

**BRENNEREI HUMBEL** – Seit über 100 Jahren wird im Familienbetrieb in Stetten Schnaps gebrannt. Bald übernimmt die vierte Generation. Das KMU hat sich mit der Lancierung sortenreiner Kirschbrände einen Namen gemacht. Mit der Wertschätzung für alte Kirschsornten von Hochstammbäumen wurde wesentlich zur Erhaltung dieses Schweizer Kulturgutes beigetragen.

# 100 Prozent «Swiss made» in der Fla-

Seit mehr als 100 Jahren wird im aargauischen Stetten bei der Familie Humbel Schnaps gebrannt. Der Grundstein zum heutigen Unternehmen legte **Max Humbel** 1918. Was damals begann, hat sich zu einer modernen Brennerei entwickelt, die sich dem Motto «Im Einklang mit der Natur» verschrieben hat. Sie setzt seit 1995 auf Schweizer Bio-Obst und Bio-Importschneaps (vgl. *Nebenartikel*). «Wir verarbeiten zu 100 Prozent Schweizer Früchte, unterstützen Hochstamm-Obst, und alles, was vom Ausland kommt, ist biozertifiziert. Wir handeln verantwortungsvoll gegenüber Mensch, Tier und Natur», betont **Gloria Humbel**. Zusammen mit ihrem Bruder **Luis** ist sie 2016 in den Familienbetrieb eingestiegen. Die Geschwister unterstützen ihren Vater **Lorenz Humbel**, der das KMU als leidenschaftlicher Kirschbrenner in der dritten Generation führt. Die gelernte Innenarchitektin sammelte zusätzlich Erfahrung als Bar- und Servicemitarbeiterin und ist für den Bereich Verkauf tätig. Ihr Bruder stieg als gelernter Automechaniker ebenso auf dem zweiten Bildungsweg in den Familienbetrieb ein, wo er als Brennmeister wirkt. «Es ist ein sehr abwechslungsreicher und intensiver Beruf. Es ist ein ehrliches, bodenständiges Handwerk, in dem man mit guter Arbeit und viel Know-how grossartige Produkte erschaffen kann.» Luis Humbel hat seine Ausbildung zum Brennmeister in Deutschland absolviert. «Mein dort erlerntes Wissen kombiniere ich mit den mehr als 100-jährigen Traditionen und Rezepturen unserer Brennerei.»

In der Hochsaison arbeiten insgesamt im Sommer und vor Weihnachten rund 20 Personen mit kleineren und grösseren Pensen mit. Jedes Jahr werden zwischen 250 und 450 Tonnen Früchte zu Schnaps verarbeitet. Dazu Gloria Humbel: «Wir brennen im Jahr zwischen 10 000

und 30 000 Litern reinen Alkohol.» Kirschen aus der Region Nordwestschweiz machen den grössten Teil aus. Aber auch Pflaumen, Äpfel, Birnen, Quitten, Trauben und Holunder werden zu hochwertigen Spirituosen verarbeitet. Das Obst stammt zu 100 Prozent von Schweizer Landwirten und ein Teil sogar von den Bio-Bauern aus der Region. «Die Qualität des Obstes ist entscheidender Faktor für die Qualität des Schnaps. Aus schlechten Früchten kann man keinen guten Schnaps brennen», erklärt Luis Humbel. Und seine Schwester ergänzt: «Wir benötigen reife Früchte ohne Schmutz, Blätter und Stiele im Fass – nur so entstehen richtig gute Brände. Dies bedingt eine gute Kommunikation mit unseren Lieferanten.» Während die Fruchtbrände eher rückläufig sind, sind Quitten und William sehr gefragt. Dazu Gloria Humbel: «Im Trend liegen auch unser Aargauer Rüblibrand und der Pflaumen- respektive der Löhrpflaumen- und der Mirabellenbrand.»

## Mit viel Leidenschaft und Know-how

Das Obst wird bis zu dreimal pro Woche frisch angeliefert. Die Früchte werden auf ihre Qualität kontrolliert, eingemaischt, angesäuert und mit Hefe versehen. «Wir lagern die Maische drei bis vier Wochen, damit sich der Alkohol bildet», so Luis Humbel. Anschliessend wird sie in den Brennhaufen gegeben. Dort dauert es rund viereinhalb Stunden, bis der Alkohol aus der Maische herausdestilliert wurde. Zu diesem Zeitpunkt weist der Alkohol rund 80 Volumenprozent auf und wird eingelagert bis zum Zeitpunkt, an dem er in die Flaschen abgefüllt werden soll. Vor dem Abfüllen wird der Schnaps mit Wasser auf die gewünschte Trinkstärke verdünnt, und die Trübstoffe werden herausgefiltert. «Jede Frucht und jeder Rohstoff bringt ganz unterschiedliche

Anforderungen mit sich», weiss der junge Brennmeister.

