

# BIO BÄTZI

In diesen 70 cl Bio Bätzi stecken etwa 7kg Äpfel, genauer eine Mischung aus diversen Mostäpfeln aus der Region Aargau und dem Kanton Zürich.

## Bio Bätzi

Bätzi ist ein alter berndeutscher Ausdruck und wird in der Brennerei Humbel schon seit der ersten Generation als Bezeichnung für Apfelschnaps verwendet. Es gibt verschiedene Erzählungen zur Herkunft des Ausdrucks. Unsere ist: Der Schnaps kostete früher einmal einen Batzen.

Dieses Bätziwasser ist aus Bio Mostäpfeln gebrannt, die ihren Geschmack besonders lange an einem Hochstammbaum ausgebildet haben. Sobald die Bäume sie fallen lassen, kommen die Äpfel in die Brennerei. Eine ausgewogene Mischung verschiedener Apfelsorten ist wichtig für ein gutes Bätzi.



## Hochstamm Äpfel

Hochstammbäume sind grosse, langlebige und landschaftsprägende Obstbäume. Sie schützen das Klima und fördern die Vielfalt von Tieren und Pflanzen in unserer Landschaft. Die Bio Äpfel in diesem Bätzi stammen von eben diesen stolzen Bäumen. Mit jeder gekauften Flasche unterstützt Du die Rettung der Hochstammobstbäume in der Schweiz.  
Mehr dazu: [hochstammsuisse.ch](http://hochstammsuisse.ch)

HOCH-  
STAMM  
SUISSE



Wir pflegen  
Biodiversität



→ [hier gehts zum Humbel-Shop](#)



## Heisser Apfel mit Schuss

4 cl Bio v  
20 cl Hochstamm Apfelsaft  
10 cl Lagerbier  
½ Zimtstange  
1 Kardamomkapsel

Apfelsaft, Bier und Gewürze erhitzen. Bio Bätzi in den warmen Becher geben, mit Apfelbiermischung auffüllen und mit gedörrtem Apfelringli garnieren.

## Kafi Träsch

3 cl Bio Bätzi  
2 Stk. Würfelzucker  
1 TL Kaffee  
1.5 dl heisses Wasser

Zucker, Bio Bätzi und Kaffee ins Glas geben und mit heissem Wasser auffüllen (ca. 1.5 dl).

## Bätzi Negroni

3 cl Bio Bätzi  
3 cl Wermut z. B. Autentico Rosso  
3 cl Bitter 25 Venticinque

Über Eis giessen, gut umrühren, mit Zitronenzeste garnieren und geniessen.



# HUMBEL

EINFACH SCHNAPS

