



Heidi, Toblerone oder das Armee-Messer gelten gemeinhin als wichtigste Botschafter der Schweiz. In vielen Köpfen war's das dann aber auch. Dabei haben wir der Nation mit den kleingliedrigen Strukturen deutlich mehr zu verdanken als Alpenromantik, kakaohaltige Genussmittel oder multifunktionale Schmiedekunst. Kirschen zum Beispiel. In keinem

wusstsein – jedenfalls packt Lorenz Humbel die Koffer und tritt die Reise in seine Heimat an. 1991 war das. „Warum ich mich dazu entschloss, Vaters Angebot nicht auszuschlagen, ist mir bis heute nicht ganz klar; vermutlich war es meine Neugier, gepaart mit Naivität“, resümiert der jüngste Sohn von Maximilian Humbel, dem Brenner der zweiten Generation.

„Jede einzelne Kirsche am Baum ist ein Unikat und nur zusammen ergeben sie ein komplexes Aroma“

Wir tippen auf Neugier. Wie sonst ist es zu erklären, dass ein junger Schweizer sich das 1937 erschienene Standard-



anderen Land gibt's pro Einwohner mehr Kirschbäume. Über 800 verschiedene Sorten, um genau zu sein. Sie wachsen in der anderen Schweiz, in der klischeefreien. Damit wären wir dann im aargauischen Stetten, bei Lorenz Humbel – dem Kirschbrenner aus Leidenschaft. Einem fröhlichen, herrlich unangestregten Zeitgenossen, der es – bei aller Leichtigkeit des Seins – zu einem ganz Großen seines Faches geschafft hat.

Kreative Prozesse sind immer die Folge von Interaktionen eines Individuums mit seiner Umgebung. Folglich ist frei von dogmatischen Zwängen, wer nicht ein Leben lang sein Dasein mit der Destillation von Alkohol fristet, sondern nach der kaufmännischen Ausbildung beispielsweise als Bauhilfsarbeiter, Taxifahrer oder Kellner in Umbrien seine Narrenfreiheit genießt – bis das Telefon klingelt und es die Nachfolge im elterlichen Betrieb zu klären gilt. Vielleicht ist es eine soeben zerbrochene Liebe, vielleicht aber auch das Traditionsbe-

werk über die Königin der Früchte, „Die Kirschsor ten der deutschen Schweiz“, reinzieht und fortan quasi als Bibel vor sich her trägt. Der damalige Direktor der Forschungsanstalt Wädenswil, Dr. Fritz Kobelt, beschreibt in seinem Buch über 250 Sorten akribisch und illustriert sie mit kriminalistisch anmutenden Erkennungsfotos. Lorenz Humbel ist elektrisiert von dem Werk und besessen von der Idee, den Geschmack der darin beschriebenen Vielfalt zu ergründen. Die Resultate sind einzigartige, sortenreine Kirschbrände und das Prädikat „Pionier des sortenreinen Kirschbrennens“. Dabei hätte er anfangs fast den Mut verloren. Seine ersten Experimente waren niederschmetternd. Ihm war es nicht gelungen, das, was die Natur hervorgebracht hat, unverfälscht und in konzentrierter Form ins Destillat zu bringen. Das sollte sich erst durch das Befolgen einiger Grundsätze ändern, die übrigens bis heute Gültigkeit haben und nicht zuletzt in der Cuvée Lorenz Humbel

„Dieses Buch war und ist mir ein Leit faden in meinem Beruf, in meiner Passion.“ Lorenz Humbel und seine ‚Bibel‘: „Die Kirschsor ten der deutschen Schweiz.“



Das Reifen im Fass aus Kirschholz verleiht der Cuvée Lorenz Humbel aus vielen, fein abgestimmten Kirschsor ten die besondere Kraft und Harmonie

SCHNAPSIDEE.

