

HUMBEL-ZEIT

NR. 20, AUSGABE HERBST 2024 / HUMBEL SPEZIALITÄTENBRENNEREI, STETTEN

Chesky & Whisky

Liebe Leserin, lieber Leser

In der 20. Ausgabe der Humbel-Zeit erfahren Sie, was alles Gutes aus Bergeller Kastanien gemacht wird und was ein Chesky ist. Aus Stetten gibt es neu einen Bourbon sowie die Löhrpflaume in Bioqualität. Zudem: weitere Neuheiten, das Storchengeklapper und die Veranstaltungen.

Kastanienhain Brentan mit «Cascine» zwischen Castasegna und Soglio.

Dass wir Kastanien aus dem Bergell brennen, ist nicht neu. Schon 2001 hat Humbel in Zusammenarbeit mit Schnaps.ch und dem legendären Schnapsforscher Peter Dürr die ersten erfolgreichen Brände aus rauchgedörrten Kastanien aus Chiavenna und der Val Bregaglia destilliert. Verkauft wurden sie als Mc Alpine, den es bei Humbel nur noch «solange Vorrat» gibt. Dafür können wir Ihnen hier zwei neue, spannende Kastanienbrände vorstellen.

Humbel Nr. 28

Zuerst die neue Humbel Nr. 28, die wir ausschliesslich aus Bergeller Kastanien brennen. Ein Teil der Früchte stammt aus dem Brentan, dem Kastanienhain oberhalb von Castasegna auf dem Weg nach Soglio. Brentan ist einer der grössten und schönsten kultivierten Edelkastanienwälder Europas. Von Oktober bis November

werden die Kastanien auf den Wiesen gesammelt und in den «Cascine» bis fünf Wochen lang über einem Mottfeuer rauchgetrocknet. Dann werden sie in Säcken auf Holzblöcke geschlagen, um Schale und Haut zu entfernen. Am Ende werden die Früchte aussortiert, im Molino Scartazzini in Promontogno gemahlen und schliesslich bei uns in Stetten eingemaischt, gebrannt und über Jahre in Kastanienholzfässern ausgebaut.

Top in Kulinarik

Als Brenner schätzen und lieben wir die Früchte alter, stolzer Bäume aus extensiver Landwirtschaft. Sie geben den Destillaten Tiefe und Charakter. Ein weiterer Pluspunkt der Bergeller Kastanien ist die traditionelle Rauchtrocknung, die dem Destillat eine spezielle Note verleiht. Ausser Schnaps kann man weitere spannende und hervorragende Produkte dar-

aus gewinnen. Bei den Scartazzinis – sie sind die Bergeller Müller in neunter und zehnter Generation – finden Sie unter anderem Mehl, Back- und Teigwaren – eben das, was man im Tal schon immer produziert hat.

Top in Biodiversität

Dank viel körperlich anstrengender Handarbeit wird aus dem früheren Armeleuten-Essen Kastanien heute ein Luxusgut. Man kann dies beklagen oder es unterstützen – und Freude daran haben, unvergleichliche Produkte geniessen zu dürfen. Man unterstützt damit auch die Pflege wertvoller Kulturlandschaften und die



Erhaltung von lokalem bäuerlichem und handwerklichem Knowhow. Mehr noch, die Kastanienprodukte bringen Arbeit und Auskommen in abgelegene Bergtäler. Eine gepflegte alte Kastanienselva wie die Brentan ist eine Augenweide und an Biodiversität nicht zu überbieten. Heute führt ein Lehrpfad durch den Wald, der den Besuchern auf Informationstafeln die örtliche Flora und Fauna sowie die Vielfältigkeit der Kastanien und ihren Anbau näherbringt. Ein Spaziergang in diesem schönen Hain ist zu jeder Jahreszeit eine einzigartige und faszinierende Erfahrung.

Obst- oder Getreidebrand? Chesky!
Kastanie ist eine Baumfrucht, deshalb passt Humbel Nr. 28 Bergeller Kastanienbrand auch perfekt ins Sortiment unserer Obstbrände. Jedoch hat die Kastanie keinen direkt vergärbaren Zucker wie unsere klassischen Obstsorten. Die in ihr enthaltene Stärke muss wie beim Whisky zuerst in Zucker aufgeschlossen werden, um sie dann für die alkoholische Gärung anzusetzen. Die Kastanie wird wie Obst geerntet, in der Brennerei aber wie Getreide verarbeitet – und das Produkt schmeckt auch ähnlich wie Whisky. So nennen dürfen wir es aber nicht, denn Whisky muss aus Getreide hergestellt sein, und Getreide wächst bekanntlich nicht auf Bäumen. Deshalb heisst der Chestnut Whisky – unsere zweite Kastanien-Neuheit – Chesky!

