstamm Suisse Maya Graf und der Aargauer Landammann Alex Hürzeler. Allen Festrednern überreichte Lorenz Humbel eine trockene und eine flüssige Festschrift.



Jubiläumsbuch zum Downloaden auf [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



Die Aargauer Grossräte Max Chopard und Ralf Bucher beim Fotokasten.



Die Stetter Dorfmusik gab ein Ständchen.



Nationalrätin Maya Graf und Landammann Alex Hürzeler stossen mit Humbel-Kirsch Jahrgang 1946 an.



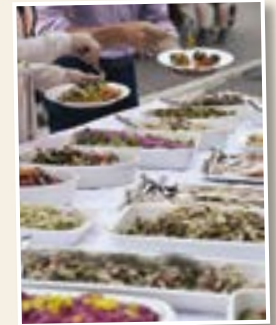
Auf der Bühne standen «Die Drei ...», Irish Folk, Molotow Brass Orkestar, das Puppentheater Roos und Humbel, Supersiech und ...



... Adi Stern.



Im November wurde ein 100-Sorten-Kirschbaum gepflanzt, ein Geschenk, das sich Humbel selbst gemacht hat.



Das grosse Buffet von Meret Bissegger hat gemundet.



Zürcher Bar-Kultur in Stetten: Andreas Kloke (4 Tiere Bar) und Pascal Kählin (Bar 63)



Die Baumgartenstrasse wurde zur Festmeile.



Blühende Mirabellenbäume im Stetter Obstgarten.

bäumen. Das ist in gewisser Weise die Rückbesinnung auf die Anfänge der Brennerei im Jahr 1918. Mit einem rauschenden Fest durfte Humbel 2018 den 100. Geburtstag feiern. Tradition verpflichtet: In der Brennerei steht nicht nur die vierte Humbel-Generation in den Startlöchern, wir haben unser zweites Jahrhundert auch mit guten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Angriff genommen.

### 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. Das erstklassige Brennngut 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

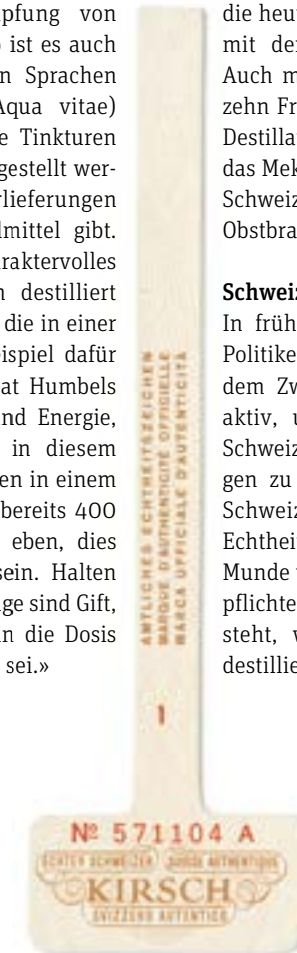
Schnaps ist auch Medizin und kam in früherer Zeit bei der Bekämpfung von Seuchen zum Einsatz. Deshalb ist es auch kein Zufall, dass er in vielen Sprachen Lebenswasser (Eau-de-vie, Aqua vitae) genannt wird. Oder dass viele Tinkturen auf der Basis von Schnaps hergestellt werden und es unzählige Überlieferungen 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 steckt, 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, Fertigung 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 Alltags Schnäpse 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!

### Humbel eXtra

Humbel eXtra heisst die neue Bar-Linie mit speziellen Obstbrand-Blends, vom Obstbrenner für den Bartender entwickelt. Mit der Lancierung der Humbel-Stork-Trophy – eines Cocktail-

Wettbewerbs für innovative Obstbrand-Cocktails – wollen wir dorthin, wo heutzutage das Wissen über Spirituosen am grössten ist, aber Obstbrände bisher zu wenig geschätzt werden: in die Bars.

### Vieille-Destillate

Inspiriert werden die Vieille-Destillate von der französischen Kultur. Im frankophonen Raum werden eher etwas süssere Spirituosen bevorzugt. Ausserdem spielt der Ausbau im Holzfass für das 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 geniessen, dessen Obst von einer kontrolliert biologisch bewirtschafteten Streu-

obstweise 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-Obstgärten oder nach Slow-Food-Philosophie hergestellt – die Qualität der Rohstoffe bringt immer einen Mehrwert im Glas.

### Bio- und Fairtrade-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.

Weiter verzichten wir ganz auf den Einsatz von gentechveränderten 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. Max Havelaar bürgt dafür, dass Fairtrade-Produkte auch wirklich gerecht gehandelt werden.

### 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](http://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](http://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](http://www.prospecierara.ch)

### Slow Food



Presidio 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](http://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](http://www.suissegarantie.ch)

### Max Havelaar – Fairtrade



Die Max-Havelaar-Stiftung ist eine Non-Profit-Organisation, die in der Schweiz das weltbekannte Fairtrade-Label vergibt.

[www.maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch)



Im Quittenhain von Beat Humbel fliegt eine Biene zur Arbeit.





## Kirschland Schweiz

Was den Franzosen der Cognac, den Schotten der Whisky, den Italienern die Grappa, das ist den Schweizern der Kirsch. Gut 500 Kirschensorten sind bekannt. Und in keinem Land stehen, gemessen an der Bevölkerung, so viele Kirschbäume in Ertrag.



Der Traktor bringt leere Humbel-Fässer für die heruntergeschüttelten und von Hand verlesenen Brennkirschen und nimmt die vollen wieder mit.

## 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 Lächerli 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 Baseltal 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 gut 500 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.



Kirschblüten

## 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!



Seppetoni



### Bure Kirsch

Seit 1918 nach unverändertem Rezept: beste Brennkirschen unterschiedlicher Sorten und Herkunft.

**Nase:** Marzipan und reife Früchte, intensiv, vielschichtig  
**Gaumen:** vollmundig, samtiger runder Körper

100cl, 40%Vol.  
50cl, 40%Vol.  
10cl, 40%Vol.  
Suisse Garantie

### Alte Bure Kirsch 2000

70cl, 42%Vol.

### Bure Hochstamm Kirsch

50cl, 40%Vol.  
Hochstamm Suisse



### Bio Kirsch

An der «Best of Bio Spirits» wurde der Humbel Bio Kirsch im Oktober 2009 als Kategoriensieger mit 19 Punkten ausgezeichnet.

**Nase:** feinfuchtige, filigrane Aromen nach Schokolade, Kakao, Bittermandel und Nougat  
**Gaumen:** etwas mineralische Note, komplex und lang im Abgang

35cl, 40%Vol.  
Bio Knospe

### 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. Innovative hiesige Kirschbrenner – Röllin, Heiner und Humbel – unterstellen 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.

### XK eXtra Kirsch

Dass Obstbrände traditionell in den Bars nicht vertreten sind, stimmt mindestens für den Kirsch nicht ganz. Kirsch wurde in frühe-

### Nr. 22 Brenzer Kirsch

Der Brenzer Kirsch ist eine Cuvée, destilliert aus traditionellen, kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen.

**Nase:** Zimt, Lebkuchengewürz und Schokolade

**Gaumen:** würzig-trockene Aromatik mit einer gut ausbalancierten Steinnote

50cl, 43%Vol.

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



### Brenzer 4

Humbel, Dettling, Röllin und Heiner, gemeinsam vermählen sie ihre Brenzer Kirsche zu einer Cuvée und potenzieren das Endprodukt um Faktor 4 zum Brenzer 4. Die Etikette dazu hat der Badener Karikaturist Silvan Wegmann (Sven) gezeichnet.

**Nase:** klares reines Kirscharoma, ausgewogen kräftig und robust  
**Gaumen:** voller Körper, intensives würziges Mundgefühl, angenehme Länge

35cl, 41,5%Vol.

Hochstamm Suisse, Slow-Food-Förderkreis



Laurenzer

ren Jahren durchaus zum Mixen gebraucht. Das beweisen alte Cocktail-Bücher, selbst ein kubanisches aus dem Jahr 1948. Der Humbel eXtra Kirsch wurde jedoch extra für Bartenders konzipiert. Es ist eine Mariage von Kirsch aus Hochstamm-Süsskirschen X Sauerkirschen mit 45%Vol. Von den einen hat der XK die Filigranität, von den anderen die Fülle. XK eXtra Kirsch ist auch pur eine Wucht.



Rote Lauber



#### **XK, eXtra Kirsch**

Für die Bartender zum Mixen entwickelter Kirsch (Süss- X Sauerkirsche).

**Nase:** kernig ausgeprägte Kirscharomatik

**Gaumen:** vielschichtig, vollmundig und erfrischend mit langem Finale

70cl, 45%Vol.

## Kirsch im Kirschholzfass

Darf man Kirsch ins Holzfass geben? Man darf, aber man sollte vorsichtig sein. Kirsch ist ein zartes Destillat, das von harten Eichenholzfass-Aromen schnell einmal erdrückt wird. Als wir einst 35 sortenreine Kirschbrände im Keller lagerten, entstand die Idee, eine grosse Cuvée daraus zu machen und sie in ein passendes Fass zu geben, in ein Kirschholzfass.

#### **Cuvée Lorenz Humbel**

So entstand die Cuvée Lorenz Humbel. Unser Ziel war es, die rund 800 Schweizer Kirschensorten in eine Flasche zu bringen. Mit der K66 (66 Kirschensorten in der Flasche) starteten wir, dann entstanden der Reihe nach die K108, K111, K126, K147, K153, K158, K160, K161



**Der Speck war zäh und der Suurchabis schwamm in allzu viel Flüssigem. Die Gaststube war leer. Am Ausschank polierte die Kellnerin Weingläser. Es hatte endgültig aufgehört zu regnen, aber der Himmel war mit einer weissen Schicht überzogen, die blendete. Studer spürte ein unangenehmes Beissen in der Nase: es war wohl ein Schnupfen, der sich meldete. Kein Wunder, wenn der Mai so kalt war. Er kostete den Kaffee. Der war ebenso dünn und lau wie derjenige seiner Frau, wenn sie nächtelang gelesen hatte. Studer schütete den Kirsch in die Brühe, verlangte noch einen und begann dann die Gerzensteiner Nachrichten zu studieren. Seine Stimmung wurde langsam besser, er lehnte sich in die Ecke zurück und rollte mit den Schultern, bis sie bequem der Wand anlagen.**

Textauszug aus dem Kriminalroman «Wachtmeister Studer» von Friedrich Glauser

bis hin zur aktuellen K198. Einen Viertel der Kirschsorten hatten wir also geschafft. Nun erreichte uns die unverhoffte Nachricht, dass es in der Schweiz doch nur noch (immerhin) gut 500 Kirschsorten gebe. Der Grund für den Zählfehler: Viele Sorten waren identisch, hatten aber je nach Ort unterschiedliche Namen. Das hat unser Konzept über den Haufen geworfen. Fürs Erste verhängten wir einen Kreativstopp. Es blieb bei der Cuvée Lorenz Humbel K198.

