

# Humbel-Geschichte in acht Flaschen oder: Acht Flaschen stellen Humbel vor

Acht Flaschen erzählen, was Humbel alles macht – alles ausmacht. Sie erzählen über Tradition, Innovation und Zukunft. Die acht Flaschen geben Antwort auf die Frage, wie man 100 Jahre alt werden kann. Zum Wohl!



## **Bure Kirsch 1918, 40%Vol. Humbel lebt Tradition**

Zusammen mit dem Hochkamin ist die Bure-Kirsch-Etikette ein Symbol unserer 100-jährigen Geschichte. Mit ihr ehren wir die Gründergeneration. Wir tun, was immer schon getan wurde: Wir destillieren Schweizer Obst und verkaufen es mit mindestens 40 Volumenprozent. Wir fördern Sortenvielfalt, Hochstamm bäume und die extensive Nutzung der Obstgärten. Oft gehörter und erstaunter Kommentar zum Bure Kirsch: «Der ist aber gut für die Literflasche.»

## **Brenzer Kirsch, 43%Vol. Humbel liebt Kirsch**

Kirsch ist die Königsdisziplin der Schweizer Brennkunst. Trotz aller Irrungen und Wirrungen in der 100-jährigen Humbel-Geschichte: Wir destillieren leidenschaftlich gerne Kirsch. Über 15 Kirschbrände sind im Sortiment. Knapp 10 Prozent des Schweizer Kirschs werden bei uns gebrannt. Kirsch bildet das solide Fundament der Brennerei Humbel. Mit dem von Hochstamm Suisse zertifizierten Slow-Food-Brenzer-Kirsch engagieren wir uns für den Erhalt unzähliger kleiner schwarzer Süsskirschenarten – der Rohstoffe für besten Schweizer Kirsch.

## **Roter Williams, 43%Vol. Humbel ist innovativer Schnapsbrenner**

Dass wir der Schweizer Schnapskultur verpflichtet sind, hindert uns nicht daran, innovativ zu sein. Wir haben sie gesucht, die guten Brennfrüchte, man bietet sie uns an. Sortenreine Kirsch- und Obstbrände sind Innovationen auf höchstem Niveau. Es sind klare, saubere und sortentypische Brände mit 43 Volumenprozent – hier ist Zucker zur Abrundung verpönt. Deshalb

ist der Schnaps der Roten Williams auch nicht rot, sondern die Birnen sind es. Nur noch selten findet man sie im Wallis. Wir freuen uns, dass wir sie noch destillieren dürfen.

## **Muscat Bleu, 43%Vol. Humbel investiert in Brennobst**

Da können wir beim Brennen noch so aufpassen: Aus schlechten Rohstoffen kann man keinen guten Schnaps destillieren. Deshalb pflegen wir den Kontakt zu unseren Produzenten oder lassen gutes Obst auch mal von Brennmeister und Obstbauer Beat Humbel in seinem Stetter Bio-Obstgarten anbauen: Rote-Gravensteiner-Äpfel, Quitten, Holunder, Kornelkirschen, Mirabellen, Löhrpflaumen und Muscat-Bleu-Trauben. Der Schnaps aus Letzteren gewinnt regelmässig die höchsten Preise. Ausgezeichnet sind sie alle!

## **Vieille Pomme, 40%Vol. Humbel kann auch lieblich**

Wir produzieren ausschliesslich Spirituosen, darin sind wir stark und kennen uns aus. Wir bespielen die ganze Klaviatur der Spirituosen-Gesetzgebung. Das heisst, neben Destillaten stellen wir auch Geiste, Vieilles und Liköre her. Auch hier gibt es keine Abstriche an die Qualität. Der Vieille Pomme aus dem Pro-Specie-Rara-Obstgarten von Marie-Louise und Meinrad Suter aus Münzlihausen ist der Beweis dafür.

