

Humbel-Zeit

Sommer 2004



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Samstag, 11. September 2004 TAG DER OFFENEN TÜR

Tag der offenen Tür

**Samstag, 11. September 2004
10.00–18.00 Uhr**

- Spaziergang zur Mirabellenplantage
- Rundgang durch die Brennerei
- Duft-Wettbewerb für Gross und Klein
- Degustation
- Festbeiz Natur- und Vogelschutzverein und Fasnachtsclique Stetten
- Gumpischloss für Kinder

ab 18.30 Uhr

- Schinkli aus der Kirschenmaische (s'hett solange s'hett...)

Beschilderter Parkplatz bei der Brennerei.

Tag für Gastronomie und Fachhandel

**Montag, 13. September 2004
08.30–11.00 und 13.30–16.00 Uhr**

Führung mit Lorenz Humbel (9.15 und 14.15) zur Mirabellenplantage und durch die Brennerei. Degustationsmöglichkeit.

Wir bitten um eine Anmeldung bis spätestens 8. September.

Beschilderter Parkplatz bei der Brennerei.



Ab 10 Uhr morgens heisst Sie die Familie Humbel in der neuen Brennerei willkommen. Auf eigene Faust, doch immer mit den wichtigsten Informationen bedient, entdecken Sie den neugestalteten Betrieb. Beginnen Sie Ihren Rundgang bei der Mirabellenplantage, wo der reife Rohstoff für den Brennhafen geerntet wird. Selbstverständlich haben Sie Gelegenheit, von den schmackhaften Früchten zu probieren! Im Betrieb verfolgen Sie die einzelnen Schritte von der Frucht bis zum Destillat. Sie werden dabei von Ort zu Ort geleitet und die Fachleute stehen Ihnen gerne Red und Antwort.

Das Spiel mit den Düften

In einer Brennerei werden alle fünf Sinne beansprucht. Besonders wichtig ist hier der Geruchssinn. In einem spielerischen Wettbewerb können Sie ihn trainieren und unter Beweis stellen. Den besten Nasen winken attraktive Preise.

Am Ende des Rundgangs, der Ihnen bis 18 Uhr offensteht, wird Ihnen die Möglichkeit geboten, eine attraktive Auswahl aus dem vielfältigen Humbel-Sortiment zu verkosten.

Für Unterhaltung ist gesorgt

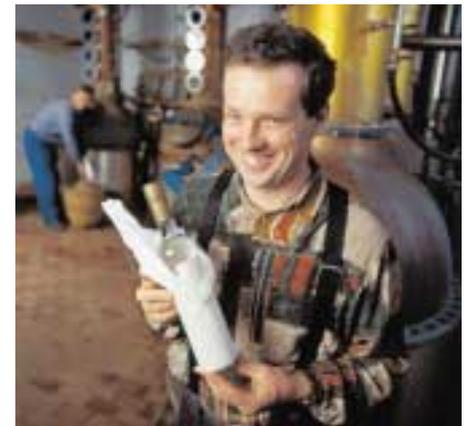
Von morgens zehn Uhr bis abends spät betreibt der Natur- und Vogelschutzverein Stetten zusammen mit der Fasnachtsclique auf dem Humbel-Areal eine Festbeiz und verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten vom Grill und Kuchenbuffet.

Ab halb sieben wird, solange vorrätig, die Humbelsche Hausspezialität serviert: Schinkli aus der Kirschenmaische.

Doch auch die Kinder kommen auf ihre Rechnung – auf dem Gumpischloss können sie sich nach Lust und Laune austoben.

Feiern Sie mit!