#### **Kirsch M&P Cask Adventures**

Keine Drosselung der Kreativität gibt es bei den Machern der M&P Cask Adventures. Diese beschäftigen sich normalerweise mit Rum und Holzfässern. Zum 100-Jahr-Jubiläum der Brennerei Humbel gab es ein spannendes Geschenk: ein Kirsch-Fass-Abenteuer. M&P Cask Adventures lagerten unseren Kirsch mehrere Monate lang in einem Port-Morant-Rum-Fass der Demerara Distillers aus Guyana.

## **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», der «Sonntagszeitung» und der



#### **Cuvée Lorenz Humbel**

Die Essenz der Schweizer Kirschsorten-Vielfalt.

**Nase:** Tabak, Herbstblätter und getrocknete Apfelschalen  
**Gaumen:** Baumnuaromen und Zartbitterschokolade schmeicheln dem Gaumen. Eine rassige, harmonische und bittere Süsse unterstreicht das Ganze noch.

K198, 50cl, 43%Vol.  
K198, 10cl, 43%Vol.



#### **Kirsch im Rumfass, M&P Cask Adventures**

Ein Schweizer Kirsch mit süd-amerikanischem Flair.

**Nase:** fruchtig, Karamell, Honig, Vanille, Mandel und schöne Süsse  
**Gaumen:** kraftvoller Körper, trocken, Waldbeeren und intensive Kirscharomen

50cl, 43%Vol.



Basler Langstieler

«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.

### 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

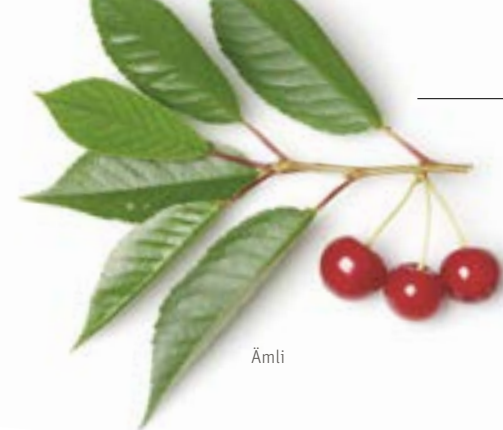
Beachtung.» Von wegen! Dieser Hinweis aus dem Jahr 1937 war so verheissungsvoll, dass Humbel die Seppetoni jetzt schon seit 1996 sortenrein einkauft und destilliert.

### «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



Ämli

### Nr. 1 Hemmiker Kirsch

Der Hemmiker ist Humbels legendärer erster sortenreiner Kirsch. Die Kirschen stammen aus Hemmiken im Baselland.

**Nase:** feinfruchtig und dezent mit Düften nach Flieder und Kakao, Honignoten  
**Gaumen:** wuchtig, vielschichtig, starker Körper

2015/18, 50cl, 43%Vol.  
Hochstamm Suisse

### Nr. 2 Basler Langstieler Kirsch

Eine alte hochwertige Brenn- und Konservenkirsche. Den Namen gaben der Kirsche ihre langen Stiele.

**Nase:** Beeren, Ananas und Bittermandeln  
**Gaumen:** würzig-pfeffrige Aromen, etwas Bittermandel und eine angenehme dezente Süsse

2016, 50cl, 43%Vol.  
2016, 10cl, 43%Vol.  
Hochstamm Suisse

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.

**Nase:** Marzipan, Bittermandel, robuste Fruchttöne, intensives Aroma  
**Gaumen:** vollmundig fülliger langer Körper, fruchtiges Finale

2018, 50cl, 43%Vol.

### Nr. 16 Lampnästler Kirsch

Der Name leitet sich von den leicht hängenden («lampenden») Ästen des Baumes ab.

**Nase:** Brombeeren und Heidelbeeren, reife Früchte, Marmelade  
**Gaumen:** kräftiger Kirsch mit würzigem Abgang

2011, 50cl, 43%Vol.

### Nr. 13 Rote Lauber Kirsch

Die Varietät «Rote Lauber» gilt als rote Brennkirsche schlechthin. Im Frühling blühen die Bäume und spriessen deren Blätter zusammen, daher der Name Lauber.

**Nase:** Johannisbeeren, Kardamom, würzige Kräuter  
**Gaumen:** Süssholz, Kardamom, getreidig, lang anhaltend

2014/18, 50cl, 43%Vol.

### Nr. 14 Weisser Trauben Kirsch

Die gelben, mittelgrossen Kirschen sind am Baum zu Trauben angeordnet. Sie sind im luzernischen Hohenrain heimisch.

**Nase:** exotische Früchte, Ingwer, Grapefruit  
**Gaumen:** Gras, Zimt, Piment, komplex

2011, 50cl, 43%Vol.

### Nr. 4 Schattenmorelle Sauerkirsch

Die Schattenmorelle, eine schwarzbraune Sauerkirsche, sie wird auch «Griotte du Nord» genannt.

**Nase:** frisch, Steinnote, Marzipan, Bittermandel  
**Gaumen:** langer ausgewogener Abgang, leicht mineralisch, süssliches Finish erinnert an Honig

2016/18, 50cl, 43%Vol.  
2016/18, 10cl, 43%Vol.

### Nr. 3 Ämli Sauerkirsch

«Ämli» ist eine einheimische Sauerkirschenart, die selten zu Destillaten gebrannt wird.

**Nase:** intensive Bittermandel- und Marzipannoten, zarte Nelkenaromen und reife Früchte  
**Gaumen:** kräftige Steinnote, harmonisches Mundgefühl, komplexer Körper

2018, 50cl, 43%Vol.

### Nr. 24 Wildkirschenbrand

Eine wahre Rarität, diese Kleinstkirschen.

**Nase:** Marzipan-, Bittermandel- und zarte Rosenaromen  
**Gaumen:** harmonische Aromenvielfalt, Rosenblüten, Bittermandel, weicher Körper

2016/18, 50cl, 43%Vol.

bekannte internationale Weichselsorte, mit kräftigem, ausgeprägtem Aroma. Die Destillate sind vor allem bei einem jüngeren Publikum äusserst beliebt dank ihres feinen Marzipan-Aromas.



Kornelkirschen



#### Nr. 25 Kornelkirschenbrand

Eine aussergewöhnliche und spezielle Schnapsrarität. Die Früchte stammen aus dem Stetter Obstgarten von Beat Humbel.

**Nase:** Waldhimbeeren und Mandeln, typische Korneldüfte  
**Gaumen:** kräftige Aromen von Minze, Thymian, ausfüllendes Mundgefühl, samtig

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 12cl 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's «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 sirvase 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. Kafi avec, fertig oder Luz, Birewegge mit Träsch, Schümliplümli, 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»,



2019, die ersten Bio-Löhrpflaumen aus Beat Humbels Obstgarten.

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 «Zibärtele» 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 Zwetschgenschnaps beim Konsum einen Umweg über den Kaffee, vor allem als legendärer Zwetschgen-Luz.  
**Nase:** würzige, feine Frucht- aromen in der Nase, Vanille  
**Gaumen:** samtig, mild, harmonische Süsse, guter langer Körper

100cl, 40%Vol.  
Suisse Garantie



### Bure Pflümlü

Früher war er der Seitenwagen zum Kaffee. Heute bekannter im Kaffee und mit dem Sahnehäubchen, als Schümlipflümlü.  
**Nase:** Zimt und Mandelaromen, fruchtiger und intensiver Pflümliduft  
**Gaumen:** geschmeidige Frucht- aromen mit pfeffrig-rassiger Intensität

100cl, 40%Vol.  
Suisse Garantie



### Bio Pflümlü

Ein Pflümlü, wie er sein soll.  
**Nase:** Marzipan, Bittermandel, Pflaumenmus, reife Früchte  
**Gaumen:** volles Mundgefühl, süssliche Steinfrucht- aromen, nussig im Abgang

35cl, 40%Vol.  
Bio-Knospe



### Nr. 5 Mirabelle

Die Mirabelle gilt unter den Pflaumen als Prinzessin. Die Mirabellen stammen aus eigenem Anbau in Stetten.  
**Nase:** satte, betörende Aromatik von reifen Früchten, Bergamotte, Honig, Mango  
**Gaumen:** volle, intensive Frucht, komplex, entfaltet sich samtig weich im Mund

2018, 50cl, 43%Vol.  
Bio-Knospe



### Nr. 6 Löhrpflaume

Die Löhrpflaume ist DAS Pflümlü in der Schweiz. Sie wird ausschliesslich zum Brennen angebaut, und dies aus gutem Grund.  
**Nase:** Pflaumenkompott, warme und würzige Zimt- und Mandelaromen  
**Gaumen:** ausfüllendes Pflaumenaroma, intensives Mundgefühl und ein langer, breiter Abgang prägen

2015, 50cl, 43%Vol.  
2015, 10cl, 43%Vol.



### Bure Obstbrand

Der Rohstoff für den Kafi-Schnaps-Klassiker Kafi fertig.  
**Nase:** Apfel-Birnen-Kompott, Apfelwähe  
**Gaumen:** mittelstarker Körper, leicht pfeffrig und intensiv im Abgang

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

## 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.



### Bio Hochstamm Obstbrand

Damit tun Sie etwas zur Erhaltung der schönen Streuobstwiesen.

**Nase:** frische Früchte, Apfelschalen, weiche Aromatik

**Gaumen:** liebliche Obstaromen am Gaumen, schöne Länge, urchig

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



### Bio Gravensteiner

Der Gravensteiner ist eine der wenigen Apfelsorten, die sich sortenrein zu destillieren lohnen.

**Nase:** frische, kühle Apfelaromen, blumig-exotischer Unterton

**Gaumen:** würzig-pfeffrig, lang anhaltend ausgeprägte Apfelaromatik

35cl, 40%Vol.  
Bio-Knospe



### Nr. 20 Roter Gravensteiner Apfelbrand

Eine speziell aromatische Gravensteiner-Sorte aus dem Obstgarten hinter der Brennerei.

