

zusammen mit der Brennerei Humbel seine Spirituose auf 300 Flaschen limitiert produzieren. Zweiter wurde Romulo Dos Santos von der Zürcher «Kronenhalle Bar» mit dem Drink «Pear & Provence». Auf den dritten Rang schaffte es Andrea Selva, «Das Viertel», Basel, mit dem Drink «Beenee».



Gewinner Jan Ammendörfer mit der Stork-Trophy



«Made in GSA 2018» dreimal mit XK Letztes Jahr, bei der ersten Humbel's Stork-Trophy, haben wir den XK eXtra Kirsch neu vorgestellt. Dass er kaum ein Jahr später bei allen drei prämierten Drinks an der «Made in GSA» von Mixology verwendet wurde, hat uns sehr gefreut. Stolz Gewinner an der «Made in GSA» ist Martin Boremann vom Werk 8 in Basel mit seinem Longdrink «Aureum». Beim zweitplatzierten Drink «Wandertag» von Michael Rott, Kawenzmann Bar in Bamberg, spielt der XK gar die Hauptrolle. Marlene Link von der JFK Bar, Frankfurt am Main, flambiert die Fichtennadeln mit dem XK für ihren drittplatzierten Drink «Schwarzwaldliebe». Humbel gratuliert den Bartendern für den Erfolg und dankt ihnen herzlich, dass sie mit dem XK arbeiten.
www.made-in-gsa.de

Die Brennerei Humbel dankt den Mitorganisatoren ...

- Thomas Huhn, Barchef Grand Hotel Les Trois Rois, Basel
- Pascal Kählin, Bar 63, Zürich
- Andreas Kloke, 4 Tiere Bar, Zürich
- Björn Ibsen, Humbel-Dschinn GmbH, Orsingen (D)

... und der Jury:

- Sven Goller, Schwarzes Schaf, Bamberg (D)
- Wolfgang Bogner, Tales Bar, Zürich
- Markuss Engeler, Zum Kuss, Basel

Storchengeklapper

DESTILLE BERLIN verleiht Lorenz Humbel den Titel «Best in Tradition 2018»

3. März 2018, Destille Berlin: In der Heeresbäckerei in Kreuzberg werden die Craft Spirits Awards verliehen. Man zittert den begehrten Auszeichnungen entgegen. Wir sind nominiert in «Best in Tradition». Und dann heisst es: «The winner is Lorenz Humbel, Humbel Spezialitätenbrennerei.» Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung just zu unserem 100. Geburtstag und bedanken uns herzlich. Das spornt an und gibt Kraft für die nächsten 100 Jahre.
http://www.destilleberlin.de/craft-spirits-awards-2018/



Björn Ibsen, Thomas Jauerneck und Pascal Kählin konnten für Humbel die Auszeichnung entgegennehmen.

Tages-Anzeiger

Grappa Autori Moscato im Tages-Anzeiger

Im «Tagi» vom 3. März würdigt Daniel Böniger den Moscato der Grappa Autori von Rovero: «... was ich wirklich lange, lange nicht mehr getrunken habe, ist Grappa. Kein Wunder, denn was im Ristorante nach der Pizza offeriert wird, macht ja auch selten Freude. Wie sieht es aus, wenn eine Brennerei, die sonst wunderbare Destillate aus Steinobst produziert, plötzlich einen Grappa im Sortiment hat? Die Rede ist von einem Bio-Schnaps, den Humbel für einen italienischen Brennerkollegen vertreibt: ein farbloses Destillat mit verführerischer Nase, die unverkennbar an die Muskateller-Traube erinnert. Der Alkohol ist perfekt eingebaut, schön die mitschwingende Fruchtigkeit, bemerkenswert die Länge. Wenn in der Pizzeria nach dem Essen ein solcher Grappa auf den Tisch kommt – ich sag beim nächsten Mal bestimmt nicht mehr Nein.» Va bene!



