

Humbel-Zeit

Nr. 9, Ausgabe Frühling 2009



SPEZIALITÄTENBRENNEREI
CH-5608 STETTEN

Expedition ins Freundesland

Als ich meinen Mitarbeitern vor Jahren in der Kaffeepause erzählte, dass wir den deutschen Markt erobern werden, brachen sie in schallendes Gelächter aus. Sie waren ja schon einiges an Schnapsideen gewohnt, das aber fanden sie das Nonplusultra. Ausgerechnet Deutschland, das Land der 99-Pfennig-Angebote, das Land der Korn- und Biertrinker, das über eine eigene starke Brenntradition verfügt, ausgerechnet Deutschland sollte sich für Humbel-Schnäpse interessieren. Nachfolgend ein Rückblick anhand einer Reise durch unser Nachbarland.

Vom Bodensee ...

Ortstermin in Orsingen, Steinäcker 12, Riegel Weinimport. Wir schreiben das Jahr 2002. Von Schaffhausen aus ist der Firmensitz von Deutschlands grösstem Bioweinimporteur in einer knappen Stunde erreichbar. Es ist nicht das erste Mal, dass ich mich mit Gründer und Inhaber Peter Riegel verabredet hatte. Diesmal wollte ich ihm aber kein neues Produkt, sondern eine Beteiligung anbieten. Riegel ist nicht

nur unser erster Kunde in Deutschland, er ist auch unser grösster. Für uns jedoch war das ganze Prozedere umständlich und mit zunehmendem Kundenvolumen immer unpraktikabler. Deshalb mein Ritt nach Orsingen zum entscheidungsfreudigen Peter Riegel; per Handschlag besiegelten wir die Zusammenarbeit. 2003 gründeten wir die Humbel Spezialitätenbrennerei Vertriebs GbR Deutschland, an der wir beide partizipieren und die sich in den vergangenen fünf Jahren prächtig entwickelt hat.

... weiter nach Bayern ...

Wenn ich schon nach Osten fahre, nutze ich die Gelegenheit, meine feinen Kunden in München zu besuchen. Am Weg dorthin liegt das Schlossgut Oberambach Starnbergersee, «das ökologisch geführte Hotel über dem Starnberger See», wie es sich in der Werbung positioniert. Eine Oase fürs Wohlsein, eine Atempause in einem Leben als Dauerlauf. In München wetteifern die beiden Feinkostanbieter Käfer und Dallmayr um die Krone. Beides sind in ihrer Art einzigartige, stilvolle



Hamburg: Feinschmecker-Redakteurin Sabine Knappe und Schweizweit-Wirt Stefan Caspers essen Beeler-Fondue und trinken Humbel-Kirsch.

Blick über den Gartenzaun

Es war ein harter, langer Weg, bis wir in Deutschland angekommen waren. Durchhaltewille, Risikobereitschaft und Glück, die passenden Partner gefunden zu



haben, gehörten dazu. Heute gibt es in Deutschland die Humbel Spezialitäten Vertriebsgesellschaft. Sie ist mittlerweile unsere grösste Kundin. Nicht auszudenken, wenn wir uns diesen Markt nicht erarbeitet hätten. Vor zehn Jahren wurde der vorher stark protegierte Schweizer Markt völlig liberalisiert. Wir mussten uns neu orientieren: Wenn hier künftig ausländischer Kirsch angeboten wird, dann bieten wir umgekehrt Schweizer Kirsch im Ausland an. Meinen Erfahrungsbericht finden Sie in dieser Humbel-Zeit.

Die depressive Stimmung in der Branche war in den letzten Jahren fast mit Händen greifbar. Viele meiner Brennerkollegen sind von der Bildfläche verschwunden. Die bisherige Struktur, was Anbau und Handel mit Brennobst betrifft, gibt's nicht mehr. Mit der Lancierung des Brenzer Kirschs vor zwei Jahren, der den kleinen schwarzen Brennkirschen von Hochstamm-bäumen Wert gibt, zeigen wir ein mögliches Szenarium auf; wir konnten nicht so viel Ware einkaufen wie gewünscht. Wie lange wird es sie noch geben, die Glaubensgemeinschaft jener, die meint, dass ein Bauer für einen Stundenlohn von 5 Franken auf die Bäume steigt, damit sie ihre Kirschen für 35 Rappen einkaufen können? Wenn Sie selbst mal wissen möchten, was es braucht, bis der Schnaps in der Flasche ist, dann empfehlen wir Ihnen unseren Anlass «Chumm, mir wei go Chrieseli gönne ...». Sie ernten, Sie mäschen ein, Sie brennen mit und Sie tragen am Schluss Ihren Kirsch mit nach Hause.