## **Our Beer Whisky, 43%Vol. Humbel lässt sich inspirieren**

Die Gattung der Spirituosen ist gross und unsere Schnaps-Seele gehört dem Kirsch und den Obstbränden. Doch wir sind offen und lassen uns gerne von unseren Partnern inspirieren. So sind der Our Beer Whisky,

der McAlpine Kastanienbrand und andere mehr entstanden. Inspiriert werden wir auch immer wieder von der Dschinn GmbH, unserer deutschen Vertriebsgesellschaft – einem Partnerunternehmen zusammen mit Peter Riegel Bio Weine Import. Dazu ist sie ein guter Kunde und erleichtert uns den Zugang nach Europa.

## **Clouds Gin, 42%Vol. Humbel im Hier und Jetzt**

Vor zwanzig Jahren hat kaum jemand von Gin geredet. Weil unsere Bio-Kunden aber das Standardgetränk wollten, haben wir damals erstmals den White Socks destilliert. Zehn Jahre später waren wir mit dem Clouds Gin bei den ersten, die einen neuen Trend-Gin herstellten – dank einer spannenden Partnerschaft mit der Clouds Bar im Zürcher Prime Tower. Und selbst während des Booms bleiben wir unseren Wurzeln treu: Zur Rezeptur des Gins gehört Humbel Bio Kirsch, was sonst?

## **Cask Adventures Rum N° 6, 46%Vol. Humbel hat Zukunft**

Kein Kirsch – ein Rum! Nach sechs Jahren Reifung in einer Eichenstange erhielt er sein Finish in einem Tokaj-Fass. Die Cask-Adventures-Macher experimentieren mit allem, was in unserem Keller rumsteht, und mit Neuem, was noch nicht bei uns zu finden ist. Dank dieser Offenheit – es gibt in der Brennerei keine Geheimnisse – werden wir auch in Zukunft stark sein. Wir lassen uns auch gerne überraschen. Für einen Rum-Boom sind wir schon mal vorbereitet.

## **Humbel-100-Jahr-Jubiläum- Holzkiste mit 8 Flaschen à 10 cl Fr. 100.–**

# 100 JAHRE HUMBEL

## HUMBEL-FESTPROGRAMM ZUM 100. GEBURTSTAG



## Samstag, 16. Juni 2018 Grosses Humbel-Geburtstagsfest

Als die Brennerei im Jahr 1993 den 75. Geburtstag hätte feiern können, war ich erst seit zwei Jahren hauptverantwortlicher Inhaber und Geschäftsführer. Ich war völlig unvorbereitet, wusste nicht, wie man so ein Jubiläum hätte begehen können. Ich war zu jung und hatte zu wenig Ahnung, was es heisst, ein Traditionsunternehmen zu führen.


Damals habe ich mir geschworen, dass wir zum 100-jährigen Bestehen der Brennerei zu einem grossen Fest laden würden. Man soll sich Ziele setzen im Leben – und vielleicht war das bevorstehende Fest Motivation genug, die Firma schliesslich erfolgreich durch die Spirituosenliberalisierung und andere Widrigkeiten zu führen.

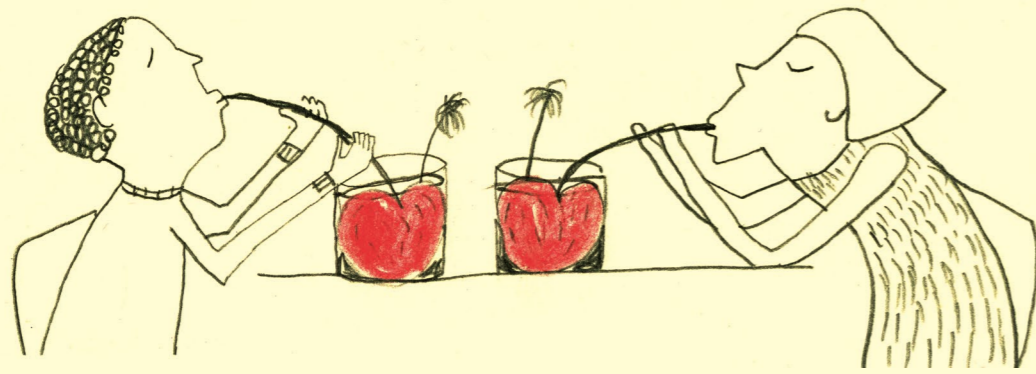
Heute sind wir glücklich und auch etwas stolz, dass Humbel die Hundert vollmachen kann. Wir sind dankbar für unsere Tradition – auch wenn sie verpflichtet und manchmal eine Bürde ist. Wir wollen sie leben, sie mit Innovationen in die

Moderne begleiten und ihr einen neuen Sinn geben. Ich glaube, das ist uns gelungen. Tradition und Erneuerung sind die Stärken unserer Brennerei.

