

# Humbel-Zeit

Herbst 2007



SPEZIALITÄTENBRENNEREI  
CH-5608 STETTEN

## Trauben und der Schnaps

Herbstzeit – Traubenzeit. Welch faszinierend vielfältige Frucht: Sie schmeckt, frisch gepflückt, saftig und aromatisch, wir trinken unvergorenen Saft oder gärenden Sausser, geniessen Weine aus aller Welt, schäumend, trocken oder mit Restsüsse. Essen Korinthen in Kuchen, streichen Gelée aufs Brot. Und wir nippen an Gläsern gefüllt mit Lie, Grappa, Traubenbrand, mit Brandy und mit Cognac.

### Viel mehr als nur ein Markenprodukt

Cognac, Erinnerungen werden wach an Reisen in den Westen Frankreichs, 1984 als Stagiaire im Betrieb des bekannten Cognac-Hauses Bisquit, 2007 als Importeur biologisch produzierten Cognacs. Seit vielen Jahren arbeiten wir mit Jean-Baptiste Pinard zusammen, der in 5. Generation einen stattlichen Hof in Foussignac bewirtschaftet. Drei Viertel der 40 Hektaren Land sind mit Reben bestockt und werden seit 1969 nach biologischen Richtlinien gepflegt; ihr Ertrag ist für die Cognac-Produktion bestimmt. Der daraus

gekelterte säuerliche Wein wird von Jean-Baptiste Pinard auf einer typischen Charentaiser Brennblase (1500 Liter Inhalt) in zwei Durchgängen destilliert und anschliessend in Holzfässern ausgebaut.

Bislang führten wir nur einen Typ im Angebot, den wir offen importierten und in die 35 cl-Biolinie abfüllten. Was mir Jean-Baptiste Pinard bei meinem Besuch unter die Nase hielt, hat mich so begeistert, dass wir uns entschlossen, weitere Produkte – in Originalabfüllung – ins Sortiment aufzunehmen: einen klassischen Cognac VS (mindestens zwei Jahre Eichenfasslagerung) in der 70 cl-Flasche und einen Cognac aus der Folle Blanche-Traube, die in der Regel nur einen geringen Anteil des Grundweins ausmacht. Jean-Baptiste Pinard hat 1999 den Versuch gemacht, sie sortenrein zu destillieren – Jahre später überzeugt das Resultat restlos. Ich bat ihn, ein paar hundert Flaschen ohne die üblichen Zugaben von Zucker und Karamell abzufüllen und freue mich diebisch, diese Exklu-

## Im Westen viel Neues

Was den Schweizern der Kirsch, ist den Franzosen der Cognac – die Spirituose schlechthin. Das war mitunter der Grund, weshalb ich im Herbst 1984 in die Charente aufbrach. Mit dem alten Volvo Combi der Eltern fuhren mein Bruder und ich zwei Tage durch Frankreich Richtung Westen. In Rouillac, auf der Domaine de Lignère, Hauptsitz der Distillerie Bisquit,



war ich als Stagiaire angemeldet – ich wollte die Welt des Weinbrands kennen lernen.

Vorerst kapierte ich nur, wie wenig mir die sieben Jahre Französischunterricht in der Schweiz weiterhalfen, die Einheimischen hatten dafür kein Musikgehör; erst hier lernte ich sprechen! Und ebenso wichtig: In der Charente begann ich zu begreifen, was gut Essen sein kann; vor allem das Austern schlürfen hatte es mir angetan ... Aber nicht nur die exquisiten Leckerbissen begeisterten mich, auch die einfachen, alltäglichen. Sie zu entdecken fiel leicht, die ausserordentliche Gastfreundschaft der Bevölkerung bot dazu oft Gelegenheit. Als Obstbrenner aus dem Aargau kam ich mit einer mir unbekanntem Spirituosen-Dimension in Kontakt: dem Ausbau, der Reifung eines Destillats im Holzfass. Jahre später begannen diese Erfahrungen auch in Stetten zu fruchten.

Der Aufenthalt bei den Cognac-Produzenten hat mir aber auch vor Augen geführt, wie vergleichsweise beschämend es hierzulande um die Wertschätzung unserer eigenen Schnäpse steht. Das war mir Antrieb, Gegensteuer zu geben.