Ich freu mich auf Sie!

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft



Berlin 1992: Lorenz Humbel (5. von rechts) im Kreis der frisch gekürten Meisterbrenner.



Geschäfte mit einer unendlichen Zahl an Leckereien, deren Anblick genügt, damit einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Käfer führt unter anderem prominent die Cuvée Lorenz Humbel, Dallmayr punktet mit dem Alpwhisk; in Bayern scheinen holzfassgelagerte Brände besonders gut anzukommen. Die Reise geht weiter ins Frankenland. Jahr für Jahr findet in Nürnberg die BioFach statt. Wer durch die Hallen mit hunderten von Ausstellern und Einkäufern aus aller Welt flaniert, dem wird spätestens jetzt klar, dass «Bio» längst nicht mehr nur ein Nischenprodukt, sondern ein Wachstumsmarkt ist. Seit 2001 sind wir als Aussteller präsent. Mit mittlerweile 24 verschiedenen Bio-Spirituosen führen wir in diesem Bereich das wohl breiteste Angebot.

... in die Hauptstadt.

Berlin. 1992 lebte ich für zwei Monate im Quartier Wedding und fuhr mit der Strassenbahn jeden Tag ans «Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie». Es ist der einzi-

ge Ort im deutschsprachigen Raum, an dem alle paar Jahre ein Brennmeisterkurs stattfindet.

Zwischenhalt in Hamburg

1000 Kilometer vom Stettener Storchennest entfernt gibt's in Hamburg Altona ein Lokal für Leute mit Heim- oder Fernweh: das famose Restaurant Schweizweit, das ohne Kitsch und Plunder auskommt. Ein Geschäft wie vor fünfzig Jahren mit Rivella, Kägi-fret, Käse von Beeler, Wein von Meier in Würenlingen und Bio Kirsch von Humbel. Hier veranstaltete Feinschmecker-Redakteurin Sabine Knappe einen vielbeachteten Anlass mit unseren Spezialitätenbränden.

Weiter nördlich geht's nicht – wir kehren über Bremen Richtung Schweiz zurück. In Bremen fing vor zehn Jahren Elisabeth Ziegler Feuer und Flamme für Humbels Kirsch und vermittelte uns die ersten Kunden. Ein Sakrileg, in Bremen nicht im Restaurant Presse einzukehren und dem feinsinnigen Köhner Marc Oliver Westphal, der mitten im Restaurant vor den neugierigen Blicken seiner Gäste kocht, über die Schultern zu schauen.

Ostfriesische Gemütlichkeit

Kennen Sie Ostfriesland? Wenn nicht: sofort hinfahren und in Aurich im Hotel Alte Kantorei Logis beziehen. Sie werden herzliche Gastfreundschaft erleben und in urgemütlichem norddeutschem Ambiente nach allen Regeln der Kunst verwöhnt. Nach dem erholsamen Wochenende gilt es, wieder in die Rolle des Geschäftsreisenden zu schlüpfen.

Nächster Halt: Wuppertal. Von hier aus koordiniert Andreas Finkentey die Geschäfte der Humbel Spezialitätenbrennerei Vertriebs GbR. Ein Glücksfall. Der Umsatzzuwachs erfreute schon 2007. Der Verkauf legte um 36 Prozent zu. 2008 setzten wir noch einen drauf: plus 33 Prozent!

Langsam scheinen wir die Ernte einfahren zu können. Gesät haben wir beispielsweise in Düsseldorf. Hier findet jeweils im Frühjahr die bedeutende europäische Weinmesse Prowein statt. Seit dem Jahr 2000 sind wir regelmässig mit einem Stand präsent, um die Fahne der Schweizer Brennkunst hochzuhalten. Messetage gehören zu den anstrengendsten überhaupt. Zum Glück gibt's auch in Düsseldorf Oasen. Mein liebster Ort ist das Monkey's West.

