

HUMBEL-FIBEL

RUNDUM SCHNAPSKULTUR

Nr. 9



Inhalt

- 2 **Humbel Schnaps seit 1918**
Ein moderner Familienbetrieb, Brennphilosophie, Sortiment, Humbel-Werte
- 14 **Kirsch Assemblage**
Bure Kirsch, Schwarzes Chriesi – Hochstamm Suisse, Bio Kirsch – Bio Suisse Knospe, Brenzer Kirsch – Slow Food Presidio, XK – eXtra Kirsch, Kirsch im Holzfass, Kirsch rauchig
- 20 **Kirsch Sortenrein**
Hemmiker, Basler Langstieler, Seppetoni, Lampnästler, Rote Lauber, Weisser Traubenkirsch, Ämli Sauerkirsch, Schattenmorelle, Wildkirschenbrand
- 26 **Schweizer Schnapskultur**
Zwetschge, Pflaume, Apfel, Birne
- 34 **Einheimische Exoten**
Quitten, Holunder, Kornelkirsche, Rüebli, eXtra Schnaps
- 42 **Obstbrand unbegrenzt**
Vieille-Destillate, Bitter und Liköre mit Obstbrand, Assortimente, Holzkisten, Gläser
- 46 **Alles aus Trauben**
Traubenbrand, Weinbrand, Marc, Grappa
- 56 **Aguardiente latinoamericano**
Rum, Cachaça, Mezcal, Tequila
- 68 **Starkes aus Stärke**
Kastanien, Whisky, Wodka
- 78 **Geiste**
Chrüter, Gin, Pastis, Ouzo
- 88 **Bitter, Aperitif und Likör**
Bitter, Aperitif, Aperitif alkoholfrei, Wermuth, Likör
- 94 **Alles über Schnaps**
Brenngeschichte, Destillat-Herstellung, Schnapskultur
- 104 **Service**
Verarbeiter, Lohnbrennerei, Brennerei-besichtigung für Gruppen, Veranstaltungen in der Brennerei, www.humbel.ch, E-Zeit, Instagram, Deutschland und Europa, Winterzauber ufem Bahnhofplatz, Einkauf, Ausgehen, Einkaufen in Stetten

Vorwort



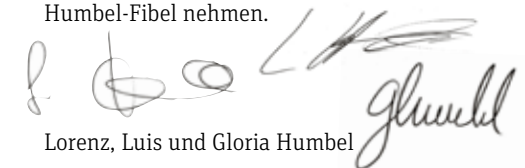
Liebe Schnapsgeniesserin,
lieber Schnapsgeniesser

Wir freuen uns sehr, Sie nun zu dritt aus der Humbel-Fibel begrüßen zu dürfen, denn wir sind mitten im Übergang von der dritten zur vierten Generation Humbel. Im Wandel ist auch immer unser Sortiment und das merken wir besonders gut, wenn wir nach vier Jahren die Humbel-Fibel auf den neusten Stand bringen.

Am markantesten sieht man es am eigenwilligen Design der Einfach Schnäpse. Den von unserer Obstbrandbotschafterin Marisa Zürcher selbst illustrierten Etiketten widmen wir in dieser Fibel gleich ein Fotoshooting.

Vermeehrt finden Sie bei den Sondereditionen auch neu Begriffe wie Wildvergärung, Süsstrocken, Maischeholzfass-Gärung und -Alterung.

Neuheiten und Veranstaltungshinweise finden Sie immer aktuell auf unserer Webseite und neu auch auf Instagram. Mit der Fibel, rund um Schnapskultur, wollen wir Ihnen viel Wissen über die Brennerei und die Welt der Destillate mitgeben. Schön, dass Sie sich Zeit für die Humbel-Fibel nehmen.


Lorenz, Luis und Gloria Humbel

HUMBEL SCHNAPS SEIT 1918

Ein moderner Familienbetrieb
Brennphilosophie
Sortiment
Humbel-Werte

Hochkamin – 1918 erbaut.



Die zweite Humbel-Generation um 1960 mit einer fahrbaren Brennerei.

Ein moderner Familienbetrieb

In einer von Landwirtschaft geprägten Gegend im Aargau, nahe der Reuss, liegt das hübsche Dorf Stetten. Es ist das Jahr 1918. Grossvater Max Humbel führt hier einen kleinen Bauernbetrieb. Mit einer Brennerei will er sein Einkommen aufbessern und dazu muss er einen Hochkamin für einen leistungsstarken Dampfkessel bauen lassen. Als Brenner schafft er sich bald einen guten Namen, auch über die Region hinaus. So ist genügend Substanz vorhanden, um den Betrieb 1961 unter seinen Söhnen aufzuteilen: Maximilian übernimmt die Brennerei, Louis die Landwirtschaft. Die Trennung ist allerdings nur materieller Art, denn Louis arbeitet im Betrieb seines Bruders als Brenner viele Jahre prägend mit.

Humbel baut sein Sortiment kontinuierlich aus. Zwar bleibt das Brennen von Kirsch immer Hauptgeschäft, andere Obstsorten kommen aber hinzu. Daraus entsteht eine Vielzahl traditionsreicher Brände, wie sie auch heute noch angeboten wird. Das trefflichste Beispiel hierfür ist der Bure Kirsch: Das Etikett ist seit 1918 unverändert.

Humbels, die Dritten

Der nächste Generationenwechsel bei der Brennerei findet 1991 statt: von Maximilian zu Lorenz. Ein Glücksfall, dass auch in Louis' Bauernbetrieb mit Sohn Beat ein Nachfolger bereitsteht und dieser ebenfalls das Handwerk des Brenners erlernt hat. Sie haben aus dem

traditionsreichen, soliden Betrieb ein innovatives Unternehmen geformt. Verankert in der Region, aktiv in der Welt.

Die leidenschaftlichen Kirschbrenner

Ein Meilenstein dieser Entwicklung war zweifellos die Lancierung sortenreiner Kirschbrände. Kirsch, DER Schweizer Schnaps schlechthin, wurde traditionellerweise aus unterschiedlichen, mehr oder weniger wahllos zusammen gemischten Sorten gebrannt. Elektrisiert durch die Lektüre des Buches «Die Kirschensorten der deutschen Schweiz» (1937 von Dr. Fritz Kobel, dem damaligen Direktor der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Wädenswil, publiziert) machte sich Lorenz Humbel daran, die geschmacklichen Finessen von Hunderten verschiedenen Kirschensorten zu entdecken, die in diesem Buch beschrieben werden. Das Resultat dieser jahrelangen Forschungsarbeit ist eine einzigartige Kollektion sortenreiner Kirschbrände und ein Bekenntnis: «Lorenz Humbel – Kirschbrenner aus Leidenschaft».

Die Bio-Pioniere

Mit der Lancierung von Bio-Obstbränden und dem Import von Bio-Spirituosen ab 1995 hat Humbel sowohl in der Schweiz als auch in Europa erfolgreich eine Nische gefunden und besetzt. Die Bio- und Fair-Trade-Spezialitäten sind erstklassige Brände, die emotionalen Mehrgenuss versprechen. Destillate aus kontrolliert biologischem Anbau entstehen durch einen sorgfältigen Umgang mit der Natur, die entsprechenden Obstanlagen sind Teil eines intakten Ökosystems. Der Grossteil dieser Destillate wird an die Firma Dschinn GmbH exportiert, ein Gemeinschaftsunternehmen zusammen mit dem renommierten Bio-Weinhändler Peter Riegel.

100 Jahre Brennerei Humbel

Humbel konzentriert sich wieder vermehrt auf Obst von extensiv bewirtschafteten Streuobstwiesen. Weil die Früchte ein besonders gutes Aroma für das Destillat hergeben, unterstützen wir den Anbau von Hochstamm-



Historische Humbel-Schnaps-Flaschen.



Blühende Mirabellenbäume im Stetter Obstgarten.

bäumen. Das ist in gewisser Weise die Rückbesinnung auf die Anfänge der Brennerei im Jahr 1918. Mit einem rauschenden Fest durfte Humbel 2018 den 100. Geburtstag feiern. Tradition verpflichtet: In der Brennerei steht nicht nur die vierte Humbel-Generation in den Startlöchern, wir haben unser zweites Jahrhundert auch mit guten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Angriff genommen.

Eigene Obstkulturen

Doch nicht nur in Sachen Kirsch und Bio-Destillate hat sich bei Humbel in den letzten Jahren viel bewegt. Dank der Mitarbeit von Landwirt Beat Humbel konnten in Stetten eigene Fruchtgärten angelegt werden, die nach den «Bio Suisse»-Richtlinien bewirtschaftet werden. Hier wachsen zur Destillation bestimmte Sorten wie Holunder, Mirabellen,

gelbe und rote Williamsbirnen, Quitten, rote Gravensteiner, Wildäpfel, Muscat-Bleu-Trauben und Kornelkirschen. Das erstklassige Brenngut kann in unmittelbarer Nähe verarbeitet werden. Das ist ein wichtiger Mosaikstein auf dem Weg zur maximalen Qualität.

Brennphilosophie

Schnaps, Feuerwasser, Lebenswasser, Eau de Vie, Aqua vitae, Alchemie, Teufelsküche, Medizin, Genuss – dies ist das Spannungsfeld, in dem Humbel täglich arbeitet. Wir wissen sehr wohl, dass unsere Arbeit höchsten Genuss und auch Gesundheit bringen kann – im Extremfall aber auch Unglück und Verderben. Das Bewusstsein, dass wir uns als Brennerei in einem schwierigen Umfeld bewegen, ist ausgeprägt. Wohl weitaus ausgeprägter als in anderen Branchen. Wir sind sprichwört-

lich «gebrannte Kinder». Wir können unsere Schnäpse noch so sorgfältig brennen, es haftet ihnen immer etwas Unheimliches an. Vielleicht ist das auch gut so. Denn so behutsam, wie wir unsere Schnäpse herstellen, so behutsam sollen diese auch getrunken werden.

Lebenswasser

Schnaps ist auch Medizin und kam in früherer Zeit bei der Bekämpfung von Seuchen zum Einsatz. Deshalb ist es auch kein Zufall, dass er in vielen Sprachen Lebenswasser (Eau-de-vie, Aqua vitae) genannt wird. Oder dass viele Tinkturen auf der Basis von Schnaps hergestellt werden und es unzählige Überlieferungen zu Hochprozentigem als Heilmittel gibt. Humbel brennt nicht nur charaktervolles und gesundes Obst, sondern destilliert alle wertvollen Informationen, die in einer Frucht enthalten sind. Ein Beispiel dafür ist der Holunderbrand aus Beat Humbels Obstgarten. Die ganze Kraft und Energie, die im Holunder steckt, ist in diesem Destillat konzentriert. So stecken in einem Gläschen mit zwei Zentilitern bereits 400 Gramm Holunderfrucht. Aber eben, dies will mit Verstand genossen sein. Halten Sie es mit Paracelsus: «Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift; allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift sei.»

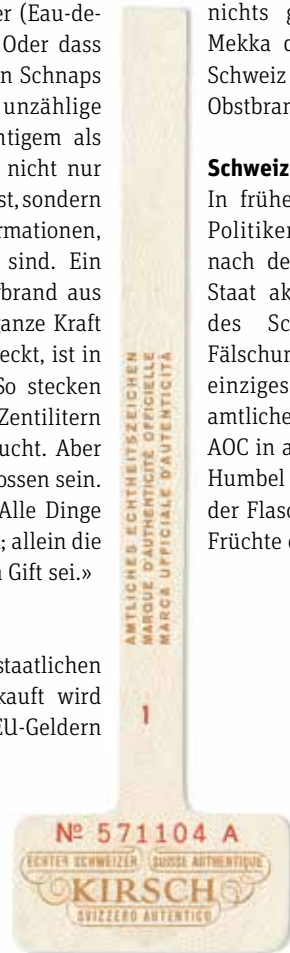
Edler Schnaps

Während Schweizer Wein mit staatlichen Fördermitteln im Ausland verkauft wird oder österreichische Brände mit EU-Geldern

in der Schweiz abgesetzt werden, verbietet das Schweizer Gesetz jegliche Unterstützungsmassnahmen für heimische Brände explizit. Das Bundesamt für Landwirtschaft betrachtet die Brenner noch immer aus der Perspektive des 19. Jahrhunderts, als im Bauernstand das grosse «Schnapselend» herrschte. Dabei haben die heutigen Spitzenschnäpse nichts mehr mit dem «Fusel» von damals zu tun. Auch mit dem billigen Import-Wodka für zehn Franken die Flasche haben Humbel-Destillate nichts gemein. So wie Bordeaux das Mekka der Weinliebhaber ist, so ist die Schweiz der Mittelpunkt der Kirsch- und Obstbrandkultur.

Schweizer Kulturgut

In früherer Zeit war das den Schweizer Politikern durchaus bewusst. Denn nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Staat aktiv, um den Kirsch, eine Ikone des Schweizer Kulinarik-Erbes, vor Fälschungen zu schützen. Er bekam als einziges Schweizer Lebensmittel ein amtliches Echtheitszeichen – noch bevor AOC in aller Munde war. Diesem Esprit ist Humbel verpflichtet. Wenn «Schweiz» auf der Flasche steht, werden auch Schweizer Früchte destilliert.



Bevor AOC erfunden wurde, gab es schon das Kirsch-Echtheitszeichen in der Schweiz.

Süsstrocken: Método Dulceseco

Auf einer Cognac-Reise in die Charente besuchten wir zusammen mit Pinard eine Küferei. Dort stand ein schönes, neues Maische-Holzfass. Wir diskutierten lange, ob es wieder Sinn machen würde, die Maische darin zu vergären – eine gute Idee, solange die Maische im Fass ist. Danach aber weniger praktisch, weil das Fass nicht richtig gereinigt werden kann und geschwefelt werden müsste – keine schöne Sache!

Cask Adventures N° 8

Wir sind trotzdem mit einem solchen Maische-Holzfass nach Hause gekommen. Und siehe da, unsere ideenreichen Macher von Cask Adventures haben angeboten, das Holzfass nach der Maische mit Cachaça zu füllen, damit es sicher nicht schimmeln kann und für die nächste Ernte wieder tipptopp zur Verfügung steht. Daraus entstand eine klassische Win-Win-Situation: Der Cachaça wurde nach 3 x 11 Monaten im Maische-Holzfass ein ausgezeichneter Schnaps; es war die Entdeckung von Dulceseco! Ein kleiner Teil dieses Cachaças, 130 Flaschen, ist als «Cask Adventures» schon lange ausverkauft. Der zweite Teil lagerte nun ungestört bis im August 2023 im Maischefass. 329 Flaschen sind davon als «Cachaça M&P Cask Adventures N° 8 Batch 2» im Verkauf.

Nr. 11.1 Muscat Bleu

Weil der «Cask Adventures N° 8» uns so überzeugt hat, haben wir weitere Maische-Holzfässer oder – richtiger – für unsere Bedürfnisse gefertigte 350-Liter-Holzstande angeschafft. Eines davon haben wir für Muscat-Bleu-Traubenmaische der 21er-Ernte benutzt und danach mit Muscat-Bleu-Brand 2019 gefüllt. Elf Monate später entstand daraus die «Nr. 11.1 Muscat Bleu Maische-Holzfass Sonderedition», die einige bei

der Degustation auch schon als Hammer-Schnaps bezeichnet haben.

Ron Guajira Método Dulceseco

Was ist das Besondere an der Maischefass-Alterung? Wir nennen den Geschmack «süsstrocken».

Mittlerweile stehen schon ein paar Dutzend Maische-Holzstände in unserem Keller, so dass wir nicht nur dann und wann Sondereditionen machen können, sondern einen Rum ins Sortiment nehmen, der mindestens 2 x 11 Monate in diesen Holzmaischeständen gealtert ist: Aquí llegó el Ron Guajira Método Dulceseco, 22 meses en barricas de fermentación.