**Nase:** frisch, fruchtig, saftige Äpfel

**Gaumen:** breites fruchtiges Geschmacksspektrum am Gaumen, lang anhaltender Abgang

2018, 50cl, 43%Vol.  
Bio-Knospe

## 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 Humbel, 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



»Von wo ist schon die Saaltochter?«, fragt er, und die Worte kamen ein wenig schleppend aus seinem Mund.  
 »Welche Saaltochter?«, fragte Sonja.  
 »Die vom Bären. Die Freundin von deinem Bruder.«  
 »Von Zägerschwil. Warum, Wachtmeister?«  
 »Zägerschwil? Ist das weit?«  
 »Nicht gerade sehr weit«, sagte Sonja. Aber die Wege seien schlecht. Es sei so ein Krachen im Emmental. Auf einem Hügel — Woher sie das wisse? — Armin habe einmal davon erzählt, er sei mit der Saaltochter an einem ihrer freien Tage oben gewesen.— Ja, ob der Armin denn das Meitschi heiraten wolle, es sei doch viel älter als der Bruder. Oder? — Das schon, aber die Eltern hätten Geld — und das Berti habe erspartes. Armin sei schon ein paarmal bei den Eltern gewesen.  
 »Wollen wir die Eltern besuchen gehen?«, fragte Studer und bestellte noch einen Kaffee-Kirsch. Man musste sich stärken. Der stechende Punkt schwand langsam, das Kopfweh hob sich ab und schwebte durch die Luft davon wie eine leichte Kappe, die der Wind fortweht.  
 »Was wollt Ihr dort?«, fragte Sonja.  
 »Du Dumms! Den Armin besuchen. Ich muss ihn doch ein paar Sachen fragen.«

Textauszug aus dem Kriminalroman «Wachtmeister Studer» von Friedrich Glauser

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 Apfeldestillat 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 Brennapfel 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 (Middlesex, England) zu Beginn des 19. Jahr-



#### 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.

**Nase:** kühle, feinherbe Aromatik, Kümmel

**Gaumen:** pfeffrige, wachsige und cremige Noten

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



#### Bure Williams

Unter allen Birnensorten gilt die Williams als die aromatischste. Unverkennbar.

**Nase:** würzige Breite, reife Williams-Aromen, ätherisch  
**Gaumen:** saftig, mundfüllender Geschmack, wie wenn man in eine reife Williamsbirne beisst, langer, genusreicher, vollmundiger Abgang

100cl, 40%Vol.  
Suisse Garantie



#### Bio Williams

Erstklassiges Destillat aus besten biologischen Birnen.

**Nase:** frischer Duft nach Birnen, Minze, attraktiv die saftigen Fruchtnoten

**Gaumen:** voll, intensive Birnenaromatik, leicht pfeffrig, lang anhaltend

35cl, 40%Vol.  
Bio-Knospe

hunderts 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.



Ernte der roten Williams-Birnen im Wallis.



### Nr. 9 Roter Williams

Die Rote Williams ist ein Mutant der gelben Williams-Birne und übertrifft diese noch leicht in der Aromatik.

**Nase:** vielschichtig, rote Beeren, Birne, reife Früchte

**Gaumen:** wärmende Aromen, vielschichtig strukturiert, erinnert an Paprika und Cayennepeffer

2017, 50cl, 43%Vol.  
2015/17, 10cl, 43%Vol.



### Nr. 21 Gelber Williams

Eine Selektion der besten klassischen gelben Williams-Birne.

**Nase:** Aromen frischer Birnen, Honig und ein Hauch Minze

**Gaumen:** Saftige, fruchtig-dezente Fenchelaromen, komplex, intensiver Abgang

2016, 50cl, 43%Vol.  
2016, 10cl, 43%Vol.  
Bio-Knospe



### Nr. 8 Gelbmöstler Birnenbrand

Früchte von stolzen grossen, alten Mostbirnenbäumen.

**Nase:** frische Aromen von Bergamotte, Zitrus und Birnenschalen  
**Gaumen:** charakteristisch erdig (Mostbirne), kräftig, ein wenig «dreckig»

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



### XB eXtra Birne

Für die Bartender zum Mixen entwickelter Birnenbrand (Williams X Mostbirne).

**Nase:** frische reife Fruchtnote, erdiger Duft der Mostbirne, feine Süsse von der Williams

**Gaumen:** intensive Aromatik, vielschichtig, voller fruchtiger Körper mit Druck und Finesse im Abgang

70cl, 45%Vol.

### 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.

### XB eXtra Birne

Kennt man die Vorzüge von Williams- und Mostbirnen-Destillaten, dann liegt der Blend von Williams X Mostbirne auf der Hand. Die Williams verführt die Nase mit ihrem lieblichen und betörenden Aroma, die Hochstamm-Mostbirne gibt mit ihrem intensiven, kräftigen Geschmack die Struktur. Die XB vereinigt beide Qualitäten zu einem Ganzen: zur idealen Cocktail-Spirituose.

## 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 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 meis-

ten 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.

### ... 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 Primärfucht, 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 sind. Dunkelschwarz werden sie von Hand geerntet und «gerebelt», also ohne Rispen



Bald sind die Holunderdolden hinter der Brennerei reif.

eingemaischt. Drei Wochen später rinnt dann – spärlich, dafür umso wertvoller – der wohlriechende Holunderbrand aus dem Brennhafen. 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 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 Rüeblibrand» nicht Musik in den Ohren?



### Aargauer Bio Rüeblibrand

Destillat aus der vergorenen Rüeblimaische vom Stetter Acker von Bio-Bauer Hunn.

**Nase:** herbale Noten, erdig, typisch nach Rüebli, intensive Aromatik, leicht krautige Noten  
**Gaumen:** vollmundig nach Rüebli, stark und etwas kantiger Körper

35cl, 40%Vol.  
Bio-Knospe



### Nr. 12 Quittenbrand

Die Früchte dazu stammen aus dem Bio-Obstgarten von Beat Humbel.

**Nase:** Quittengelee, Honig, blumiges Bouquet

**Gaumen:** volle Quittenaromatik, leicht mineralisch, lang anhaltendes geschmeidiges Finale

2018, 50cl, 43%Vol.  
Bio-Knospe



### Nr. 10 Holunderbrand

Basis für Humbels Holunderbrand bildet die vergorene Maische, was ihr mehr Tiefe und Komplexität gibt.

**Nase:** Holunderbeeren, Fenchel, herbe würzige Aromen

**Gaumen:** etwas Tannenkries, harmonisches vielschichtiges Zusammenspiel zwischen würzig und herb

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



Eichenholzfässer für die Lagerung der Vieille-Destillate.

## 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 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 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.



### Vieille Pomme

Basis für diese Vieille Pomme sind 300 Apfelsorten aus dem ProSpecieRara-Obstgarten der Familie Suter in Münzlishausen.

**Nase:** Honig, Quitte, Vanille  
**Gaumen:** ganzes Spektrum der Apfelaromatik auf der Zunge und am Gaumen, süsslicher Abgang, abgerundet durch die feinen Holztöne des Fasses

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

### Vieille Prune

Ein Pflümli aus bestem Schweizer Brennholz liefert die feinen Aromen, die einjährige Fassruhe die komplexe Grundstruktur.

**Nase:** Dörrpflaumen, Kokosnuss und Marzipan  
**Gaumen:** Pflaumen, Rosinen und ein Hauch Mokka, gut eingearbeitete Süsse mit einem schönen Holzunterton

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

### Vieille Williams Liqueur

Die süsseste Versuchung der Williamsbirne.

**Nase:** Williamsbirnen und zarte Zitrusaromen, verspielt  
**Gaumen:** Bergamotte und Banane. Ein Gefühl wie an einem noch warmen sonnigen Herbstabend, dazu die Frische eines angenehm kühlen Lüftchens und der Biss in eine saftige reife Williamsbirne.

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

# Humbels Deguset

Lust, etwas Neues kennenzulernen, ohne gleich eine grosse Flasche kaufen zu müssen? Dann ist Humbels Deguset genau das Richtige. Humbels Deguset gibts zweimal pro Jahr (Frühling/Herbst) mit jeweils drei besonderen Destillaten – speziell für dieses Set in 10-cl-Fläschchen abgefüllt. Präsentiert werden jeweils Neuheiten, Fassproben und Raritäten.

Eine Entdeckungsreise in die weite Welt der feinen Düfte.

## Deguset-Abo

Das Deguset kann einzeln oder im Abo bestellt werden. Dann erhalten Sie es bis auf Widerruf zweimal im Jahr. Und werden so immer wieder aufs Neue überrascht.



### Deguset

3x 10cl mit unterschiedlichen Volumenprozenten  
Erscheint im Frühling und Herbst

# Holzboxen und Assortimente



### Holzbox für 1x 50cl sortenreine Brände

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

Holzbox leer



### Holzbox für 2x 50cl sortenreine Brände

Beispielsweise mit  
Nr. 2 Basler Langstieler  
Kirsch und Nr. 11 Muscat  
Bleu Traubenbrand  
2x 50cl, 43%Vol.

Holzbox leer



### Holzbox für 3x 10cl sortenreine Brände

Beispielsweise mit Nr. 22 Brenzer  
Kirsch, Nr. 9 Roter Williams,  
Nr. 11 Muscat Bleu Traubenbrand  
3x 10cl, 43%Vol.

Holzbox leer



### Portionen-Verpackung 4x 2cl

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



**Sortenrein-Set** mit  
Nr. 2 Basler Langstieler Kirsch,  
Nr. 6 Löhrpflaumenbrand,  
Nr. 9 Roter Williams und  
Nr. 11 Muscat Bleu Traubenbrand  
4x 2cl, 43%Vol.



### Holzbox für 1x 70cl Vieille-Destillate

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

Holzbox leer



### Vieille mit Jöh-Effekt

Die 35-cl-Flaschen Vieille Cerise,  
Prune, Williams und Pomme  
sehen einfach süss 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 und Bio-Obstbauer 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 überreichte uns an der Distisuisse-Prämierung im September 2017 Dieter Meier, «Yello», Urkunde und Medaille für den «Edelbrand des Jahres 2017/18». Damit hat der Muscat Bleu Traubenbrand die höchste Auszeichnung in der Kategorie Trauben/Grappa aus den Vorjahren erfolgreich verteidigt.



### Nr. 11 Muscat Bleu Traubenbrand

Der Muscat Bleu ist eine sehr aromatische Varietät und bestens geeignet im biologischen Landbau. Die Trauben stammen aus Stetten.

**Nase:** fruchtig, blumig, wie ein Parfüm aus Muskattönen, rosig, Honig, Beeren

**Gaumen:** komplexer mittelstarker Körper, vollmundig, ausfüllend

2018, 50cl, 43%Vol.

2018, 10cl, 43%Vol.

Bio-Knospe

## 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

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 ist ein begnadeter Brenner. Selbst die jungen Destillate überzeugen und deshalb kann er auch bei den Qualitätsbezeichnungen VS und VSOP auf das bei Cognac übliche Abrunden mit Zucker verzichten.

### Folle Blanche

Ein Rundgang in den alten, dunklen Cognac-Kellern von Pinard ist sehr spannend. Wenn der «Maître de chai» dann dem Besucher noch eine extravagante Fassprobe der selten angebauten Folle-Blanche-Traube unter die



Beat Humbel freut sich über den ersten kleinen Ertrag aus dem vergrösserten Muscat-Bleu-Rebberg.



**Cognac VS Pinard**

Der Cognac VS von Jean-Baptiste Pinard stammt aus biologischen Weinen eigener Produktion und ruhte während drei Jahren in Holzfässern.

