

# HUUS ZWETSCHGE

In diesen 70 cl Zwetschgenbrand stecken etwa 4.5 kg Hauszwetschgen aus der Nordwestschweiz.

## Huuszwetschge

Die Hauszwetschge ist eine alte, spätreife Sorte. Sie besitzt sehr gute Inhaltsstoffe, ist ausgesprochen aromatisch und wurde deshalb in der Verarbeitungsindustrie schon immer sehr geschätzt. Bis heute bleibt sie die beliebteste Zwetschgensorte für das traditionelle Heissgetränk «Zwetschge Luz». Für die Destillation werden die vollreifen Hauszwetschgen gequetscht und dann mit dem Stein eingemaischt, er gibt dem Brand später einen leichten Bittermandelton.



## Hochstamm Hauszwetschge

Hochstammbäume sind grosse, langlebige und landschaftsprägende Obstbäume. Sie schützen das Klima und fördern die Vielfalt von Tieren und Pflanzen in unserer Landschaft. Die Hauszwetschgen in diesem Brand 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](#)

## Holdrio Spezial (5 Port.)

1l Wasser  
1 Zitrone  
4 Btl. Hagebuttentee  
3 Btl. Alpenkräutertee  
20 cl Huuszwetschge

Tee mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Direkt servieren, in Thermoskanne abfüllen oder kühlen. 4 cl Huuszwetschge mit 2 dl

Teegemisch aufgiessen. Heiss oder über Eis servieren.



## Zwetschgenwasser

4 cl Huuszwetschge  
1.5 cl Zitronensaft oder Verjus  
0.5 cl Apfelessig  
2 cl Honigwasser (1:1)  
5 cl Soda

Alles ausser Soda im Longdrinkglas über Eis mischen, dann Soda dazu geben und nochmals umrühren, mit gedörrter Zwetschge garnieren.

## Zwetschge Luz

3 cl Huuszwetschge  
2 Stk. Würfelzucker  
1 TL Kaffee  
heisses Wasser

Zucker Huuszwetschge und Kaffee ins Kafeeglas geben und mit heissem Wasser auffüllen (ca. 1.5 dl).

**HUMBEL**

EINFACH SCHNAPS