Schwäbische Perfektion

Die Rundreise endet mit einem letzten Zwischenhalt in Stuttgart. Die alte Tabakstube am

Schillerplatz ist für Zigarren- und Schnapsliebhaber Wallfahrtsort. Ein Schmuckstück von Laden, eine Schatzkammer für Geniesser und Geniesserinnen. Wir sind dort mit einer kleinen, feinen Kirschauswahl in bester Gesellschaft.

So sinnlich, so verführerisch, so einzigartig kann sich Deutschland zeigen. Mit jedem Mal, dass ich hinfahre, entdecke ich wieder neue Orte, die ich wiederzusehen hoffe. Ich mag Land und Leute!



Urgemütliches ostfriesisches Ambiente im Hotel Alte Kantorei.

Lorenz Humbels Lieblingsadressen in Deutschland

Restaurants

- Restaurant Schweizweit
Große Rainstraße 20, 227645 Hamburg
Tel. 0049(0)40 399 070 00
www.schweizweit.de
- Presse Bar Cuisine
Langenstrasse 31, 28195 Bremen
Tel. 0049 (0)421 33 62 822
www.presse-bremen.de
- Monkey's West
Graf-Adolf-Platz 15, 40213 Düsseldorf
Tel. 0049 (0) 211 649 637 26
www.monkeywest.com

Hotels

- Hotel Schlossgut Oberambach
Oberambach 1, 82541 Münsing
Tel. 0049 (0)81 77 93 23, www.schlossgut.de
- Hotel Alte Kantorei
Kirchstrasse 6, 26603 Aurich
Tel. 0049 (0)41 9 90 90
www.weinschmecker-aurich.de

Feinkostläden

- Feinkost Käfer
Prinzregentenstraße 73, 81675 München
Tel. 0049 (0)89 24 20 86 50
www.feinkost-kaefer.de
- Dallmayr
Dienerstr. 14-15, 80331 München
Tel. 0049 (0)89 2135 0, www.dallmayr.de
- Tabakstube am Schillerplatz
Schillerplatz 4, 70173 Stuttgart
Telefon 0049 (0)711 29 27 29
www.altetabakstube.de



Storchengeklapper

Bio-Schnäpse bei Manor



Die Spezialitätenbrennerei Humbel ist neu auch im Sortiment von Manor vertreten. Der Grossverteiler verkauft in der ganzen Schweiz die Humbel-Schnäpse Kirsch, Williams und Grappa in Bio-Qualität.

Salone del Gusto

Das erste Mal war die Spezialitätenbrennerei Humbel mit einem eigenen Stand am Salone del Gusto in Turin vertreten. Lorenz Humbel präsentierte den Brenzer Kirsch, der vor allem bei italienischen Gourmets grossen Anklang fand. Sie rühmten, dass der für sie unbekannte Kirsch nicht so süss, aber nicht weniger aromatisch wie Grappa sei.



Produkte mit Bodenhaftung

Schweizer Delikatessen gibt es im Terroir in Zürich zu kaufen und geniessen. Von der Spezialitätenbrennerei Humbel steht ein Teil der sortenreinen Brände, Kastanienbrand und Our Beer Whisky in den Regalen.

Geistreich

Der Buch- und Weinladen an der Ankerstrasse 12 in Zürich ist nicht nur eine Oase für Schluckspechte und Leseratten, auch Schnapsdrosseln sind hier an der richtigen Adresse. Rosmarie Gfeller führt ein kleines, feines Geschäft, das grossen Wert auf individuelle Beratung legt. Besonders beliebt sind die Autorenlesungen, die oft mit Degustationen kombiniert werden.