Die ersten Destillate mit der Maischefass-Alterung.



Sortiment

Humbel-Brände sind exklusiv und zum Geniessen gemacht. Das Sortiment ist eine Reverenz an die hochstehende Schnapskultur.

Bure Kirsch

Der Hochkamin ist das architektonische Erbe, das Grossvater Humbel hinterlassen hat. Im Humbel-Sortiment ist es die Bure-Kirsch-Etikette. Sie wird seit 1918 unverändert verwendet. Der Bure Kirsch verkörpert die traditionelle Schweizer Obstbrandkultur, der sich die Familie noch immer stark verpflichtet fühlt: einheimisches Obst, mindestens 40 Volumenprozent und keine Zusätze.

Einfach Schnaps

Das gilt genauso für die Obstbrände der «Einfach»-Schnäpse: unsere frische Antwort für die Neuzeit. Hier kommen noch mindestens die «Hochstamm Suisse»- und/oder die «Bio Suisse»-Zertifizierung dazu. Es sind klassische und etwas rustikalere Brände. Damit eignen sie sich perfekt für verschiedene Anwendungen, bei denen Delikates untergeht: für moderne, gehakte Drinks oder als krönende Beigabe für diverse Schweizer Kaffee-Spezialitäten wie Luz, Fertig und Schümli-Pflümli sowie für die Zubereitung von Schokoladen, Fondue, Kuchen und Fruchtsalaten. Und pur genossen sind es ideale «Verriesserli» nach einer währschaftigen Metzgete. «Einfach Schnaps» passt sehr gut zur Humbel-Philosophie, denn wir

sind stolz, dass wir auch einfache Produkte in Top-Qualität anbieten können, und freuen uns, wenn die Qualität von Humbel an diesen «Vins de table» gemessen wird.

Sortenreine Brände und Holzfass

Sortenreiner Kirsch, seltene Obstbrände und extravagante Destillate – keine Schnäpse sind so puristisch und gradlinig wie die Nummern-Brände. Hier geht es nicht um Trends, Traditionen oder Zertifizierung. Sondern einzig und allein darum, den natürlichen Charakter des Obstes in die Flaschen zu bringen. Die Grundwerte der Herstellung: bestes Obst aus den besten Erntejahren, sorgfältiges Einmischen, eine Destillation, die auf dem Können von erfahrenen und moti-

vierten Brennern beruht, langsame Alterung, öfters auch mal eine Lagerung im Holz- oder Maischefass – und am Ende die Reduktion mit Wasser auf 43 Volumenprozent. Das ist es. Punkt. Schluss. Kein Zucker zur Abrundung, kein Karamell zum Nachfärben. Auch beim Design der Flaschen verfolgt Humbel diesen Purismus. Schön, stilsicher, klar. Nichts soll vom Inhalt ablenken. So einfach ist guter Schnaps!

Humbel eXtra

Humbel eXtra heisst die neue Bar-Linie mit speziellen Obstbrand-Blends, vom Obstbrenner für den Bartender entwickelt. Mit der Lancierung der Humbel-Stork-Trophy – eines Cocktail-Wettbewerbs für innovative

Obstbrand-Cocktails – wollen wir das Potenzial von Obstbränden für die Bar-Szene aufzeigen!

Schweizer Bio-Destillate

Die Welt bleibt nicht stehen. Und Humbel zum Glück auch nicht, das beweisen unsere Bio-Destillate. Wer sich bewusst ist, dass er einen Brand genießt, dessen Obst von einer kontrolliert biologisch bewirtschafteten Streuobstwiese stammt, zieht daraus mehr Genuss. Nase und Gaumen werden belohnt: Die charaktervollsten Schnäpse stammen von Früchten, die in einem intakten Ökosystem gewachsen und gereift sind. Ob mit Bio-Suisse-Obst, auf Hochstamm gewachsen, aus ProSpecieRara-Obstgärten oder nach Slow-Food-Philosophie hergestellt – die Qualität der Rohstoffe bringt immer einen Mehrwert im Glas.

Bio- und Fairtrade-Spirituosen aus aller Welt

Diese Philosophie setzt Humbel ebenso konsequent bei den ausländischen Spirituosen um. Wenn gehandelt und importiert wird – der Bio-Standard wird vorausgesetzt. Dies gilt auch, wenn Humbel selbst einen neuen Gin oder Whisky kreiert. Wo es möglich ist, setzen wir auf fairen Handel und kaufen Ware bei Betrieben ein, die unsere Ideen teilen.

Humbel-Werte

In erster Linie will Humbel einfach einen guten Schnaps verkaufen – und nicht Verwirrung stiften mit einem Label-Salat auf dem Etikett. Im Fokus ist die Qualität im Glas beziehungsweise die Qualität in Nase und Gaumen. Dafür bürgt der Name Humbel. Weiter verzichten wir ganz auf den Einsatz von gentechveränderten Produkten. Den Ökostrom liefern uns die Aargauer Elektrizitätswerke und wenn wir mit dem Handy telefonieren müssen, dann

machen wir das mit einem Fairphone. Den Apple destillieren wir.

Label-Salat

Die Gütesiegel verschiedener Organisationen stellen sicher, dass wichtige Standards eingehalten werden. Wer sich um ein Label bemüht, zeigt Sympathie für die Ideen und die Werte, die es vertritt. Humbel ist stolz darauf, auf Schweizer Boden tätig zu sein. Selbstverständlich brennen wir deshalb Schweizer Schnaps nur aus Schweizer Früchten. Humbel glaubt an Bio-Produktion, weil nur ein intaktes Ökosystem langfristig hochwertiges Obst hervorbringen kann. ProSpecieRara und Hochstamm Suisse helfen uns, den Schatz der alten Sorten zu bewahren, und Slow Food sorgt langfristig für das Interesse der Konsumenten am Genuss dieser Produkte. Max Havelaar bürgt dafür, dass Fairtrade-Produkte auch wirklich gerecht gehandelt werden.

Hochstamm Suisse



In und um Hochstamm-Obstgärten leben viele verschiedene Tier- und Pflanzenarten. Die mächtigen Obstbäume prägen das Landschaftsbild auf markante Weise. Mit dem Kauf eines solchen Produkts leistet der Kunde aktiven Natur- und Landschaftsschutz, erhält dafür aber auch viel Geschmack und Charakter. www.hochstamm-suisse.ch

Bio Knospe



Die Knospe zeichnet Betriebe aus, welche die strengen Richtlinien von Bio Suisse, der **BIO SUISSE** Vereinigung Schweizer Bio-Landbau-Organisationen, erfüllen. Bio Suisse gehört zu den Pionieren in der internationalen Bio-Bewegung und genießt hohes Ansehen und Vertrauen. www.bio-suisse.ch

ProSpecieRara



ProSpecieRara setzt sich für den Erhalt der Biodiversität ein, damit wir heute, aber auch in Zukunft auf eine grosse Zahl von Tierrassen sowie Früchte- und Gemüsesorten zurückgreifen können. Für Gourmets garantiert das Label die natürliche Vielfalt im Gaumen. www.prospecierara.ch

Slow Food



Slow Food ist eine weltweite Bewegung in über 100 Staaten, welche die Geschmackserziehung fördert und für den Erhalt echter, traditioneller Lebensmittel kämpft, die aus kleinen, handwerklichen Betrieben stammen. www.slowfood.ch

Suisse Garantie



Das Label kennzeichnet echte Schweizer Produkte. Produkte mit dem Herkunftszeichen Suisse Garantie müssen mit Rohstoffen von Schweizer Bauern in der Schweiz hergestellt sein. www.suissegarantie.ch

Max Havelaar – Fairtrade



Wenn immer möglich wollen wir für unsere aus nichteuropäischen Ländern importierte Bio-Spirituosen die Fairtrade-Zertifizierung. Die Max Havelaar-Stiftung ist eine Non-Profit-Organisation, die in der Schweiz das weltbekannte Fairtrade-Label vergibt. www.maxhavelaar.ch



Mirabellenbäume im Stetter Obstgarten in der Winterruhe.

Impressionen zu 100 Jahren Badenfahrt

Die Badenfahrt ist mehr als nur Stadtfest und Chilbi, zu Recht gehört sie auf die Liste der «lebendigen Traditionen» der Schweiz. Was den Unterschied macht, sind die 100 Vereins-Beizen; von einfach sehr schön und gemütlich bis hin zu äusserst kreativ und spektakulär!



Das Kartenhaus, eine der Gewinnerinnen für die besten Festbeizen. Ästhetisch sehr schön und architektonisch top. Baustoff: rund 150 Türen von einem Abriss-Objekt.



Marc Rohner, normalerweise Humbel-Master-Blender, nimmt uns mit auf seine Liefertour mit dem Cargo-Velo zu den Humbel-Kunden.



Gemütliche Atmosphäre im und um das Allhamar im Kurpark.



Aus altem Schrott ist das Mad Rock Café zusammengeschraubt.



Zwischenstopp bei Ingwer-Chraft-Garage beim Rebstock.



Viele Waschmaschinen in der Wöschbar 23.



Die Luz Fründe mit einem Stroh-Lehm-Haus und auf die sommerlichen Temperaturen angepasster Getränkekarte: «Luz on the Rocks»!



... und in der Mitte die legendäre Hafenkneipe von Herrn Schmidt ...



Motel Rex, Ruheoase an der Limmat-Promenade, vom Verein Leviathan, Festbeizen-Sieger 2012 und wieder ...



... mit Sonderedition zur Badenfahrt.



Marc Rohners Ausliefertour endet im Mättelipark bei der Mätteli Bar, Konzertbühnen 48 und 49, Festival i de Marktass und der Bühnen-Sicht-Bar mit der guten Aussicht ...



... mit Food-Pairing vom Feinsten: die besten «Matjes»-Fisch-Brötchen südlich von Hamburg mit Meerrettich-Enzian-Geist.

Die 105-jährige Humbel Brennerei – auch eine «lebendige Tradition» – dankt all ihren Badenfahrt-Kund:innen.

KIRSCH ASSEMBLAGE

Bure Kirsch
Schwarzes Chriesi – Hochstamm Suisse
Bio Kirsch – Bio Suisse Knospe
Brenzer Kirsch – Slow Food Presidio
XK – eXtra Kirsch
Kirsch im Holzfass
Kirsch rauchig

Die kleinen, schwarzen Brennkirschen nach dem schonend-gequetschten Einmaischen.

Kirsch-Assemblage

Tradition und Moderne, beides hat bei Humbel in Stetten eine grosse Bedeutung. Der Bure Kirsch zählt zu Ersterem. Allein die Aufmachung dokumentiert dies: Seit der Betriebsgründung durch Max Humbel im Jahr 1918 bis zum heutigen Tag wird dieselbe Etikette verwendet – und der Bure Kirsch wird immer noch gebrannt wie in früheren Zeiten. Die Kirschen werden in der Schweiz destilliert und auch hier angebaut.

Schwarzes Chriesi, Einfach Schnaps

Und doch, am liebsten hatten Grossvater und Vater, hat Lorenz Humbel und hat auch die vierte Generation halt weiterhin die kleinen schwarzen Kirschen, die den Grossteil der Früchte von den Hochstamm-Bäumen ausmachen. Daraus entsteht dieser komplette, universelle, «Hochstamm Suisse»-zertifizierte Kirsch – dies sehen übrigens auch die Konfitüren-Hersteller so.



Schwarzes Chriesi Kirsch – Einfach Schnaps

Einfach nur beste Schwarze Kirschen aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach einen guten Schnaps ergeben, zum oder in den Kafi passen, zum Backen oder Mixen taugen und einfach Freude machen.

Nase: ausgewogene, typische, frische und kernige Aromen, Frucht und Stein harmonieren

Gaumen: weich, fruchtig, ausfüllendes Mundgefühl und langer Abgang

70cl, 40%Vol.
Hochstamm Suisse



Bure Kirsch Hochstamm

Seit 1918 nach unverändertem Rezept: beste Brennkirschen unterschiedlicher Sorten und Herkunft. Neu mit Hochstamm-Suisse-Zertifizierung.

Nase: würzig, intensiv, Marzipan

Gaumen: rustikal, kräftig und runder Körper

70cl, 40%Vol.
Hochstamm Suisse

Bio Kirsch

Im Jahr 1995 hat Humbel erstmals Bio-Kirschen destilliert. Bio und Schnaps – bei dieser Kombination rümpften damals viele noch die Nase. Niemand schien Interesse an diesem Produkt zu haben – bis auf die Firma Rapunzel in Deutschland. Diese erkannte das Potenzial von Bio-Schnaps, orderte den Kirsch gleich palettenweise und wünschte sich gleich noch einen Bio-Williams dazu. Aus dieser Pionierzeit ist übrigens überliefert, dass sich der Bio Kirsch von Humbel hervorragend als Sauna-Aufguss eignet!

Brenzer Kirsch

Seit 1999 besteht kein Schutz mehr für einheimischen Kirsch. Seither ist mehr als die Hälfte aller Hochstamm-Kirschbäume der Motorsäge zum Opfer gefallen, weil sich die Produktion von Brennkirschen zu so tiefen Preisen nicht mehr lohnt. Auf Initiative von Humbel wurde der Slow-Food-Verein Schweizer Brenzer Kirsch gegründet. Innovative hiesige Kirschbrenner – Röllin, Heiner und Humbel – unterstellen sich klaren Produktionsgrundsätzen. Zentraler Punkt ist, dass die reife Kirsche noch am Erntetag eingemaischt und der Brand nach der Destillation mindestens ein Jahr lang gelagert werden muss. So entsteht ein traditionelles, qualitativ hochstehendes Destillat, das vor dem Verkauf noch durch die beteiligten Brenner degustiert und freigegeben werden muss.

Ein Schluck Urschweiz

Der Förderkreis unter dem Patronat von Slow Food Schweiz will die Pflege der unverzichtbaren Hochstammbäume mit ihren kleinen bis mittelgrossen schwarzen Süßfrüchten erhalten und entwickeln. Zudem sollen die Bauern faire Preise für ihre Kirschen bekommen. Die unverwechselbaren Qualitätsbrände, die aus diesen Früchten gewonnen werden,



Bio Kirsch

An der DistiSuisse 2021 wurde der Humbel Bio Kirsch als Kategoriensieger mit der höchsten Note von 91,7 Punkten ausgezeichnet.

Nase: feinfruchtige, filigrane Aromen nach Schokolade, Kakao, Bittermandel und Nougat

Gaumen: etwas mineralische Note, komplex und lang im Abgang

35cl, 40%Vol.
2cl, 40%Vol.
Bio Knospe



Nr. 22 Brenzer Kirsch

Der Brenzer Kirsch ist eine Cuvée, destilliert aus traditionellen, kleinen, schwarzen Hochstamm-Süsskirschen.

Nase: Zimt, Lebkuchengewürz und Schokolade, intensiv, vielschichtig

Gaumen: würzig-trockene Aromatik mit einer gut ausbalancierten Steinnote

50cl, 43%Vol.
10cl, 43%Vol.
Hochstamm Suisse, Slow-Food-Förderkreis



Aargauer Brenzer Kirsch

Die besten Aargauer Brennkirschen, natürlich aus dem Fricktal.

Nase: Zimt, Schokolade, vielschichtig

Gaumen: süß, fruchtig, gut eingebundener und schöner Steinton

35cl, 43%Vol.
Hochstamm Suisse, Slow-Food-Förderkreis

Kirsch und Cocktail?

Hat eine anständige Bar zum Mixen einen Kirsch im Sortiment? Blättern wir in alten Barbüchern, war das sicher in der Vergangenheit so. Vielleicht ist Kirsch nicht immer ganz einfach zu verwenden, da er einen sehr charakteristischen Geschmack hat, der schnell die anderen Zutaten stark überdecken kann. Aber als Modifier, also Aromageber in kleineren Mengen, kann er einem Cocktail die nötige Tiefe und Struktur verleihen.