2004

HEMMIKER
KIRSCH

HEMMIKER ODER GRENZACHER
STAMMT AUS DEM GLEICHNAMIGEN
ORT IM KANTON BASELSTADT.
IN DER NÄHEREN REGION
DIE ALTE SORTE HAUPTSÄCHLICH
ANZUFINDEN. DIE HAUPTSTAMM-
ORTSWEISEN SIND IN MITTEL-
SCHWEIZ. SIE BRINGEN
DAS FRUCHTBARE HERZ. DIE
FRUCHTEN KOMMEN DENNACH
NACH DEM DESTILLAT ZUM VORWORT.
hemmiker: provient du village de
Hemmiker dans le canton de Bâle-
Ville. C'est une variété de cerise
trouvée dans les collines de la région
du nord. Idéale pour la confiture et la distil-
lation, elle est appréciée des connaisseurs.
The cherry takes its name from the long
stem (lange stiele) and the fact that it ori-
ginates from Basel. Grown throughout the
north-west for its many distinctive qualities.

43%VOL. 50CL

HUMBEL
Spezialitätenbrennerei CH-5600 Stettlen

2005

BASLER LANGSTIELER
KIRSCH

DIE KIRSCH MIT DEN CHARAKTE-
RISTISCHEN LANGEN STIELEN IST IN
DER GANZEN NORDWESTSCHWEIZ
WEIT VERBREITET. DIE TIEFSCHWARZE
FARBE IHRER FRUCHT MACHT SIE
ALS EINMACHKIRSCH BEGEHRT UND
DIE BRENNER HABEN SIE IHRER ARD-
MENVIELFALT WEGEN INS HERZ GE-
SCHLOSSEN. DESHALB AUS GEBRANNTE
KIRSCH WIRD VON KENNERN SEIT
JAHREN UND JE BESONDERS GESCHÄTZT.
Cette cerise tire son nom de sa longue queue
et de sa provenance (Bâle). Ce fruit d'un
noir profond est cultivé dans toute la Suisse
du nord. Idéale pour la confiture et la distil-
lation, elle est appréciée des connaisseurs.
The cherry takes its name from the long
stem (lange stiele) and the fact that it ori-
ginates from Basel. Grown throughout the
north-west for its many distinctive qualities.

43%VOL. 50CL

HUMBEL
Spezialitätenbrennerei CH-5600 Stettlen

2003

ÄMLI
SAUERKIRSCH

DIE ÄMLI-, WEICHEL- ODER ZAM-
KIRSCHEN GEHÖRT ZUR FAMILIE DER
SAUERKIRSCHEN, DIE IN DER SCHWEIZ
SEITEN ANZUTREFFEN IST. DIE FRUCHT
DER ALTBEKANNTEN ÄMLI-SORTE
SIND ZUM NACHTEIL DER BRENNER
SÜCKERARM, UM DIE VORTEILHAFTEN
WINGEGEN IST IHRE UNGEWÖHNLICHEN
AROMEN- UND QUANTITÄTSMAN-
NIGKEIT RAUHE KIRSCHENSTREIN ANZEI-
CHNET DEN TYPISCHEN MANDELTIVUS.
La cerise Ämli fait partie des griottes et
est relativement rare en Suisse. Ses fruits
peu sucrés ont un arôme et un bouquet
d'une diversité unique et inhabituelle. Le
moût donne un accent prononcé d'amande.
The Ämli cherry belongs to the family of
sour cherries, rarely encountered in Switzerland.
The fruit's low sugar content lends the
an unusual blend of aromas and bouquet.

43%VOL. 50CL

HUMBEL
Spezialitätenbrennerei CH-5600 Stettlen

„Meine große Liebe gilt seit jeher der Kirsche“, sagt Lorenz Humbel. Und so erzählt diese hochprozentige Geschichte von roten, schwarzen, braunen und gelben, ganz kleinen oder großen, mal süßen, mal bitteren oder sauren Steinfrüchten. Über 800 Sorten gedeihen in der Schweiz, nur die besten davon kommen in Stetten nahe Zürich in die Flasche und tragen so klangvolle Namen wie Ämli, Dolleseppler, Didi oder Lampnästler. Allesamt sortenreine Solisten in dem grandiosen Orchester der Humbel Spezialitätenbrennerei.