4er-Nachwuchs auf dem Kamin

Seit bald 20 Jahren nisten die Störche schon auf dem Humbel-Hochkamin. Es sind schon viele Jungstörche grossgezogen worden, aber es gibt auch immer wieder Jahre, wo keiner der Jungstörche überlebt. Zum 100-jährigen Bestehen des Kamins gab es nun das seltene Ereignis, dass vier



Jungstörche ausgebrütet wurden und auch alle vier überlebt haben. Mitte Juni wurden sie beringt und auf die Namen Laura, Hanna, Brigitte und Regina getauft. Ende August haben sich die vier Jungstörche mit Geklapper verabschiedet und sich auf nach Afrika gemacht.

Ladenöffnungszeiten in Stetten

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

VERANSTALTUNGSKALENDER

Sa 20. Okt. 2018
Schnapsbrennen und Treberwurst-Essen im Rebstock, Baden
Reservation 056 221 12 77
www.rebstockbaden.ch

Sa 27. Okt. 2018
Tag der offenen Tür bei Honold in Küssnacht
Feinste Brenzer-Kirschstengeli, Clouds-Gin-Pralinés und und ... und Humbel-Schnäpse pur. www.honold.ch

Di 6. Nov. 2018
Whiskyseminar bei Unser Bier in Basel
Mit Herstellung der Würze für den Our Beer Whisky
www.unser-bier.ch

Sa 10. und So 11. Nov. 2018
Humbel-Wochenende zum 100-Jahr-Jubiläum
Jeweils von 11 bis 17 Uhr
Dabei sein, wenns brennt: Brennereibesichtigungen, Seminare, Schnüffelbar, Shoppen und Treberwurstbeizli. Zu Gast: Confiserie Honold, Maître Fromager Rolf Beeler, Gin-Experte Andreas Kloke, Brennerei Walcher, Verein Schweizer Brenzer Kirsch

Mi 14. Nov. 18 – So 6. Jan. 19
Wir FIGUGELn Baden
In Humbels Fondue-Hütte, Bahnhofplatz Baden. Täglich von 17.30 bis 23 Uhr, Reservation: Humbels Fondue-Hütte, 079 873 32 40

Mi 14. Nov. 2018
Aarierete in Baden
18.30 Uhr mit Fabian Würth, Stand-up-Comedian, Bahnhofplatz Baden

Mi 21. Nov. 2018
Schokolade, Kirsch und Rum
20.30 Uhr im La Flor, Zürich, mit Laura Schälchli, Finn Ramseier, Pascal Kählin, Bar 63, und Lorenz Humbel. Anmeldung unter www.laflor.ch

Fr 7. Dez. 2018
Brennerznacht in Stetten
Führung und Schinkli aus dem Brennshafen. Ab 18 Uhr, Fr. 49.- inkl. Mineral und Kaffee, exkl. Wein und Bier. Reservation: 056 496 50 60. (Vegetarier und Fischliebhaber: bitte bei Reservation mitteilen)

Fr 7. – So 9. und Fr 14. – Sa 15. Dez. 2018
Nauer's Weinfestival in Bremgarten
Mit Humbel-Schnäpsen
www.nauer-weine.ch

Informationen unter www.humbel.ch

HUMBEL-ZEIT

NR. 16, AUSGABE HERBST 2018 / SPEZIALITÄTENBRENNEREI HUMBEL, STETTEN



Zum 100-Jahr-Jubiläum: Muscat Bleu!

Die grosse Humbel-Jahrhundertfeier im Juni war wunderschön. Jetzt freuen wir uns auf viele Besucher am Humbel-Wochenende im November. Wir öffnen für Sie unverkäufliche Flaschen aus unserem Archiv und stellen Ihnen viele Neuheiten vor. Ausserdem werden wir unser eigenes Geburtstagsgeschenk pflanzen und Ihnen den Stetter Muscat Bleu Traubenbrand präsentieren.

Neu im Sortiment ist er zwar nicht. Aber bisher war die Menge des Stetter Muscat Bleu Traubenbrands, die wir in den Verkauf geben konnten, zu klein, um ihn auf die Frontseite der Humbel-Zeit zu setzen. Jeweils nach der DistiSuisse-Prämierung war er dennoch immer kurz Thema: Er holte jedes Mal die höchste Auszeichnung als Schnaps des Jahres. Im Jahr 2016 konnten Denise und Beat Humbel dann mit einem Landtausch ihre Rebparzelle vergrössern – und damit wuchsen auch die geernteten Mengen.

