



**Gloria und Luis Humbel
in der Brennerei ihrer
Familie. Bald werden sie
diese in vierter Generation
übernehmen.**

REGION
FAMILIENSACHE

Handwerk mit viel Tradition

Seit mehr als 100 Jahren wird im aargäuischen Stetten bei Familie Humbel Schnaps gebrannt. Die Geschwister Gloria und Luis Humbel geben uns einen Einblick in das Brennerei-Handwerk und verraten, worauf es bei richtig gutem Schnaps ankommt.

Text und Foto **Fabio Baranzini**

Dass Luis Humbel (33) einmal Brennmeister werden würde, war nicht klar. Obwohl sein Vater Lorenz die Brennerei Humbel in dritter Generation führt, hat sein Sohn zuerst eine Lehre als Auto-mechaniker gemacht und sieben Jahre auf dem Beruf gearbeitet. Dann aber hat es ihn doch ins Brennerei-Metier gezogen. «Brennmeister ist ein sehr abwechslungsreicher und intensiver Beruf. Zugleich ist es ein ehrliches, bodenständiges Handwerk, wo man mit guter Arbeit und viel Know-how tolle Produkte erschaffen kann», sagt Luis Humbel.

Nur Schweizer Früchte

Eine Ausbildung zum Brennmeister gibt es in der Schweiz nicht. Darum hat Luis Humbel diese in Deutschland absolviert. Sein dort erlerntes Wissen hat er kombiniert mit den mittlerweile mehr als 100-jährigen Traditionen und Rezepturen der Brennerei Humbel. Unterstützt wird er im Betrieb von seiner jüngeren Schwester Gloria (31), die im Bereich Verkauf tätig ist. Die beiden werden die Brennerei bald in vierter Generation übernehmen.

Insgesamt arbeiten in der Hochsaison im Sommer und vor Weihnachten bis zu 22 Personen im Unternehmen. Jedes Jahr werden gegen 500 Tonnen Früchte zu Schnaps verarbeitet. Rund zwei Drittel davon sind Kirschen, die zum allergrössten Teil aus der Region Nordwestschweiz stammen. «Wir legen sehr viel Wert darauf, dass das gesamte Obst zu 100 Prozent aus der Schweiz kommt und qualitativ hochwertig ist», sagt Gloria Humbel. Ihr Bruder liefert sogleich die Erklärung dafür. «Die

Qualität des Obsts ist der entscheidende Faktor für die Qualität des Schnapses. Aus schlechtem Obst kann man keinen guten Schnaps machen.»

So wird Schnaps gebrannt

Doch wie entstehen die verschiedenen Schnäpse der Brennerei Humbel? Bis zu drei Mal pro Woche wird das Obst frisch angeliefert. Die Früchte werden auf ihre Qualität kontrolliert und dann sogleich eingemaischt und gesäuert. Drei bis vier Wochen lang wird die Maische gelagert, damit sich der Alkohol bildet. Anschliessend wird sie in den Brennhafen 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 zu dem Zeitpunkt, wo er in die Flaschen abgefüllt werden soll. Vor dem Abfüllen wird der Schnaps mit Wasser auf die gewünschte Trinkstärke (40 bis 43 Prozent) verdünnt und die Trübstoffe werden herausgefiltert.

Von den sechs Produkten, die von der Brennerei Humbel im Coop-Sortiment sind, ist der Aargauer Brenzer Kirsch der Favorit von Luis Humbel. «Wir verwenden dafür nur die ganz dunklen, kleinen Bio-Brennkirschen, die sehr süss und aromatisch sind. Das sind meine Lieblingskirschen zum Essen, aber auch für den Schnaps», sagt er. «Wir würden gerne noch mehr Bio-Früchte verarbeiten, haben aber aktuell noch nicht genügend Lieferanten in der Schweiz. Wir möchten den Bio-Anteil künftig aber noch erhöhen.» ■

BEWEGUNGSPROGRAMM

Coop Gemeinde Duell



Es ist wieder Zeit für das «Coop Gemeinde Duell». Vom 1. Mai bis 1. Juni organisieren rund 220 Gemeinden der Schweiz für Aktive sowie für Couchpotatoes ein kostenloses Bewegungsprogramm und duellieren sich dabei um den Titel der «bewegtesten Gemeinde der Schweiz». Neue und altbekannte Sportarten können kostenlos ausprobiert und kennengelernt werden – Spass an der Bewegung wird dabei grossgeschrieben. Lust, dabei zu sein? Nehmen Sie kostenlos an den offiziellen Bewegungsaktivitäten in einer der rund 220 teilnehmenden Gemeinden teil und sammeln Sie dabei Bewegungsminuten für Ihre Gemeinde. Ihre Gemeinde bietet keine Aktivitäten an? Kein Problem: Mit der kostenlosen App «Coop Gemeinde Duell» können Sie für Ihre Gemeinde individuell Bewegungsminuten sammeln. Ganz egal wo und wann – jede Minute zählt! **CHU**

Alle Infos zu den Gemeindeprogrammen und zur App finden Sie unter:
www.coopgemeindeduell.ch