**Nase:** vielschichtiges Bouquet, das an kandierte Früchte und Karamell erinnert

**Gaumen:** gute direkte Cognac-Aromatik, im Abgang sind der Wein und das Holz deutlich spürbar

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



**Cognac Napoléon Pinard**

Beim Napoléon beträgt die Fassruhe zehn und mehr Jahre.

**Nase:** weiche samtige Süsse, Vanille, getrocknete Früchte, unverkennbarer Cognacduft in der Nase

**Gaumen:** ausgewogener, lang anhaltender typischer Cognacgeschmack, unterlegt mit Holznoten und Gewürzaromen

70cl, 40%Vol.  
Bio



**Cognac XO Folle Blanche Pinard**

Der spezielle und rare Folle Blanche Cognac rundet unser Sortiment von Pinard perfekt ab.

**Nase:** samtig anmutender Duft, Vanille, Schokolade, gedörnte Pflaumen und Rosinen

**Gaumen:** komplexes und intensives Bouquet, schön eingebundene Holznote und ein eleganter langer Abgang

50cl, 43%Vol.  
Bio



**Cognac VSOP Pinard**

Der VSOP (Very Special Old Product) von Pinard bleibt mindestens fünf Jahre im Holzfass.

**Nase:** fruchtige Aromen exotischer Früchte, schön eingebundene Holzaromatik

**Gaumen:** vielschichtig, weich und doch elegant und direkt, schönes Zusammenspiel der einzelnen Attribute

70cl, 40%Vol.  
Bio



**Cognac XO 1990 Pinard**

Ein 30-jähriges, biozertifiziertes Destillat – eine echte Rarität.

**Nase:** Malz, Zwetschgenkompott, volle Aromaentfaltung

**Gaumen:** kräftiger Geschmack, gepaart mit Aromen von Rosinen und einer schönen Süsse

50cl, 40%Vol.  
Bio



**Pineau des Charentes Pinard**

Eine Mischung aus Cognac und Traubensaft mit 17 Volumenprozent Alkohol. Kühl servieren!

**Nase:** Waldhonig, Melasse, Traubensaft

**Gaumen:** Sherry und Mandarine, frischer süßlicher Abgang

75cl, 17%Vol.  
Bio



Luis Humbel in der Cognac-Brennerei bei Jean-Baptiste Pinard.

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 VSOP Croix du Rey**

Der Croix du Rey stammt aus der AOC Bas-Armagnac. Der Weinbrand wurde zu 100 Prozent aus der Rebsorte Folle Blanche destilliert.

**Nase:** Vanille, Aloe Vera, typische Weinbrandaromen, harmonisch vereint mit geschmeidigen Holztönen  
**Gaumen:** jugendlich frisch und fein herb, geschmeidig im Gaumen

50cl, 42%Vol.  
Bio

## 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.

## 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 Apfel- 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.



### 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.

**Nase:** typischer Tresterduft, direkt, unverfälscht und schön sauber

**Gaumen:** voller langer Körper, starker Trestergeschmack, der lange anhält

100cl, 40%Vol.



**Ihre Stimme war ungeschult, dunkel und voll Traurigkeit ... Es gab einen scharfen Knack, Studer stand wieder im Gange der Wohnung. Das Holz der Türfüllung, an der sein Kopf lehnte, hatte nachgegeben ... Schritte näherten sich, dann ging die Türe auf.**

**Frau Laduner trug den Zwicker auf der Nase. Sie blinzelte angestrengt in den dunklen Gang, ihre Augen näherten sich Studers Gesicht auf Handbreite, dann lachte sie ...**

**»Der Herr Studer!« Und er solle doch incho, statt im Gang draussen stehen zu bleiben, und dann abhocken. Es habe noch Tee ... Etwas Kirsch dazu? Ja? ... Und »Chaschperli, säg guete Tag!« Das sei der Herr Studer, der im Gastzimmer wohne ... Man war der Herr Studer ... Man durfte vergessen, dass man Wachtmeister an der Fahndungspolizei war und dazu verdammt, Verbrechen aufzuklären ... Man wurde in einen grünen Armstuhl gedrückt, ein Servierboy stand plötzlich vor ihm, der Tee, der in die Tasse floss, war dunkel wie Mahagoni, es gab einen Gutsch Kirsch dar ein, und dann musste man geröstetes Brot nehmen, das warm war und auf dem der Anken zerfloss ... Toast nannte man das wohl ...**

Textauszug aus dem Kriminalroman «Matto regiert» von Friedrich Glauser

#### 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.



#### Marc Heida 2013

Tresterbrand aus Heida-Trauben der Familie Chanton aus Visp. Die Reben des raren Walliser Weissweins wachsen teilweise auf über 1000 m ü. M.  
**Nase:** duftet und schmeckt nach Hefe, Trester und Lindenblüten  
**Gaumen:** schöne harmonische Tresternote, klingt angenehm weich und lieblich aus

2013, 35cl, 43%Vol.

#### Autori della Grappa

Wer von Visp im Wallis über den Simplon fährt, erreicht das Piemont, wo der Marc zur Grappa wird. Dort sind die ersten Protagonisten unserer «Autori della Grappa» zu Hause. 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



#### Autori della Grappa, Moscato

Trester von Gianfranco Torelli, Bubbio. Gebrannt von den Fratelli Rovero, Asti.  
**Nase:** würzig-hefig mit feifruchtigen Muskattrester-Noten  
**Gaumen:** Aromen von Feigen und Rosinen mit würzigen Komponenten, angenehme und runde Süsse

50cl, 41%Vol.  
 Bio



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



#### Autori della Grappa, Nebbiolo

Trester von Erbaluna, La Morra. Gebrannt von den Fratelli Rovero, Asti.  
**Nase:** Aromen von Harz und Weizen, besticht durch seine rassig-prickelnden Aromen von Pfeffer und Chili  
**Gaumen:** der lange und wärmende Abgang erzeugt Wohlbefinden

50cl, 41%Vol.  
 Bio

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-Winners Erbaluna, den Moscato von Mario Torelli sowie ihren eigenen, im Holzfass ausgebauten Barbera.



**Autori della Grappa, Barbera Affinata**

Trester von den Fratelli Rovero, Asti, von ihnen gebrannt und im Holzfass ausgebaut.  
**Nase:** intensiver Duft nach Vanille, Karamell und Dörrprikosen  
**Gaumen:** vollmundig, gut eingebundene Holznoten, lange, komplexe Süsse

50cl, 41%Vol.  
 Bio

**Walcher und Lageder**

Im Südtirol sind die nächsten Protagonisten zu Haus. Mit dem Merlot Oloroso Cask ist der Brennerei von Alfons Walcher in Bozen ein Meisterstück gelungen. 26 Monate lag die Grappa in einem zum ersten Mal für ein Destillat verwendeten Sherry-Fass. Die Merlot-Trester stammen vom bekannten biodynamischen Weingut von Alois Lageder in Margreid.



**Autori della Grappa, Merlot Oloroso Cask**

Trester von Alois Lageder, Margreid. Gebrannt von Alfons Walcher, Bozen. 26 Monate in Oloroso Sherry Cask (First Fill) gealtert.  
**Nase:** Whiskyaromen und würzige Tresternote, gut eingebunden in rauchig-malzigen und süssen Aromen von getrockneten Pflaumen und Vanille  
**Gaumen:** süsse Aromen dominieren, frische und cremige Textur, kraftvolles Finale

50cl, 41%Vol.  
 Bio

**XT eXtra Traube**

Muscat Bleu Traubenbrand X Tresterbrand. Während Tresterbrände wegen ihrer Rustikalität gerne etwas nachgezuckert werden, übernimmt bei der XT eXtra Traube der Muscat Bleu Traubenbrand die Rolle des Zuckers. Er rundet das Destillat nicht nur elegant ab, sondern bereichert es auch mit seinen intensiven und feinen Aromen. Der XT ist pur ein perfekter Genuss. Dank der guten, kräftigen Struktur ist er aber vor allem eine hochwertige Mix-Spirituose.



**XT eXtra Traube**

Für die Bartender zum Mixen entwickeltes Destillat (Trauben-X Tresterbrand).  
**Nase:** hervortretende Blumen- und Blütendüfte, dahinter intensive feine Tresterdüfte, leicht an Honig und Karamell erinnernd  
**Gaumen:** volle, typische Aromatikmischung zwischen Trauben- und Tresterbrand, rund ausbalanciert mit starkem Körper und einer komplexen Struktur

70cl, 45%Vol.

**Humbels Stork-Trophy**



Stork-Trophy-Gewinner 2019 Nico Colic, Spitz Bar, Zürich, zwischen Lorenz Humbel und Stefan Müller ...



... sowie die Wettbewerbsteilnehmer, die Besucher und die Organisatoren freuen sich über den gelungenen Anlass.

Obstbrände spielen bei Humbel schon seit über hundert Jahren die Hauptrolle. In der Welt der Cocktails haben sie jedoch wenig Tradition. Heute beginnen sich jüngere Bartender vermehrt wieder für heimische Obstbrände zu interessieren. Dieses Engagement nahm Humbel zum Anlass, für die Bar-Szene den «eXtra Schnaps» zu lancieren und dazu einen Obstbrand-Cocktail-Wettbewerb zu veranstalten.

**Start 2017 mit XK – eXtra Kirsch**  
 eXtra-Schnäpse sind Blends mit 45 Volumenprozenten, bei denen Filigranität und Fülle gut austariert sind. Beim Mixen können so gute Resultate erzielt werden. 2017, bei der ersten Ausgabe der Stork-Trophy, ging es um den XK – eXtra Kirsch, einen Hochstamm-Süskirsch X Sauerkirsch. Hauptbedingung des Wettbewerbs war, dass die Teilnehmer aus Deutschland und der Schweiz ihre Drinks mit mindestens 2 cl XK mixten. Sie mussten klar als Kirsch-Cocktails erkennbar sein. Ausserdem waren noch maximal vier weitere Spirituosen aus dem Humbel-Sortiment und Zutaten aus einer Blackbox erlaubt. 2018 war dann die XB – eXtra Birne an der Reihe, eine Cuvée aus 1/3 Williams-Birne und 2/3 Mostbirne. 2019 schliesslich kommt die XT – eXtra Traube zum Zug.

**Stelldichein der Bartender-Szene**

Rund sechzig Barfachleute treffen sich an einem Montag Mitte August in der Brennerei in Stetten. Während zehn Wettbewerbsteilnehmer an ihren Drinks tüfteln, können die anderen dem Brenner beim Destillieren über die Schulter schauen, Fassproben degustieren und sich in Workshops über dies und das informieren. Die Stork-Trophy beginnt jedoch schon am Abend zuvor, wenn aus Deutschland angereiste Meister ihres Fachs Gast-Schichten in Bars bei ihren Schweizer Kollegen und Kolleginnen schieben.