März 2007: Ich kehre zurück in die Gegend des Cognac, bin erneut berührt von der grossartigen Landschaft und dem einzigartigen Brand, den sie hervorbringt. Basis dafür sind Trauben. Und Trauben mit ihren vielfältigen Möglichkeiten sind denn auch das Schwerpunkt-Thema dieser Humbel-Zeit. Ich wünsche Ihnen bei der Lektüre viel Vergnügen.

Lorenz Humbel  
Kirschbrenner aus Leidenschaft



Lorenz Humbel mit der Brennereiequipe von Cognac-Bisquit, Rouillac, 1984, der damals grössten Brennerei im Cognac.



Gebrannt wird bei Pinard nach alter Väter Sitte: mit der Charentaiser Brennblase in doppeltem Durchgang.

sivität anbieten zu können, als Teil des Humbel-Degusets und in der 50 cl-Originalabfüllung. Eine typische Spezialität aus dem Charentais soll nicht fehlen: der Pineau de Charente, ein süßes, verführerisches Getränk auf Basis von Traubensaft, der durch die Beigabe von Cognac konserviert wird. Das aktuelle Humbel-Deguset bietet Gelegenheit, auch ihn kennen zu lernen.



Ernte 2007 im einzigen Stettener Rebberg.

### Trauben statt Wein

Wenn beim Cognac der Wein die Brennbasis bildet, ist es beim Muscat bleu-Brand die frisch geerntete Traube. Vor sieben Jahren hat Beat Humbel einen kleinen Rebberg angelegt, 7 Aren klein, 380 Meter über Meer, die einzige Anlage in Stetten. Man entschied sich für eine aromatische Sorte, um ein duftiges Destillat zu erhalten, und für einen pilzwiderstandsfähigen Typ, um die Reben nicht spritzen zu müssen. Beide Wünsche gingen in Erfüllung. Im Herbst 2006 zeichnete das Schweizer Schnaps Forum den Muscat bleu-Traubenbrand 2004 mit der Maximalnote 20/20 als Schnaps des Jahres aus. Kommentar: «Perfekt!». Im Anbau zeigt sich die Rebe problemlos, einzig gegen den Wespenbefall muss mit Vogelschutznetzen interveniert werden. In diesem Herbst wurde bereits Mitte September geerntet, zwei Wochen früher als in den Vorjahren. Rund 450 Kilogramm gesunde und reife Trauben gab das Jahr her. Sie wurden abgebeert, ins Fass gefüllt, mit Hefe versetzt, während drei Wochen vergoren und dann gebrannt. Etwa 150 Flaschen à 50 cl, Jahrgang 2007, werden gelegentlich in den Verkauf gelangen.



Menicocci Grappa wird vor allem aus Trester roter Sorten gebrannt.

### Trester statt Trauben

Wenn beim Traubenbrand das Ausgangsprodukt ganze Beeren sind, so ist es bei der Grappa der Trester, das heisst jene Teile, die bei der Weinbereitung nach dem Abpressen zurückbleiben: Traubenhäute, Kerne, Kämme, Hefen ... Vor ein paar Jahren wurde eine neue Regelung eingeführt: Nur wenn der Trester aus Italien stammt und auch dort gebrannt wird, darf das Produkt als Grappa auf den Markt kommen (Ausnahme: Tessin und Bündner Südtäler). Das war der Anlass, die Zusammenarbeit mit Claudio Menicocci zu suchen. Seit bald zwanzig Jahren bewirtschaftet er seinen Mischbetrieb in Fabrica di Roma, einer Ortschaft zwischen Rom und Viterbo nach biodynamischen Grundsätzen; seit 1997 ist er auch Bio-Suisse zertifiziert. Die Trester werden von den Fratelli Brunello di Montegalda destilliert. Bislang führten wir die Grappa Bianca im Sortiment, neu steht auch eine Grappa Oro zur Wahl. Das Ausgangsmaterial ist dasselbe, bloss lassen wir es für die Grappa Oro im Stettener Keller während ein paar Monaten im Holzfass reifen, was Farbe und Aroma verändert.

### Glossar zu Schnaps aus Trauben und Trester

#### Traubenbrände

Als Traubenbrand gilt ein aus Traubenmaische gewonnener Brand. Im Gegensatz dazu werden Weinbrand aus Wein und Grappa aus Trester destilliert.