Bio-Kastanien aus dem Piemont
Wie im Bergell finden sich überall in den Südalpentälern Kastanienwälder. Ebenso im Piemont, wo sie den Kastanienbaum sinnigerweise «Albero del pane» also «Brotbaum» nennen. Und auch dort werden die Früchte nach traditioneller



Art über Mottfeuer rauchgetrocknet, um sie haltbar zu machen. Diese Piemont-Kastanie mit Bio-Zertifizierung destillieren wir bei uns und lassen sie für mehrere Jahre in Eichenfässern altern. The Organic Chesky is born – eine Entdeckung für Fans rauchiger Whiskys!

Swiss Mais-Whisky, Bourbon-Fass Finish
Jetzt aber zu unserem offiziellen Whisky: Meist wird ja mit «Swiss Finish» geworben, wenn fast alles aus dem Ausland kommt und in der Schweiz nur zusammengesetzt wird. Beim ValeReuss Corn Whisky ist es genau umgekehrt. Der Mais wird in Stetten geerntet, eingemaischt, destilliert und gelagert. Nur für den «Finish» haben wir uns Glanz und Gloria aus Amerika, die

ganz grosse Schwester in Sachen Mais-Whisky-Brennereien, geholt. Die letzten zwölf Monate lagert der neue ValeReuss in einem gebrauchten «Three Oaks Bourbon»-Fass der Journeyman Distillery, bevor wir ihn dann mit gutem Stetter Hahnenwasser auf 43 Volumenprozent rückverdünnen.

Am Humbel-Samstag, dem 9. November, wenn die «Schweiz brennt», können Sie den Chesky und unser mittlerweile grosses Whisky-Sortiment näher kennen lernen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Sollten wir Sie zu einer Reise ins Bergell motiviert haben, dann wünschen wir eine gute Wanderung.



Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft

Molino Scartazzini Promontogno

www.molinoscartazzini.ch
www.bregaglia.ch/de/der-kastanienwald

Ein spannendes Bio-Whisky-Sortiment wächst



Bio Löhrpflaume aus Stetten



Die Humbel Nr. 6 gibt es schon lange. Neu ist, dass die Früchte jetzt aus dem Stetter Bio-Obstgarten von Beat Humbel kommen. Wir haben vor Jahren einen Löhrpflaumen-Garten pflanzen lassen, weil diese Sorte perfekt zum Schnapsbrennen ist. Vom Verein Fructus wurde sie deshalb 2023 zur Obstsorte des Jahres gekürt. Die Löhrpflaume zierte als «Cover-Frucht» die aktuelle Humbel-Fibel Nr. 9

und die Bäume kommen jetzt in den Vollertrag. Wir stellen sie hier vor.

Die Natur als Züchterin
Die Löhrpflaume wurde in den 1940er-Jahren im Berner Seeland entdeckt. Wenn ein Fruchtstein auf die Erde fällt und daraus ein Baum wächst, nennt die Fachsprache das «Zufallssämling». Es braucht dann ein geschultes Auge, einen guten Gaumen

Fructus Würdigung

Mit der Auszeichnung der Löhrpflaume als Schweizer Obstsorte des Jahres 2023 richtet der Verein Fructus die Aufmerksamkeit auf eine vorzügliche alte Brennpflaumensorte aus dem Kanton Bern. Sortenreine Löhrpflaumen-Destillate sind eine Spezialität unter den Fruchtbränden.

www.fructus.ch/loehrpflaume_odj23/

FRUCTUS



und ein «Das könnte etwas werden»-Gespür, um eine neue Fruchtssorte weiter zu vermehren. Und es wurde etwas aus dem Zufallssämling: Heute wird die Löhrpflaume auch in Deutschland und Österreich angebaut und destilliert. Neben Mirabelle, Damassine und Berudge gehört sie zu den vier grossen Pflaumensorten in Brennereien und in der Obst-Verarbeitung.

Weitere Neuheiten



Einfach Schnaps und ...
Zuwachs gibts mit einer herzigen 35cl-Flasche Bio Obstler der Einfach Schnaps-Linie.

... Bure Schnaps
Der Relaunch des Bure 70cl ist abgeschlossen. Zum Kirsch und Zwetschge gibt es neu auch ein Bure Pflümli in der 70cl-Flasche. Alle drei sind «Hochstamm Suisse»-zertifiziert. Das Sortiment wird mit den «Suisse Garantie»-zertifizierten Williams und Quitte abgerundet. Die Liter-Flasche von Pflümli und Williams wird nicht mehr weitergeführt und ist noch «solange Vorrat» erhältlich.