Ein Drink mit 12 cl Kirsch

Trotzdem findet man oft Rezepturen, in denen Kirsch als Basis Verwendung findet. In «The Modern Bartenders' Guide» von 1884 wird ein Kirschwasser-Punsch mit beachtlichen 12 cl Kirsch beschrieben. Auch in vielen späteren Cocktailbüchern findet der Kirsch-Punsch Erwähnung, so auch in Harry Schraemli's «Universal Getränkebuch» von 1935, jedoch mit etwas humanerer Kirschmenge. Er beschreibt auch ein «Kirsch-Fizz» mit Grenadine-Sirup, womit Kirsch oft gemischt wird. Ebenfalls wird Kirsch oft mit Crème de Cassis kombiniert. Zum Teil als Fizz, als Punsch oder als Highball wie bei David A. Embury in seinem Standardwerk «The Fine Art of Mixing Drinks» als «Polinchele».

Kirsch auf Kuba

Als Kirsch and Cassis wird der Highball auch im Rezeptbuch der legendären kubanischen Cantineros («El Arte del Cantinero») von 1948 beschrieben. In diesem Buch besonders interessant sind aber zwei andere Cocktails: der «Santa Marta» und der «Rose» Coctel. Der erste ist ein Daiquiri mit einigen Tropfen Kirsch, der zweite ein Gin-Cocktail mit einigen Tropfen Kirsch sowie Cherry Brandy.

Kirsch à Paris

«The Rose» findet sich auch wieder in Ted Haighs wunderbarer

Cocktail-Sammlung «Vintage Spirits and Forgotten Cocktails». Er ordnet den Drink dem Chatham Hotel in Paris zu. Im gleichen Buch findet sich der Straits Sling, der eine Art Urgrossvater des Singapore Slings ist. Das älteste Rezept, welches Haigh dazu fand, stammt von 1922 und verlangt einen Dry Cherry Brandy. Er übersetzt dies mit Kirsch, da dies, im Gegensatz zu den Likören, genau das ist: ein trockener Kirschbrand.

Brasilianisch beeinflusst

Noch in keinem Rezeptbuch findet man den «Kipiranha». Er wurde auch erst in jüngerer Zeit im Kopf eines leidenschaftlichen Kirschbrenners geboren. Die hier beschriebene Rezeptur ist aus Machbarkeitsgründen ein Kompromiss. Die Grundidee war eigentlich, anstelle der Limetten und des Kirschsirups wirklich saure und gut dunkelrote Sauerkirschen zu verwenden, sodass sich das verflüssigende Crushed Ice und der Kirsch langsam blutrot färben.

Danke an Pascal Kählin (Bar 63, Totalbar und Labat in Zürich), der für uns in alten Barbüchern gestöbert hat.

Kirschwasser-Punsch, 1884 The Modern Bartenders' Guide O. H. Byron

½ tablespoon sugar (1.5 cl)
2–3 dashes lemon juice
3–4 dashes chartreuse
1 wine glass Kirschwasser (12 cl!!)
Fill ¾ of the glass with fine ice
Dress with fruits, serve with a straw

Kirsch-Fizz, 1935 Universal Getränkebuch Harry Schraemli

Saft von 1 Zitrone
½ Grenadinesirup (2,5 cl)
1 Glas Kirschwasser (5 cl)
schütteln und mit Soda auffüllen

Polinchele, 1948 The Fine Art of Mixing Drinks David A. Embury

1 pony Crème de Cassis (3 cl)
1 jigger Kirschwasser (4.5 cl)
1 large ice cube
Soda

Santa Marta, 1948 El Arte del Cantinero Hilario Alonso

Machaquese con una cucharada de azúcar, en el vaso de composición, medio limón y agreguesele:
1 toma de ron
Gotas de Kirsch
Hielo. Batase bien, cuelese y sírvase en una copa de vino

The Rose, 1920 Chatham Hotel Paris aufgezeichnet von Ted Haigh aka Dr. Cocktail

2 ounces dry French Vermouth (6 cl)
1 ounce Kirschwasser (3 cl)
1 teaspoon raspberry sirup (5 ml)
Shake in an iced cocktail shaker and strain into a chilled cocktail glass
Garnish with a maraschino cherry

Kipiranha

½ Limette in Viertel geschnitten
1 Esslöffel feinen Rohrzucker im Glas mörsern
4 cl Kirsch
1 cl Kirschsirup
Crushed Ice





Eine Kirschbaumschüttler-Maschine in Aktion.

sollen dazu beitragen, das Image des Schweizer Kirschs zu sichern und zu stärken.

XK eXtra Kirsch

Dass Obstbrände traditionell in den Bars nicht vertreten sind, stimmt mindestens für den Kirsch nicht ganz. Kirsch wurde in früheren Jahren durchaus zum Mixen gebraucht. Das beweisen alte Cocktail-Bücher, sogar ein kubanisches aus dem Jahr 1948. Der Humbel eXtra Kirsch wurde extra für Bartender konzipiert. Es ist eine Mariage von Kirsch aus Hochstamm-Süsskirschen X Sauerkirschen mit 45 Volumenprozent. Von den einen hat der XK die Filigranität, von den anderen die Fülle. XK eXtra Kirsch ist auch pur eine Wucht.

Kirsch unbegrenzt

Die schlechte Nachricht zuerst: Den Kirsch «Cuvée Lorenz Humbel» gibt es nicht mehr,

der K198 war der letzte und ist ausverkauft. Es wurde immer schwieriger, die Sortenvielfalt zu erhöhen, aber das Aus kam auch aufgrund der neuen, genaueren Methoden zur Sortenbestimmung. Kurz: Es gibt nur noch rund 450 bekannte Kirsensorten in der Schweiz und nicht wie bei der alten Zählung über 800.

Humbel Nr. K.1, Kirsch im Rumfass

Die gute Nachricht: Dank der Macher des Cask Adventures Rums (Seite 64) hat Humbel sich ein exzellentes Knowhow für Holzfass-Lagerung aufgebaut. Die erste Sonderedition, die K.1 (neu mit Punkt), ist denn auch eine Kirsch-Assemblage, die vier Jahre lang in einem gebrauchten Hampden-Rum-Fass aus Jamaika lagerte, die von der Cave Guildive abgefüllt und verkauft wurde. Weitere spannende Kirschbrände aus Holz- und Maischefässern folgen.

Kirsch rauchig

Unbegrenzt sind die Möglichkeiten, was man mit Kirsch alles machen kann. Besondere Freude haben wir, wenn auch andere Menschen gute Ideen mit Kirsch haben – und dann für die Umsetzung mit uns zusammenarbeiten. So wie beim Bongkirsch des bekannten Sensorikers Patrick Zbinden und des Gents-Tonic-Erfinders Hans Georg Hildebrand. Sie suchten eine einheimische Alternative zu den rauchigen Agaven-Destillaten, entwickelten ein spezielles Heissrauch-Verfahren und verliehen so dem Humbel Hochstamm-Kirsch eine spannende Rauchnote. Weitere unbegrenzte Kirsch-Möglichkeiten finden sie auf Seite 89, nämlich den Kirsch-Bitter, und bei den Likören auf Seite 92 und 93 den Morellino und den KikeriKirsch.



XK eXtra Kirsch

Für die Bartender zum Mixen entwickelter Kirsch – Süß- X Sauerkirsche.

Nase: kernig ausgeprägte Kirsch-aromatik

Gaumen: vielschichtig, vollmundig und erfrischend mit langem Finale

70cl, 45%Vol.

K.1 Kirsch im Rumfass

Ein Schweizer Schnaps mit karibischem Flair.

Nase: dezente und fruchtige Kirsch-aromatik, vom Fass: Vanille, Honig und Tabak

Gaumen: leicht süsslich zum Auftakt, komplex und harmonisch am Gaumen

50cl, 45%Vol.
Limitiert auf 453 Flaschen.

Bongkirsch

Ein heiss geräucherter Kirsch, eine spannende Alternative zu rauchigen Agaven-Destillaten.

Nase: Rauch, gepaart mit fruchtigen Kirsch-aromen. Voll und direkt. Erinnert leicht an Mezcal, Tabak und Vanille

Gaumen: Kirsch und Rauch harmonieren. Abgang ist raffiniert, geschmeidig und lang

50cl, 40%Vol.

KIRSCH SORTENREIN

Hemmiker
Basler Langstieler
Seppetoni
Lampnästler
Rote Lauber
Weisser Traubenkirsch
Ämli Sauerkirsch
Schattenmorelle
Wildkirschenbrand

Frisch geerntete Rote Lauber Kirschen.

Kirsch sortenrein

Nach einigem Pröbeln und der Überzeugung, dass im Rohmaterial viel Potenzial steckt, war es im Jahr 1996 soweit: Der Hemmiker Kirsch 1995 und andere sortenreine Kirschbrände kamen auf den Markt und sorgten für Furore. 1998 schrieb der Zürcher «Tages-Anzeiger»: «Lorenz Humbels Entdeckungslust hat ihm in der Branche den Ruf eingebracht, das Image des Schweizer Kirschs gerettet zu haben.» Weitere ganzseitige Porträts erschienen auch in der «Aargauer Zeitung», der «Sonntagszeitung» und der «NZZ». Im Jahr 2002 schrieb «Der Feinschmecker» in einem Bericht über die Schweizer Brenner: «Humbel ist einer der fortschrittlichsten.» Mehr als fünfundzwanzig Jahre hält diese Erfolgsgeschichte schon an.

Klein und schwarz wie die Nacht

Sie haben den Ruhm des Schweizer Kirschs begründet, diese kleinen, tiefschwarzen, zuckersüssen und äusserst aromatischen Brennkirschen. Die Bauern liefern den ganzen Ertrag ab und die Kirschen werden sofort verarbeitet. Nur so kann Humbel garantieren, dass die Sortentypizität am Ende im Schnapsglas landet. Hemmiker, Basler Langstieler und Lampnästler – nur eine kleine Auswahl an hervorragenden schwarzen Brennkirschen.

Seppetoni, eine Rarität aus Schupfart

Auch die Seppetoni gehört dieser wunderbaren Kategorie der schwarzen Brennkirschen an. Dies bestätigt auch Dr. Fritz Kobel in seinem berühmten Standardwerk «Die Kirschenarten der deutschen Schweiz»: «Die Seppetoni ist eine nicht gerade häufige Lokalsorte von Mumpf und benachbarten Gemeinden. Sie verdient als ausgesprochene Brennkirsche keine weitere Beachtung.» Von wegen! Dieser Hinweis aus



Nr. 1 Hemmiker Kirsch

Der Hemmiker ist Humbels legendärer erster sortenreiner Kirsch. Die Kirschen stammen aus Hemmiken im Baselland.

Nase: feinfuchtig und dezent mit Düften nach Flieder und Kakao, Honignoten

Gaumen: wuchtig, vielschichtig, starker Körper

2018, 50cl, 43%Vol.
Hochstamm Suisse



Nr. 2 Basler Langstieler Kirsch

Eine alte hochwertige Brenn- und Konservenkirsche. Den Namen gaben der Kirsche ihre langen Stiele.

Nase: Beeren, Ananas und Bittermandeln

Gaumen: würzig-pfeffrige Aromen, etwas Bittermandel und eine angenehme dezente Süsse

2018, 50cl, 43%Vol.
2018, 10cl, 43%Vol.
Hochstamm Suisse



Nr. 2 Basler Langstieler Kirsch, Bio

Dank besten Brennkirschen von Arbovits – den Pionieren im Bio-Hochstamm-Kirschenanbau – vielleicht der Beste Basler Langstieler «ever», meint Lorenz Humbel.

Nase: Bittermandeln, reife Kirschen, typisches filigranes Kirscharoma

Gaumen: trocken, zart, Marzipan, ausgesprochen milder und harmonischer Abgang

2020, 50cl, 43%Vol.
2020, 10cl, 43%Vol.
Bio Knospe und Hochstamm Suisse

Kirschland Schweiz



Blühende Kirschbäume im Fricktal.

Was den Franzosen der Cognac, den Schotten der Whisky, den Italienern die Grappa, das ist den Schweizern der Kirsch. Gut 450 Kirschen-sorten sind bekannt. Und in keinem Land stehen, gemessen an der Bevölkerung, so viele Kirschbäume in Ertrag.

Kirsch, die Königsdisziplin

Unter den Obstbränden geniesst der Kirsch – zumindest in den traditionellen Hochburgen Schwarzwald, Elsass und der Schweiz – eine Sonderstellung. Kirschen sind diffizile Früchte und müssen, einmal geerntet, sofort gegessen oder weiterverarbeitet werden. Konfitürenhersteller und Brennereien haben die Früchte gern genommen.

«Umami»

Der Kirsch besticht vor allem durch seine komplexe und spezielle Sekundär-Aromatik, was ihn nicht nur zu einem beliebten Digestif

machte, sondern auch zu einem «Küchen-Gewürz» zum Verfeinern vieler traditioneller Spezialitäten wie Schwarzwälder Torte, Elsässer Siess Kas (le fromage blanc au Kirsch), Basler Lækkerli, Zuger Kirschtorte, Kirschtängeli, Fondue – um nur die bekanntesten zu nennen. Gut zwei Drittel der Kirschproduktion werden nicht getrunken, sondern gegessen. Ob durchtränkt oder parfümiert, ob pur oder vermengt – immer ist es das unverkennbare Kirscharoma, das diesen Spezialitäten das gewisse Etwas verleiht – heute kennt man dafür den Begriff «Umami».

Ein Blick zurück

In Europa wurden die ersten Kirschbäume durch den römischen Feldherrn Lucius Licinius Lucullus (117 bis 56 v. Chr.) eingeführt. Die Pflanzen waren Teil der Beute eines Feldzugs in Kleinasien, bei dem die Truppen in der heutigen Türkei an der Stadt Giresun vorbeikamen und Kirschbäume vorfanden. In vielen Sprachen leiten sich die Wörter für Kirsche vom griechischen Namen Kerasus für Giresun ab (englisch: cherry, spanisch: cereza, französisch: cerise). Vor allem nördlich der Alpen fand der Baum ideale Wachstumsbedingungen und verbreitete sich rasch. Und wo Früchte sind, da ist meist auch der Brennhafen nicht weit.

kamen und Kirschbäume vorfanden. In vielen Sprachen leiten sich die Wörter für Kirsche vom griechischen Namen Kerasus für Giresun ab (englisch: cherry, spanisch: cereza, französisch: cerise). Vor allem nördlich der Alpen fand der Baum ideale Wachstumsbedingungen und verbreitete sich rasch. Und wo Früchte sind, da ist meist auch der Brennhafen nicht weit.

Echtheitszeichen für Schweizer Kirsch

Interessanterweise hatte der Kirsch im deutschsprachigen Raum immer auch sprachlich eine Sonderstellung. Er war nie bloss ein Schnaps, wie im Volksmund einheimische Destillate generell bezeichnet werden. Die besondere Wertschätzung in der Schweiz zeigt sich etwa darin, dass nach dem Zweiten Weltkrieg ein amtliches Echtheitszeichen – ein Unikat – eingeführt wurde, um ihn vor Panscherei zu schützen. Die Auflagen für diese Auszeichnung waren streng und trugen in den folgenden Jahrzehnten wesentlich zur Qualitätssteigerung bei.

Der Kirsiwasserexpress

In den zwei noch heute wichtigsten Anbau-regionen für Kirschen, der Nordwestschweiz mit den Gebieten Fricktal, Baselland und Schwarzbubenland, und in der Innerschweiz war der Kirschenanbau wirtschaftlich von grosser Bedeutung. Wenn im Juli die Ernte begann, war für die einheimischen Familien nicht an Ferien zu denken. Da wurden alle Hände gebraucht, um die reifen Früchte zu ernten. Der Erlös daraus war für viele Familien ein willkommenes Zubrot. Der Stellenwert des Kirschenanbaus dokumentiert sich auch im legendären «Kirsiwasserexpress», wie einer der Vorläufer der heutigen Intercity-Züge im Baselbiet liebevoll genannt wurde.