**And the Winner is ...**

Zwei Mal ging die Stork-Trophy schon nach Bamberg, Deutschland. Die erste Siegerin war Linda Le, Barchefin im Kawenzmann, mit dem «CHumbel»-Drink. Im Jahr darauf triumphierte Jan Ammensdörfer vom Dude mit dem Drink «Bierne». 2019 ging die Stork-Trophy nach Zürich ins Landesmuseum. Nico Colic von der Spitz Bar überzeugte die Jury mit dem Drink «Les raisins suspendus». Die Siegerin oder der Sieger darf die Humbel-Stork-Trophy bis zur nächsten Austragung behalten und zusammen mit Humbel eine Spirituose nach eigenem Gusto auf 300 Flaschen limitiert produzieren.



**Sieger-XK-Cocktail 2017**

«CHumbel» von Linda Le, Kawenzmann Bar, Bamberg (D)  
 4 cl XK Humbel Kirsch  
 2 cl Iguaçú Cachaça  
 3 cl Limettensaft  
 1 cl Thymian Bitter  
 2 cl Thymian-Zitronen-Sirup



**Sieger-XB-Cocktail 2018**

«Bierne» von Jan Ammensdörfer, Dude Bar, Bamberg (D)  
 5 cl XB eXtra Birne  
 3 cl Zitrone  
 2 cl Amaretto  
 1 cl Zucker 2:1  
 4 cl Sauerbier BFM «La Saison» (Name des Bieres)



**Sieger-XT-Cocktail 2019**

«Les Raisins suspendus», von Nico Colic, Spitz Bar, Zürich  
 25 ml XT  
 35 ml Verjus  
 30 ml Rauchbier (BFM Bats)  
 2 gehäufte Barlöffel Honig  
 4 Sprühstösse Morgentau-Bitter  
 Serviert im Coupette mit Muskatnuss gepudert

# Aguardiente latinoamericano

Mittel- und Südamerika ist die Heimat des Rums. Er ist die weltweit am häufigsten hergestellte Spirituose. Aus Mexiko haben es die beiden aus der Agave hergestellten Spirituosen Mezcal und Tequila zu internationaler Bekanntheit gebracht.





Zuckerrohr wird in Brasilien zum Abtransport auf den Anhänger geladen.

## 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

Dasselbe Herstellungsverfahren wird auch in Brasilien angewandt, diese Destillate werden aber Cachaça genannt. Viele Cachaças werden nur einmal destilliert und gehen in Brasilien meist schwarz unter der Hand weg. Der Cachaça Iguazu wird in Pureza, Rio Grande do Norte, von der Fazenda Extrema destilliert. Er eignet sich bestens als Basis 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 bekanntesten aus Kuba mit einem klaren, sauberen Rum, gut geeignet für Cocktails, sowie der jamaikanische, hochstrige Rum, der besonders in der Verarbeitung gefragt ist.

### Cachaça Iguazu

Ideal geeignet für die Zubereitung des brasilianischen Nationalcocktails Caipirinha.

**Nase:** fruchtig, Zitrus, floral, Honig, leichter Duft von getrockneten Rosinen

**Gaumen:** weicher fruchtiger Einstieg, intensiver, typisch süsslicher Geschmack nach Honig und Blüten, langer Abgang, schönes, ausfüllendes Mundgefühl

70cl, 40%Vol.  
Bio



### Ron Guajira Blanco

Bestens geeignet für Mojitos, Daiquiri und andere kubanische Rum-Drinks.

**Nase:** fruchtig, frisch, reifes Getreide, Blütenduft

**Gaumen:** süsslich, vielfältiger Körper, samtig, rund im Abgang

70cl, 40%Vol.  
Bio, Fairtrade



### Ron de Marinero

Der Matrosen-Rum wurde aus paraguayischer Bio-Melasse in der Schweiz destilliert.

Alterung und Abrundung erhält er in Eichenholzständen und die Etikette ist aus Zuckerrohrfasern hergestellt – als designmässige Abrundung.

**Nase:** reife Früchte, Tabak, Holz, Getreide, Mokka

**Gaumen:** vollmundig, eleganter, weicher Körper, gute Länge einer ausgewogenen Würze

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



### Fairtrade-Rum Guajira und Marinero

Auf der Suche nach grösseren Mengen Bio-Rum besuchten wir im Jahr 2010 Kuba. Was wir suchten, haben wir nicht gefunden, doch wir konnten die Kubaner immerhin davon überzeugen, bei der Destillation von Bio-Rum zu helfen. Dafür schlossen wir einen Handel ab: Ein paar Wochen später traf der erste Container voll Bio-Melasse aus Kuba in der Schweiz ein. Die Brennerei Humbel wurde so zur Pionierin des «Swiss Made»-Rums. Mittlerweile stammt die Melasse aus Paraguay und ist Fairtrade- und Bio-Suisse-zertifiziert.

### M&P Cask Adventures

Im Jahr 2013 starteten Pascal Kählin (Bar 63, Totalbar und Labat in Zürich), 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 entspannt 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 bis 8 sind da (N° 1, 2, 4 und 6 schon ausverkauft). Im Keller lagert noch mehr und wir freuen uns auf die Schnäpse, die da noch kommen werden. (Auf Seite 23 finden Sie einen Cask Adventures Kirsch.)



### Rum, Ruhm, Ron, von Pascal Kählin.

Gut 140 Rums von knapp 90 Brennereien aus 41 Ländern werden vorgestellt. Dazu noch Wissenswertes über Rum und Cocktails. Geniessen kann man alle vorgestellten Rums in der Bar 63. Wer gleich eine ganze Flasche kaufen will, geht ins Labat. Wer mit Lesen zufrieden ist, kann dort (oder auch im Buchhandel) das Buch beziehen.

[www.labat.ch](http://www.labat.ch) / [www.bar63.ch](http://www.bar63.ch)

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

### Cachaça M&P Cask Adventures N° 3

Die Basis des 3. Fassabenteuers ist der Cachaça Iguacu. 2 Jahre und 4 Monate ruhte er in einem weitgereisten Fass. Als Bourbon-Fass kam dieses in die Karibik zur Destillerie Reimonenq auf Guadeloupe. Exzellente Rums reiften in ihm. Gefüllt mit einem solch 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.

**Nase:** Karamell-, Holz- und Tabaknoten

**Gaumen:** Rosinen, Kaffee, Feigen und Schokolade, alles schön rund mit langem Finale

70cl, 48%Vol.  
Bio



### Rum M&P Cask Adventures N° 5

Als Basis dient Guajira Blanco, welchem wir zuerst zweieinhalb Jahre in einem Tonneau von J. B. Pinard gönnten. Um dem Rum ein interessantes und spezielles Finish zu verleihen, wollten wir uns an ein Mezcal-Fass wagen. Fündig wurden wir bei unserem Mezcal-Lieferanten Zacbé. Nach einigem Aufwand unserer Einkäuferin konnten wir ein paar solche Fässer importieren, die wir schlussendlich erfolgreich als schöne Abrundung nutzten.

**Nase:** Pfeffer, Holz, Tabak, Aprikose, Lakritz, leichte Noten der Agavenspirituose

**Gaumen:** intensive Getreidearomen, vielschichtig, holzig, voller Abgang

70cl, 46%Vol.  
Bio

### Rum M&P Cask Adventures N° 7

Dreieinhalb Jahre Fassruhe in einem Tonneau von J. B. Pinard und als Finish zehn Monate in einem Bierfass (Rum Barley Wine) von Lägerbräu in Wettingen. Total 391 Flaschen.

**Nase:** Düfte von Getreide, Honig, Kaffee, unterlegt mit einer feinen Vanillearomatik und schöner Biermaische

**Gaumen:** zuvorderst Tabak und Holznoten, schönes, volles Mundgefühl, geschmeidig am Gaumen und vielschichtig im Abgang

70cl, 46%Vol.  
Bio

### Cachaça M&P Cask Adventures N° 8

In diesem Fall sprechen wir eher von einer «Züglete» als von Fassruhe. Jeweils im Sommer musste der Cachaça aus dem Maischefass weichen, um 2016 den Basler Langstielern, 2017 den Schattenmorellen und 2018 nochmals den Langstielern für die Vergärung der Kirschen Platz zu machen. Total 130 Flaschen.

**Nase:** Düfte von reifen Früchten, Holz, Karamell und eine leise Spur Teer

**Gaumen:** Intensives Cachaça-Erlebnis mit einem leicht trockenen fruchtigen Finish

70cl, 46%Vol.  
Bio



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

### Mezcal Zacbé

In ganz Mexiko gibt es aus der Gattung der Sukkulenten 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 während ein bis zwei Wochen vergoren. Das daraus gewonnene Destillat heisst Mezcal und ist Mexikos Nationalgetränk. Mezcal Zacbé stammt aus San Agustin südlich der Stadt Oaxaca. Er wird zweimal in kupfernen Brennblasen aus den zwei Agavenarten Angustifoli How und Karwinskii Zucc destilliert.

### 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



#### Mezcal Zacbé Joven

Mexikos Nationalspirituose einmal als klares Destillat zum Mixen und ...

**Nase:** aus dem klaren Destillat steigt Blütenduft in die Nase, dazu etwas Aloe Vera, Feigen und Kräuter

**Gaumen:** samtig-weiche Torf- aromen und eine lange, typisch herbale Agavennote im Abgang

70cl, 40%Vol.  
Bio



#### Mezcal Zacbé Reposado

... einmal fassgelagert zum pur Geniessen.

**Nase:** riecht nach Torf, Holz und Rauch, im Nachhall leichte Tabaknote

**Gaumen:** schmeckt nach getrockneten Früchten, im Abgang herbe Agavenaromen, kombiniert mit der schönen Süsse des Holzes

70cl, 40%Vol.  
Bio



#### Tequila Don Alvaro Blanco

Stammt der Mezcal aus der Region Jalisco und der Agaven-sorte Tequilana Weber, dann darf er sich Tequila nennen.

**Nase:** grasig-frische Aromen, etwas Kümmel und viel dunkle Schokolade

**Gaumen:** exotische Gewürze wie rote Pfefferkörner und etwas Getreide, langer Abgang mit einer würzig-rassigen Herbe

70cl, 40%Vol.  
Bio



**Studer fragte:**  
**»Der Pieterlen war wohl eifersüchtig auf den Direktor?«**  
**»Offenbar ... Die Frau des Pieterlen hatte sich von ihm scheiden lassen, während er im Zuchthaus sass. Es war sein erstes Liebeserlebnis seit seiner Krankheit ...«**  
**Wieder das Schweigen. Dann sagte Laduner, ganz nebenbei: »Vielleicht begreifen Sie, warum ich es bis jetzt versäumt habe, den Pieterlen ausschreiben zu lassen. Aber morgen will ich es sicher tun. Morgen? Besser gesagt: Heute ... Es ist ein Uhr ... Wollen wir die Sitzung aufheben, Studer? Oder wünschen Sie noch etwas?«**  
**Studer räusperte sich. Es schien ihm, als sei sein Magen noch immer nicht ganz in Ordnung ... Das Abrutschen! ... Er versuchte, so trocken als möglich zu antworten, aber es gelang ihm nicht ganz:**  
**»Ja, gern, Herr Doktor ... Einen Kirsch ...«**

Textauszug aus dem Kriminalroman «Matto regiert» von Friedrich Glauser



Felder der blauen Agave in Mexiko.

geschützte Ursprungsbezeichnung für einen in diesem Gebiet ausschliesslich aus der blauen Agave hergestellten Mezcal. 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 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.



