

Von Rüebli und weissen Socken

Den White Socks Gin der Spezialitätenbrennerei Humbel gibt es neu auch als Rüebli-Edition. Ein echtes Aargauer Original, wie auch Lorenz Humbel findet.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTO MARKUS HÄSSIG

In den 80er-Jahren galten weisse Socken als modisch. Die Aargauer sollen sie jedoch noch getragen haben, als sie schon längst äusserst uncool waren. Dies bescherte den Bewohnern des Rüebliandes den Namen «Weisse Socken» – und lieferte Lorenz Humbel (54) den Namen für seinen Gin. «Der Legende nach soll die Rezeptur von den Habsburgern stammen. Nun haben wir uns entschieden, ihn noch mit Karotten zu verfeinern, so ist die Rüebli-Edition entstanden – die ist nun Aargau durch und durch», erzählt der Geschäftsführer der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten AG.

Vor über 15 Jahren hat er sich erstmals dafür entschieden, Gin zu brennen, also lange bevor der Wacholdergeist die Schweizer Bars im Sturm eroberte. «Wir wollten damals unser Sortiment an Bio-Spirituosensorten ausbauen und sind so auf den Gin gekommen.» Sie würden immer wieder versuchen, ihre

Produkte und das Angebot weiter zu entwickeln, und da passe der Rüebli-Gin natürlich gut zu ihrem Aargauer Traditionsunternehmen.

Mit Tonic oder auch pur

Die Rüebli finden in Form eines Destillats den Weg in den Gin. «Da das Gemüse Zucker enthält, kann man es vergären lassen und dann brennen. So kommt auch im Gin das Rüebli-Aroma noch gut durch», erklärt Sohn Luis Humbel (28), der seit drei Jahren in dem Familienunternehmen als Brenner tätig ist. Und wie trinkt man einen Rüebli-Gin? «Natürlich passt zum Beispiel ein Gents Tonic sehr gut dazu, mir schmeckt er aber auch pur ausgezeichnet. Für mich müssen alle unsere Produkte ohne Zusatz funktionieren», sagt Lorenz Humbel. Dass der Aargauer Gin schmeckt, hat er auch an der nationalen Spirituosensortenprämierung Distisuisse bewiesen. Dort wurde er mit Silber ausge-

zeichnet. «Das freut uns sehr. Es gibt einem die Bestätigung, dass man mit einem Produkt auf einem guten Weg ist», sagt Luis Humbel. ●

VOM BRENNER DES JAHRES Produkte bei Coop

26 Produkte hat Lorenz Humbel an der Distisuisse eingereicht. Davon wurden sieben mit Gold ausgezeichnet, 17 mit Silber und ein Kirschenbrand ging sogar als Sieger der Kategorie hervor. Mit diesen Resultaten wurde die Spezialitätenbrennerei als «Brenner des Jahres 2019/20» ausgezeichnet. Einige Produkte wie zum Beispiel die Hochstamm-Obstbrände Kirsch (Silber), Zwetschgen (Gold) und Obstbrand (Gold) sind auch in ausgewählten Coop-Läden der Region erhältlich. Den White Socks Gin Rüebli-Edition gibt es in der Flasche à 50 cl für Fr. 34.95.