#### Tresterbrände

Trester ist die Bezeichnung für eine breiige Masse aus Traubenschalen, Fruchtfleisch, Kernen und, falls nicht vorher entfernt, Stielen nach dem Pressen. Weitere Bezeichnungen sind Lauer, Leier, Lor(c)ke, Treber oder Träsch. Rund ein Fünftel der Traubenernte fällt als Trester-Rückstand an. Er besteht zu ca. ¾ aus Schalen. In den meisten Weinbauländern wird aus Trester ein Brand destilliert. Bei der Weisswein-Bereitung ist in den Press-Rückständen noch eine beträchtliche Menge an unvergärem Zucker enthalten. Vor der Destillation muss deshalb erst eine Vergärung des Trester-Kuchens erfolgen. Nur leicht gepresster Trester ergibt in der Regel bessere Qualitäten. Am berühmtesten sind die Tresterbrände aus Italien, sie heissen hier Grappa und sind bereits im 15. Jahrhundert urkundlich belegt. Damit zählt die Grappa neben Armagnac und Cognac zu den ältesten Destillaten. Der Name leitet sich von «Grappolo» (Traube) ab. Marc ist der französische Name für Tresterbrand. Er wird in Kombination mit dem Anbaugbiet, z.B. Marc de Champagne, Marc de Bourgogne, Marc d'Alsace, verwendet.

### Was es bei Humbel alles aus Trauben gibt ...

#### Nr. 11 Muscat bleu Traubenbrand

Eindrucklich widerspiegelt sich in diesem Traubenbrand der ausgeprägte Charakter der aromatischen, blauen Beeren mit ihrem typischen Muskatton.

- 2006, 50cl, 43%Vol., Fr. 52.–

#### Grappolo

Ein typischer, kerniger Tresterbrand aus der Classic-Linie. Ein währschafes Destillat, pur oder als Variante gewürzt mit Erba Ruta.

- Grappolo, 100cl, 40%Vol., Fr. 25.–

- Grappolo Erba Ruta, 100cl, 40%Vol., Fr. 25.50

#### Grappa Bianca, Grappa Oro, Menicocci

Beide Grappe stammen aus Demeter-zertifizierter Produktion. Im Gegensatz zur Bianca wird die Oro von Humbel im Holzfass ausgebaut.

- Grappa Bianca, 35cl, 40%Vol., Fr. 20.–

- Grappa Bianca, 50cl, 40%Vol., Fr. 27.–

- Grappa Oro, 50cl, 40%Vol., Fr. 35.–

#### Marc Heida, Chanton Weine

Die Trester der weissen Heida-Trauben stammen aus Weinbergen von Josy Chanton aus Visp. Gebrannt wurde er in Stetten.

- 2001, 35cl, 43%Vol, Fr. 36.–

#### Cognac, Pinard

Ein Querschnitt aus den Fässern von Jean-Baptiste Pinard in Foussignac. Die Trauben werden nach Bio-Richtlinien produziert.

- Cognac, 35cl, 40%Vol., Fr. 21.–

- Cognac VS, 70cl, 40%Vol., Fr. 37.–

- Cognac Single Cask Folle Blanche 1999, 50cl, 43%Vol., Fr. 85.–

- Pineau des Charentes, 75cl, 17%Vol., Fr. 25.–

In Spanien heisst der Tresterbrand Orujo, in Portugal Bagaçeira oder Bagaço, in England Pomace,

#### Weinbrände

Der berühmteste Weinbrand ist nach der gleichnamigen Stadt Cognac im Gebiet Charente unmittelbar nördlich der Region Bordeaux benannt. Der unfiltrierte Wein wird – im Gegensatz zum Armagnac – zwei Mal gebrannt und anschliessend während einigen Jahren in Eichenfässern gelagert.

Die Heimat des Armagnac ist die Gascogne, eine hügelige Landschaft im Zentrum der Weinbauregion Südwest-Frankreich. Der Wein wird auf dem «Alambic Armagnacais» in einem Durchgang gebrannt und anschliessend traditionellerweise jahrelang in Fässern aus Mooreiche gereift.

Brandy ist das aus dem holländischen Brandewijn entstandene Synonym für Weinbrand. Er wird im englischsprachigen Raum, in Italien und Spanien für Weinbrand verwendet.

Im deutschen Sprachraum gilt ein aus Wein hergestellter Brand, der während mindestens sechs Monaten in Eichenholzfässern gelagert worden ist, als Weinbrand.

#### Hefebrände

Drusen, Geläger oder Weintrub sind andere Begriffe für die sich nach der Gärung absetzenden Stoffe von abgestorbenen Hefen. Hefebrand ist der in Deutschland und der Schweiz übliche Begriff für ein aus Drusen hergestelltes Destillat. In Österreich wird dafür der Ausdruck Glögerbrand verwendet. Eau-de-vie de lie heisst dasselbe Produkt in Frankreich.