Der Schweizer Kirsch heute

Während in der Schweiz und in ganz Europa die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC)

an Bedeutung gewinnt, der polnische Wodka aus polnischem Getreide hergestellt werden muss und man sich kaum denken kann, dass ein Féchy mit Trauben aus der Ostschweiz oder Spanien hergestellt werden darf, kann seit den 1990er-Jahren ein Schweizer Kirsch auch aus ausländischen Kirschen hergestellt werden. Die nötige Liberalisierung der Spirituosenbranche, jedoch ohne klaren Ursprungsschutz für einheimische Brände, hat die Produktion von Kirschen für die Brennereien aus der Schweiz innert zwanzig Jahren um gut 75 Prozent zurückgehen lassen.

Die unglaubliche Sortenvielfalt

Nichtsdestotrotz hat der Schweizer Kirsch Zukunft, denn es sind heute noch gut 450 Kirschen-sorten bekannt. Wegen des bis Ende des 20. Jahrhunderts geschützten Produktionsraums und des hohen Stellenwerts der Kirschen lohnte es sich für die Bauern, die Bäume zu pflegen und die Arten zu erhalten. Das ist ein Erbe, das es zu pflegen und wertzuschätzen gilt. Und Humbel tut es! Diese einmalige Vielfalt inspiriert uns zur Herstellung einer breiten und interessanten Anzahl von Kirschdestillaten.



dem Jahr 1937 war so verheissungsvoll, dass Humbel die Seppetoni jetzt schon seit 1996 sortenrein einkauft und destilliert.

«Roti, schwarzi, gibeli-gäli ...»

Die schwarze Brennkirsche gehört zur Schweizer Kirschenkultur. Doch diese ist natürlich bunter – wunderschön besungen im Volkslied: «Chumm, mir wei go Chrieseli gönne, weiss am-n-e Ort gar grüeseli vill. Roti, schwarzi, gibeli-gäli ...» Humbel kennt und brennt diese Vielfalt. Von der Roten Lauber – einer relativ häufig vorkommenden, zuckersüssen roten Kirsche – bis zur Weissen Traubenkirsche, einer sehr raren gelben Sorte aus Hohenrain LU, von der wir nur wenige Flaschen destillieren. Und das auch nur in schönen Jahren, da sie zu viel Regen nicht mag.

Die feinen Sauren

Für den Schweizer Kirschenanbau haben die Sauerkirschen keine grosse Bedeutung. Ein paar wenige einheimische Sorten gibt es aber, wie die knallrote «Ämli», auch «Hallauer Ämli» genannt. Die Schattenmorelle ist eine bekannte internationale Weichelsorte mit kräftigem, ausgeprägtem Aroma. Die Destillate sind vor allem bei einem jüngeren Publikum äusserst beliebt dank ihres feinen Marzipan-Aromas.

Sondereditionen

Bei der Sortenvielfalt hört die Komplexität von Kirsch noch lange nicht auf. Wie schmeckt ein Kirsch aus Basler Langstieler Kirschen aus der Innerschweiz von der Familie Zwyszig? Oder aus dem Fricktal von Bauer Leubin? Wie schmeckt der Kirsch, der in einem Holzfass vergoren wurde? Was passiert, wenn man das Destillat danach in eben einem solchen Maische-Holzfass altert? Dies und vielleicht noch mehr gibt es bei Humbel dann und wann in Sondereditionen.



Seppetoni



Nr. 2.2 Basler Langstieler, Familie Leubin, Schupfart

Eine gute Kirsche macht an der Kantonsgrenze nicht halt. So ist die Basler Langstieler auch im aargauischen Schupfart verbreitet. Und Schupfart ist und bleibt in Sachen guter Brennkirschen-Produzenten für Humbel führend. Eine davon ist die Familie Leubin, eine würdige Nachfolgerin von Nr. 2.1 Zwyszig Arth.

Nase: feinste Kirschdüfte; Kern, Frucht, Marzipan, etwas Vanille
Gaumen: samtiger Körper, schönes, ausbalanciertes Mundgefühl

2019, 50cl, 45%Vol.
Hochstamm Suisse
Limitiert auf 106 Flaschen.



Nr. 15 Seppetoni Kirsch

Seppetoni ist eine rare Sorte, die nur in den Fricktaler Gemeinden Mumpf, Obermumpf und Schupfart vorkommt.

Nase: Marzipan, robuste Fruchtöne, intensives Aroma
Gaumen: vollmundig fülliger, langer Körper, fruchtiges Finale

2020, 50cl, 43%Vol.



Nr. 16 Lampnästler Kirsch

Der Name leitet sich von den leicht hängenden («lampenden») Ästen des Baumes ab.

Nase: Brombeeren und Heidelbeeren, reife Früchte, Marmelade
Gaumen: kräftiger Kirsch mit würzigem Abgang

2015, 50cl, 43%Vol.



Nr. 13 Rote Lauber Kirsch

Die Varietät «Rote Lauber» gilt als rote Brennkirsche schlechthin. Am Baum blühen und spriessen die Blätter im Frühling gleichzeitig und nicht nacheinander, daher der Name Lauber.

Nase: Johannisbeeren, Kardamom, würzige Kräuter
Gaumen: Liebstöckel, Süssholz, Kardamom, Getreide, langanhaltend

2020, 50cl, 43%Vol.



Nr. 14 Weisser Trauben Kirsch

Die gelben, mittelgrossen Kirschen sind am Baum zu Trauben angeordnet. Sie sind im luzernischen Hohenrain heimisch.

Nase: exotische Früchte, Ingwer, Grapefruit
Gaumen: Blumenwiese, Zimt, Piment, komplex

2020, 50cl, 43%Vol.



Rote Lauber

Nr. 4 Schattenmorelle Sauerkirsch

Die Schattenmorelle, auch «Griotte du Nord», ist eine schwarzbraune Sauerkirsche. Gehört zu den beliebtesten Kirschen im Humbel-Sortiment.

Nase: Marzipan, intensive und gut eingebundene Bittermandel
Gaumen: leicht mineralisch, langer ausgewogener Abgang, süssliches Finish, erinnert an Honig

2021, 50cl, 43%Vol.
2018, 10cl, 43%Vol.



Nr. 24 Wildkirschenbrand

Eine wahre Rarität, diese Kleinstkirschen.

Nase: Marzipan-, Bittermandel- und zarte Rosenaromen
Gaumen: harmonische Aromenvielfalt, Rosenblüten, Bittermandel, weicher Körper

2018, 50cl, 43%Vol.

SCHWEIZER SCHNAPSKULTUR

Zwetschge
Pflaume
Apfel
Birne

Rote Williamsbirnen werden von Hand geerntet
und müssen noch fünf bis zehn Tage nachreifen.

Prunus domestica

Wo in der Schweiz Kirschen gedeihen, sind auch Pflaumen und Zwetschgen nicht weit. Der Begriff Zwetschgen existiert in der deutschen Sprache, in der Westschweiz heisst es Pruneau und im Elsass kennt man den Ausdruck Quetsch für bestimmte Sorten. Botanisch ist nicht klar, wie sich Zwetschge und Pflaume unterscheiden: Dort gibt es nur die Prunus domestica. Auch im Französischen (prune) und im Englischen (prunus) existiert nur der Begriff Pflaume. Tatsache ist: Beide werden als Destillat gerne im Kaffee getrunken. Diese «heisse» Kombination nennt man dann Zwetschgen-Luz oder – mit krönendem Sahnehäubchen – Schümli-Pflümli.

Huuszwetschge – Einfach Schnaps

Die Brenner schätzen vor allem die Sorte Huuszwetschge für den Zwetschgen-Luz. Wir kaufen und maischen sie schon lange separat ein, nun ist sie als «Huuszwetschge» in der Serie Einfach Schnaps erhältlich. Liebt für ein schönes Pflümli ist auch die Löhrpflaume, in der Westschweiz die Berudge, die Jurassierin mag die Damassine und der Elsässer die Mirabelle. In Deutschland gilt die vor allem im Schwarzwald vorkommende Wildpflaume namens Zibärtele als besondere Brennspezialität. Schon fast ein Klassiker ist mittlerweile die Vieille Prune, die «alti Zwetschge», obwohl ihre Geschichte in der Schweiz noch relativ jung ist. Zwetschgenbrände eignen sich generell gut für die Holzfasslagerung. Keine «Prunus», aber zur Gruppe des Steinobstes gehören Aprikosenbrände, die im Wallis, in Österreich (Marillen) und Ungarn (Pálinka) eine Bedeutung haben.



Bure Zwetschgen Hochstamm

Meistens macht der Zwetschgen-schnaps beim Konsum einen Umweg über den Kaffee, vor allem als legendärer Zwetschgen-Luz. Neu mit Hochstamm-Suisse-Zertifizierung.

Nase: würzige, kernig, feine Fruchtaromen

Gaumen: samtig, mild, herb-süßler und starker Körper

70cl, 40%Vol.
Hochstamm Suisse



Huuszwetschge – Einfach Schnaps

Einfach nur beste Huuszwetschge aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach ein gutes Zwetschgenwasser ergeben. Vielfältig zu gebrauchen: für den Luz, ins Dessert, zum Mixen und für alles, was einfach Freude macht.

Nase: frische, reife Zwetschgen, etwas Zitrus und Bittermandel
Gaumen: harmonisch, vielschichtig und langes Finale, klares Zwetschgenaroma

70cl, 40%Vol.
Hochstamm Suisse



Bio Pflümli – Einfach Schnaps

Einfach nur beste Pflaumen aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach ein gutes Pflümli ergeben. Macht einfach Freude als Schümli-Pflümli oder pur.

Nase: typisches Pflaumen-Bouquet, kernig und fruchtig
Gaumen: intensive Frucht gepaart mit Bittermandel, elegant und urchig zugleich

70cl, 40%Vol.
Bio Knospe und Hochstamm Suisse

Mirabelle und Löhrpflaume aus Stetten

Max Humbel der Zweite hat sich 1998 – nach seiner Pensionierung – entschlossen, rund 100 Mirabellen-Bäume zu pflanzen. Er wurde gefragt, wieso er denn noch Bäume pflanze, wenn er doch nichts mehr davon habe. Seine Antwort: «Ich habe mein Leben lang Früchte zugekauft, viele von Bäumen, die noch die Vorgängergeneration gepflanzt hat. Deshalb will ich jetzt auch wieder Bäume pflanzen – für die nächste Generation.» Und heute, dreissig Jahre später? Mittlerweile werden die Mirabellen von seinem Enkel Luis geerntet. Etwas jünger ist die Löhrpflaumen-Plantage von Beat Humbel. Wir freuen uns, Ihnen bald auch aus dieser Plantage ein Destillat anbieten zu können.

Obstbrände

Der Kernobstbrand ist ein wichtiger Bestandteil der Urschweizer Spezialität Kafi fertig, einer Mischung aus bewusst schwach gebrautem Kaffee mit viel, viel Schnaps und reichlich Zucker. Je nach Region nennt man den Brand auch Obstler oder Träsch. Dieser kräftige Schnaps wird aus Äpfeln und Birnen gewonnen. Er wird kaum pur getrunken, sondern explizit fürs Mischen mit Kaffee gebrannt.

Kafi-Hochstamm

Einen richtig guten Kafi fertig macht man mit einem kräftigen Schuss «Einfach Obstler» aus zwei Dritteln Apfel und einem Drittel Birne von Bio-Hochstammbäumen. Noch immer prägen Hochstammbäume weite Teile unserer Kulturlandschaft. Sie sind ökologisch von unschätzbarem Wert. So dienen sie unter anderem als Nistplatz für heimische Vögel. Erst im Most oder als Brand zeigen sich die Früchte dieser alten Sorten unübertroffen aro-



Bio Pflümlı

Früher war er der Seitenwagen zum Kaffee. Heute bekannter im Kaffee und mit dem Sahnehäubchen, als Schümli-Pflümlı.
Nase: Marzipan, Bittermandel, Pflaumenmus, reife Früchte
Gaumen: volles Mundgefühl, süssliche Steinfruchtaromen, nussig im Abgang

35cl, 40%Vol.
Bio Knospe



Nr. 5 Mirabelle

Die Mirabelle gilt unter den Pflaumen als Prinzessin. Der Grossteil der Früchte stammt aus eigenem Anbau in Stetten.
Nase: Aprikose, filigrane Bittermandelnoten, zartes Fruchtroma
Gaumen: süss-frische Fruchtigkeit, komplex, entfaltet sich samtig weich im Mund

2018, 50cl, 43%Vol.
Bio Knospe



Nr. 6 Löhrpflaume

Die Löhrpflaume ist DAS Pflümlı in der Schweiz. Sie wird ausschliesslich zum Brennen angebaut, und dies aus gutem Grund.
Nase: Pflaumenkompott, warme und würzige Zimt- und Mandelaromen
Gaumen: ausfüllendes Pflaumenaroma, intensives Mundgefühl und ein langer, breiter Abgang

2015, 50cl, 43%Vol.
2015, 10cl, 43%Vol.



BIO BIRNEL CHRÜTER

Sechs Kräuter, unter anderem 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 Kräutraromen verstärkt. Hochstamm und Bio Suisse zertifiziert.

Abbildung auf Vorderseite: 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).

matisch und von vielfältigem Geschmack. Die Früchte für unseren Hochstamm-Obstbrand stammen aus kontrollierter Hochstamm- und Bio-Produktion.

Apfelbrände

Viele Apfelsorten sind reinsortig wenig interessant, machen sich dafür umso besser als Assemblage im Holzfass – wie der berühmteste Vertreter, der Calvados aus Frankreich. Das Pendant dazu von Hummel ist die Vieille Pomme. Sie wird aus über 300 Apfelsorten des ProSpecieRara-Obstgartens von Damian Suter in Münzlshausen ob Baden destilliert (siehe Seite 43). Die Tradition reiner Apfelbrände wurde in der Schweiz im Welschland gepflegt. Deshalb gibt es dort in der Beiz den «Café avec pomme».

«Es Bätzi für en Batze»

Bei den Bernern heisst das reine Apfeldestillat Bätziwasser oder einfach nur Bätzi. Der Schnaps kostete früher einmal einen Batzen – so kam er zu seinem Namen. Bedingung für einen guten Apfelbrand ist eine sorgfältige Maischung. Die Äpfel müssen in einer Mühle zu einem homogenen Apfelmus verarbeitet werden. «Einfach Bätzi» wird aus einer Mischung verschiedener Apfelsorten von Bio-Hochstammbäumen gebrannt.

Gravensteiner und Jonathan

Ein ausgesprochen beliebter Brenn Apfel ist der Gravensteiner. Er wird sortenrein in ganz Europa destilliert, gilt als ausgesprochen aromatisch und lieblich und sticht in Bezug auf sein Parfüm viele andere Sorten aus. Der Jonathan, eine alte, von ProSpecieRara geschützte Sorte, besticht dafür mit einer kühlen, feinerherben Aromatik in der Nase.