#### Tequila Buen Amigo Reposado

Der gute Freund ist holzfassgelagert und kommt mit speziellem Flaschendesign daher.

**Nase:** Disteln, Heu und Alpenblumen, Aloe Vera

**Gaumen:** breites, würziges Spektrum, Kardamom, Süssholz, Ingwer und getrockneter Koriander

70cl, 40%Vol.  
Bio

A scenic landscape featuring two large, leafy trees in the foreground. In the middle ground, a stone wall runs across the frame. Behind the wall, two small, rustic houses with stone walls and dark roofs are situated on a grassy hill. The background shows a dense forest of green trees under a bright sky.

## 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 Humbel 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 Humbel 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](http://www.schnaps.ch) erhältlich.



## McAlpine Kastanienbrand

Der Swiss Single Chestnut ist ein Blend verschiedener fassgereifter Kastanienbrände. Seit 2000 eine spannende Zusammenarbeit mit [schnaps.ch](http://schnaps.ch).

**Nase:** Cognac- und Whisky-Aromatik, ausgewogen feine Kastanienaromen

**Gaumen:** kräftig, mittelschwerer Körper, geschmeidig am Gaumen, eindruckliches Finale

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 10'000 Bierfreunde sind als Aktionäre mit Unser Bier eng verbunden.



### Our Beer Single Malt Whisky

Seit dem Jahr 2000 eine schöne Zusammenarbeit mit der Brauerei Unser Bier, Basel.

**Nase:** dezente Getreidearomatik, Holztöne, Vanille

**Gaumen:** gehaltvolles ausgewogenes Destillat, voller Finesse

70cl, 43%Vol.  
Bio-Knospe

### Whisky Mainland

Ein Festland-Whisky; ein Blend aus französischem und Schweizer Whisky. Und zur Abrundung und für die Finesse noch einen Schuss 17-jährigen Scotch. Alles aus biologischem Anbau.

**Nase:** Getreide, feine Tabaknoten, Vanille, Honig

**Gaumen:** volles, rundes Aroma, leicht süsslich, vielseitige Struktur, anhaltendes aromatisches Mundgefühl

50cl, 40%Vol.  
Bio



### 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 Bio 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.

### Mainland Whisky

Ein Ziel der Brennerei Humbel war und bleibt es, ein vollständiges Sortiment an Bio-Spirituosen anzubieten. Whisky hätten wir eigentlich gerne aus Schottland importiert. Lorenz Humbel reiste deshalb schon vor Jahren nach Schottland, um seine Englisch-Kenntnisse zu verbessern und Brennereien zu besuchen. Tatsächlich entdeckte er einige interessante Destillate. Alles in allem war das Resultat aber doch eher frust-

rierend. Einmal war die Firma gerade an einen Grosskonzern verkauft worden. Oder es gab schon einen Distributor und man wollte den Bio-Whisky nicht offen verkaufen. Es musste eine andere Lösung her; und zwar den Whisky selber brennen. Drei Jahre dauert es, bis ein Whisky nach Destillation und Fasslagerung unter dieser Bezeichnung verkauft werden kann. Zwischenzeitlich konnte doch noch Whisky aus Schottland und Frankreich importiert werden. Nun kommt mit dem Mainland (Festland) Whisky der erste in Flaschen in den Verkauf, ein klassischer Blend aus verschiedenen Whisky-Typen und -Provenienzen. Weitere werden folgen.

### 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 Geschmackspektrums durch die Holzfasslagerung. Der Wodka hingegen wird auf grossen Destillierkolben kontinuierlich auf 96 Volumenprozent



**Der Kirsch brannte im Magen, Studer hatte drei Gläser getrunken, jetzt war er hellwach. Aber er hatte sonderbarerweise gar keine Lust zum Rauchen. Er wollte nachdenken, klar denken. Doch immer ist es so, wenn man an die Scharfheit seines Denkens appellieren will, denkt man unklar, verschwommen und sehr, sehr unzusammenhängend ... Die Situation hatte sich merklich verändert seit dem Morgen, das war nicht zu bezweifeln ... Dr. Laduner hatte gut reden mit seinem Unfall ... Gewiss, wie er sagte, ein Mord in der Anstalt bedeutet einen Skandal, besonders wenn man den Mord mit dem Demonstrationsobjekt Pieterlen in Zusammenhang bringen konnte ... Schien nicht alles auf diesen Pieterlen hinzudeuten? Das graue Stück Stoff unter der Matratze, der Sandsack, der aus demselben Material gefertigt war ... Der Ausbruch knapp vor dem Augenblick, in dem man den Hilfeschrei gehört hatte ... Und dann das Motiv: Eifersucht! Ein starkes Motiv!**

Textauszug aus dem Kriminalroman «Matto regiert» von Friedrich Glauser



#### Wodka Wodotschka

Dieser Wodka ist der Inbegriff des klaren, reinen und sauberen Wodkas.

**Nase:** nur ein Hauch Würzigkeit, die an Alpenkräuter erinnert

**Gaumen:** feine, lang anhaltende Süsse, in der Lakritzennoten anklängen

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

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.

#### DKW®, Deutscher Kartoffel-Wodka

Neben Getreide ist auch die Kartoffel ein traditioneller Rohstoff für die Herstellung von Wodka, wenn auch wesentlich seltener. Wenn nun ein Deutscher Wodka destilliert, scheint es nur logisch, dass er dazu Kartoffeln verwendet – so meinen wir wenigstens.



#### DKW®, Deutscher Kartoffel-Wodka

Der DKW®-Wodka wird in Niedersachsen, Norddeutschland, aus Bio-Kartoffeln destilliert. Ein echt schönes deutsches Produkt! Selbst der Russe wird neidisch darauf.

**Nase:** Erde, Hefe, würzig  
**Gaumen:** lang anhaltender süsslicher Abgang mit Fenchel- und Kartoffelnoten

50cl, 40%Vol.

An aerial photograph of Zurich, Switzerland, taken at dusk. The city is illuminated with warm lights, and the sky is a deep blue. A prominent feature is the railway station with its many tracks, which are highlighted by a grid overlay. The city extends to the water in the distance.

## 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 Creation des preisgekrönten Clouds Gin geführt.



Die kleine Aargauer Gemeinde Habsburg mit Schloss im Hintergrund: Stammsitz der Habsburger und Inspirationsquelle für den Gin White Socks.

## 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 lebensmitteltauglich 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 38), 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 Gin werden Verbindungen zum Adel nachgesagt. Der Legende nach entstand er aus einem Geheimrezept der Habsburger. Dank dieses Zaubers konnte die Familie bekanntlich von ihrem Stammsitz im Aargau aus ein Weltimperium erschaffen. Für den Namen des Gins jedoch sind die Zürcher verantwortlich. In den 1980er-Jahren galten weisse Socken als modisch, auch bei den Zürchern. Das Klischee besagt aber, dass wir Aargauer sie noch trugen, als sie schon längst als äusserst uncool galten. Seither nennen Zürich die Aargauer liebevoll «Weisse Socken».

### 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



### Bure Chrüter

Die geheime Medizin von Bauern in kalten Wintertagen.  
**Nase:** ausgewogenes Bouquet mit Noten von Anis, Kräutern und Lakritze  
**Gaumen:** kraftvoll und ausgewogen

100cl, 40%Vol.



### Gin White Socks

Die Rezeptur soll der Legende nach von den Habsburgern stammen. Dass der Namensgeber ein Zürcher war, ist eine Tatsache!  
**Nase:** Zitrus, Kräuter, Verveine, frische Minze, eingebettet in präsenten Wacholder  
**Gaumen:** komplexer Körper, Wacholder im Vordergrund, umringt von frischen Zitrusaromen und einer feinen Würze. Lang anhaltendes samtiges Finale

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



### Gin White Socks – Rüebl Edition

«A very real Aargauer» – White Socks, noch mit Rüebl verfeinert.  
**Nase:** Wacholder, Zitrus, frische Kräuter, dezenter Rüeblitön  
**Mund:** Wacholder im Vordergrund, leicht süsslich, begleitet von verschiedenen Kräuteraromen und einem Hauch Rüebl

50cl, 40%Vol.  
Bio



Berge. Oder von der Barseite bis in den Aargau. Und genau dorthin ist der damalige Barchef Andreas Kloke gereist, um zusammen mit Humbel den Clouds Gin zu kreieren. Mit dem Resultat, dass wir 2012 zu den Pionieren des Gin-Revivals gehörten.

### 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-Sonder-Editions

Der Kirsch stellt aber noch nicht das Ende der aromatischen Möglichkeiten in der Welt des Gins dar. So kommts vor, dass Altmeister Andreas Kloke, heute Inhaber der 4 Tiere Bar in Zürich, Martin Mannes, Bereichsleiter Zürich & Basel von Clouds / Candrian Catering, und Kirschbrenner Lorenz Humbel zusammensitzen und dieses mit jenem ausprobieren und mit anderem noch abrunden. Und wenn es alle drei fein finden, wird das Resultat als Sonder-Edition abgefüllt.

### Eine Gin-Illusion

Aus Deutschland haben wir einen sehr speziellen Gin im Sortiment. «The Illusionist» verfärbt sich, wenn das Tonic-Wasser dazu-



Hier geniessen Sie den Clouds Gin zusammen mit einer fantastischen Aussicht.

#### CLOUDS Restaurant

Maagplatz 5  
CH-8005 Zürich  
Tel. +41 44 404 30 00  
www.clouds.ch



Wenn Sie mehr über Gin wissen wollen, dann sind Sie in der 4 Tiere Bar von Andreas Kloke mit den gut 600 Gins aus aller Welt bestens aufgehoben.

#### 4 Tiere Bar

Feldstrasse 61  
CH-8004 Zürich  
Tel. +41 44 240 00 88  
www.viertiere.ch



### Clouds Gin

Schon 2012 haben das «Clouds» und Humbel gemeinsame Sache gemacht und den Clouds Gin kreiert – natürlich mit einem Schuss Humbel-Bio-Kirsch drin!