Muscat Bleu – ein Schnaps der Superlative

Die Weintrauben werden üblicherweise gepresst, der Saft wird zu Wein und der Trester zu Grappa weiterverarbeitet. Nicht so bei unserem Muscat Bleu Traubenbrand. Da brennen wir Saft, Fruchtfleisch, Kerne und Haut zusammen. Das Resultat ist ein intensives Muscat-Fruchtroma und ein runder, gehaltvoller

Abgang. Gelegenheit, am Muscat Bleu zu schnüffeln, gibt es mit dem Deguset Herbst 2018 oder am Humbel-Wochenende vom 10./11. November.

Ein schönes Fest

Weiter halten wir in dieser Humbel-Zeit Rückschau auf das grosse Humbel-Geburtstagsfest im Juni. Es war ein sehr stimmungsvolles Fest. Schön, dass so viele nette Menschen mit uns das 100-Jahr-Jubiläum gefeiert haben. Zum zweiten Mal haben wir dann im August die Humbel's Stork-Trophy durchgeführt. Im Mittelpunkt stand das neue Obst-Destillat XB eXtra Birne, mit dem die angereisten Barfachleute mixen mussten. Der Cocktail-Wettbewerb war ein sehr gelungener Anlass und ruft nach Wiederholung.

100-Sorten-Kirschbaum

Zum Jubiläum haben wir auch unser Humbel-Sortiment erneuert und heraus-

geputzt. Im Neuheiten-Flyer erfahren Sie mehr darüber. Ausserdem wird der traditionelle Humbel-Sonntag 2018 zum Humbel-Wochenende. Als 100-Jährige zeigen wir unser Zukunftspotenzial: Hunderte Flaschen werden geöffnet – käufliche und unverkäufliche, die neusten und die ältesten, teils mit experimentellem und fremdartigem Inhalt. Wir werden spannende Gäste begrüssen und als Höhepunkt unser eigenes Geburtstagsgeschenk pflanzen: einen 100-Sorten-Kirschbaum.

Schön, wenn Sie vorbeikommen! Bis dahin wünschen wir viel Vergnügen mit der Lektüre der Humbel-Zeit.



Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft

100 Jahre Brennerei Humbel – Es war ein schönes Fest



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.

Viele Gäste ehrten die Jubilarin mit ihrem Besuch: Der gesamte Gemeinderat von Stetten war vor Ort und Ammann **Kurt Diem** begrüßte die Gäste in Stetten. Grussworte überbrachte auch Nationalrätin **Maya Graf** als Co-Präsidentin von Hochstamm Suisse und Landammann **Alex Hürzeler** im Namen der Aargauer Regierung. Allen Festrednern überreichte Lorenz Humbel eine trockene und eine flüssige Festschrift.



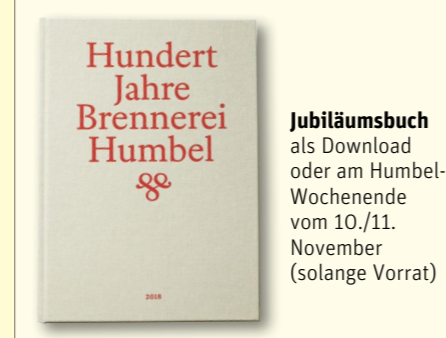
Die Aargauer Grossräte **Max Chopard** und **Ralf Bucher** beim Fotokasten



Am Freitagabend gab es ein Ständchen der **Stetter Dorfmusik** und Max Lässer und sein Überlandorchester spielten auf.



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



Jubiläumsbuch als Download oder am Humbel-Wochenende vom 10./11. November (solange Vorrat)



Die Baumgartenstrasse wurde zur Flaniermeile mit Essens- und Getränkeständen, im Bio-Obstgarten gabs Besichtigungen, Infostände und einen «Chriesistei-Weitspuckwettbewerb».