## Storchengeklapper



### Kirsch und Schokolade

Das Set mit den drei Badener Würfeln und den drei Kirsch (Hemmiker, Suisse Garantie, Bäckerkirsch) fand grossen Anklang. Keine eindeutige Präferenz ergab die Auswertung der Antworten.

Gutscheine für einen Ladeneinkauf gewonnen: Renate Gäumann, Brugg; K. & R. Achermann, Ibach; Rica Müllhaupt, Widen.



### Humbels Aussendienst

Seit 1. August betreut Christian Fätzer Fachhandel und Gastronomie in der Deutschschweiz. Fätzer ist ein ausgewiesener Fachmann. Er war unter anderem lange Jahre Ladenchef bei der Weinhandlung Martel in St. Gallen und während zwei Jahren im Aussendienst der Firma Rutishauser tätig.



### Renzo steht auf Bio-Willi

Renzo Blumenthal hat Geschmack. Der Bündner Biobauer und Ex-Mister Schweiz liess bei seiner Hochzeitsfeier im Parkhotel Flims seinen Gästen zu Kaffee und Friandises einen Bio-Williams aus dem Hause Humbel servieren.



### Handshake mit Doris

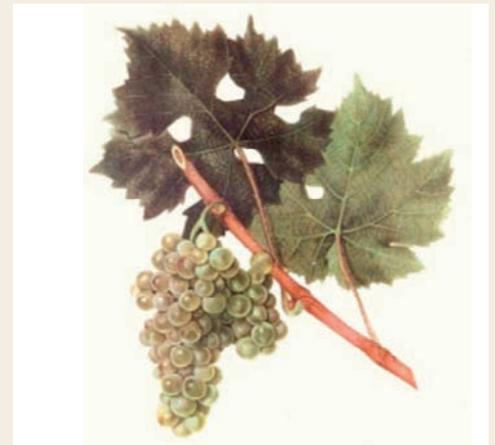
Anlässlich der Veranstaltung «Grüne Woche» in Berlin hatte Lorenz Humbel Gelegenheit, Bundesrätin Doris Leuthard von seinem Feu Sacré zu überzeugen und ihr eine Flasche Cuvée Lorenz zu überreichen.

## Trauben-Trilogie im Testset

Trester, Traubenbrand, Weinbrand, das sind drei Klassiker, die aus Trauben destilliert werden. Im Glas sind die Unterschiede nicht einfach festzumachen. Immer mehr Grappa wird – wie beim Weinbrand üblich – in Holzfässern ausgebaut, was die ursprünglichen Aromen verändert und angleicht. Auch die oft angewendete Zuckering der Destillate lenkt von den Eigenaromen ab. Traubenbrände werden selten hergestellt und sind wenig bekannt.

Zwar ist der Ausgangspunkt bei allen drei die Traube. Was gebrannt wird, befindet sich aber in unterschiedlichem Zustand: vergorener Trester, vergorene Trauben, Jungwein.

Um die Unterschiede deutlich zu machen, haben wir zusammen mit der Weinhandlung Nauer in Bremgarten ein einzigartiges und exklusives Testset konzipiert. Die Basis bilden Riesling-Silvaner-Trauben aus der Lage Stadtberg in Bremgarten, einer 2 Hektar grossen Lage unterhalb des Quartiers Belvédère an der Mutschellenstrasse. Sie gehört der Ortsbürgergemeinde Bremgarten und wird seit vielen Jahren von der Firma Nauer bearbeitet. Nauer ist auch für die Kelterung und den Verkauf zuständig. Auf der Etikette steht «Stadtberger Belvédère blanc», im Volksmund heisst der Wein schlicht und einfach «Budi». Zurzeit ist Jahrgang 2006 zum Preis von Fr. 11.40 im Verkauf.



Aus Riesling-Silvaner-Trauben des Bremgartener Stadtbergs wurden drei unterschiedlich schmeckende Varianten destilliert: Trester-, Trauben- und Weinbrand.

Die Riesling-Silvaner-Ernte 2007 fand am 21. September statt. Nach dem Abbeeren wurde der für den Traubenbrand bestimmte Teil abgetrennt und in einem Fass separat mit den Schalen vergoren. Der grosse Rest kam in die Presse. Der feste Teil, der Trester, wurde wiederum isoliert vergoren, während sich der Saft erst zum Wein und im Brennshafen zum Weinbrand wandelte. Die Unterschiede von Trester, Traubenbrand und Weinbrand lassen sich im Testset exemplarisch nachvollziehen, auch weil auf die Zugabe von Zucker und den Einfluss der Fasslagerung verzichtet wurde.