Fünfzehn Jahre sind vergangen, seit ich in die elterliche Brennerei eingestiegen bin. Eigentlich hatte ich damals mit dem Brennen nichts am Hut und genoss als Jüngster der Familie eine tüchtige Portion Narrenfreiheit. Nach der kaufmännischen Ausbildung lernte ich die Welt zuerst als Bauhilfsarbeiter, später als Taxifahrer und dann als Kellner in Umbrien kennen; Schnapsbrennen dage-



gen schien mir doch reichlich altväterisch. Warum ich mich dennoch entschlossen habe, Vaters Angebot nicht auszuschlagen, ist mir bis heute nicht ganz klar; vermutlich war es meine Neugier, gepaart mit Naivität. Seither ist viel Dampf aus der Brennblase geströmt und meine anfängliche Skepsis ist Leidenschaft gewichen, der Leidenschaft, die es braucht, um hochkarätige, aussergewöhnliche Destillate herzustellen.

Mit der neuen, technisch brillanten Brennerei, dem funktionalen Degustationsraum, der geräumigen Büroetage und dem attraktiven Verkaufsladen konnte ich einen Traum realisieren – den Traum einer attraktiven, professionellen Infrastruktur. Damit haben unsere feinen Brände nun auch eine passende Produktionsstätte gefunden. Ich wünsche mir, dass die neue «Spezialitätenbrennerei Humbel Stetten» noch vermehrt zum Treffpunkt der Liebhaber und Geniesserinnen exzellenter Fruchtbrände wird.

Den Tag der offenen Tür verstehen wir als kraftvollen Auftakt. Meine Mitarbeiter und ich freuen uns auf Ihren Besuch!

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft

Die Mirabellen aus Stetten

Die Mirabelle ist eine kostbare Rarität. Die goldgelbe Frucht, verwandt mit der Zwetschge, wird oft als Einmachfrucht verwendet. Sie eignet sich aber



auch hervorragend für die Destillation: durch den im Vergleich zum Fruchtfleisch hohen Schalenanteil ergibt sich ein intensives, wohlriechendes Aroma. Ein gelungener Mirabellenbrand ist charakterisiert durch eine typisch süssliche Marzipanote, Zitrusduft und Würzigkeit im Gaumen.

Im 15. Jahrhundert soll die Mirabelle von König René d'Anjou aus Westasien in Frankreich eingeführt worden sein. Heute trifft man sie unter dem Namen Mirabelle de Nancy – wenn auch selten – in ganz Mitteleuropa an. Lorenz Humbel war überzeugt, dass sich Klima und Boden in Stetten her-

vorrangig für den Anbau dieser exklusiven Varietät eignen. So wurden 1998 rund 150 Bäume gepflanzt, 2001 konnte zum ersten Mal geerntet werden. Ein Baum ergibt durchschnittlich 40 Kilogramm Früchte, für einen Liter Brand braucht es 7 bis 9 Kilogramm.

Die goldgelben Mirabellen mit der rotgesprenkelten Schale sind im September reif, erst richtig reif allerdings erst dann, wenn die Früchte von selbst vom Baum fallen. Täglich werden sie im eigenen Obstgarten vom Boden aufgelesen, in die Brennerei gebracht, in der «Rupfi» sorgfältig gewaschen, zerquetscht und anschliessend mit den Steinen eingemaischt. Das verlangt einen schonenden Umgang, denn werden die Steine verletzt, geben sie einen bitteren Mandelton ab, was sich im Destillat negativ auswirkt. Um die Gärung einzuleiten – sie dauert rund 20 Tage – fügt man der Maische Hefe bei. Die alkoholhaltige Mirabellenmaische enthält nach der Gärung 6,5 Volumenprozent Alkohol.

Das anschliessende Brennen ist eine sensorische Herausforderung: immer wieder degustiert Brennmeister Beat Humbel den frischen Brand, der aus dem Geistrohr rinnt, um Vor- und Nachlauf vom Herzstück des Destillates im richtigen Moment zu trennen. Das Herzstück, so der Name der edlen Tranche, wird gelagert und später in Flaschen abgefüllt. Frisch in Flaschen abgefüllt wurde der Mirabellen Brand 2003: Von der zweiten Ernte aus eigenem Anbau konnten 1370 Liter destilliert werden. In nummerierten Flaschen ist diese Rarität jetzt im Verkauf.