Humbel Nr. 2.3 Sonderedition
Die dritte Edition des Basler Langstieler Kirschs kommt wieder von Zwysig und der Kreis wird jetzt ganz geschlossen: Denn die Maische vergärt wild im Holzfass und der Kirsch lagert dann im gleichen Fass. Zwei Drittel stammen aus dem Jahr 2020, ein Drittel aus dem 2023, der elf Monate im Maischefass lagerte. Die Jahreszahl auf den Flaschen gibt immer den jüngsten Jahrgang an.



Humbel Nr. 11.2 Sonderedition
Man sollte Superlative nicht zu oft benutzen – in der Humbel-Zeit 19 haben wir es doch getan: Der «Hammer-Schnaps» Muscat Bleu Nr. 11.1 aus dem Maische-Holzfass ist weg, die neue Auflage Nr. 11.2 ist dafür da! Zwei Drittel aus dem Jahr 2019, 33 Monate gelagert, und ein Drittel aus dem 2021, 11 Monate gelagert. Der Superlativ bleibt!



Clouds Gin Limited Ed. 11, Engadin
Die elfte Edition des Clouds Gin fängt die frische Bergluft des Engadins ein. Ein Zusammenspiel aus regionalen Kräutern wie Wermut und Waldmeister, Frucht- und Bergblütenaromen sowie die Humbel-Destillate aus Holunder und Mostäpfeln spiegeln das Hochtal in Graubünden wider. Das Wasser für den Gin stammt aus dem Suvretta-Tal, einem klaren Gebirgsbach, der seinen Ursprung zwischen den Gipfeln der Engadiner Alpen hat. Der Bach versorgt nicht nur den Gin, sondern auch das berühmte Suvretta House, das seit 1912 über St. Moritz thront.

Storchengeklapper

Kafi Luz am Ku'damm

Kaffee Fertig, Schümli-Pflümli, Kafi Träsch und Kafi Luz sind nur einige von unzähligen Namen und Varianten für Kaffeegetränke mit Obstbränden, die in der Schweiz eine lange Tradition haben. Auch in vielen anderen Regionen passierte es, dass der lokale Schnaps kurzerhand in den Kaffee gekippt wurde.



Im Oktober 2023 erhielt nun endlich auch der Kafi Luz – aus der Flasche – eine moderne Bühne im legendären Café Kranzler am Kurfürstendamm in Berlin. Dafür hat Theo Ligart von Freimeisterkollektiv Lorenz Humbel und den Berliner Kaffeeröster Ralf Rüller von The Barn zusammengespant. Tüftelnde Stunden später präsentieren sie COLD BREW KAFI LUZ 507! Humbels Obstbrandbotschafterin Marisa Zürcher (Bild) war live vor Ort und bediente die Gäste mit der neuen gelungenen Kombination aus dem Stettener «Pflümli» und Kaffeebohnen von Mohamed Ali aus Äthiopien.

Stork-Trophy's Cocktail Competition

Die 6th Humbel's Stork-Trophy flog nochmals nach Zürich, dieses Jahr zu Anthony Kunz, Nonchalant – Kasheme! Er kreierte mit der neu lancierten XQ eXtra Quitte den besten Cocktail mit dem Namen «Eva». Der 2. Platz verdient sich Leonardo Mesmer, Irrsinn Bar in Basel, und der 3. Platz geht an Lilly Rennack, Lovis Bar in Berlin.



Gold für Humbel Kirsch



Nr. 4 Schattenmorelle Sauerkirsch 2021. Ebenfalls Gold bekam die Nr. 20 Roter Gravensteiner 2021, Bio-Knospe. Prost auf 100% Schweizer Obstbrände!

Wir bei Humbel haben uns besonders über die Resultate der Craft Spirits Awards 2024 in Berlin gefreut, da gleich zwei Humbel Kirsch Gold erhalten haben: Der Bio-Kirsch und die

Jungstörche auf dem Hochkamin

Das Storchennpaar auf dem Hochkamin der Brennerei hatte Glück im Unglück. Denn achtzig Prozent der geschlüpften Jungstörche in der Schweiz haben es dieses Jahr wegen der schlechten Witterung nicht überlebt. Doch in Stetten haben es von vier geschlüpften Jungstörchen doch zwei geschafft. Diese zwei kräftig gewachsene Jungstörche, getauft auf die Namen Camil Mattia und Henry, wurden erfolgreich von Alois Vogler, Natur- und Vogelschutzverein NAVOS, beringt.