Hauptgeschäftszweig der Aargauer Schnapspezialisten ist die Gewerbebrennerei. Die Lohnbrennerei ist ein Nebengeschäftszweig. «Wir brennen für unsere Lohnbrennerkunden zwischen 400 und 700 Litern reinen Alkohol pro Jahr.» Zum Sortiment der Brennerei Humbel gehören klassische Schweizer Destillate, sortenreine Fruchtbrände, Spezialitätenbrände, Hochstamm- und Bio-Obstbrände, aber auch selbst hergestellte Bio-Spirituosen und selbst gebrannte Bio-Fairtrade-Rums sowie diverse importierte Bio-Spirituosen, Liköre und Bitters.

Die Familie Humbel lebt das Handwerk des Kirschbrennens mit viel Leidenschaft, Fingerspitzengefühl für die Natur sowie Sorgfalt und Präzision. Traditionen, Rezepte und Know-how werden über Generation weitergegeben. Dazu gehört immer auch eine kräftige Prise Innovation. Dank guten Partnerschaften und vielen kreativen Köpfen entstehen immer wieder neue, genussvolle Kreationen. Eine Pionierleistung und

Spezialität des Unternehmens sind die Bio-Destillate. Ein weiteres Standbein sind die Schweizer-Spirituosen-Sommelierkurse, die die Brennerei Humbel zusammen mit Gastro Suisse anbietet. «Wir sind stolz darauf, Teil dieses spannenden Kurses zu sein. Mit unserer langjährigen Erfahrung und unserer Leidenschaft für exzellente Brände unterstützen wir die Ausbildung zukünftiger Spirituosen-Sommeliers und teilen unser Wissen über Herstellung, Qualität und die Kunst des Veredelns», freut sich Lorenz Humbel.

## Schweizer Qualität hat ihren Wert

Die Schweizer Brennereibranche befindet sich im Wandel, dies bringt auch verschiedene Herausforderungen mit sich. «Die grösste Hürde ist die Wertschätzung unserer Preise, die eng mit der Qualität und der Herkunft unserer Rohstoffe verbunden sind», erklärt Lorenz Humbel. «Wir verarbeiten für unsere Fruchtbrände ausschliesslich Schweizer Früchte, häufig in Bio-Qualität oder von Hochstammbäumen – das hat seinen Preis.» Und seine Tochter doppel-

nach: «In einem Markt, der stark von Mengen- und Preisdruck geprägt ist, braucht es viel Aufklärungsarbeit, um das Bewusstsein für diese Wertschöpfungskette zu stärken. Schweizer Qualität hat ihren Wert – und genau diesen möchten wir sichtbar und erlebbar machen.»

Das Bewusstsein für regionale Produkte, Handwerk und Nachhaltigkeit wächst allerdings. Traditionelle Brennereien mit klarem Qualitätsversprechen und innovativen Ideen haben gute Chancen. «Gleichzeitig braucht es aber auch politische Unterstützung, um die Schweizer Brennereien zu erhalten und Chancengleichheit gegenüber der internationalen Konkurrenz zu schaffen», gibt die Familie Humbel zu bedenken. Sie will ihre Brennerei zukunftsfähig weiterentwickeln. Dazu gehört eine noch stärkere Ausrichtung auf Bio- und Hochstamm-Obst, innovative Projekte und einen Ausbau ihres Angebots. «Unser Ziel ist es, die Schweizer Brennkultur mit Innovationsgeist in die nächste Generation zu führen – authentisch, nachhaltig und qualitätsbewusst.»



Für Inhaber Lorenz Humbel und seine beiden Kinder Luis und Gloria Humbel zählt, was drin ist: gutes, ehrliches Handwerk, Sorgfalt, Nachhaltigkeit und der Wille, ein Produkt herzustellen, das nicht nur schmeckt, sondern auch Sinn ergibt – für Mensch und Umwelt.

Bild: zVg

**30 JAHRE BIO-DESTILLATE** – Der Familienbetrieb hat sich mit Bio-Obstbränden und dem Import von Bio-Spirituosen sowohl in der Schweiz als auch in Europa erfolgreich in einer Nische positioniert.

