



KIRSCH IM KIRSCHHOLZFASS: Brenner Lorenz Humbel.

Trotz seinem Erfolg ist er Woche für Woche am Markt anzutreffen: Donnerstag in Olten, Freitag in Wettingen und Lenzburg, Samstag in Luzern und Aarau: «Nur an der Front spürt man den Puls, hier kann man reagieren.» Und er ist überzeugt: «Gute Rohmilch ist das Beste, was einem Schweizer Käse passieren kann. Man soll schmecken, was die Kuh gefressen hat.» Nebst pasteurisiertem Käse stört nur eines: «In Restaurants sollte der Sommelier für den Käse zuständig sein. Denn nicht jeder Käse passt zu jedem Wein.»

KEINE SCHNAPSIDEE

Auch Lorenz Humbel in Stetten trinkt gerne ein gutes Glas Wein. Doch vor allem ist er «Kirschbrenner aus Leidenschaft». Mit einem Hochkamin fing 1918 alles an. Dank diesem konnte sein Grossvater einen leistungsfähigen Dampfkessel zum Brennen von Kirschen einsetzen und das Einkommen aus dem landwirtschaftlichen Betrieb etwas verbessern.

Heute lebt ein Storchenpaar auf dem Kamin. Moderne Brennanlagen machen dieses überflüssig. Lorenz Humbel konzentriert sich auf Spezialitätenbrän-

de. Cousin Beat sorgt als Bauer für die besten Früchte, er macht daraus den besten Schnaps.

«Das Wichtigste für guten Schnaps ist gutes Obst», ist Humbel überzeugt, «Schnapsbrennen ist keine Verwertung von schlechtem oder schlecht gewordenem Obst – ganz abgesehen davon, dass schönes Tafelobst zum Brennen gar nicht geeignet wäre.» Beim Brennobst zählt nicht das makellose Äussere, es zählen die inneren Werte. 150 verschiedene Chriesisorten hat er heute, seine Spezialität sind sortenreine Schnäpse – 15 verschiedene Kirsch, rund 50 andere Schnäpse, von Bio-Whisky bis Holunder- und Kastanienschnaps.

Sein Cuvée Lorenz Humbel reift während zweier Jahre im Kirschenholzfass. «800 verschiedene Kirschensorten gibts in der Schweiz, mehr als sonst wo auf der Welt», meint er stolz, «da ist es nur natürlich, dass ich daraus auch den besten Kirsch mache – und nicht ein Gebräu, das man ins Fondue oder den Kaffee giesst.» Mit seinen Bio- und Fair-Trade-Destillaten ist er mit anderen Bio-Produzenten des Freiamts in bester Gesellschaft: Genuss auf jeden Fall – aber nicht um jeden Preis. <