Bio Obstler – Einfach Schnaps

Einfach nur beste Äpfel und Birnen aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach einen guten Obstler ergeben. Der Rohstoff für den Kafi-Schnaps-Klassiker Kafi fertig.
Nase: frisches reifes Obst, Apfel- und Birnenaromen, Blumenwiese
Gaumen: volles Mundgefühl, langer Abgang

70cl, 40%Vol.
Bio Knospe und Hochstamm Suisse



Bio Bätzi – Einfach Schnaps

Einfach nur beste Äpfel aus einheimischen Hochstamm-Obstgärten, die einfach ein gutes Bätzi ergeben. Vielfältig zu gebrauchen: pur, im Kaffee, ins Dessert, zum Mixen und für alles, was einfach Freude macht.
Nase: klare und reife Apfelaromen, ofenfrischer Apfelwähe-Duft, frisch gepresster Apfelsaft
Gaumen: bodenständig, reiner Apfel, leicht verspielt, angenehmer und voller Körper

70cl, 40%Vol.
Bio Knospe und Hochstamm Suisse



Bio Gravensteiner

Der Gravensteiner ist eine der wenigen Apfelsorten, die sich sortenrein zu destillieren lohnen.
Nase: frische, kühle Apfelaromen, blumig-exotischer Unterton
Gaumen: würzig-pfeffrig, langanhaltend ausgeprägte Apfelaromatik

35cl, 40%Vol.
Bio Knospe

Birnenbrände

Birnen tragen vielsagende Namen wie Schöne Julie, Priesterbirne oder Wiener Pomeranzenbirne. Viele der alten Sorten von Hochstamm-bäumen sind zum Frischverzehr ungeeignet. Dafür betören sie als Destillat mit ihrem intensiven, hocharomatischen Duft.

Williams

Besonders der «Willi», wie er von den Deutschschweizern geradezu zärtlich genannt wird, geniesst unter den Birnenbränden eine Sonderstellung. Verbreitet wurde die Sorte vom Baumschulbesitzer Richard Williams in Aldermaston, England, um 1770 unter dem Namen Williams Bon Chrétien. Williams Christ ist heute die beliebteste und auch weltweit wichtigste Birnensorte. Die Williamsbirnen aus dem Wallis gelten als besonders gut geeignet fürs Destillieren. Weil die Früchte am Baum nicht ganz ausreifen können, müssen sie – sorgfältig gepflückt und in Kisten gelegt – etwa fünf bis zehn Tage nachreifen, bis sie eingemaischt werden können.

Rote Williams

Die Rote Williams ist eine Mutation der gelben Williams. Die Sorte ist wegen ihrer mahagoroten Schale leicht zu erkennen. Sie wurde 1947 in Oregon (USA) entdeckt und als «Max Red Bartlett» verbreitet. Das gelb-weiße bis cremefarbene, sehr saftige und weiche Fruchtfleisch weist den feinen, süßen, parfümierten Williamsgeschmack auf, der sich im Destillat akzentuiert wiederfindet.

Gelbmöstler

In jüngerer Zeit werden auch wieder häufiger alte Mostbirnen wie die Gelbmöstler oder die

Theilersbirne gebrannt. Sie verfügen zwar nicht über die liebliche Aromatik eines Williamsbrandes, übertreffen diesen aber in Bezug auf Struktur und Komplexität im Gaumen. Und die imposanten Bäume, auf denen diese Birnen wachsen, sind eine Augenweide.



Nr. 20 Roter Gravensteiner Apfelbrand

Eine speziell aromatische Gravensteiner-Sorte aus dem Obstgarten hinter der Brennerei.
Nase: frisch, fruchtig, saftige Äpfel
Gaumen: breites fruchtiges Geschmacksspektrum am Gaumen, langanhaltender Abgang

2021, 50cl, 43%Vol.
Bio Knospe



Nr. 23 Jonathan Apfelbrand

Diese alte Sorte wurde in den letzten Jahrzehnten durch pflegeleichtere und ertragsstärkere Varietäten arg bedrängt – ein Fall für ProSpecieRara.
Nase: kühle, feinerbe Aromatik, Kümmel
Gaumen: pfeffrige, wachsige und cremige Noten

2011, 50cl, 43%Vol.
Bio Knospe, ProSpecieRara



Nr. 8 Gelbmöstler Birnenbrand

Früchte von stolzen grossen, alten Mostbirnenbäumen.
Nase: Aromen vom Erntebeginn unterm Mostbirnenbaum, Zitrus und Birnenschalen
Gaumen: rustikale, erdige und kräftige Aromastruktur

2020, 50cl, 43%Vol.
2012, 10cl, 43%Vol.
Bio Knospe, Hochstamm Suisse



Bure Williams

Unter allen Birnensorten gilt die Williams als die aromatischste. Unverkennbar.
Nase: würzige Breite, reife Williams-Aromen
Gaumen: saftig, reife Williamsbirne, vollmundiger Abgang

70cl, 40%Vol.
Suisse Garantie



Bio Williams

Erstklassiges Destillat aus besten biologischen Birnen.
Nase: frischer Duft nach Birnen, Minze, attraktiv die saftigen Fruchtnoten
Gaumen: voll, intensive Birnenaromatik, leicht pfeffrig, langanhaltend

35cl, 40%Vol.
2cl, 40%Vol.
Bio Knospe



Nr. 21 Gelber Williams

Eine Selektion der besten klassischen gelben Williamsbirne.
Nase: Aromen frischer Birnen, Honig und ein Hauch Minze
Gaumen: saftige, fruchtig dezente Fenchelaromen, komplex, intensiver Abgang

2018, 50cl, 43%Vol.
2018, 10cl, 43%Vol.
Bio Knospe



Nr. 9 Roter Williams

Die Rote Williams ist ein Mutant der gelben Williamsbirne und übertrifft diese noch leicht in der Aromatik.
Nase: vielschichtig, rote Beeren, Birne, reife Früchte
Gaumen: wärmende Aromen, vielschichtig strukturiert, erinnert leicht an Paprika und Cayennepeffer

2020, 50cl, 43%Vol.
2020, 10cl, 43%Vol.



Nr. 9.1 Roter Williams Wildvergoren

Ver mehrt maischen wir bei sehr guter Erntequalität ohne Hefe in Holzfässer ein. Eine wildvergorene Rote Williams aus dem Obstgarten von Beat Humbel gibt es nun als Sonderedition.
Nase: reife, saftige Williamsaromen, blumig, leichte Honignote
Gaumen: leichte und süssliche Williamsbirne, herb-fruchtig in Harmonie

2019, 50cl, 45%Vol.
Limitiert auf 106 Flaschen.

EINHEIMISCHE EXOTEN

Quitten
Holunder
Kornelkirsche
Rüebli
eXtra Schnaps

«Rüebli», geputzt und gewaschen, bevor sie in der Rätzmühle fein verhackt werden.

Eine harte Frucht

Unter den Baumfrüchten ist die Quitte ein Exot. Beliebt ist sie in Form von Gelee und unter Kennerinnen als Destillat. Im Gegensatz zu vielen anderen Früchten ist sie steinhart und kann nicht roh gegessen werden. Im Frühling fällt sie wegen ihrer grossen tiefgrünen Blätter mit ebenfalls sehr grossen weissen Blüten auf. Im Herbst leuchten dann die sattgelben Früchte aus dem grünen Blätterkleid des Quittenbaumes.

Eine Herausforderung für Bauern ...

Leider ist der Quittenbaum sehr anfällig für die gefährliche Feuerbrandkrankheit. Viele Bäume sind deshalb in den letzten Jahren aus den Obstgärten verschwunden. Die meisten Früchte beziehen wir aus Beat Humbels Schnaps-Obstgarten in Stetten. Diesen verschonte die Krankheit Gott sei Dank in den letzten Jahren, sodass er uns mengenmässig den Hauptteil für die Destillation liefert. Die Früchte sind auch besonders fein und seit 2014 von Bio Suisse zertifiziert.

... und für Brenner

Auch an die Brenner stellt die harte Frucht mit ihrem trockenen Fruchtfleisch hohe Anforderungen. Sie gut zu zerkleinern und optimal zu vergären, ist eine wahre Kunst. Ein guter Quittenbrand ist geprägt von intensiver Primärf Frucht, die mit ihren Noten von Wachs und Honig an feinen Quitten-Gelee erinnert. Im Gaumen folgen die volle Quittenaromatik und ein lang anhaltendes Finale.

Wildobstbrände

Zum Wildobst zählen Früchte, die man am Waldrand ernten kann, sowie auch die Ur-



Bure Quitten

Die Quitte ist zum Frischverzehr nicht geeignet, dafür umso spannender als Destillat.

Nase: Wachs, Honig, Zitrus

Gaumen: Honig, herb, Minze, kernig und viel Druck

70cl, 40%Vol.
Suisse Garantie

Nr. 12 Quittenbrand

Die Früchte dazu stammen aus dem Bio-Obstgarten von Beat Humbel.

Nase: Honig, blumiges Bouquet, Minze

Gaumen: volle Quittenaromatik, leicht mineralisch, langanhaltendes geschmeidiges Finale

2020, 50cl, 43%Vol.
2020, 10cl, 43%Vol.
Bio Knospe

Einheimische Exoten

formen verschiedener Kultursorten. Auf Grund des hohen Aufwands zum Ernten sind die Früchte relativ teuer. Und weil sie meistens noch wenig Zucker haben, gibt es daraus weniger Alkohol, was das Ganze noch exklusiver macht.

Teuer und kein Mainstream-Aroma

Mit Ausnahme von Wildkirsch- und Schlehenbrand haben Wildobstbrände oft keine Mainstream-Aromatik. Man liebt sie richtig oder eben gar nicht, deshalb sollte man sie vor dem Kauf probieren, um Enttäuschungen zu vermeiden. Die günstigere Alternative dazu ist die Geisterherstellung, also Brände, die durch «mazerieren und destillieren» hergestellt werden. Die Früchte werden in Alkohol eingelegt und nochmals destilliert, so gibt es am Ende mehr Alkohol zum Verkaufen, man verzichtet aber auf Komplexität und Ausdrucksstärke. In Österreich findet man am ehesten noch spezielle Destillate aus Vogelbeere, Schlehdorn, Holunder und Kornelkirsche (Dirndl).

Holunder aus Stetten

«Das git ja chuum Schnaps!» So hätte wohl Grossvater Max Humbel die Holunderplantage im Stetter Obstgarten kommentiert. Und eigentlich hätte er recht. Die Früchte haben sehr wenig Zucker und ergeben gut drei Mal weniger Destillat als Kirschen. Doch hätte der Grossvater den Schnaps probiert, dann hätte es wahrscheinlich ein «Potztausig!» gegeben.

Ein wertvoller Brand

Anfang Juni stehen die Blüten des Holunders in weisser Pracht und verströmen ihren betörenden Duft. An den Dolden bilden sich unzählige tiefschwarze Beeren, die bis Ende September reifen und reich an Vitamin C sind. Dunkelschwarz werden sie von Hand geerntet und «gerebelt», also ohne Rispen



Nr. 10 Holunder Beerenbrand

Basis für Humbels Holunderbrand bildet die vergorene Maische, was ihm mehr Tiefe und Komplexität gibt.

Nase: Holunderbeeren, Fenchel, herbe würzige Aromen

Gaumen: etwas Tannenkries, harmonisches vielschichtiges Zusammenspiel zwischen würzig und herb

2013, 50cl, 43%Vol.

2010, 10cl, 43%Vol.



Holunderbeeren werden in der Abbeermaschine von den Dolden getrennt.



HUUS ZWETSCHGE

Die Hauszwetschge ist eine alte, spätreife Sorte. Sie besitzt sehr gute Inhaltsstoffe, hat ein feines delikates Aroma und wird deshalb zum Schnapsbrennen, als Kompott und zum Kuchenbacken sehr geschätzt. Hochstamm Suisse zertifiziert.

Abbildung auf Vorderseite:
Holdrio Spezial

5 Portionen

- 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 gedörfter Zwetschge garnieren.

Zwetschge Luz

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

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

eingemaischt. Drei Wochen später rinnt dann – spärlich, dafür umso wertvoller – der wohlriechende Holunderbrand aus dem Brennhafen. Liebhaber schätzen das intensive, eigenwillige und charaktervolle Aroma dieses Beerenbrands.

Kornelkirschen-Brand

Obwohl sie so heisst, hat die Cornus mas botanisch mit der Kirsche gar nichts zu tun. Die Früchte sind oval, haben einen Stein, ähnlich dem einer Olive und wachsen an einem Strauch. Die Kornelkirschen eignen sich auch vorzüglich für Konfitüren. Vollreif sind die Früchte sehr fein zum Essen, ergeben einen guten Likör (siehe Seite 92) und eben ein beliebtes Destillat. Das Aroma ist kräftig und speziell, egal für welchen Verwendungszweck, man liebt es sehr oder eben nicht.

Gemüse vom Stetter Acker

Humbel hat nicht die Absicht, jedes erdenkliche Gewächs zu destillieren. Aber als Lorenz Humbel vor langer Zeit bei Bio-Bauer Hunn in Stetten Futter-Rüebli für seine Kaninchen kaufte, wunderte er sich über deren makellosen Anblick. Bauer Hunn klärte ihn auf, dass diese Rüebli zwar schön aussähen, aber zu wenig Aroma hätten. Das machte Lorenz Humbel gwundrig und er kaufte sie für die Brennerei. Das Resultat überzeugt, nicht nur mit der Produktebezeichnung. «Aargauer Bio Rüeblibrand» tönt doch wie Musik in den Ohren, oder?



Kornelkirschen



Nr. 25 Kornelkirschenbrand

Eine aussergewöhnliche und spezielle Schnapsrarität. Die Früchte stammen aus dem Stetter Obstgarten.

Nase: Waldhimbeeren und Mandeln, typische Korneldüfte
Gaumen: kräftige Aromen von Minze, Thymian, ausfüllendes Mundgefühl, samtig

2015, 50cl, 43%Vol.



Aargauer Bio Rüeblibrand

Destillat aus der vergorenen Rüeblimaische von Bio-Bauer Hunn in Stetten.

Nase: herbale Noten, erdig, typisch nach Rüebli, intensive Aromatik, leicht krautige Noten
Gaumen: vollmundig nach Rüebli, starker und robuster Körper

35cl, 40%Vol.
Bio Knospe

eXtra Schnaps

Obstbrände spielen bei Humbel schon seit über hundert Jahren die Hauptrolle. In der Welt der Cocktails haben sie jedoch wenig Tradition. Heute beginnen sich jüngere Bartender vermehrt wieder für heimische Obstbrände zu interessieren. Dieses Engagement nahm Humbel zum Anlass, für die Bar-Szene den «eXtra Schnaps» zu lancieren und einen Obstbrand-Cocktail-Wettbewerb zu veranstalten. eXtra-Schnäpse sind Blends mit 45 Volumenprozenten, bei denen Filigranität und Fülle gut austariert sind. Beim Mixen können so gute Resultate erzielt werden.

Humbels Stork-Trophy

2017, bei der ersten Ausgabe der Stork-Trophy, ging es um den neu kreierten XK – eXtra Kirsch, einen Süsskirsch X Sauerkirsch. Die Wettbewerbsteilnehmerinnen und -teilnehmer mussten mit dem für sie völlig unbekanntem XK einen Drink mixen. Seither treffen sich jährlich rund sechzig Barfachleute aus Deutschland und der Schweiz an einem Montag anfangs Mai in der Brennerei in Stetten. Während zehn Bartender am Wettbewerb teilnehmen und jeweils mit dem neu kreierten «eXtra Schnaps» an ihren Drinks tüfteln, können die anderen dem Brenner beim Destillieren über die Schulter schauen, Fassproben degustieren und Workshops besuchen.

And the Winners are ...

Die beiden ersten Male ging die Stork-Trophy nach Bamberg, Deutschland. Die erste Siegerin war Linda Le, Barchefin im Kawenzmann, mit dem «CHumbel»-Drink. Im Jahr darauf triumphierte Jan Ammendörfer vom Dude mit dem Drink «Bierne». 2019 gewann Nico Colic von der Spitz Bar in Zürich mit «Les raisins

suspendus». 2022 war es Tilman Ritz, Chase Bar, Würzburg, mit «Humbelstilz» und 2023 Wladimir Reicher, Bar Lupo, mit «Alexandra». Die Siegerin oder der Sieger durfte die Humbel-Stork-Trophy bis zur nächsten Austragung behalten und zusammen mit Humbel eine Spirituose nach eigenem Gusto auf 300 Flaschen limitiert produzieren.