www.buchundwein.ch



Die Habsburger und ein Geist namens Gin



Die Habsburger, deren Stammsitz sich im heutigen Kanton Aargau befand, waren auf der Höhe ihrer Macht für zwei Eigenheiten bekannt: für einen glasklaren Trank, den sie auf sich trugen und der ihnen besondere Kräfte zu verleihen schien, und dafür, dass sie immer seidene weisse Strümpfe trugen. Viele versuchten im Laufe der Zeit die Formel des sagenhaften Zaubertranks zu ergründen, doch weder durch Bestechung noch durch Intrige, weder durch Heirat noch durch Mord war es möglich, das Geheimnis zu lüften. Bis eines Tages der Kirschbrenner aus Leidenschaft Lorenz Humbel auf einer seiner langen Wanderungen an der Habsburg vorbeikam, sich im Schatten der Bäume eine Mittagsruhe gönnte und alsbald in einen tiefen Schlaf verfiel. «Laurenzius, lieber Laurenzius», flüsterte eine Stimme, «endlich bist du gekommen. Du bist auserkoren, das Erbe der Habsburger weiterzuführen», hörte er aus der Ferne. Als ihm ein Hund die nackten Füsse leckte, erwachte der Wanderer aus seinem Traum. Verwirrt schaute er sich um. Wo war das Wesen, das eben zu ihm gesprochen hatte? Er versuchte sich zu erinnern ... Es sprach von einem Geist, der besondere Kräfte verleihe, nannte Wacholderbeeren und Zitronenschalen. Lorenz Humbel rieb sich die Augen, schulterte seinen Sack und zog des Weges.

Je näher er Stetten kam, umso schneller wurde sein Schritt, denn er konnte es kaum erwarten, dem Geheimnis auf die Spur zu kommen. Nach sieben Jahren, sieben Monaten und sieben Tagen war es vollbracht. Er nannte den Gin «White Socks», wie die Aargauer seit der Habsburgerzeit auch heute noch liebevoll genannt werden.

«White Socks» Gin

35cl, 40%Vol., Fr. 18.–

70cl, 40%Vol., Fr. 28.–

Geist und Brand – vive la différence!

Der Gin ist wohl einer der berühmtesten Schnäpse, der als «Geist» hergestellt wird. Doch was unterscheidet überhaupt einen «Geist» von einem «Brand»?

Für einen «Geist» wird der Rohstoff in neutralen Grundalkohol eingelegt. Als Rohstoff in Frage kommen Naturprodukte ohne vergärbaren Zucker wie Kräuter (zum Beispiel Anis), zuckerarme Früchte oder Beeren (zum Beispiel Wacholderbeeren). Der Alkohol entzieht als Lösungsmittel dem jeweiligen Rohstoff das Aroma, so kommt der Alkohol zum Duft. Oftmals wird der Alkohol mit dem eingelegten Rohstoff nochmals gebrannt: Als klarer Brand kommt er aus dem Destillierapparat. Teilweise wird der «aromatisierte» Alkohol nicht destilliert, sondern nur gefiltert; eine leichte Färbung zeugt davon. Dies ist beispielsweise beim Bio Pastis der Fall.

Nicht nur in der Herstellung unterscheiden sich «Geist» und «Brands»: Die perfekte aromatische Fülle ist nur bei einem «Brand» möglich, dafür ist der «Geist» preislich günstiger, weil es bei der Herstellung weniger Rohstoff braucht. Nichts ohne Ausnahme: Ein Geist kann Brand heissen, wenn er aus Beeren oder Wildfrüchten durch Einmischen und Destillieren gewonnen wird und dies auf der Etikette vermerkt wird.

Presseschau

Sonntag

Schnaps-Ideen für das gepflegte Speisen

Neue Geschmackserlebnisse beim Essen: Mit Destillaten aus Obst und Gemüse lässt sich prima experimentieren

Die Schweiz ist auch ein Schnapsland. Kürzlich präsentierte das Schweizer Schenkerforum ausgereichte Edelbrände – die auch als Begleitung zu einem Essen für neue Geschmackserlebnisse sorgen.

