

Frucht im Glas

Der in der nördlichen Schweiz gelegene Aargau war 1918 noch eine von Landwirtschaft geprägte Gegend, als Max Humbel beschloss, mit einer Brennerei das Einkommen seines bäuerlichen Betriebs aufzubessern und einen weithin sichtbaren Hochkamin bauen ließ. 100 Jahre später hat sein Enkel Lorenz Humbel, der 1991 die Brennerei in Stetten (ca. 30 km von Zürich entfernt) übernahm, mit der Produktion von Bio-Obstbränden und dem Import von Bio-Spirituosen sowohl in der Schweiz als auch in Europa erfolgreich eine Nische besetzt. Humbel produziert inzwischen eine Vielzahl von Spirituosen-Spezialitäten, nennt sich in seiner E-Mail-Signatur aber weiterhin stolz „Kirschbrenner aus Leidenschaft“.

Nach dem Zweiten Weltkrieg bekam Kirsch als einziges Schweizer Lebensmittel ein amtliches Echtheitszeichen – noch bevor AOC in aller Munde war. Diesem Spirit fühlt sich Humbel bis heute verpflichtet – obwohl das Echtheitszeichen, das Fälschungen und Verbrauchertäuschung verhindern sollte, in der Schweiz 1999 abgeschafft wurde. „Zwei Drittel des Kirsch wird nicht getrunken, sondern gegessen“, erklärt Lorenz Humbel. Denn Kirsch wird in so unterschiedlichen Gerichten wie Käsefondue oder Kuchen (Schwarzwälder-Kirschtorte, Zuger Kirschtorte) verwendet und verfeinert diverse Gerichte, Soßen und Desserts.

Die Basis für den Kirsch von Humbel sind kleine, tief-schwarze, aromatische Süßkirschen, die er von Bauern aus der näheren Umgebung kauft. Die verschiedenen, meist am Hochstamm gewachsenen regionalen Kirschensorten werden nur noch selten angebaut – es gibt einträglichere Segmente in der Landwirtschaft. „Ich bin jetzt schon sehr lange im Geschäft und kenne natürlich alle Anbieter. Das muss ich aber auch, denn bei Kirschen muss ich mich darauf verlassen können, dass sie sofort nach der Handernte sauber gepflückt bei uns landen“, erklärt Humbel. Kirschen müssen, anders als Äpfel oder Birnen, sehr schnell verarbeitet werden, denn sonst droht Essigstich.

Kirsch gilt in der Schweiz als der traditionelle Obstbrand schlechthin. Lorenz Humbel aus der dritten Generation der Spezialitätenbrennerei Humbel hat sich etwas für die Erhaltung alter, ein wenig in Vergessenheit geratener Hochstamm-Kirschsorten einfallen lassen: Seit 1996 brennt er sortenreine Kirsch-Spezialitäten wie den Basler Langstieler.

„Fürs Brennen – und auch für die Konfitüre-Herstellung – eignen sich andere Sorten als fürs Tafelobst“, erläutert Humbel. In der Schweiz gibt es immer noch mehr als 500 Sorten Kirschen, aber immer weniger Bäume. Laut Wikipedia existierten dort 1991 nur noch 800.000 Bäume – 20 Jahre zuvor waren es noch 1,13 Mio. Bäume gewesen. Nachdem 1999 der Schutz für einheimischen Kirsch gefallen ist, sollen rund die Hälfte aller Hochstamm-Kirschbäume der Motorsäge zum Opfer gefallen sein.

Kirschen liefern zudem sehr variable Erntemengen. „2017 ist uns fast die ganze Ernte erfroren, 2018 war dann gottseidank ein sehr ergiebiges Jahr“, sagt Humbel. Ihm ist es daher am liebsten, wenn er rund zwei Jahrgänge Kirsch auf Lager hat. Der Destillateur braucht mehr als 4 kg Frucht für eine einzige Flasche (0,35 l) Kirsch. Die Ausbeute liegt laut Humbel bei etwa 6%. Das flüssige Destillat, das nach dem Einmaischen (bei dem die alkoholische Gärung vollzogen wird) ganz traditionell gebrannt wird, ist wasserklar, weist frisch gebrannt einen Alkoholgehalt zwischen 60 und 80 % vol. auf und wird dann mit enthärtetem Wasser behutsam auf 43 % vol. rückverschnitten. Die Produkte des Schweizerers werden in Deutschland über die Humbel/Dschinn GmbH (ein Joint Venture von Humbel mit Peter Riegel Weinimport) für 36,97 Euro (netto UVP/0,5 l) angeboten.



Lorenz Humbel führt eine breit aufgestellte Spezialitätenbrennerei, sieht sich aber vor allem als „Kirschbrenner aus Leidenschaft“.

JAN BERTRAM



Einer der Favoriten des Brennspezialisten ist ein Destillat aus dem sortenrein erfassten „Basler Langstieler“ – laut Humbel ist die No. 2 in Bioqualität ein feiner, ausgewogener Brand mit Aromen von Beeren, Ananas und Bittermandeln in der Nase sowie einer dezenten süßlichen Schoko-Note.