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der jährlich stattfindenden Humbel's Stork-Trophy.

XK eXtra Kirsch

Für die Bartender entwickelt und an der Humbel's Stork-Trophy für exzellent befunden. Ein Kirsch aus Hochstamm-Süsskirschen X Sauerkirschen mit 45 Volumenprozent. Von den einen hat der XK die Filigranität, von den anderen die Fülle.

Nase: kernig ausgeprägte Kirsch-aromatik
Gaumen: vielschichtig, vollmundig und erfrischend mit langem Finale

70cl, 45%Vol.

Sieger-XK-Cocktail

1. Stork Trophy 2017
 «CHumbel» von Linda Le, Kawenzmann Bar, Bamberg (D)
 4 cl XK Humbel Kirsch
 2 cl Iguacu Cachaça
 3 cl Limettensaft
 1 cl Veneziano Bitter
 2 cl Thymian-Zitronen-Sirup



XB eXtra Birne

Für die Bartender zum Mixen entwickelter Birnenbrand – Williams X Mostbirne. Die Williams verführt die Nase mit ihrem lieblichen und betörenden Aroma, die Hochstamm-Mostbirne gibt mit ihrem intensiven, kräftigen Geschmack die Struktur.

Nase: frische, reife Frucht, erdige und delikate Süsse harmonieren
Gaumen: intensiv und vielschichtig, fruchtiger Körper mit Finesse im Abgang
 70cl, 45%Vol.

Sieger-XB-Cocktail

2. Stork Trophy 2018
 «Bierne» von Jan Ammendörfer, Dude Bar, Bamberg (D)
 5 cl XB eXtra Birne
 3 cl Zitrone
 2 cl Amaretto
 1 cl Zucker 2:1
 4 cl Sauerbier BFM «La Saison»



XT eXtra Traube

Für die Bartender zum Mixen entwickeltes Destillat – Trauben- X Tresterbrand. Der Tresterbrand gibt dem XT den Boden, worauf die Traube himmlische Düfte versprüht.

Nase: Blumen- und Blütendüfte, feine Tresteraromatik, etwas Honig und Karamell
Gaumen: volle, typische Aromatik, runde Ausbalancierung von Körper und Struktur
 70cl, 45%Vol.

Sieger-XT-Cocktail

3th Stork Trophy 2019
 «Les Raisins suspendus», von Nico Colic, Spitz Bar, Zürich
 25 ml XT eXtra Traube
 35 ml Verjus
 30 ml Rauchbier (BFM Bats)
 2 gehäufte Barlöffel Honig
 4 Sprühstöße Morgentau-Bitter
 Serviert im Coupette mit Muskatnuss gepudert



XZH eXtra Zwetschge X Holunderbeerenbrand

Für die Bartender zum Mixen entwickelt: Zwetschge trifft auf Holunder – fruchtiger Duft reifer Früchte und milder Steinton treffen auf herbe Aromen der dunklen Holunderbeeren, die der Zwetschge das gewisse eXtra verleihen.

Nase: reife Zwetschgen, leichte, herbe Holunderbeer-Aromen.
Gaumen: Zwetschgenkompott, Mandeln und herb-würziges Holunderschnaps-Finale.
 70cl, 45%Vol.

Sieger-XHZ-Cocktail

4. Stork-Trophy 2022
 «Humbelstilz» von Tilman Ritz, Würzburg (D)
 5 cl XZH eXtra Zwetschge X Holunder
 2 cl Pineau des Charentes
 2 Barlöffel Amaro delle Alpi
 2 cl Verjus
 1 Sprühstoss Les Trois Rois Aromatic Bitters
 Alle Zutaten auf Eis rühren, in ein Glas abseihen und nach Belieben dekorieren.



XAW eXtra Apfelbrand X Wacholder

Für die Bartender zum Mixen entwickelt: die Wacholderbeeren in Apfelbrand mazeriert – die blumig fruchtigen Apfelaromen gepaart mit den herb-süßlichen ätherischen Ölen des Wacholders.

Nase: fein fruchtig blumiges Apfelaroma, herb-süß ätherischer Wacholder
Gaumen: dezente Holunder-Bitternote, filigrane Apfelaromen, weiches und harmonisches Mundgefühl
 70cl, 45%Vol.

Sieger-XAW-Cocktail

5th Stork-Trophy 2023
 «Alexandra» von Wladimir Reichert, Lupo Bar, Zürich
 4,5 cl XAW eXtra Apfel X Wacholder
 2 cl Portwein Graham's Natura Reserve Port
 2,5 cl Vollrahm
 1 cl Apfelfedicksaft (2:1)
 Eiweiss



OBSTBRAND UNBEGRENZT

Vieille-Destillate
Bitter und Liköre mit Obstbrand
Assortimente
Holzkisten
Gläser

Das Holzfass gibt dem Destillat Geschmack und Farbe, durch die Verdunstung (Angels' share) wird es aufkonzentriert.

Vieille-Destillate

Die wohl bekanntesten und populärsten Spirituosen auf Obstbrand-Basis sind die Vieille-Produkte. Gesetzlich gehören sie der Kategorie der Liköre an, obwohl sie der traditionellen Definition mit mindestens 100 Gramm Zucker pro Liter nicht entsprechen müssen. Ein Vieille-Destillat kann von 10 Gramm bis zu einer unlimitierten Menge an Zucker enthalten. Auch dürfen Aromen zugesetzt werden, die bei Schweizer Produkten allerdings deklariert sein müssen. Ein Vieille-Destillat braucht gemäss Lebensmittelgesetz auch kein Mindestalter.

Vieille Prune und Vieille Pomme

Das beliebteste Produkt ist die Vieille Prune, die ihren Ursprung in Frankreich hat. In der Schweiz wird sie auch liebevoll «alti Zwetschge» genannt. Die Vieille Prune von Humbel wird im

Vieille Prune

Ein Pflümli aus bestem Schweizer Brenngut liefert die feinen Aromen, die einjährige Fassruhe die komplexe Grundstruktur.
Nase: Dörripflaumen, Kokosnuss und Marzipan
Gaumen: Pflaumen, Rosinen und ein Hauch Mokka, gut eingearbeitete Süsse mit einem schönen Holzunterton

70cl, 40%Vol.

Vieille Pomme

Basis für diese Vieille Pomme sind 300 Apfelsorten aus dem ProSpecieRara-Obstgarten von Damian Suter in Münzlishausen.
Nase: Honig, Quitte, Vanille
Gaumen: ganzes Spektrum der Apfelaromen auf der Zunge, abgerundet feine Holzöne, süsslicher Abgang

70cl, 40%Vol.
ProSpecieRara

Vieille Williams Liqueur

Die süsseste Versuchung der Williamsbirne.
Nase: Williamsbirnen und zarte Zitrusaromen, verspielt
Gaumen: Bergamotte, Banane und wie ein Biss in eine saftig reife Williamsbirne

70cl, 40%Vol.

Holzkiste für 1 x 70cl Vieille-Destillate

Holzkiste leer



Eichenfass ausgebaut und ist wenig gezuckert. Das gleiche gilt für die Vieille Pomme. Das Besondere an ihr ist, dass sie aus über 300 Apfelsorten destilliert wird, die ausschliesslich aus dem ProSpecieRara-Sortengarten von Damian Suter aus Münzlshausen ob Baden stammen.

Vieille Williams Liqueur

In der Herstellung ist die Vieille Williams Liqueur bei Humbel eine Ausnahme. Sie wird bewusst nicht im Fass ausgebaut, denn die harten Eichenholzaromen würden die fruchtige Aromatik zerstören. Genau diese schätzen die Geniesser aber bei dieser Vieille. Dafür wird sie wie ein richtiger Likör mit über 100 Gramm pro Liter gezuckert.

Bitter und Liköre mit Obstbrand

Die meisten Liköre und Bitter werden mit Rein-Alkohol hergestellt. Dies hat zwei grosse Vorteile. Rein-Alkohol ist geschmacksneutral. Dadurch werden die zugesetzten Aromastoffe unverfälscht ins Produkt aufgenommen. Ausserdem ist Rein-Alkohol der günstigste



Bio Vieille Prune

Der Klassiker unter den verführerischen, süssen Vieille-Destillaten nun auch in Bio-Qualität.

Nase: Pflümli, Bittermandel, Holz, Dörrfrüchte, Vanille, Caramel

Gaumen: weicher Vieille Prune mit einer subtilen Süsse, Aromen von Tabak, Vanille und Schokolade, harmonisches Mundgefühl

35cl, 40%Vol.
Bio Knospé

Alkohol überhaupt. Als Obstbrenner wollen wir an dieser Dominanz gerne etwas rütteln. Nicht beim Preis, aber bei der ausgeklügelten Kombination von Obstbrand mit anderen Aromaträgern. So entstanden der Kirsch Bitter, der Kornelkirschen-Likör und der KikeriKirsch Eierlikör (Seite 89–93). Beim Birnel-Chrüter aus der «Einfach Schnaps»-Serie (Seite 79) wird für den Umbrand ein Bio-Hochstamm-Obstbrand verwendet. Der Clouds Gin (Seite 83) schliesslich ist mit Bio-Kirsch und seine Sondereditionen sind jeweils mit unterschiedlichen Obstbränden aromatisiert.



Assortiment, Holzkisten und Gläser



Portionen-Verpackung 4 x 2cl

Bio-Set mit Kirsch, Pflümli, Williams und Gravensteiner
4 x 2cl, 40%Vol.
Bio-Knospe



Sortenrein-Set mit
Nr. 2 Basler Langstieler Kirsch,
Nr. 20 Roter Gravensteiner
Apfelbrand, Nr. 9 Roter
Williams und Nr. 11 Muscat Bleu
Traubenbrand
4 x 2cl, 43%Vol.



Holzkisten leer zu sortenreinen Bränden

1er Holzkiste leer zu 50cl
sortenreinen Bränden
2er Holzkiste leer zu 50cl
sortenreinen Bränden
3er Holzkiste leer zu 10cl
sortenreinen Bränden



Humbel-Gläser

Humbel Schnapsglas, geeicht 2cl
Humbel Kafi-Fertig-Glas

ALLES AUS TRAUBEN

Traubenbrand
Weinbrand
Marc
Grappa

Vor dem Einmischen müssen die Muscat Bleu Trauben noch von den Trappen getrennt werden.

Traubenbrand

Die Traubenbrände sind die exquisitesten, aber auch die rarsten Spezialitäten dieser Gattung. International sind Traubenbrände ausgesprochen rar. Ausser in den deutschsprachigen Gebieten haben nur noch der Fine d'Alsace im Elsass und die Acquavite d'Uva in Italien eine gewisse Bedeutung. Im Tessin sind die meisten Grappe d'uva americana eigentlich Traubenbrände, weil aus diesen Trauben kein gut verkäuflicher Wein gekeltert werden kann.

Muscat Bleu – Auszeichnung im Abo

Humbel macht mit den autochthonen Bio-Muscat-Bleu-Trauben aus dem Stetter Rebberg einen Traubenbrand. Wir wissen, dass sich die Aromen in den Häuten und Kernen befinden – es braucht aber auch den Saft für eine saubere und harmonische Gärung. Dass wir damit goldrichtig liegen, beweisen die regelmässigen Auszeichnungen, die der Traubenbrand holt: zuletzt an der Distisuisse-Prämierung im September 2021 in Luzern. Damals hat der Muscat Bleu Traubenbrand die höchste Auszeichnung in der Kategorie Trauben/Grappa aus den Vorjahren erfolgreich verteidigt.

Süsstrocken – Maischefass-Alterung

Auf einer Cognac-Reise zu Pinard entdeckten wir in einer Kuferei ein Holz-Maischefass. Trotz Bedenken, weil man so ein Fass nach Gebrauch nicht richtig reinigen kann, haben wir eines mit nach Hause genommen. Kaum zu Hause, haben sich die Cask Adventures Macher anboten, das Fass nach dem Gebrauch bis zur nächsten Fruchtsaison mit Rum zu befüllen. Somit war das Problem der Reinigung gelöst – und das «Reinigungsmittel» Rum, das darin lagerte, wurde vergessen. Erst als man nach der dritten Leerung den Rum degustierte, entdeck-



Nr. 11 Muscat Bleu Traubenbrand

Der Muscat Bleu ist eine sehr aromatische Varietät und bestens geeignet im biologischen Landbau. Die Trauben stammen aus Stetten.

Nase: fruchtig, blumig, wie ein Parfüm aus Muskattönen, rosig, Honig, Beeren

Gaumen: komplexer mittelstarker Körper, vollmundig, ausfüllend

2020, 50cl, 43%Vol.

2020, 10cl, 43%Vol.

Bio Knospe

Nr. 11.1 Muscat Bleu Traubenbrand im Maische-Holzfass 2019

Für diese Sonderedition Nr. 11.1 durfte der Muscat Bleu Traubenbrand 2019 für 11 Monate im Muscat Bleu Maische-Holzfass aus der Ernte 2021 ruhen. Das Besondere an der Maische-Holzfasslagerung? Wir nennen es «süsstrocken».

Nase: floral und fruchtig frisch, unterlegt mit leichten Vanille- und Carameltönen

Gaumen: vollmundig, komplexes Zusammenspiel der Fruchtnoten, dezente, süssliche Holzaromen

2019, 50cl, 45%Vol.

Bio Knospe

Limitiert auf 399 Flaschen.

te man das wahre Potenzial der Maischefass-Alterung. Wir haben dann ein neues Fass für die Muscat-Bleu-Maische gekauft und dieses danach nicht mit Rum, sondern mit Muscat Bleu Traubenbrand befüllt. Perfekt! Was ist das Besondere an der Maischefass-Alterung? Wir nennen den Geschmack «süsstrocken».

Weinbrand

Die Weinherstellung kennt man schon seit vielen Jahrtausenden. Als dann im Mittelalter eine zuverlässige Destillationstechnik zur Verfügung stand, begann man Wein zu destillieren, wenn es Transport- oder Haltbarkeitsprobleme gab. In Porto «spritete» man damit die anderen Weine auf und in Cognac hat man die Weine gleich ganz destilliert, damit sie den Seeweg nach England unbeschadet überstanden. Heute werden Weinbrände, oft Brandy genannt, rund um die Welt destilliert und immer noch in Holzfässern gelagert. Die typi-

schen Aromen von Vanille und Gewürz entstehen nämlich erst durch die Holzfasslagerung. Die Ausnahme von der Regel macht ein Weinbrand aus Südamerika. Der Pisco wird meist klar in Flaschen abgefüllt.

Cognac

Der bekannteste aller Weinbrände ist der Cognac, der nach der französischen Stadt Cognac in der Region Charente benannt ist. Gemäss der geschützten Herkunftsbezeichnung darf Cognac nur im dafür definierten Ursprungsgebiet hergestellt werden. Fast ausschliesslich wird die Traubensorte Ugni blanc, ganz selten noch etwas Colombard und Folle Blanche angebaut. Er muss mindestens zwei Jahre im Fass gealtert sein, bevor er unter der Bezeichnung Cognac verkauft werden darf.

Pinard, Bio seit 1969

Jean-Baptiste Pinard betreibt in fünfter Generation einen Betrieb in Foussignac mit



Luis Humbel in der Cognac-Brennerei bei Jean-Baptiste Pinard.



Cognac VS Pinard

Der Cognac VS von Jean-Baptiste Pinard stammt aus biologischen Weinen eigener Produktion und ruhte während drei Jahren in Holzfässern.

Nase: vielschichtiges Bouquet, das an kandierte Früchte und Karamell erinnert

Gaumen: gute direkte Cognac-Aromatik, im Abgang sind der Wein und das Holz deutlich spürbar

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio



Cognac Napoléon Pinard

Ausgewogener und schöner Cognac mit mindesten zehnjähriger Fassruhe. Als Aargauer schätzen wir diesen Cognac ganz besonders, hat uns Napoléon doch aus der Knechtschaft befreit und 1803 den Kanton Aargau gegründet.