# Genuss mit gutem Gewissen

Vor genau 30 Jahren wagte **Lorenz Humbel**, in seiner Brennerei Bio-Destillate herzustellen und das Sortiment mit Bio-Produkten zu ergänzen. «Das war kein Marketing-Gag, es war eine Entscheidung aus Überzeugung und Verantwortung gegenüber der Natur und den Menschen, die unsere Produkte trinken, und natürlich auch gegenüber den künftigen Generationen, die auf gesunde Böden und sauberes Wasser angewiesen sind», erinnert er sich. Damals war Bio noch kein Trend, sondern eine Vision, die den engagierten Geschäftsführer und leidenschaftlichen Schnapsbrenner mit viel Mut und Pioniergeist vorantrieb. «Die Ziele der Bio-Landwirtschaft haben mich einfach überzeugt, und als dann ein Kirschenlieferant auf Bio umgestellt hat, habe ich die Chance gepackt und 1995 die ersten Bio-Kirschen destilliert.»

Heute – drei Jahrzehnte später – ist diese Vision Alltag in der Brennerei Humbel in Stetten. Und dennoch ist sie alles anders als selbst-

verständlich. Bio ist klar mit einem Mehraufwand verbunden: beim Einkauf, bei der Verarbeitung und im administrativen Teil. «Wir führen eine Extrabuchhaltung nur für Bio. Die Kontrollen sind streng, und das ist aber auch richtig so», erklärt **Gloria Humbel**, die für den Verkauf und die Administration zuständig ist. Die Herausforderung damals lag darin, die Kundschaft dafür zu finden. «Anfangs passten für viele Kunden Alkohol und Bio einfach nicht zusammen», sagt Lorenz Humbel.

## Mehr als ein grünes Etikett

Die Destillate aus kontrolliert biologischem Anbau entstehen durch einen sorgfältigen Umgang mit der Natur, die entsprechenden Obstanlagen sind Teil eines intakten Ökosystems. «Weiter verzichten wir ganz auf den Einsatz von genetisch veränderten Produkten. Den Ökostrom liefern uns die Aargauer Elektrizitätswerke», so der Chef. Produkte mit Bio-Zertifizierung müssen



Nachhaltig: Im Fokus ist die (Bio)Qualität im Glas beziehungsweise die Qualität in Nase und Gaumen. Dafür bürgt der Name Humbel.

Bild: zVg

strenge Richtlinien einhalten: keine Pestizide, keine genetisch veränderten Organismen und eine transparente Produktionsketten. «Für uns ist das keine Belastung, sondern ein Versprechen – an unsere Kundinnen und Kunden, an unsere Fruchtproduzenten und an die Umwelt», be-

tont Lorenz Humbel. Und doppelt nach: «Für uns zählt, was drin ist: ehrliches Handwerk, Sorgfalt, Nachhaltigkeit und Genuss mit gutem Gewissen.» Dennoch sind noch nicht alle Produkte im Sortiment biozertifiziert. «Manchmal bekommen wir die benötigte Menge nicht in der gewünschten Qualität, oder es hat noch zu wenig Bio-Bauern, die uns Früchte in Bio-Qualität anbieten», erklärt der engagierte Schnapsbrenner. Auch wenn nicht alle Schnaps in Bio-Qualität hergestellt sind, so steht die Aargauer Brennerei für Qualität, Nachhaltigkeit und Genuss. «Alle unsere Früchte stammen aus der Schweiz, werden mit kurzen Lieferwegen zu uns in die Brennerei gebracht und dort in einem sorgfältigen Prozess zu gutem Schnaps destilliert», betont Gloria Humbel.

## Breitgefächertes Bio-Spirituosen-Sortiment

Ein Bio-Schnaps wird oft als gehaltvoller, aromatischer und vielschich-

tiger wahrgenommen. «Das liegt daran, dass biologisch angebautes Obst langsamer wachsen darf. Es entwickelt intensivere Aromen, tiefere Geschmacksnoten – kurz: Charakter», erklärt Brennmeister **Luis Humbel**. Dieser Anbau und das Bestreben, weiterhin Qualitäts- und Hochstammfrüchte anzubauen, sind mit Aufwand und teilweise finanziellen Risiken für die Fruchtproduzenten verbunden. Dank Bio konnte sich das Unternehmen, das mit seinen Bio-Obstbränden jedes Jahr am Zofinger Bio Marché vertreten ist, in Deutschland und Europa etablieren und zusammen mit **Peter Riegel** Weinimport die Dschinn Bio-Spirituosen-Vertriebsgesellschaft gründen. Das war ein grundlegender Schritt. «Dank dieser Zusammenarbeit können wir unsere Bio-Schnaps- und -Spirituosen nach ganz Europa liefern», freut sich Inhaber Lorenz Humbel.

CR