Brennerei Humbel: eine familiäre Angelegenheit



1918 legte Max Humbel mit dem Bau des markanten Hochkamins den Grundstein für die Brennerei im aargauischen Stetten. Das weitherum sichtbare Wahrzeichen ermöglichte es ihm, einen leistungsfähigen Dampfkessel zum Verarbeiten von Kirschen einzusetzen. Vorerst war die Brennerei neben dem landwirtschaftlichen Hof bloss zweites Standbein, doch bald schon florierete die Spezialitätenbrennerei so gut, dass Max Humbel seinen Betrieb auf die beiden Söhne aufteilen konnte: Maximilian



übernahm 1961 die Brennerei, während sich sein Bruder Louis der Landwirtschaft widmete, aber weiterhin als Brenner bei Maximilian tätig war. Mit Lorenz Humbel, Inhaber und Geschäftsführer, und dessen Cousin Beat Humbel, Brennmeister, ist seit 1991 die dritte Generation am Werk. Tradition und Innovation gehen bei Humbels Hand in Hand. Klassische Schweizer Brände werden mit derselben Sorgfalt und Hingabe gepflegt wie die sortenreinen Kirsch- und Bio-Destillate. In beiden Bereichen hat die Stettener Brennerei Pionierarbeit geleistet.



Eine Architektur, die Zeichen setzt

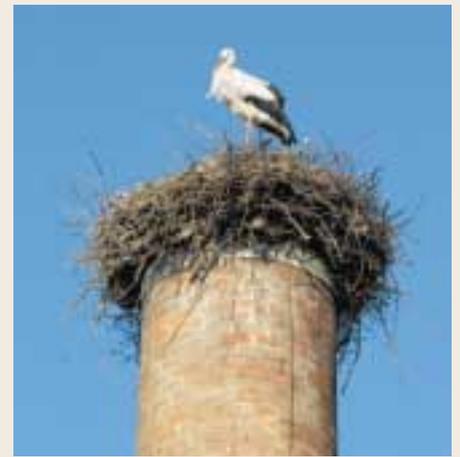
Innen wie aussen erscheint die Spezialitätenbrennerei Humbel heute in neuem Glanz. Schritt für Schritt wurde in den letzten zehn Jahren renoviert und nun, mit der Installation der neuen Brennerei, ist die umfassende Erneuerung abgeschlossen.

«Wir brauchten mehr Platz für den Ladenverkauf und eine attraktivere Präsentationsfläche für unsere Produkte. Ausserdem fehlte uns ein Degustationsraum», begründet Lorenz Humbel den umfassenden Um- und Neubau. Kam dazu, dass auch die Brennerei sanierungsbedürftig war. Als die alten Häfen demontiert waren und die Brennerei nur noch ein leerer Raum, fühlte Lorenz Humbel was damit verloren gegangen war: das Herzstück im Zentrum seines Unternehmens. Umso mehr freute er sich, als der leere Raum schon bald mit den neuen Häfen und Geräten bestückt wurde. Die moderne Brennerei entspricht dem heutigen Stand der Technik. Bewährte Tradition und erfolgreiche Innovation fanden zusammen. Mit der neuen Ausrüstung will Humbel die Qualität nochmals steigern. Neben den drei Kesseln mit je 500 Litern Fassungsvermögen kommt neu ein «Brennhäfel» mit 120 Litern Inhalt dazu, dieses erlaubt, auch kleine Mengen optimal zu destillieren, was für die vielen Versuche, die jedes Jahr durchgeführt werden, von zentraler Bedeutung ist. Geplant und gebaut wurde die Brennerei von der Deutschen Christian Carl Ing. GmbH, einem weltweit tätigen Familienunternehmen für Destillationsanlagen. Die spezielle Herausforderung in Stetten bestand in der Vereinigung von Funktionalität mit Ästhetik, meint rückblickend der Projektverantwortliche Alexander Plank.