**Nase:** Orangen, Mandarinen und etwas Wacholder

**Gaumen:** würzige Aromen von Thymian und Salbei, Harz und Kardamom, langer genussvoller Abgang

70cl, 42%Vol.  
Bio

### Clouds Gin 5. Edition

Die 5. Edition ist eine Hommage an die 100-jährige Brennerei. Das Design ist kupfern wie die Brennhäfen und bei den Zutaten dreht sich vieles um die Kirsche: Kirschblüten, Kirschbaumblätter, Kirschholz, Kirschentrester und Humbel-Kirsch. Weitere Zutaten: Wacholder, Nelke, Zimt, Lavendel, Orange, Anis, Ingwer, Rüebl, Muskat und Pfeffer. Limitiert auf 3335 Flaschen.

**Nase:** zuvorderst Wacholder, dann Kirsch und Anis, Zimt, Nuancen von Nelke, Muskat und Lavendel

**Gaumen:** kräftiger, robuster Körper, würziger Gin mit einem sehr spannenden leicht pfeffrigen mild-pikanten Abgang

70cl, 48%Vol.  
Bio

### Clouds Gin 6. Edition

Unsere Interpretation eines Sloe Gins ist trocken, komplex und mit Humbels Bio Pflümlü verfeinert. Die 6. Edition besticht durch eine klare Wachholdernote, Schokoladen- und Bittermandelaromen sowie die leichte Süsse von Schlehen und Pflaumen. Die vielfältige Aromatik wird durch das spannende Zusammenspiel von Rooibos, Kakao und würzigen Peperoncini unterstrichen.

**Nase:** würzig, frisch, Zitrus, gleichzeitig Schokoladen- und Bittermandel-Aromen

**Gaumen:** klare direkte Wachholdernote, begleitet von Honig und herbalen Nuancen, Komplex im Abgang, leicht adstringierend

70cl, 48%Vol.  
Bio

kommt. Auch dieser Gin ist bio und trotz seines Namens geht alles mit rechten Dingen zu. Die Muskatblüte Macis färbt den reinen Gin blau. Sobald das Tonic dessen pH-Wert verändert, wird der Drink schliesslich zart rosa. An dieser Stelle könnten wir noch viel mehr über den Gin schreiben. Wir empfehlen Ihnen jedoch besser gleich den Besuch in der 4 Tiere Bar in Zürich, der Wirkungsstätte des Clouds-Gin-Creators Andreas Kloke. Sie ist mit mehr als 600 Gins aus aller Welt bestens bestückt.  
www.viertiere.ch



### Gin Illusionist

Eine blaue Blüte vom anderen Ende der Welt verleiht ihm ein tiefes Blau. Gemischt mit Tonic Water, ändert sich die Farbe in ein sanftes Rosa.

**Nase:** weiche Aromen von Macis (Muskatblüte), Wacholder und Angelika, Noten von Lavendel und Rosmarin

**Gaumen:** Wacholder, Angelika-Wurzel, weicher mittlerer Körper, feiner Abgang

50cl, 45%Vol.  
Bio

### 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.



### Pastis Cherry Rocher

Der Klassiker der südfranzösischen Apéro-Kultur.

**Nase:** typische intensive Aromen von Anis, Lakritz und Fenchel

**Gaumen:** voller Geschmack nach Anis, pfeffrig-würziger, vielschichtiger Abgang

70cl, 45%Vol.  
Bio



Tsantalis ist ein erfolgreicher und bekannter griechischer Weinproduzent. Für uns hat er den Bio-Ouzo Avra gebrannt.



### Ouzo Avra

Der Klassiker der griechischen Schnapskultur vom bekannten und guten Weinproduzenten Tsantali.

**Nase:** Anis, Zitrus und Lakritze

**Gaumen:** süsslich-wärmende Schärfe mit den typisch mediterranen Aromen nach Anis, Fenchelsamen und Pinien

50cl, 38%Vol.  
Bio



**Wissen Sie, was Sie jetzt brauchen, Studer?«, fragte Dr. Laduner. Der Wachtmeister blickte erstaunt auf. Der Arzt ging zur Türe: »Greti!«, rief er, »bring unserem Wachtmeister einen Kirsch. Es ist ihm übel geworden ...« Er kam zurück, ging zum Fenster und sagte: »Vielleicht kann man den Alkohol auch zu den psychotherapeutischen Mitteln zählen ... Mein berühmter Kollege hat es wenigstens behauptet. Und ich möchte ihm nicht ganz unrecht geben ... Trinken Sie, Studer, und dann erzählen Sie. Greti, du kannst auch zuhören ...«**

**Frau Laduner setzte sich auf das Ruhebett. Sie faltete die Hände. Studer schenkte sich ein Glas Schnaps ein, leerte es, füllte es noch einmal, behielt die scharfe Flüssigkeit eine Zeit lang im Munde, schluckte sie, räusperte sich dann und begann.**

Textauszug aus dem Kriminalroman «Matto regiert» von Friedrich Glauser

## 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 Herstellfirmen 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.

## 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.



### Amaro delle Alpi

Der bittersüße Digestif der Norditaliener.  
**Nase:** Alpenkräuter-Wiese mit intensiven Aromen wie Thymian und Bergminze  
**Gaumen:** kräftige Aromen von Lakritze, Minze und Orangenschalen, der ölig-geschmeidige Abgang mit einer ausgewogenen Süße verlängert das Trinkvergnügen

50cl, 28%Vol.  
Bio



### Fernet Biostilla

Eine echt bittere Medizin für Liebhaber ungesüsster Spirituosen.  
**Nase:** Pfefferminze, Kamille, Holunderblüten, Rose und rote Beeren  
**Gaumen:** kräftige Minze aromen mit einem Schuss Rhabarber und Kardamom

50cl, 38%Vol.  
Bio



### Vermouth Bianco L'Osteria

Schöner weißer Bio-Wermut von Walcher, Bozen.  
**Nase:** warme frische Düfte von Orangenschalen, Mandarinen, Vanille und Zimt  
**Gaumen:** leicht bitter, Aromen wie Bitterorange, Honig und Lakritz, lang anhaltendes samtiges Mundgefühl

75cl, 16%Vol.  
Bio



### Vermouth di Torino Rosso, Rovero

Der rote Wermut-Klassiker aus dem Piemont vom Schnaps- und Weinproduzenten Rovero aus Asti.

**Nase:** Zimtnote, etwas Schokolade, mit einem Hauch von Zitrus  
**Gaumen:** fruchtiger Auftakt, unaufdringliche Süsse, Vielfalt von Kräuternaromen, angenehme Bitterkeit im Abgang

75cl, 16%Vol.  
Bio



### Bitter 25 Venticinque

Bitter aus 25 Kräuter- und Fruchtauszügen, ideal zum Mixen mit Soda, Orangensaft und anderem mehr.

**Nase:** Aromen von dunklen Beeren, Oregano, dezente Nelke und Zitrus  
**Gaumen:** auf der Zunge süssliche und fruchtige Herbe mit langem Abgang

70cl, 25%Vol.  
Bio



### Aperitivo Naturale Veneziano

Damit gelingt der venezianische Apéro-Klassiker «Spritzz».

**Nase:** Zitronen, Zitronenmelisse, Oregano

**Gaumen:** süssliche Zitrus- und Pfefferaromen prägen diesen Aperitivo, elegant fruchtig, leicht bitter

70cl, 15%Vol.  
Bio



### Limoncello Biostilla

Der Zitronenlikör aus biologischen Limonen besitzt einen hohen Fruchtsaftanteil und wenig Zucker.

**Nase:** rein und klar wie eine Sommerbrise – Duft nach frischer Zitrusfrucht

**Gaumen:** saftig, erfrischend, sauersüß und richtig anregend mit einer leichten Säure im Abgang

50cl, 25%Vol.  
Bio



### Amaretto di Mattia Walcher

Amaretto bezeichnet einerseits ein süßes Mandelgebäck mit leicht bitterer Note, andererseits den bittersüßen Mandellikör, wie er in jeder italienischen Bar zu finden ist.

**Nase:** Marzipan, Bittermandel, Vanille

**Gaumen:** trotz der Süsse erstaunlich leicht, betörend harmonischer Amaretto

70cl, 28%Vol.  
Bio



### Arancello Biostilla, Blutorangenlikör

Das Pendant zum Limoncello aus sizilianischen Bio-Blutorangen.

**Nase:** opulenter und intensiver fruchtiger Orangenduft

**Gaumen:** typischer anhaltender Orangengeschmack mit ausgewogener Frische am Gaumen

50cl, 25%Vol.  
Bio



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

### 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, 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.

### KikeriKirsch Eierlikör

Der Klassiker unter den Likören. Basis bildet meistens Cognac, hier jedoch Kirsch, dem fein abgestimmt Eigelb, Zucker und Vanille beigemischt werden. In Zusammenarbeit mit Hosberg Bio-Eier.

**Nase:** frische Eier, schöne Kirschnote, dezente Vanille im Hintergrund

**Gaumen:** weicher, geschmeidiger Körper, harmonisch eingearbeitete Süsse mit einem satten Finish

35cl, 16%Vol.  
Bio-Knospe



# 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 die Griechen und die 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 Destilliertechnik 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

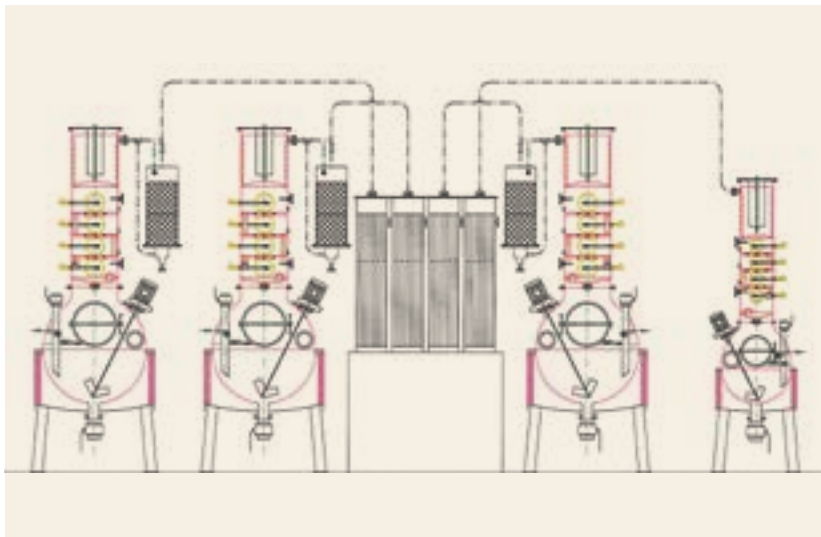
Als die Brenner im 16. Jahrhundert dazu übergingen, auch stärkehaltige Rohstoffe (Korn und Kartoffeln) zu brennen, zeigten sich erstmals die negativen Seiten des hochprozentigen Alkohols. Weil Korn und Kartoffeln im Gegensatz zu Früchten fast überall und in grossen Mengen gediehen, wurde Schnaps so günstig,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



Die ersten Schnapsbrenner: Alchemisten.