Deshalb freuen wir uns und laden zum grossen Fest. Die Baumgartenstrasse in Stetten lassen wir sperren, es gibt gutes Essen und Gutes zum Trinken und an Marktständen Produkte, die zu uns passen. Wir lassen Musik und Puppentheater aufspielen, die Brennerei ist herausgeputzt und der Obstgarten von Beat Humbel lädt zur Besichtigung. Das ganze Programm finden Sie auf nachfolgenden Seiten.

Schön, wenn Sie vorbeikommen. Wir freuen uns, mit Ihnen zu feiern.

  
Lorenz Humbel  
Kirschnbrenner aus Leidenschaft



# Grosses Fest – 100 Jahre Humbel

## Samstag, 16. Juni 2018, 11 bis 1 Uhr

Die Brennerei Humbel wird zum Festplatz, die Baumgartenstrasse zur Flaniermeile. Es gibt Essen und Trinken, Gutes zu kaufen und viel Interessantes zu sehen und zu hören. Im Kinderbereich hat es ein Gumpischloss, Gaukler zeigen ihre Tricks und um 14.30 Uhr spielt das Puppentheater Roos und Humbel auf. Und für Gross und Klein gibt es ein Chriesistei-Wettsucken.

### Besichtigungen und Ausstellungen

Humbel lädt zum Tag der offenen Tür in der Brennerei, mit diversen Ausstellungen zur 100-jährigen Geschichte des Unternehmens. Und Sepp Schmid aus Baden zeigt seine Sammlung von 1000 Schnapsgläsli.

Zum Jubiläum gibts auch einen Tag des offenen Bio-Obstgartens von Beat Humbel mit Rundgängen zum Muscat-Bleu-Rebberg, zur Kornelkirschen-Anlage, zu den Mirabellen, Löhrpflaumen, Quitten und zum Holunder. Am Informationsstand des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (in Frick ansässig) erfahren Sie Wissenswertes zum Pflanzenschutz im Bio-Obstbau, zur Kirschessigfliege, zum Trinkwasser und zu Wildbienen. Marie-Louise und Meinrad Suter aus Münzlishausen präsentieren an einem weiteren Stand ihren Pro-Specie-Rara-Obstgarten.



### Marktstände, Essen und Trinken

Vom Hochstamm-Suisse-Foodtruck gibt es Bäumiges, Pro Specie Rara kocht Rares, Pro Natura bereitet Reusstaler Wasserbüffel-Burger zu, CrispyChili kocht Feines und aus dem Brennhafen gibts die legendären Schinken und Treberwürste. Bier zapfen die lokalen Brauereien Müllerbräu, Lägerebräu, Rütihöfler und die Basler Unser Bier. An der Bar mixen Pascal Kählin von



Bar 63 (Zürich) und Andreas Kloke von 4 Tiere (Zürich) feine Cocktails. Natürlich darf Kafi Schnaps nicht fehlen! Viele Produkte können Sie auch kaufen und mit nach Hause nehmen. Der Brennereiladen ist offen.



#### Infokasten

- Für die kulturellen Veranstaltungen ist der Eintritt frei.
- Die Parkplätze sind beschränkt.
- Öffentlicher Verkehr: Stetten ist gut erreichbar. Bitte geben Sie im SBB-Fahrplan die Haltestellen «Stetten AG, Küntenstrasse» ein. Diese Haltestelle wird von den beiden Buslinien 322 (Baden-Bremgarten) und 336 (Mellingen Heitersberg-Wohlen) bedient.

Für die Rückreise am Abend ergänzen wir die fehlenden Verbindungen mit Gratis-Extra-Bussen nach Mellingen Heitersberg und Baden Bahnhof. Alle Möglichkeiten unter [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch). Dieser Service ist ein grosszügiges Geschenk der Steffen Bus AG, Remetschwil, an die 100-jährige Brennerei.