Nase: weiche samtige Süsse, Vanille, getrocknete Früchte, unverkennbarer Cognacduft in der Nase

Gaumen: ausgewogener, langanhaltender typischer Cognacgeschmack, unterlegt mit Holznoten und Gewürzaromen

70cl, 40%Vol.
Bio



Cognac XO Folle Blanche Pinard

Der spezielle und rare Folle Blanche Cognac rundet unser Sortiment von Pinard perfekt ab.

Nase: samtig anmutender Duft, Vanille, Schokolade, gedörrte Pflaumen und Rosinen

Gaumen: komplexes und intensives Bouquet, schön eingebundene Holznote und ein eleganter langer Abgang

50cl, 43%Vol.
Bio
Limitiert auf 522 Flaschen.



Cognac VSOP Pinard

Der VSOP (Very Superior Old Pale) von Pinard bleibt mindestens fünf Jahre im Holzfass.

Nase: fruchtige Aromen exotischer Früchte, schön eingebundene Holzaromatik

Gaumen: vielschichtig, weich und doch elegant sowie direkt, schönes Zusammenspiel der einzelnen Attribute

70cl, 40%Vol.
Bio



Cognac XO 25 ans, Pinard – über 50 Jahre Bio-Cognac-Tradition

XO bedeutet «extra old» und 25 Jahre meint, dass das jüngste Destillat mindestens 25 Jahr alt sein muss. Cognac ist traditionell eine Cuvée aus verschiedenen Fässern und Jahrgängen und weil Pinard schon seit 1969 Bio-Cognac destilliert, wird es noch viele ältere Jahrgänge mit drin haben; und so schmeckt es auch. Egal ob VS oder XO, Cognacs von Pinard sind zeitlos gut. Ein 25-jähriges, biozertifiziertes Destillat – eine echte Rarität.

Nase: Holz, Caramel, eingelegte Weintrauben, Tabak, Harz
Gaumen: feiner, samtiger Körper, ausbalanciertes Mundgefühl, im Abgang Beeren-Kompott, langanhaltend

50cl, 40%Vol.
Bio



Pineau des Charentes Pinard

Eine Mischung aus Cognac und Traubensaft mit 17 Volumenprozent Alkohol. Kühl servieren!

Nase: Waldhonig, Melasse, Traubensaft

Gaumen: Sherry und Mandarine, frischer süsslicher Abgang

75cl, 17%Vol.
Bio

40 Hektar Land. Drei Viertel davon sind in der Anbauzone «Fin Bois» mit Reben bestockt. Grossvater Pinard hat den Betrieb schon 1969 auf Bio umgestellt. Sein Enkel ist ein begnadeter Brenner. Selbst die jungen Destillate überzeugen und deshalb kann er auch bei den Qualitätsbezeichnungen VS und VSOP auf das bei Cognac übliche Abrunden mit Zucker verzichten.

Folle Blanche

Ein Rundgang in den alten, dunklen Cognac-Kellern von Pinard ist sehr spannend. Wenn der «Maître de chai» dann dem Besucher noch eine extravagante Fassprobe der selten angebauten Folle-Blanche-Traube unter die Nase hält, ist das Glück schon fast perfekt. Selbst hochprozentig aus dem Fass verkostet hat dieser Cognac einen wunderbaren Schmelz. Auf speziellen Wunsch von Humbel werden nun die guten Jahrgänge sortenrein abgefüllt, weder gezuckert noch mit Karamell gefärbt.

Pineau des Charentes

Mischt man einem frischen, unvergorenen Traubensaft genügend Cognac bei, kann der süsse Saft nicht vergären. Man erhält eine Art süssen Portwein mit 17 Volumenprozent Alkohol: den Pineau des Charentes. Der Legende nach soll das Produkt durch die Unaufmerksamkeit eines Kellermeisters entstanden sein. Beim Umfüllen seines Cognacs hat er diesen fälschlicherweise in den Tank mit frischgepresstem Traubensaft gepumpt. Et voilà – fertig war der süffige Weinlikör!

Armagnac

Südlich des Cognac-Gebiets, in der Gascogne, wird ein anderer berühmter Weinbrand hergestellt: der Armagnac. Im Armagnac kommt oft die Sorte Folle Blanche zum Einsatz. Der Wein wird auf einer kleinen Kolonne in einem kon-

tinuierlichen Verfahren einmal destilliert – im Gegensatz zur doppelten Hafendestillation des Cognacs. Traditionell lagert Armagnac viele Jahre im Holzfass. Neu kann man auch jungen Armagnac Blanc ohne Holzfasslagerung kaufen.

Trester

Überall, wo Wein hergestellt wird, fällt auch Trester an. Der Trester ist das, was nach dem Pressen der Trauben zurückbleibt – also Fruchtfleisch, Häute und Kerne. Darin befinden sich Reste von Alkohol, die nur noch durch Destillation extrahiert werden können. Der daraus gewonnene Brand ist ein eher rustikaler Bauernschnaps. Weil der Saft nicht mitdestilliert wurde, fehlen ihm die filigranen Komponenten. Dafür ist er für den Ausbau in Eichenfässern bestens geeignet. Man darf ihm bis 20 Gramm Zucker pro Liter zur Abrundung begeben. Sehr duftintensiv zeigen sich dagegen Brände aus den Trestern der Muscat- und Traminer-Traubensorten.

Armagnac VSOP Folle Blanche, Artez

Die 12 Hektar umfassenden Weinberge von Artez liegen im westlichen Teil des Bas-Armagnac, auch bekannt als «Premier Cru». Die Traubensorten (Baco, Ugni und Folle Blanche) werden geerntet, auf der Domäne destilliert und anschliessend in Eichenfässern gereift.

Nase: Tabak, Holz, leichte und schöne Weinaromen, dezente und klare Weinbrand-Düfte

Gaumen: mittlerer Körper, ausbalancierte, leichte Süsse, sehr aromatisch, im Abgang Vanille und Schokolade

70cl, 40%Vol.
Bio



Gilles Wannaz' Aussicht von der Keller-Terrasse auf seine Rebberge im Lavaux, den Genfersee und die Berge.

Grappe à Wannaz, 13 ans

Ein Marc aus den Rebbergen des Unesco-Welterbes Lavaux. Ja, genau dort, wo Sie im IC Bern-Lausanne aus dem Tunnel rauskommen und das atemberaubende Panorama von Rebbergen, See und Bergen bewundern.

Nase: klare, schön fruchtige Trester und Traubennoten, süsslich und leicht kernig
Gaumen: Trester- und Holzfassaromen sind rund und stimmig

50cl, 43%Vol.
Bio Knospe
Limitiert auf 759 Flaschen.



Marc versus Grappa

Das Destillat würde man auf Deutsch Tresterbrand nennen. Verwirrend ist, dass in Regionen, wo keine Trauben, sondern Apfel- und Birnbäume wachsen, der Begriff Trester für einen Obstler verwendet wird. Bekannte Tresterschnäpse sind der Marc in der Westschweiz und Frankreich, die Grappa im Tessin und in Italien, der Orujo in Spanien und der Bagaceira in Portugal. Warum man nur die Grappa liebt und den Marc eher verabscheut, ist unverständlich. Deshalb machen wir nun eine Reise zu den Tresterbränden und empfehlen hier allen Grappa-Aficionados zu Beginn zwei Marc wärmstens.

Grappe à Wannaz

Vor mehr als 13 Jahren stand plötzlich Gilles Wannaz in unserer Brennerei. Er wollte, dass wir seinen Trester, den er im Lieferwagen hatte, destillieren. Wir wollten wissen, wes-

Alles aus Trauben

halb ein Waadtländer Winzer den Weg zu uns auf sich genommen hatte, und besuchten ihn kurze Zeit später in Chenaux, mitten im Unesco-Welterbe Lavaux. Wir stiegen in seinen Weinkeller hinunter, durchquerten diesen und standen plötzlich auf einer mediterranen Terrasse mit Blick auf die Rebberge, auf den Genfersee und die französischen Alpen. Inoubliable! Unvergesslich gut ist mittlerweile auch sein Marc. Den man bei einer solchen Aussicht schon mal 13 Jahre in einem Süssweinfass vergessen kann.

Marc Heida von Chanton

Weiter geht die Reise das Wallis hoch zur Familie Chanton, welche die einheimische Walliser Traubensorte pflegt und fördert und daraus exzellente Weine keltert. Legendär ist ihr Heida-Wein aus Visperterminen, dem höchstgelegenen Rebberg-Dorf in den Alpen. Humbel destilliert die Trester dieser weissen Traminer-Trauben, die einen sehr aromatischen, weissen Marc ergeben. Auch hier wird kein Zucker zur Abrundung beigemischt. Die beiden Schweizer Marc von Wannaz und Chanton brauchen den Vergleich mit ihren besten italienischen Kollegen nicht zu scheuen!

Autori della Grappa

Wer von Visp im Wallis über den Simplon fährt, erreicht das Piemont, wo der Marc zur Grappa wird. Dort sind die Destillateure der «Grappa del Contadino» und die ersten Protagonisten unserer «Autori della Grappa» zu Hause. In dieser Serie stellen wir herausragende Destillate vor, die eigens für uns hergestellt werden. Ausgefallene Rebsorten, diverse Winzer und Brenner sowie verschiedene Fassausbau-Arten sollen die Kollektion ergänzen.



Marc Heida 2013

Tresterbrand aus Heida-Trauben der Familie Chanton aus Visp. Die Reben des raren Walliser Weissweins wachsen teilweise auf über 1000 m ü. M.

Nase: duftet und schmeckt nach Hefe, Trester und Lindenblüten
Gaumen: schöne harmonische Tresternote, klingt angenehm weich und lieblich aus

2013, 35cl, 43%Vol.



Grappa Bianca del Contadino

Die Grappa «del contadino» kommt von keinen geringeren als der Famiglia Rovero aus Asti im Piemont. Und sie können Grappa! Del Contadino ist wie die gute Bauernschaft: kräftig und gehaltvoll.

Nase: unkompliziert direkte und klare, würzige Tresternoten, kernig und ausdrucksstark

Gaumen: ausgewogen mit direkten und klaren Tresternoten, Aromen von Rosinen und Dörrfrüchten

50cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio



Autori della Grappa, Moscato

Trester von Gianfranco Torelli, Bubbio. Gebrannt von den Fratelli Rovero, Asti.

Nase: würzig-hefig mit feifruchtigen Muskattrester-Noten

Gaumen: Aromen von Feigen und Rosinen mit würzigen Komponenten, angenehme und runde Süsse

50cl, 41%Vol.
Bio



BIO PFLÜMLI

Unter die Familie der Prunus Domestica fallen alle Pflaumen und Zwetschgensorten. Für das Pflümli eignen sich die frühreifen Sorten wie Bühler, Löhrpflaume, Mirabelle und andere mehr, die dem Schnaps das typische Bittermandelaroma geben. Hochstamm und Bio Suisse zertifiziert.

Abbildung auf Vorderseite: Schümli Pflümli

3 cl Bio Pflümli
2 Stk. Würfelzucker
15 cl Kaffee (Lungo)
etwas Schlagrahm oder vegane Alternative aus Rahmbläser

Bio Pflümli, Zucker und Kaffee ins vorgewärmte Kaffeeglas geben. Mit Schlagrahm oder veganer Alternative garnieren.

Pflümliwähe im Glas

Rezept von Robert Schröter

4.5 cl Bio Pflümli
3 cl Pflaumensaft
1.5 cl Rotwein, trocken
1 gestrichener TL Kristallzucker (ca. 4 g)
4.5 cl Haferdrink, zuckerfrei

Alle Zutaten erhitzen und den Zucker gut lösen. In vorgewärmten Becher geben, wahlweise mit gedörrter Pflaume garnieren.

Souvenir

3 cl Bio Pflümli
1.5 cl Amaro delle Alpi
1 cl Verjus
1 cl Holunderblütensirup
6 cl Soda

Glas mit 3–4 Eiswürfeln füllen, Bio Pflümli, Amaro, Verjus, Holunderblütensirup ins Glas geben, mit Soda auffüllen und sorgfältig umrühren.

Rovero-Clan

Den Anfang machen drei reinsortige Grappas des Rovero-Clans. Die Fratelli Rovero, Franco, Claudio und Michelino mit Figlio Enrico, sind nicht nur exzellente Winzer, sondern auch leidenschaftliche Grappa-Brenner. Der Hof der Roveros in Asti im Piemont ist schon fast ein kleines Dorf. Um eine kleine Piazza gruppieren sich eine Kapelle, die Wohnhäuser der Familienmitglieder, der Lagerkeller, ein Gästehaus und die Brennerei. Hier destillieren sie die Grappa Nebbiolo aus frischem Trester des bekannten Barolo-Winzers Erbaluna, den Moscato von Mario Torelli sowie ihren eigenen, im Holzfass ausgebauten Barbera.

Grappa Prosecco

Die Reise geht weiter in den Veneto, die Heimat des Prosecco. Der Trester stammt von Fasoli Gino und wurde in der Distilleria Santa Teresa von Marolo destilliert. Im Südtirol sind die nächsten Protagonisten zu Haus. Nach dem mittlerweile ausverkauften Merlot Oloroso Cask – der Merlot-Trester stammte vom bekannten biodynamischen Weingut Alois Lageder in Margreid – warten wir auf das nächste Meisterstück der Brennerei von Alfons Walcher in Eppan.



Autori della Grappa, Nebbiolo

Trester von Erbaluna, La Morra. Gebrannt von den Fratelli Rovero, Asti.

Nase: Aromen von Harz und Weizen, besticht durch seine rassig-prickelnden Aromen von Pfeffer und Chili

Gaumen: langer und wärmender Abgang

50cl, 41%Vol.
Bio



Autori della Grappa, Barbera Affinata

Trester von den Fratelli Rovero, Asti, von ihnen gebrannt und im Holzfass ausgebaut.

Nase: intensiver Duft nach Vanille, Karamell und Dörraprikosen

Gaumen: vollmundig, gut eingebundene Holznoten, lange, komplexe Süsse

50cl, 41%Vol.
Bio



Autori della Grappa, Prosecco

Die neueste Ergänzung unserer Autori-Serie: der feuchte Prosecco-Trester stammt von Fasoli, und Marolo hat sie destilliert.

Nase: deutliche Tresternoten, floral und fruchtig-erfrischend

Gaumen: gutes Zusammenspiel von Trester- und Traubenaromen, langanhaltend, weich und leicht süsslich im Abgang

50cl, 41%Vol.
Bio

AGUARDIENTE LATINOAMERICANO

Rum
Cachaça
Mezcal
Tequila

Geröstete und zerkleinerte Agaven-Herzen für den Mezcal, bereit für die Fermentation.

Zuckerrohr

«Fünfzehn Mann auf des toten Manns Kiste, johoho und 'ne Pulle voll Rum ...» So lange «Die Schatzinsel» von Robert Louis Stevenson zu den beliebtesten Kinderbüchern gehört, ist der Rum wohl jenes Destillat, das wir als Erstes kennenlernen.

Überhaupt: Eine Piratengeschichte ohne ein Fässchen Rum ist nicht denkbar. Lateinamerika ohne Rum ist nicht denkbar.