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



Gut besuchte Kultur-Veranstaltungen von **«Die Drei...»**, Irish Folk, Molotow Brass Orkestar, Puppentheater Roos und Humbel, Supersiech und ...



... **Adi Stern**



Das grosse Buffet von **Meret Bissegger** mundet den Gästen.

Die Stork-Trophy bleibt in Bamberg



Die 2. Humbel's Stork-Trophy stand im Zeichen der neuen XB eXtra Birne. **Jan Ammensdörfer** aus Bamberg (D) triumphierte mit seinem Cocktail «Bierne». Der Wettbewerb soll den Bar-Profis die Obstbrände näherbringen und ihnen eine Networking-Plattform in spannender Umgebung bieten – in einer 100 Jahre alten Brennerei!

Am Montagabend, 20. August 2018, war der neue Sieger von Humbel's Stork-Trophy erkoren. Hinter dem Tresen mixte Linda Le, die Vorjahressiegerin aus Bamberg (D), mit ihrem Spiced Rum noch den letzten Drink – dann gingen die Barfachleute und Cocktail-Fans zu Burgern und Bier über. An der rundum gelungenen Veranstaltung mit vielen interessierten und sympathischen Menschen herrschte eine wunderbare Stimmung. Die Triebguet Frischluftbar in Baden war am schönen, lauen Sommerabend genau der passende Ort für den Ausklang der Stork-Trophy.

Deutsche Barkeeper in Zürich

Begonnen hat die zweite Ausgabe von Humbel's Stork-Trophy schon am Sonntagabend. Vier deutsche Bartender absolvierten Gast-Schichten in renommierten Zürcher Bars. Im «Kosmos» wirbelte Arun Naagenthira Puvanendran vom Berliner «Katz Orange» hinter dem Tresen, im «Baltho» mixte Vincent Helmstedt von der Erlanger «Havana Bar», in der «Kronenhalle» wirkte Sven Goller

von «Schwarzen Schaf», Bamberg, und in der «Bar 63» Fabian Hess von der «Roten Bar», Nürnberg. Am Montagmorgen reisten dann sechzig Barfachleute aus dem deutschsprachigen Raum nach Stetten zur Brennerei Humbel.

XB eXtra Birne

Um den neuen Obstbrand XB eXtra Birne von Humbel ging es beim Cocktail-Wettbewerb. Die XB ist eine Cuvée aus 1/3 Williams-Birne und 2/3 Mostbirne. Die Williams verführt die Nase mit ihrem lieblichen und betörenden Aroma. Zu Unrecht in Vergessenheit geraten dabei die kleinen Mostbirnen auf den grossen Bäumen mit ihrem intensiven, kräftigen und eher rustikalen Geschmack. Die XB eXtra Birne vereint beide Qualitäten zu einem Ganzen und macht es zum idealen Mixgetränk.



Stelldichein der Bartender-Szene

Während die Wettbewerbsteilnehmer an ihrem Drink tüftelten, waren die restlichen Barfachleute beim Kirsch-Destillieren, degustierten Rum,

Siegerrezept:

5 cl XB eXtra Birne
3 cl Zitronensaft
2 cl Amaretto
1 cl Zucker 2:1
4 cl Sauerbier BFM «La Saison»
Glas: Tumbler

Die Intention des Teilnehmers: Obstbrand und Bier haben im deutschsprachigen Raum eine grosse Tradition. Der Name des Cocktails setzt sich aus diesem Grund aus Bier und Birne zusammen.

Gin und Birnenbrände und informierten sich bei einem Betriebsrundgang über die Schnapsherstellung. Am Nachmittag folgte dann der Wettbewerb: Die Teilnehmer mixten live vor dem fachkundigen Publikum, darunter auch Peter Roth, der Grandseigneur der Barkultur.

And the winner is ...

Gewonnen hat der Drink «Bierne» von Jan Ammensdörfer vom «Dude» in Bamberg (D). Damit kehrt die Humbel's Stork-Trophy gleich wieder nach Bamberg zurück. Der stolze Sieger darf den Wanderpokal bis zum nächsten Anlass behalten und