HUMBEL SPEZIALITÄTENBRENNEREI

Baumgartenstraße 12 -
CH-5608 Stetten / AG
Tel.: +41 (0)56-496 50 60
Fax +41 (0)56-496 50 62
info@humbel.ch
www.humbel.ch

Ladenöffnungszeiten:
Dienstag-Freitag: 9 bis 12 Uhr /
13.30 bis 18 Uhr
Samstag: 9 bis 13 Uhr

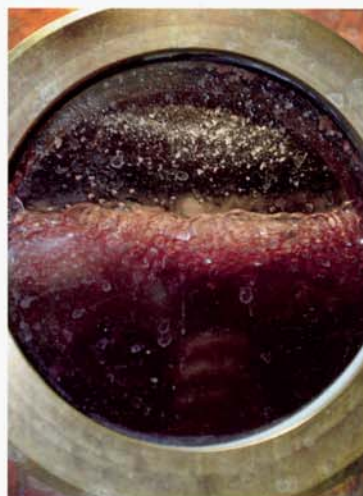
Adresse Deutschland:
Humbel Spezialitätenbrennerei
Vertriebs GbR
Steinacker 12
78359 Orsingen-Nenzingen

Verkauf Deutschland:
Andreas Finkentey
Tel.: 0421-364 90 21
Fax: 0421-364 90 23
a.finkentey@humbel.ch



ihren unverwechselbaren, voluminösen und vielschichtigen Geschmack entfalten.

„Jede einzelne Kirsche am Baum ist ein Unikat, und nur zusammen ergeben sie ein komplexes Aroma“, sagt Lorenz Humbel. Deshalb wird der ganze Ertrag eines Baumes verwendet. Das ist eine dieser Regeln. Und, dass die sortenreinen Kirschen noch am Erntetag beim Bauern abgeholt und eingemaischt werden. Eine andere lautet: Der Alkohol der sortenreinen Brände wird nur durch Vergären des fruchteigenen Zuckers gewonnen, und das Abtrennen der Nachläufe erfolgt degustativ von Cousin und Brennmeister Beat Humbel. Dem Destillat werden natürlich kein Zucker zur Abrundung und keine Bonifikateure zur Geschmacksverstärkung beigemischt, und von jedem Jahrgang und von jeder Sorte gibt es nur so viele Flaschen, wie es auf dem Etikett geschrieben steht. Ein teurer Spaß und aufwendig noch dazu. Und das schmeckt man! Keine vordergründige Effekthascherei, sondern Hingabe, Innovationslust und der Ehrgeiz nach geschmacklicher Harmonie und Kraft bestimmen das Handeln in der 1918 gegründeten und 2004 modernisierten Spezialitätenbrennerei.



Die Destillation der Maische trennt Wasser und Alkohol und überführt das typische Aroma in das Destillat

Ja, bei aller Bescheidenheit, sogar als Retter des Schweizer Kirschs wird Lorenz Humbel gerne bezeichnet. Seit dem Jahr 2000 ist das so. Als der neugierige und rastlose Schweizer seine Persönlichkeit in einer Cuvée verewigen will. „Es war der Wunsch, ein eigenes Produkt zu kreieren, in meinem Fall das Verheiraten verschiedener Kirschdestillate“, erzählt Humbel. Und da war auch die Idee, einen Kirsch im Holzfass auszubauen. Im Jahr 2003 dann war sie geboren, die Cuvée mit vielen, fein abgestimmten Kirschsorten, gereift im Fass aus Kirschholz. „Von der ersten Abfüllung halten wir jeweils ein Drittel zurück und vermählen dieses mit der zweiten Abfüllung und so weiter und so fort.“

Längst ist der weithin sichtbare Hochkamin in Stetten nahe Zürich also so etwas wie ein Wahrzeichen geworden. Auch wenn oder gerade weil er heute als Nistplatz für Störche dient, ist der Backstein-Schlot vor allem aber ein Symbol für den sorgfältigen Umgang mit der Natur und ihrer faszinierenden Vielfalt. Lorenz Humbel jedenfalls hat seine Erfüllung gefunden und wird hier noch viele Träume träumen und, so haben wir ihn kennen gelernt, den ein oder anderen auch realisieren.

Markus Bistrick

Das Allerheiligste: Ein Blick in die Brennerei mit ihren kupfernen Schnapsbrennkesseln, die im Jahre 2004 modernisiert wurde