Avicenna – ein wichtiger Wegbereiter der heutigen Destillation



Technische Zeichnung der Humbel-Brennapparate.

## 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



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 Brennhafen.

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 ein 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 Brennhafen?

Nach der Gärung kommt die Maische nicht in die Weinpresse wie beim Winzer, sondern in den Brennhafen. 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 vergärbar 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 Holzaromen 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.





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

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 retronasal 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 höch-

ten 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 Corretto 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 haben wir sogar eine Schnaps-Allee entdeckt.

## Einkaufen und ...



### Romanel sur Lausanne, Magbio

15 Minuten von Lausanne entfernt: ein gemütlicher und einladender Markt wie kein anderer in der Westschweiz. [www.magbio.ch](http://www.magbio.ch)



### Fleurier, Bezeçon Boissons

Zuhinterst im Val de Travers, dort, wo der Absinth erfunden wurde. Bezeçon schaut dafür, dass auch mal ein Kirschen oder ein Pflümli auf den Tisch kommt. [bezecon.boissons@bluemail.ch](mailto:bezecon.boissons@bluemail.ch)



### Heiden, Sonderegger Weine

Qualität seit 1854 – ein Traditionshaus im Appenzellerland mit regionalen und besonderen Spezialitäten. [www.sonderegger-weine.ch](http://www.sonderegger-weine.ch)



### Nürnberg (D), ebl-Naturkost

29 Bio-Fachmärkte auf höchstem Niveau in der Metropolregion Nürnberg mit eigener Metzgerei und gut sortierter Spirituosenauswahl. [www.ebl-naturkost.de](http://www.ebl-naturkost.de)



### Leukerbad, Badner Keller

Damit Sie auch in Ihren Walliser Ferien nicht auf Humbel-Schnaps verzichten müssen. [www.badnerkeller.ch](http://www.badnerkeller.ch)



### Frick, Aarau und Olten, Fläschehals

Gelungenes Beispiel für einen traditionellen, soliden und doch modern designten Getränkefachhandel. [www.flaeschehals.ch](http://www.flaeschehals.ch)



### Berlin (D), Dr. Kochan

Thomas Kochan schrieb seine Doktorarbeit zum Thema Schnaps. Er ist zusammen mit Theo Lighthart Autor von «99x Craft Spirits» und Organisator des Craft Spirits Festival Berlin. In seinem Laden im Prenzlauer Berg findet man ausschliesslich klug ausgesuchte Produkte kleiner unabhängiger Produzenten. [www.schnapskultur.de](http://www.schnapskultur.de)



### Oster-Ohrstedt (D), Backensholzer Hof

Schon fast in Dänemark liegt der wunderbare Backensholzer Hof. Moderner Bioland-Hof mit Ackerbau, Viehzucht, Käserei, Metzgerei, Kindergarten (!) und Hofladen mit Humbel-Schnäpsen. [www.backensholz.de](http://www.backensholz.de)



### Zürich, Jelmoli

Das beste Warenhaus in Zürich, mit grosser Auswahl an Spirituosen und Weinen in allen Preislagen. [www.jelmoli.ch/movenpick-weinkeller](http://www.jelmoli.ch/movenpick-weinkeller)



### Zürich, Winterthur, St. Gallen, Pfäffikon SZ und Rheinfelden, L'ultimo Bacio

Die frechsten Bio-Läden und Comestibles. [www.ultimobacio.ch](http://www.ultimobacio.ch)



### Göttingen (D), Barley & Hops

Der Getränkefachhandel des Gastrozulieferers Wille. Ein Sortiment fernab vom Mainstream. [www.barleyandhops.org](http://www.barleyandhops.org)



### Aartselaar (B), Biodyvino

Belgien ist bekannt für seine Genusskultur. Schön, dass es Humbel-Brände auch dort zu kaufen gibt. [www.biodyvino.be](http://www.biodyvino.be)

**Mehr spannende Einkaufsmöglichkeiten finden Sie unter [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)**

## ... Ausgehen



### Lausanne, Café Romand

Legendäres Restaurant an der Place Saint-François mit traditionellen Schweizer Gerichten und mehr. Grossvater Humbel hat schon Kirsch fürs Fondue geliefert! [www.cafe-romand.ch](http://www.cafe-romand.ch)



### Basel, Grand Hotel Les Trois Rois

Beste Adresse in Basel mit besten Destillaten. [www.lestroisrois.com](http://www.lestroisrois.com)



### Baden, Triebgut

Eine wunderschöne Frischluftbar am Limmatufer. Von Frühling bis Herbst offen, dann, wenn auch das Wetter wunderschön ist. [www.frischluffbar.ch](http://www.frischluffbar.ch)



### Grindelwald, Bus Stop Bar

Die Après Ride Bar im Oldtimer-Postbus im Berner Oberland am Fusse des Eigers. [www.busstopbar.ch](http://www.busstopbar.ch)



### Solothurn, Salzhaus Restaurant Bar

Modernes und stimmiges Lokal an der Aare mit ausgezeichnete Küche. [www.restaurant-salzhaus.ch](http://www.restaurant-salzhaus.ch)



### Kriens, Sonnenberg, B-Sides Festival

(Mitte Juni)  
Ist die B-Seite doch die spannendere? Dieses Festival ist es mit Sicherheit. Keine erdrückende Werbung auf dem Gelände, das Essen auf höchstem Niveau, die Spirituosen auch. [www.festival.b-sides.ch](http://www.festival.b-sides.ch)



### Val Fex, Hotel Fex

Wunderbare Abgeschiedenheit in purer Engadiner Natur. [www.hotelfex.ch](http://www.hotelfex.ch)



### Zürich, Restaurant Rosso

Pizza und andere leckere Speisen in echt altem Industrie-Ambiente mit Blick auf SBB-Gleise. [www.restaurant-rosso.ch](http://www.restaurant-rosso.ch)



### St. Gallen, Schwarzer Engel

Richtig gute alternative Beiz, die konsequent auf kleine unabhängige Lieferanten setzt. Danke. [www.schwarzerengel.ch](http://www.schwarzerengel.ch)



### Backnang (D), Hofgut Hagenbach

Auf Hochzeiten feiern selbst die Schwaben (Hat der Schwabe gesagt!). Besonders gerne im charmanten Hofgut Hagenbach mit besten regionalen Bio-Produkten und Humbel-Drinks. [www.hofgut-hagenbach.de](http://www.hofgut-hagenbach.de)



### Berlin (D), Restaurant Con Tho

Vegetarische und vegane Küche aus Vietnam, begleitet von kreativen Cocktails. Ein grosses Erlebnis für den Gaumen! [www.facebook.com/ConThoBerlin/](http://www.facebook.com/ConThoBerlin/)



### Zürich, Raclette-Stube

Eines von drei Lokalen der Familie Ernst. Beste Fondue- und Raclette-Kultur an der Zähringerstrasse. [www.raclette-stube.ch](http://www.raclette-stube.ch)



### Konstanz (D), Wessenberg

Feinste klassische Wirtshausküche im Herzen der Konstanzer Altstadt mit herrlich mediterranem Innenhof. [www.wessenberg.eu](http://www.wessenberg.eu)



Mehr spannende Ausgehmöglichkeiten finden Sie unter [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)



## Humbel in Stetten

Viele helfende Hände haben den 100-Sorten-Baum gepflanzt. Viele Hände und viele verschiedene Talente bestimmen den Erfolg der Humbel Brennerei.



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 Wege der Schweiz. Hier durchquert der Wanderer eine urtümliche Flusslandschaft, beinahe noch 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. Besonders interessant ist die Strecke zwischen Mellingen und Stetten, wo seither ein grösseres Stück Uferabschnitt sich selbst überlassen wurde. Deshalb verläuft der Weg heute teilweise

zurückversetzt im Auenwald. Erosion und Versumpfung haben die Uferpartie unpassierbar gemacht.

### Das Geklapper auf dem Kamin

Dann, beim Unterdorf von Stetten, fällt der Blick auf die Humbel-Brennerei, 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. Ab Stetten Künterstrasse gibt es gute Busverbindungen nach Baden,

Bremgarten, Wohlen und Mellingen-Heitersberg. Wir hoffen aber sehr, dass Sie zuerst einen Abstecher zu Humbel machen.

### 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. Falls Sie aus den Früchten in Ihrem Garten ein gutes Destillat brennen lassen möchten, sind Sie ebenfalls am richtigen Ort.

### www.humbel.ch

Wie das mit der Lohnbrennerei und Führungen funktioniert, wann wir wo unsere Veranstaltungen und Messen haben und welche ver-

sierten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Brennerei Humbel wirken, das erfahren Sie immer ganz aktuell auf unserer Homepage. Auch wenn wir für unsere Destillate immer wieder schöne Komplimente erhalten (danke!) – für die altbackene Website gabs zuweilen viel Schelte (exgüsil!). Leider reichte es nicht mehr zum hundertsten Geburtstag, aber im Humbel-Jahr 101 haben wir endlich wieder eine topmoderne neue Homepage. Sie bietet viel bessere Möglichkeiten, unsere Angebote und das breite Sortiment kennenzulernen. Wir freuen uns auf Ihren virtuellen Besuch. Noch viel schöner ist es, wenn Sie real bei uns in Stetten vorbeikommen.



Der Brennhafen eignet sich auch zum Dampfgaren von Gemüse und Sieden von Schinkli in der Kirschmaische.

## 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

Montag 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,  
TWINT, Kreditkarten

Versand:  
Gegen einen Versandkostenanteil  
von Fr. 9.50 werden die Produkte  
mit Rechnung in der ganzen  
Schweiz zugestellt.



Was das Herz begehrt – Humbels Laden in Stetten hats.



Mirabelle oder Quitte? Oder doch lieber einen klassischen Kirsch?



**HUMBEL**  
SCHNAPS SEIT 1918



## 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

Die Linoldrucke auf den Seiten 21, 33, 51, 63, 71, 81  
und der Umschlagseite stammen von Marlen Keller.

Die abgedruckten Textpassagen stammen aus  
den Kriminalromanen von Friedrich Glauser,  
Seite 22 und 34 aus «Wachtmeister Studer» und  
Seite 52, 64, 72 und 82 aus «Matto regiert».  
Das Werk Friedrich Glausers ist u. a. beim Diogenes  
Verlag erhältlich.

8. Ausgabe  
Auflage: 25'000 Exemplare



Humbel Spezialitätenbrennerei · Baumgartenstrasse 12 · CH-5608 Stetten  
Tel. +41 56 496 50 60 · Fax +41 56 496 50 62 · [info@humbel.ch](mailto:info@humbel.ch) · [www.humbel.ch](http://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](mailto:info@humbel.de)