## Lorenz Humbels Notizen zur Cheese 07

Bra, Samstag, 22. September 2007. Die Kleinstadt südlich Turins steht an diesem Wochenende ganz im Zeichen der Cheese 07, einer alle zwei Jahre stattfindenden Slow-Food-Veranstaltung. Warum ich hier bin? Vor einem Jahr blitzte anlässlich des Besuchs des Salone del Gusto in Turin die Idee auf, einen Förderkreis für Kirschen oder Kirsch zu initiieren. Förderkreise, wie sie von Slow Food portiert werden, haben zum Ziel, wertvolle Kulturlandschaften, Rohstoffe oder Endprodukte, die bedroht sind, zu bewahren und zu stärken.. Zwar wird die einzigartige Kirschen- und Kirschkultur der Schweiz heute und morgen nicht untergehen, doch braucht es einen Effort, damit nicht noch mehr Hochstammbäume mit ihren hochwertigen Brennkirschen verschwinden. Bei der Stiftung Slow Food Schweiz stiess die Idee auf offene Ohren und auch die Verantwortlichen in Bra zeigten grosses Interesse. Sie kamen während der Kirschenernte nach Stetten und luden mich ein, an der Cheese 07 das Projekt vorzustellen,

was ich auch tat. Im Rahmen der Präsentation konnten die Besucherinnen und Besucher nicht nur einen Fonduehappen schnappen, sondern auch drei verschiedene Kirschbrände dazu verkosten. Das Staunen war gross.

Der erste «Förderkreis-Kirsch» wird ab November 2008 erhältlich sein, denn zu den Bedingungen zählt, dass er mindestens ein Jahr gereift ist.



Der Kirschbrenner mit Leidenschaft verführte in Bra zu Kirsch. Judith Defflorin (links), Slow Food Schweiz und Valeria Melucci (rechts), Slow Food Italia, beide zuständig für Förderkreise.

## Neuheiten aus Stetten

Ein Teil der Linie Bio Selection wurde neu eingekleidet. Der Anstoss dazu kam aus Deutschland, wo wir drei Viertel dieser Brände absetzen. Die Aufgabe an Grafiker Frank Schmidt, Schmidt Media Design, Konstanz, war, auf der Etikette den Inhalt «Fruchtschnaps» deutlicher zu machen, ohne sich dabei der altmodischen Abbildung von Früchten zu bedienen, wie sie heute noch viele Produkte kennzeichnen. Die Akzentuierung auf «Bio» sollte zugunsten «hochwertiger Brand» in den Hintergrund gestellt werden.

Neu in der Biolinie bietet Humbel einen Obstbrand (Äpfel, Birnen) von Hochstammkulturen an. Der «Obstler» ist sowohl in der 35 cl-Flasche wie in der traditionellen 70 cl-Doppelkropfflasche erhältlich.

Bei den von uns nicht selber produzierten Schnäpsen wie Rum, Wodka, Gin werden wir Schritt für Schritt auf Etiketten umstellen, die ver-



mehrt Herkunft und Hersteller charakterisieren. Das ist bei Cognac Pinard, Grappa Menicocci und Cachaça Iguacu bereits geschehen. So wird klarer vermittelt, was eigene und was importierte Produkte sind.

Die ersten Reaktionen auf den neuen Auftritt fielen sehr positiv aus.

## Veranstaltungen in Basel und Baden

Wer in Basel einen guten Schnaps sucht, der kommt an Ullrich nicht vorbei.

Das Familienunternehmen betreibt in Basel drei Geschäfte, spezialisiert auf Wein und Spirituosen. Seit vielen Jahren arbeitet die Spezialitätenbrennerei Humbel mit dem Basler Fachgeschäft zusammen, das sich immer schon für Schweizer Schnäpse stark gemacht hat. Am Freitag, 16. 11. und am Samstag, 17.11. wird vor dem Geschäft in der Basler Altstadt an der Schneidergasse 27 den Passanten ein «Versuecherli» Fondue angeboten, zubereitet von Käse Glausi's am Spalenberg. Humbel präsentiert dazu eine Kirschauswahl.



Ullrich Basel, eine der ersten Adressen für alle, die feine Weine und besondere Destillate schätzen.