Auf das ästhetische Erscheinungsbild der Spezialitätenbrennerei haben auch die Badener Architekten Zulauf & Schmidlin besonders Acht gegeben:

«Die konsequente Gestaltungslinie von der Flasche übers Etikett bis zum Prospekt war für uns eine wichtige gestalterische Vorgabe bei der Projektierung der Um- und Ergänzungsbauten.» Die Sorgfalt, mit der in der Brennerei gearbeitet wird und die hohe Qualität der Produkte wollten die Architekten in den Formen und in der Materialisierung manifestieren und nach aussen sichtbar machen. Der Gebäudekomplex erscheint als dunkle Box, die hinter den Obstbäumen kaum erkennbar ist. Der zurückhaltende Umgang mit der bestehenden Bausubstanz zeigt sich etwa darin, dass der alte Hochkamin – Wahrzeichen über den Stettener Dächern – erhalten und in die neue Gesamtanlage eingebunden wurde.

Im Innern des Gebäudes hat es nun genügend Platz für alles: die Büros sind geräumig, die Brennerei erlaubt effizienteres Arbeiten, der Degustationsraum ist professionell eingerichtet und der einladende Verkaufsladen ist hell gestaltet.



Treue Kaminbewohner

Mögen auch Störche feine Destillate oder geniessen sie einfach die erhabene Aussicht auf das Dorf Stetten und die reizvolle Umgebung? Das Storchenpaar auf dem Hochkamin jedenfalls ist zum Wahrzeichen der Spezialitätenbrennerei Humbel geworden. Seit 1999 fliegt immer das gleiche Weibchen von Afrika nach Stetten und haust von März bis August in luftiger Höhe; einmal hat es in dieser Zeit den Partner gewechselt. Bereits zwei Mal wurden junge Störche grossgezogen. Als Folge des schlechten Wetters sind dieses Jahr alle Jungen gestorben.

Humbel in Deutschland

Humbel verkauft ihre Produkte nicht nur in der Schweiz, sondern auch in Deutschland: In 50 Weinhandlungen, Fachhandelsgeschäften sowie in unzähligen Bio-Läden findet man Produkte der Stettener Firma. Bereits 1999 fing Lorenz Humbel an, ins nördliche Nachbarland zu exportieren; richtig eingestiegen ist er 2002, als er zusammen mit dem Bio-Weinhändler Peter Riegel die «Humbel Spezialitätenbrennerei Vertriebs GbR» gründete. Diese vertreibt Humbel-Destillate in Deutschland exklusiv. Für den Verkauf ist Elisabeth Ziegler in Bremen verantwortlich.

Bis vor wenigen Jahren waren Schweizer Destillate durch hohe Zölle auf importierten Spirituosen massiv geschützt. Heute werden unter veränderten Vorzeichen immer mehr ausländische Brände in die Schweiz importiert. Dieser voraussehbaren Entwicklung wollte Lorenz Humbel nicht tatenlos zusehen. Der Entscheid, nach Deutschland zu exportieren, kommt nicht von ungefähr: Schweizer Obstbrände geniessen in Deutschland einen ausgezeichneten Ruf und deutsche Konsumenten sind mit der Kultur klarer Brände vertraut. Die Verkaufszahlen wachsen langsam, aber stetig. Vier Prozent des Gesamtumsatzes erzielt Humbel mittlerweile in Deutschland, bei den Bio-Destillaten liegt der Anteil sogar bei rund 50 Prozent.

Einzigartig: über hundert Kirschsornten in einem Brand

Ob Wein- oder Schnapsproduzent – der Traum eines jeden Brenners ist es, sein eigenes, ganz persönliches Produkt herzustellen, und genau diesen Traum hat sich der «Kirschbrenner aus Leidenschaft» mit der Cuvée Lorenz Humbel erfüllt.