### Kulturelle Veranstaltungen

#### 11.30 Uhr Molotow Brass Orkestar

Strassenmusik auf der Baumgartenstrasse: fünfmal Blech, einmal Schlagzeug, sechsmal unbändige Spielfreude, das ist das Molotow Brass Orkestar. Die Eigenkompositionen des Sextetts bestechen seit zehn Jahren mit Virtuosität, groovigen



Rhythmen und der steten Lust, Neues mit Bekanntem zu vermischen. Atemberaubende Tempi verschmelzen mit Balkan-grooves, Jodelhörli mit melancholischen Ohrwürmern. Wer das Molotow Brass Orkestar schon einmal live erlebt hat, wird bestätigen, dass die sechs Musiker das spielen, was ihnen Spass macht.

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

#### 14.30 Uhr Puppentheater Roos und Humbel

Gezeigt wird das Stück «Ein grosses grosses Fest» nach dem Bilderbuch «Der Geburtstag» von Hans Fischer: Lisette feiert ihren 76. Geburtstag. Während sie im Dorf ein paar Besorgungen macht, bereiten ihre Tiere ein grosses Fest vor.



Die Vorbereitungen sind ziemlich chaotisch und manches geht schief. Doch als dann Lisette am Abend nach Hause kommt, ist der Tisch gedeckt, der Gugelhupf gelungen und die Stimmung bestens. Jetzt wird gefeiert, der Hahn spielt Theater und am Weiher gibt es ein Seenachtsfest. Und ganz am Schluss kommt die grösste Überraschung ...

Ein verspieltes Puppenspektakel für alle ab 4 Jahren.

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

#### 17.30 Uhr «Die Drei...», Musik & Comedy

«Die Drei...» ist eine Musik-Comedy-Showband mit viel Liebe zur Musik und augenzwinkernder Selbstironie. Voller Spielfreude und Witz covern sie munter alles aus der Welt der Popmusik, was nicht niet- und nagelfest ist. Ob alter Swing, rumpliger Rock'n'Roll, schnöder Hip-Hop oder wilder Punk – vor den



dreien ist nichts sicher. «Die Drei...» – das sind drei Berner Musiker und Bühnenkünstler mit jahrelanger Show-Erfahrung: Pascal Dussex, Thomas Baumeister und Pascal Steiner.

[www.die-3.ch](http://www.die-3.ch)

#### 19.30 Uhr Adrian Stern solo

Nach sechs Alben, unzähligen Konzerttourneen, TV-Shows, Kindermusicals und Songcircles macht sich Adrian Stern auf eine weitere Reise mit neuen Liedern und Sounds. Aufgewachsen mit den grossen Gitarrenbands der 70er wie Pink Floyd, Santana und The Eagles, darf bei Adrian Sterns Soloabend neben neuen



und alten Stern-Songs auch mal nur die Gitarre im Mittelpunkt stehen. Und sollten zu guter Letzt noch Wünsche offen bleiben, darf sich das Publikum von Sterns Jukebox-Künsten überraschen lassen! Mit Gitarre, Stimme und nur wenigen elektronischen Gadgets im Gepäck wird er nach Stetten kommen.

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

#### 21.00 Uhr Supersiech

Lieder, die munter daherpoltern, sei es im lüpfigen New-Orleans-Stil, als dunkle Klage oder einfach als Wohlfühlsound fürs Gemüt frisch aus dem Alltag gegriffen. Es sind Texte, die man versteht und die trotzdem allerliebste am Mainstream vorbeischnitten. Supersiech, das sind Thomi Christ, Tobi Knuchel, Michael Leuenberger und Dülü Dubach. Aus der Musikszene von Solothurn sind sie nicht mehr wegzudenken. Sie rumpeln ohne Rücksicht auf Verluste und vermögen dabei zu berühren, seien es zuckende Füsse oder aufmerksame Ohren.

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



#### 22.00 Uhr Disco mit den Plattenlegern

Die Vinyl-Disco rockt für uns den Badener Bahnhofplatz an Silvester. An diesem Abend bringen sie die Bühne zum Beben.