Markus Widmer, Chef in der Barkur, Baden

Deftig und heftig zu und her geht's am Freitag, 23. November. Lorenz Humbel bindet die Kochschürze um und bereitet den schon fast traditionellen Saucisse au Chou/Papet Vaudois-Schmaus zu. Die klassische Waadtländer Winterwurst wird vom Quartierladen Le Welschland in Zürich geliefert. Dazu köchelt der Kirschbrenner aus Leidenschaft den Gemüseintopf Papet Vaudois (Kartoffeln, Lauch). Zum Trinken gibt's Non filtré, unfiltrierten Chasselas vom Neuenburgersee, und Humbel-Schnaps à discrétion. Ort der Aufführung: Barkur, Baden. Gastgeber: Markus Widmer, Wirt der legendären Seerose, der neu die Barkur im Badener Bäderquartier eröffnet hat. Preis für Speis & Trank: Fr. 40.–

## Veranstaltungskalender

Für Detailinformationen und Anmeldungen: [www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

**Betriebsbesichtigungen jeweils Freitag, 2. November; 4. Januar; 1. Februar, 18 bis 19 Uhr.** Preis Fr. 8.– pro Person

**Brennernacht jeweils Freitag, 16. November; 7. Dezember; 7. März**

Ab 18 Uhr Führung durch die Brennerei. Anschliessend wird ein Schinkli aus dem Brennshafen serviert.

Preis: Fr. 56.– inkl. Führung, exkl. Getränke  
Anmeldung: Tel. 056 496 50 60



**Freitag, 26. Oktober**

Alpine Köstlichkeiten im Neumarkt Zürich. Lorenz Humbel und sechs weitere Produzenten bieten ab 17 Uhr ihre Spezialitäten zur Degustation an. Anschliessend Nachtessen, zubereitet von Kurt Rööfli, Hotel Waldhaus Sils Maria, in der Wirtschaft Neumarkt (Fr. 75.– pro Person). Reservationen Nachtessen direkt bei Wirtschaft Neumarkt: 044 252 79 39

**Samstag, 27. Oktober**

Serata della Castasegna in Castasegna und Villa di Chiavenna. Ab 17 Uhr: Führung Villa Garbald und Kastanienselven; Kastanienmenü und Kastanienschnäpse.

Weitere Informationen und Anmeldungen: [www.stefan.keller.name](http://www.stefan.keller.name)

**Samstag, 3. und Sonntag, 4. November**

Humbel-Messe in Stetten, jeweils von 11 bis 17 Uhr.

Degustieren, fachsimpeln, einkaufen, geniessen.

**Freitag, 16. und Samstag, 17. November**

Degustation Fondue und Kirsch bei Ullrich an der Schneidergasse 27 in Basel (Freitag: 16 bis 18.30 Uhr, Samstag: 11 bis 16 Uhr).

**Freitag, 23. November**

Barkur, Baden, ab 19 Uhr: Lorenz Humbel kocht Saucisse au Chou und Papet Vaudois. Reservationen an Barkur, Markus Widmer. Tel: 056 221 09 05

**Freitag, 23. November**

Haggis und Whisky in Wädenswil. Felix Pfeifer bereitet seinen legendären Haggis zu und bringt seine Lieblingswhiskys mit. Gastgeberin ist Gabriela Perret. Ein Anlass des Schweizer Schnaps Forum. Weitere Informationen und Anmeldung: [www.schnapsforum.ch](http://www.schnapsforum.ch)

**Samstag, 24. November**

Wein- und Geniesserfestival Baden mit Humbel-Schnäpsen. Für weitere Informationen und Anmeldungen: [www.aargauer-weine.ch](http://www.aargauer-weine.ch)

**14.; 15.; 21.; 22.; 23. Dezember**

Nauer-Messe Bremgarten. Degustation des Wein- und Spirituosen assortiments. Weitere Informationen: [www.nauer-weine.ch](http://www.nauer-weine.ch)



**SPEZIALITÄTENBRENNEREI CH-5608 STETTEN**

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

Adresse Deutschland: Humbel Spezialitätenbrennerei, Vertriebs GbR, Steinäcker 12, D-78359 Orsingen-Nenzingen

Verkauf: Andreas Finkentey, Wuppertal, Tel. +49 (0) 202 6 95 09 59 Fax +49 (0) 202 6 95 09 69 [a.finkentey@humbel.ch](mailto:a.finkentey@humbel.ch)