Wahlweise eignet sich auch ein Glas Kirsch, das schmeckt gut und ist auch ein guter Begleiter für ein Essen. Kirsch ist ein beliebtes Obst, das in der Schweiz angebaut wird. Es gibt verschiedene Sorten, die sich für die Herstellung von Schnaps eignen. Die Aromen sind unterschiedlich, aber alle haben einen süsslichen Geschmack. Kirsch ist ein beliebtes Obst, das in der Schweiz angebaut wird. Es gibt verschiedene Sorten, die sich für die Herstellung von Schnaps eignen. Die Aromen sind unterschiedlich, aber alle haben einen süsslichen Geschmack.



Ein alkoholisches Kombi: Fondue und Kirsch. Doch wie wird es mit Selteneren mit Bänderheute? Oder Nachschub mit Käscheit?

AUCH DER SCHNAPS-PRODUZENT Lorenz Humbel hat einen Edelbrand in seinem Sortiment. Zusammen mit dem Schweizer Schenkerforum präsentiert er den Aargauer Kirsch, der vor allem bei italienischen Gourmets grossen Anklang fand.

Das erste Mal war die Spezialitätenbrennerei Humbel mit einem eigenen Stand am Salone del Gusto in Turin vertreten. Lorenz Humbel präsentierte den Brenzer Kirsch, der vor allem bei italienischen Gourmets grossen Anklang fand.

Die Habsburger, deren Stammsitz sich im heutigen Kanton Aargau befand, waren auf der Höhe ihrer Macht für zwei Eigenheiten bekannt: für einen glasklaren Trank, den sie auf sich trugen und der ihnen besondere Kräfte zu verleihen schien, und dafür, dass sie immer seidene weisse Strümpfe trugen.

Je näher er Stetten kam, umso schneller wurde sein Schritt, denn er konnte es kaum erwarten, dem Geheimnis auf die Spur zu kommen. Nach sieben Jahren, sieben Monaten und sieben Tagen war es vollbracht.

Der Gin ist wohl einer der berühmtesten Schnäpse, der als «Geist» hergestellt wird. Doch was unterscheidet überhaupt einen «Geist» von einem «Brand»?

SonntagsZeitung

Hochgradiger Hochstamm

Ausgezeichnet: der Brenzer Kirsch von Lorenz Humbel



Verstus die Fondue-Saison: der Kirsch des Jahres 2008

Karin Oemingen zeigte sich begeistert vom Hochstamm-Kirsch: Was mit den Früchten möglich ist, zeigt auch der Brenzer von Lorenz Humbel, der vom Schweizer Schnaps Forum in der Kategorie Kirsch zum «Schnaps des Jahres» gekürt worden ist.

Schnapsverkostertage in Walzenhausen

Alle zwei Jahre finden in Walzenhausen die Schnapsverkostertage statt. Am 21. bis 23. Mai 2009 ist es wieder so weit. Anstatt die herrliche Aussicht oberhalb des Bodensees zu geniessen, schauen die Teilnehmenden tief ins Glas: Viele interessante Workshops stehen auf dem Programm.

Ein Schwerpunkt ist dieses Jahr der Kirsch. Während des Seminars «Quo vadis, Schweizer Kirsch?» degustieren, kommentieren und diskutieren Fritz Etter, Vizedirektor der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, und Lorenz Humbel, Kirschbrenner aus Leidenschaft, über die Zukunft des Schweizer Kirschs.

Dr. Peter Dürr führt im Workshop «Grundlagen der Degustation» in die Schnapswelt ein. Ausschliesslich Schweizer Whisky wird am Seminar mit Whisky-Papst Jim Murray degustiert. In vielen weiteren Workshops kann eine breite Palette von Bränden degustiert und verglichen werden. Zudem findet eine simulierte Prämierung statt, bei der alle Teilnehmenden Jurymitglieder «spielen».



Die Organisatoren Peter Dürr und Arthur Nägele bei der fahrbaren Brennerei mit Christian Mathys von der Eidg. Alkoholverwaltung (Mitte).

Die Schnapsverkostertage, die auch dieses Jahr im Hotel Walzenhausen durchgeführt werden, richten sich sowohl an Schnapsinteressierte als auch an Brenner. Arthur Nägele organisiert den Anlass, Peter Dürr ist fachlicher Leiter.

Weitere Informationen und Anmeldung:

Via Internet unter www.edelbrand.com/svkt/ oder www.schnapsverkostertage.info sowie per Telefon 071 511 22 12 (Sekretariat, nicht ständig besetzt).

