

Die Geschwister Luis und Gloria Humbel vor der Humbel Brennerei in Stetten AG. Am Tag der offenen Brennereien öffnet die Brennerei Humbel ihre Türen und gewährt Einblicke in das Handwerk des Schnapsbrennens.



REGION
OBSTBRAND

Tag der offenen Brennerei

Jeweils am zweiten Samstag im November öffnen Brennereien der Schweiz ihre Türen – so auch die Humbel Brennerei in Stetten AG. Die Geschwister Gloria und Luis Humbel geben vorab einen Einblick.

Text **Carole Husi** Fotos **Thomas Zimmermann**

Vor über 100 Jahren machte der Gründer Max Humbel den Startschuss: Auf dem Landwirtschaftsbetrieb begann er, eigenen Schnaps zu brennen, und gründete im Jahr 1918 die Humbel Brennerei. Inzwischen wird das Familienunternehmen in dritter Generation von Enkel Lorenz Humbel geführt, der eine Vielzahl klassischer und innovativer Obstdestillate herstellt. Unterstützt wird er dabei von seinen erwachsenen Kindern Gloria (31) und Luis (33), die ebenfalls im Betrieb tätig sind. Luis, der ursprünglich eine Lehre als Auto-mechaniker absolviert und im Jahr 2018 die Ausbildung zum Brennmeister bestanden hat, erklärt: «Das



Links: Luis Humbel rührt die vergorenen Kirschen (Maische), bevor sie in den Brennhafen eingefüllt werden. Unten: Die Qualität des Obstbrandes wird bei Humbel klassisch mit der Nase geprüft.

Schnapsbrennen ist ein Handwerk, das nicht mehr viele beherrschen. Mit viel Know-how und ein wenig Fingerspitzengefühl lassen sich genussvolle Produkte erschaffen – das ist das, was mich am meisten fasziniert.» Seine Schwester konnte bis zu ihrem 18. Lebensjahr wenig mit Schnäpsen anfangen. «Während meines einjährigen Praktikums lernte ich die verschiedenen Bereiche der Brennerei kennen und schätzen. Ebenso die Philosophie und das Handwerk dahinter», sagt die gelernte Zeichnerin Innenarchitektur und fügt lachend hinzu: «Die Branche und vor allem die Schnäpse sind kreativer, als ich gedacht habe.»

Aargauer Schnaps

So kreativ wie die Branche ist, so vielseitig sind die Schnäpse der Humbel Brennerei. «Wir prüfen die Intensität und die Eigenschaften unserer Schnäpse während des Brennprozesses klassisch mit der Nase», erklärt Luis Humbel. «So schmeckt man die Feinheiten besser heraus und kann die Abtrennung der verschiedenen Destillatfraktionen – den Vor-, Mittel- und Nachlauf – qualitativ besser steuern.» Wie gut der Schnaps wird, hängt aber auch von der Qualität und Frische der Früchte ab. Besonders beim Aargauer Brenzer Kirsch, der auch in ausgewählten Coop-Supermärkten erhältlich ist und Luis Humbels Lieb-

lings-Kirsch darstellt: «Für diesen Schnaps verwenden wir nur die ganz dunklen, kleinen Hochstamm-Brennkirschen aus dem Mettauertal und dem Fricktal. Diese sind besonders süß und aromatisch und verleihen dem Schnaps eine besondere Note.»

Die Schweiz brennt

Am 8. November 2025 wird die Brenn-Kunst in allen Landesteilen der Schweiz gefeiert – so auch bei der Humbel Brennerei im aargauischen Stetten. Von 11.00 bis 17.00 Uhr öffnet die Brennerei ihre Türen und gewährt interessierten Besucher:innen Einblicke in die Kunst der Destillation und das Handwerk des Schnapsbrennens. «Ein Highlight wird auf jeden Fall das Live-Brennen und die Seminare zur Vielfalt der Obstbrände sowie zu Rum und anderen Fassgeschichten», so Gloria Humbel. «Auch die Obstbrand-Cocktailbar wird fantastisch. Anthony Kunz, ein Barkeeper von der Kronenhalle in Zürich, und unsere Obstbrand-Botschafterin Marisa Zürcher beweisen mit ihren kreativen Cocktails, dass Schnäpse auch in Bars einen Platz verdient haben», fügt sie vorfreudig hinzu. ■

Weitere Informationen zum Tag der offenen Tür bei der Humbel Brennerei unter: humbel.ch/erlebnis/veranstaltungen/humbel-samstag-40/

Eine Auswahl der Humbel-Destillate ist in ausgewählten Coop-Supermärkten erhältlich.