Neues Winterzauber-Lädeli Baden

Der untere Bahnhofplatz in Baden wird wieder mit Humbels Fonduehütte, Brennerschopf, Kiosk, Familien-Feuerstelle, Jurte und den Veranstaltungen Im Boge beschmückt. Neu gibt es dieses Jahr nach dem Kerzenziehen in der Jurte ein Winterzauber-Lädeli für Gschänkli & so. Dort lassen sich bequem vom 9. Dez 2024 bis 5. Jan 2025 eine Auswahl von Humbel-Schnäpsen pöstele.



Ladenöffnungszeiten in Stetten

Mo–Fr: 9–12 Uhr, 13.30–18 Uhr
Sa: 9–13 Uhr

VERANSTALTUNGEN

Sa 26. Okt 2024
Schnapsbrennen und Treberwurst-Essen im «Rebstock» Baden
Reservation: 056 221 12 77,
www.rebstockbaden.ch

Do 31. Okt 2024
Humbel @HAKODICHT
Obstbrand-Degustation, Fr.
45.–, www.hakogetraenke.ch

Do 7. Nov 2024
Whiskyseminar bei «Unser Bier» in Basel
ab 18 Uhr, mit Herstellung der Würze für den Our Beer Whisky. www.unser-bier.ch

Mi 13. Nov 2024 bis
Mo 6. Jan 2025
Winterzauber ufem Bahnhofplatz Baden
Brennerschopf, Kiosk und wir FIGUGEGLn in Humbels Fonduehütte. Warme Plätzli in der Fonduehütte lassen sich per sofort reservieren: 079 873 32 40 oder online auf www.fonduehuetten-baden.ch



Mi 13. Nov 2024
Aarüerete! Mit Simon Libsig
ab 18 Uhr auf dem unteren Bahnhofplatz in Baden
Der Spoken-Word-Künstler und die «Hinterwälder» mit Livemusik starten mit uns in die neue Winterzauber-Saison, www.fonduehuetten-baden.ch

Sa 9. Nov 2024
Humbel-Samstag – Dabei sein, wenns brennt
von 11–17 Uhr. Nationaler Brennertag «Die Schweiz brennt». Kommen Sie an unseren Tag der offenen Brennereitür: Besichtigung, Schnüffelbar, Seminare, Shoppen, Cocktailbar und Gastrobetrieb

Do 31. Okt 2024
Fr 29. Nov 2024
Fr 13. Dez 2024
Fr 24. Jan 2025
Fr 28. Feb 2025
Fr 28. Mär 2025
Brennerz'nacht in Stetten
Ab 17.45 Uhr, Führung und Schinkli mit Gemüse aus dem Brennhafen.
Fr. 54.– inkl. Mineral & Kaffee, exkl. Wein & Bier.
Reservation: 056 496 50 60, info@humbel.ch
Bitte teilt uns bei der Reservation mit ob: Fleisch, Vegi, vegan oder Allergien



Sa 30. Nov und
So 1. Dez 2024
Sa 7. und So 8. Dez 2024
Nauer's Weinfestival in Bremgarten
mit Humbel-Schnäpsen, www.nauer-weine.ch

Mo 9. Dez 2024 bis
Sa 4. Jan 2025
Winterzauber-Lädeli in der Jurte in Baden
Verkauf von Humbel-Schnäpsen und weiteren spannenden Produkten. www.fonduehuetten-baden.ch

Di 31. Dez 2024
Silvesterparty! Mit DJ «Die Plattenleger»
Winterzauber ufem Bahnhofplatz Baden, www.fonduehuetten-baden.ch

Mo 6. Jan 2025
Uuschratzete! Mit Claudio Eckmann
Wenn in Humbels Fonduehütte das letzte Fondue aus dem Gagglo ausgekratzt wird, heisst es «tschüss» für den Winterzauber ufem Bahnhofplatz Baden, www.fonduehuetten-baden.ch

Weitere Informationen auf



www.humbel.ch/erlebnis/veranstaltungen/

HUMBEL
SCHNAPS SEIT 1918

Humbel Spezialitätenbrennerei · Baumgartenstrasse 12 · CH-5608 Stetten
Tel. +41 56 496 50 60 · info@humbel.ch · www.humbel.ch

Adresse Deutschland: Dschinn GmbH & Co. KG · Steinäcker 12 · DE-78359 Orsingen
Tel. +49 7774 9313 880 · info@humbel.de