Chumm, mir wei go Chrieseli gönne ...

Erleben Sie zwei ereignisreiche Tage im Leben eines Brenners! Während der Veranstaltung «Chumm mir wei go ...» ernten Sie Seppetoni-Kirschen, maischen diese ein und nehmen am Schluss Ihren eigenen Schnaps nach Hause.

Programm:

1. Tag: Seppetoni-Kirschenernte im Fricktal.

Termin: Anfang Juli (Samstag, 4., 11. oder 18. Juli, das genaue Ernte-Datum wird Ende Juni bekannt gegeben).

Treffpunkt in Stetten. Busfahrt ins Fricktal. Einführung auf der Obstplantage von Kirschenbauer Georg Beck. Ernte. Imbiss. Rückfahrt nach Stetten. Einmaischen der geernteten Seppetoni-Kirschen. Dauer: 8 bis ca. 15 Uhr

2. Tag: Kirsch brennen

Termin: Samstag, 22. August 2009

Treffpunkt in Stetten. Vergorene Kirschenmaische in Brennhafen einfüllen. Schnaps brennen und filtrieren (die Teilnehmenden bestimmen Vor- und Nachlauf sowie die Höhe Volumenprozent).



Eine Flasche des produzierten Destillates abfüllen zum Nachhausenehmen. Brennerimbiss. Dauer: 11 bis ca. 15.30 Uhr

Kosten: Fr. 150.– pro Person (inkl. Hin- und Rückfahrt nach Stetten, echtem Kirschkpflücker-Erlebnis, Imbisse, 1x 50-cl-Flasche selbstgebranntem Seppetoni-Kirsch)

Informationen: Interessenten melden sich für detaillierte Informationen telefonisch (056 496 50 60), per Mail (info@humbel.ch) oder mit beiliegender Karte bei der Spezialitätenbrennerei. Die Platzzahl ist beschränkt, min. 6, max. 12 Personen.

Veranstaltungskalender

Für Detailinformationen und Anmeldungen: www.humbel.ch

19. bis 22. Februar 2009

BioFach-Messe in Nürnberg. Die Spezialitätenbrennerei Humbel freut sich über Ihren Besuch am Stand 113 in der Halle 4A (nur für Fachbesucher).

Freitag, 20. Februar 2009

Führung mit Brennernacht: ab 18 Uhr
Führung durch die Brennerei. Anschliessend wird ein Schinkli aus dem Brennhafen serviert.
Preis: Fr. 56.– inkl. Führung, exkl. Getränke.
Nur Führung Fr. 8.–
Anmeldungen: Tel. 056 496 50 60



Samstag, 28. Februar 2009

18 Uhr: Schnapsdegustation mit Lorenz Humbel in der Bar «Cantina Fiori», Baden.
Anmeldung und Information: Cantina Fiori, Telefon 056 222 01 51

Freitag, 13. März 2009

Lorenz Humbel kocht Saucisse au Chou und Papet Vaudois in der Barkur Baden. Ab 19 Uhr.
Reservationen direkt bei Barkur, Markus Widmer, Tel. 056 222 72 34, ab 17 Uhr

29. bis 31. März 2009

ProWein in Düsseldorf. Die Spezialitätenbrennerei Humbel ist präsent in der Halle 7a, Stand B07 (nur für Fachbesucher).

21. bis 23. Mai 2009

Schnapsverkostertage in Walzenhausen.
Information und Anmeldung:
www.edelbrand.com/svkt/ oder per Telefon:
071 511 22 12

Juli / August

«Chumm, mir wei go Chrieseli gönne ...»



Noch herrscht bei Georg Beck in Schupfen tiefer Winter. Seine Hochstämme stehen kahl in der grauen Landschaft. Anfang Juli erwartet er die Erntehelferinnen und -helfer auf seinem Hof. Melden Sie sich schon heute an, die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Ladenöffnungszeiten in Stetten:

Dienstag bis Freitag:
9 bis 12 Uhr / 13.30 bis 18 Uhr,
Samstag: 9 bis 13 Uhr, Montag: geschlossen



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

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