Die Zusammensetzung des Kirschbrands ändert sich von Jahr zu Jahr, denn immer wird ein Drittel der vorhergehenden Abfüllung zurückbehalten und der nächstfolgenden beigemischt. So vereinen sich jedes Jahr immer mehr Kirschsornten in der Cuvée Lorenz Humbel. Auf den K66, der bereits ausverkauft ist, folgt nun der K108, was meint: 108 Kirschsornten prägen dieses aussergewöhnliche Produkt. «Wir streben keinen Guinnessbucheintrag an», sagt Lorenz Humbel, «für uns steht die hohe Qualität im Vordergrund.» Sie wird unter anderem dadurch erzielt, dass die ganze Ernte eines Kirschbaumes verwendet wird, ohne dass zuvor Tafel- oder Konservenkirschen ausgesondert worden wären. Klar legt Lorenz Humbel grossen Wert darauf, nur reife und gesunde Früchte zu verarbeiten. Die Kirschen werden am Erntetag bei den Bauern abgeholt und noch am selben Abend in der Spezialitätenbrennerei verarbeitet.

Während zwei Jahren reift das Destillat im Kirschbaumholzfass, was ihm zusätzliche Komplexität verleiht. Die Cuvée Lorenz Humbel K108 ist von vielschichtiger Aromatik und brilliert mit besonderer Eleganz.



Das Humbel-Team

Als Inhaber und Geschäftsleiter trägt **Lorenz Humbel** die Gesamtverantwortung der Spezialitätenbrennerei. Der gelernte Brennmeister ist erster Ansprechpartner.

Beat Humbel arbeitet im Betrieb als Brennmeister. Er besitzt und bewirtschaftet die Obstgärten, die im Hinblick auf die Brennereibetrieb angelegt worden sind.

Die gelernte Bahnbetriebsdisponentin **Esther Fleischlin** erledigt die Korrespondenz, nimmt die Bestellungen entgegen und führt die Buchhaltung. Dabei ist ihr **Marlies Rennhard** behilflich, die zeitweilig im Büro arbeitet.

Für das Filtrieren und Abfüllen der Brände ist **Stefan Surbeck** zuständig. Er arbeitet auch in der Spedition.

Teilzeitmitarbeiterin **Marietta Fischer** hilft beim Abfüllen, Etikettieren und Verpacken mit.

Herrscht Not am Mann, ist einer sofort zur Stelle: **Maximilian Humbel**, Senior-Chef. Er hilft beim Ausliefern, repariert die Fahrzeuge und weiss auch sonst Rat.



Drei ausgesuchte Sets zum Kennenlernen

Bio

Je 1 x 35 cl Bio Kirsch, Bio Williams und Bio Fair Trade Rum Fr. 50.– inkl. MWSt.

Sortenrein

Je 1 x 50 cl Mirabellenbrand 2003, Gelbmöstler Birnenbrand 2002 und Basler Langstieler Kirsch 1999
Fr. 100.– inkl. MWSt.

Exklusiv

Je 1 x 50 cl Mirabellenbrand 2003, Holunder-Brand 2000 und Cuvée Lorenz Humbel K108
Fr. 150.– inkl. MWSt.

Das Angebot ist gültig in unserem Laden in Stetten vom 11. September bis 10. Oktober 2004.



SPEZIALITÄTENBRENNEREI CH-5608 STETTEN

Tel. +41 (0)56 496 50 60 Fax +41 (0)56 496 50 62 E-Mail: info@humbel.ch www.humbel.ch

Verkauf Deutschland: Frau Elisabeth Ziegler, Mary-Astellstrasse 2, D-28359 Bremen

Tel. +49 (0)421 364 90 21 Fax +49 (0)421 364 90 23 E-Mail: elisabeth.ziegler@netsurf.de