

BIO BIRNEL CHRÜTER

Sechs Kräuter, darunter Anis, Fenchel, Bohnenkraut und Zitronenmelisse, werden im Obstbrand mazeriert und nochmals destilliert. Durch die Zugabe von wenig Birnel wird der Brand besonders sanft und gleichzeitig werden die Kräuteraromen verstärkt.

Bio Birnel Chrüter

Die Technik des Mazerierens – das Einlegen von Kräutern, Wurzeln und Beeren in Alkohol – geht auf das Mittelalter zurück. Schnaps war unter dem Namen Aqua vitae (Lebenswasser) bekannt und galt als Wundermittel der Medizin. Heilkräuter wurden in Schnaps eingelegt und so konzentriert und konserviert. Als Alkohol wurde verwendet, was auf dem Bauernhof oder in der Umgebung zur Verfügung stand. So sind die meisten Chrüter-Brände in der Schweiz vor der Spirituosen-Liberalisierung 1999 auf der Basis von Obstbränden hergestellt worden. Der Bio Birnel Chrüter greift auf diese Tradition zurück und ist deshalb auch «Hochstamm Suisse»-zertifiziert. Anstelle von Honig wird unser Einfach Chrüter mit dem altbewährten Süssungsmittel Birnel (Birndicksaft) verfeinert.

Hochstamm Obst

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 und Birnen in dieser Flasche stammen von eben diesen stolzen Bäumen. Mit jeder gekauften Flasche unterstützt Du die Rettung der Hochstammobstbäume in der Schweiz.

Mehr dazu: hochstammsuisse.ch

HOCH-
STAMM
SUISSE



Wir pflegen
Biodiversität



→ [hier gehts zum Humbel-Shop](#)



Jeanne im Glück

4 cl Bio Birnel Chrüter

4 cl Lagerbier

10 cl Tonic

Bio Birnel Chrüter in ein Longdrinkglas auf Eis geben, sorgfältig mit Bier und Tonic auffüllen und umrühren.



Kräuterbouquet

3 cl Bio Birnel Chrüter

1 cl Cassis Sirup

8 cl Birnensaft

12 cl Wasser

Birnensaft, Wasser und Cassis Sirup erhitzen. Birnel Chrüter in vorgewärmten Becher geben und mit dem heissen Gemisch auffüllen. Nach Belieben mit frischen oder getrockneten Kräutern garnieren.

Chrüter Luz

3 cl Bio Birnel Chrüter

2 Stk. Würfelzucker

1 TL Kaffee

15 cl heisses Wasser

Bio Birnel Chrüter, Zucker, und Kaffee ins Kaffeeglas geben und mit heissem Wasser auffüllen (ca. 1.5 dl).

HUMBEL

EINFACH SCHNAPS