Der Rohstoff

Die Zuckerrohrpflanze war in Südamerika allerdings nicht heimisch. Erst Kolumbus brachte sie im Jahr 1493 auf seiner zweiten Amerikareise dorthin. 1650 wurde erstmals ein Zuckerrohrdestillat urkundlich als «Rumbullion» (englisch: «grosser Tumult») erwähnt. Daraus leitet sich der heutige Name Rum ab. Heute gehört die Zuckerrohrpflanze zur Karibik und zu Südamerika wie der Kirschbaum zur Schweiz. Zuckerrohr zählt zur Familie der Schilfpflanzen, wächst mehrjährig, erreicht dabei eine Höhe von durchschnittlich rund drei Metern und wird auf Feldern kultiviert. Es dient zur Gewinnung von Zucker, zur Viehfütterung – und eben zur Herstellung von Rum. Heute wird in allen tropischen Ländern, in denen Zuckerrohr wächst, auch Rum produziert. Rum ist der Oberbegriff für alles, was aus Zuckerrohr destilliert wird.

Rhum agricole

Beim Rum werden zwei Haupttypen unterschieden. Bei der ersten Variante wird der Saft des Zuckerrohrs vergoren und destilliert. Mit einem grossen Messer werden die Stängel bodennah abgeschnitten und die obersten unreifen, noch grünen Schilfblätter abgetrennt. Die Ernte wird in einer Walzenpresse

zerquetscht: Der Zuckerrohrsafte fließt in den Kessel, während die ausgepressten Stängel ausgeworfen werden. Wer Durst hat, trinkt ein Glas des frischen Safts. Der Saft mit einem potenziellen Alkoholgehalt von etwa acht Volumenprozent wird während ein paar Tagen vergoren und danach destilliert. Daraus entsteht meist ein aromatischer Rum, der bei gekonnter Herstellung von feinen und blumigen Aromen geprägt ist. In den französischen Überseeregionen wird fast ausschliesslich dieser Typ unter dem Namen Rhum agricole hergestellt. Es gibt ihn in weissen und in fassgelagerten Qualitäten.

Cachaça Iguaçú

Dasselbe Herstellungsverfahren wird auch in Brasilien angewandt, diese Destillate werden aber Cachaça genannt. Viele Cachaças werden nur einmal destilliert und gehen in Brasilien meist schwarz unter der Hand weg. Der Cachaça Iguaçú wird in Pureza, Rio Grande do Norte, von der Fazenda Extrema destilliert. Er eignet sich bestens als Basis für den brasilianischen Nationalcocktail Caipirinha. Seine wahre Grösse zeigt er jedoch pur genossen.



Cachaça Iguaçú

Ideal geeignet für die Zubereitung des brasilianischen Nationalcocktails Caipirinha.

Nase: fruchtig, Zitrus, floral, Honig, leichter Duft von getrockneten Rosinen

Gaumen: weicher fruchtiger Einstieg, intensiver, typisch süsslicher Geschmack nach Honig und Blüten, langer Abgang

70cl, 40%Vol.
Bio

Melasse-Rum

Der zweite Rum-Typus entsteht aus Melasse und wird in weitaus grösseren Mengen hergestellt. Die Melasse ist sozusagen das Abfallprodukt bei der Herstellung von Kristallzucker. Diese Rums werden auf grossen Destillierkolonnen hergestellt, sind geschmacklich eher neutral und somit gut geeignet für Drinks und für die Fabrikation von Süssigkeiten. Die meisten Melasse-Rums stammen aus den früheren spanischen und englischen Kolonien. Die bekanntesten sind der klare, saubere Rum aus Kuba, gut geeignet für Cocktails, sowie der jamaikanische, hochstrige Rum, der besonders in der Verarbeitung gefragt ist.

Fairtrade-Rum Marinero

Auf der Suche nach grösseren Mengen Bio-Rum besuchten wir im Jahr 2010 Kuba. Was wir suchten, haben wir nicht gefunden, doch konnten wir mit den Kubanern immerhin einen Handel mit Melasse abschliessen: Ein paar Wochen später traf der erste Container voll Bio-Melasse aus Kuba in der Schweiz ein. Die Brennerei Humbel wurde so zur Pionierin des «Swiss Made»-Rums. Mittlerweile stammt die Melasse aus Paraguay und ist Fairtrade-zertifiziert. Der Ron Marinero Blanco wird – wie die meisten weissen Rums – mit Kohle gefiltert und der Oro mit Melasse verfeinert.

Ron, 22 meses en barricas de fermentación

Auf unseren neuen Rum Guajira schreiben wir: «22 Monate im Maische-Holzfass». Was heisst das eigentlich? Wir verwenden seit einigen Jahren vermehrt wieder Maische-Holzfüsser anstelle der Plastikfüsser für die Vergärung kleiner Mengen von Kirschen und anderen Obst-Spezialitäten. Die Gärung dauert rund einen Monat und für die restlichen elf Monate wird das Maische-Fass mit Rum befüllt. So bleibt es mit Garantie sauber bis zur nächsten



Ron de Marinero Blanco

Der Matrosen-Rum wird aus paraguayischer Fairtrade-Zuckerrohrmelasse in der Schweiz destilliert und danach über Kohle gefiltert. Den Titel «Best in Class» mit der höchsten Punktzahl erzielte der Ron de Marinero Blanco an den Craft Spirits Awards 2023 in Berlin.

Nase: frisch, floral mit milden Zitrusaromen
Gaumen: weich und samtig, schöner, klarer Abgang

70cl, 40%Vol.
Bio, Fairtrade Max Havelaar



Ron de Marinero Oro

Der Oro wird mit Melasse verfeinert und die Etikette ist aus Zuckerrohrfasern hergestellt – als designmässige Abrundung.

Nase: reife Früchte, Tabak, Holz, Getreide, Mokka
Gaumen: vollmundig, eleganter, weicher Körper, gute Länge einer ausgewogenen Würze

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
2cl, 40%Vol.
Bio, Fairtrade Max Havelaar



Ron Guajira Blanco

Auch der Ron Guajira Blanco ist ein Fairtrade-zertifizierter Melasse-Rum, wird jedoch bewusst – für die Puristen in der Barszene – nicht über Kohle gefiltert und ist somit aromatischer als die herkömmlichen weissen Rums.

Nase: fruchtig, frisch, reifes Getreide, Blütenduft
Gaumen: süsslich, vielfältiger Körper, samtig, rund im Abgang

70cl, 40%Vol.
Bio, Fairtrade Max Havelaar



BIO BÄTZI

Das Bätziwasser ist ein reiner Apfelbrand aus verschiedenen alten Apfelsorten. Die Tradition reiner Apfelbrände wurde in der Schweiz im Welschland gepflegt, in der Beiz gab es den «Café avec pomme», also nicht in, sondern zum Kaffee. Hochstamm und Bio Suisse zertifiziert.

Abbildung auf Vorderseite:

Heisser Apfel mit Schuss

4 cl Bio Bätzi
20 cl Hochstamm
Apfelsaft
10 cl Lagerbier
½ Zimtstange
1 Kardamonkapsel

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

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.

Kafi Träsch

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

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

Fruchternte. Dann kommt der Rum erneut raus aus dem Fass und dieses wird wieder für einen Monat mit Maische befüllt. 22 Monate bedeutet also, dass der Rum mindestens zweimal für elf Monate im Maische-Fass gelagert wurde.

Ron Guajira Método Dulceseco

Wir nennen dieses neue Verfahren Método Dulceseco, denn der Rum bekommt einen wunderbaren Geschmack, den wir als «süsstrocken» bezeichnen. Der Restzucker ist bei unter einem Gramm pro Liter und somit unbedeutend. Dies ist eine echte Win-Win-Situation, denn wir kriegen nicht nur noch bessere Obstbrände, sondern auch einen fantastischen Rum. Denn obwohl er im Fass als «Desinfektionsmittel» erhalten musste, profitiert der Rum perfekt von dem Zusammenspiel. Dieser Rum wird



Ron Guajira Método Dulceseco 22 meses en barricas de fermentación

22 Monate im Maische-Holzfass heisst, dass der Rum mindestens zweimal für elf Monate in frisch geleerten Obstmaische-Fässer altert und dadurch einen neuen besonderen Geschmack bekommt. Wir nennen diesen «süsstrocken»!

Nase: würzig intensiv nach Dörrfrüchten, Nuss, Vanille, Blumenblüten und Nelken

Gaumen: voluminös, samtige Textur, komplex, fruchtig-süsstrocken

50cl, 40%Vol.
Bio, Fairtrade Max Havelaar



Die neuen Holzstanzen für die Maischegärung und Destillat-Alterung der «Método Dulceseco».

**Cachaça M&P
Cask Adventures N° 3**

Die Basis des dritten Fassabenteuers ist der Cachaça Iguaçú. Zwei Jahre und vier Monate ruhte er in einem weitgereisten Fass. Als Bourbon-Fass kam dieses in die Karibik zur Destillerie Reimonenq auf Guadeloupe. Exzellente Rums reifen in ihm. Gefüllt mit einem solch einzigartigen Destillat verschiffte man es nach Zürich, für eine Sonderabfüllung von J. B. Labat. Auf die letzte und bescheidenste Reise ging es in den Aargau, zu Humbel.
Nase: Karamell-, Holz- und Tabaknoten
Gaumen: Rosinen, Kaffee, Feigen und Schokolade, alles schön rund mit langem Finale

70cl, 48%Vol.
Bio
Limitiert auf 325 Flaschen.

**Rum M&P
Cask Adventures N° 5**

Als Basis dient Guajira Blanco, welchem wir zuerst zweieinhalb Jahre in einem Tonneau von J. B. Pinard gönnten. Um dem Rum ein interessantes und spezielles Finish zu verleihen, wollten wir uns an ein Mezcal-Fass wagen. Fündig wurden wir beim Mezcal-Lieferanten Zacbé. Nach einigem Aufwand unserer Einkäuferin konnten wir ein paar solche Fässer importieren, die wir schlussendlich erfolgreich als schöne Abrundung nutzten.
Nase: Pfeffer, Holz, Tabak, Aprikose, Lakritz, leichte Noten der Agavenspirituose
Gaumen: intensive Getreidearomen, vielschichtig, holzig, voller Abgang

70cl, 46%Vol.
Bio
Limitiert auf 413 Flaschen.

**Rum M&P
Cask Adventures N° 7**

Dreieinhalb Jahre Fassruhe in einem Tonneau von J. B. Pinard und als Finish zehn Monate in einem Bierfass (Rum Barley Wine) von Lägerbräu in Wettingen. Total 391 Flaschen.
Nase: Düfte von Getreide, Honig, Kaffee, unterlegt mit einer feinen Vanillearomatik und schöner Biermaische
Gaumen: zuvorderst Tabak und Holznoten, schönes, volles Mundgefühl, geschmeidig am Gaumen und vielschichtig im Abgang

70cl, 46%Vol.
Bio
Limitiert auf 391 Flaschen.

**Cachaça M&P
Cask Adventures N° 8 Batch 2**

In diesem Fall sprechen wir eher von einer «Züglete» als von Fassruhe. Jeweils im Sommer musste der Cachaça aus dem Maischfass weichen, um 2016 den Basler Langstieler, 2017 den Schattenmorellen und 2018 nochmals den Langstieler für die Vergärung der Kirschen Platz zu machen. Dann wurde etwas wenig aus dem Fass genommen für die 130 Flaschen der ersten Abfüllung des legendären N° 8; es war die Entdeckung von Dulceseco! Der verbleibende Teil im Fass durfte nun ungestört bis August 2023 im Fass verbleiben und kommt nun als Batch 2 in die Flasche.
Nase: Düfte von reifen Früchten, Holz, Karamell und eine leise Spur Teer
Gaumen: intensives Cachaça-Erlebnis mit einem leicht süsslich-trockenen, fruchtigen Finish – dem Dulceseco

70cl, 46%Vol.
Bio
Limitiert auf 329 Flaschen.



**Rum M&P
Cask Adventures N° 9**

Sechsjähriger Rum mit Zwetschgenwasser-Finish. Die Basis für den N° 9 ist ein im April 2015 mit Melasse-Rum gefülltes Cognac-Tonneau von Pinard. Nach fünf Jahren wurde das Fass geleert und N° 9 kam für das Finish in ein gebrauchtes Zwetschgenwasser-Barrique-Eichenfass. Wir empfehlen zum N° 9 Blauschimmelkäse.
Nase: Rosinen, Cassis, Feigen, Honig und Caramel, Harz und Portwein
Gaumen: ausgewogenes weiches Mundgefühl, vielschichtig und trotzdem harmonisch, leicht süsslich bis ganz am Schluss

70cl, 46%Vol.
Bio
Limitiert auf 399 Flaschen.



**Rum M&P
Cask Adventures N° 11**

Humbel Melasse-Rum von November 2017 bis Januar 2021 in der Humbel-Eichenstade und danach noch in einem Dessert-Blanc-Barrique von Nauer bis August 2023 gelagert.
Nase: Feigen, Holz, Nuss, Kaffee, Tabak, Vanille, Harz
Gaumen: fein, leicht süsslich, typische Humbel-Rum-Aromen

70cl, 46%Vol.
Bio
Limitiert auf 465 Flaschen.

**Rum M&P
Cask Adventures N° 12**

Januar 2019 bis Juni 2022 in einem Cognacfass von Pinard und danach noch in einem Edelsüßen-Likörwein-Barrique von Nauer bis August 2023 gelagert.
Nase: Port, Feigen, Dörrfrüchte, Lavendel, Rosinen, Kaffee
Gaumen: schönes ausfüllendes Mundgefühl, komplex und ein wenig kantig

70cl, 46%Vol.
Bio
Limitiert auf 407 Flaschen.

als Ron Guajira Método Dulceseco in Flaschen abgefüllt. Der weisse Rum Guajira blanco wird neu – für die Puristen in der Barszene – nicht mehr mit Kohle gefiltert und ist somit aromatischer als die herkömmlichen weissen Rums. Weitere spannende Rum-Guajira-Projekte sind bald reif für den Verkauf: Ein Rum nach dem Solera-Verfahren und ein Rum-Fass der kubanischen Melasse von 2010 lagern auch noch im Keller.

M&P Cask Adventures

Im Jahr 2013 starteten Humbels Rum-Attaché Pascal Kählin (Bar 63, Totalbar und Labat in Zürich) und der Master-Blender Marc Rohner ihr Fass-Abenteuer-Projekt. Die Idee: verschiedene Brände durch Lagerung in unterschiedlichen Fässern mit speziellen Aromen auszustatten und in ihren Feinheiten auszubauen. Immer wieder stiegen sie gemeinsam in die

Schnaps-Katakomben, um den Rum zu degustieren. Sie leerten Fässer und füllten neue. Mit gelegentlichen Fassmustern machten sie «gwundrig», um gleich wieder zu betonen, dass man sich noch etwas gedulden müsse. Als sie dann bei Tageslicht und einem Bier entspannt über die Etikettengestaltung sprachen, war klar, dass es nicht mehr lange gehen würde. Seit Sommer 2015 ist alles gut, sehr gut sogar: Die ersten Flaschen mit dem Rum M&P Cask Adventures N° 1 sind abgefüllt worden. Bis Herbst 2023 sind wir schon bei N° 11 und 12 angekommen und im Keller lagert noch mehr. Wir freuen uns auf die Schnäpse, die da noch kommen werden. Humbel ist den beiden Rum-Enthusiasten auch sehr dankbar, dass sie für das Problem der Maischefass-Reinigung so eine elegante Lösung mit dem Rum gefunden haben. Sie sind somit die eigentlichen Erfinder des Ron Guajira Método Dulceseco.



Rum, Rhum, Ron, von Pascal Kählin.
Gut 140 Rums von knapp 90 Brennereien aus 41 Ländern werden vorgestellt. Dazu noch Wissenswertes über Rum und Cocktails. Geniessen kann man alle vorgestellten Rums in der Bar 63. Wer gleich eine ganze Flasche kaufen will, geht ins Labat. Wer mit Lesen zufrieden ist, kann dort (oder auch im Buchhandel) das Buch beziehen.
www.labat.ch / www.bar63.ch

Die Schöpfer der M&P Cask Adventures: Pascal Kählin und Marc Rohner im Humbel-Schnapskeller.



Agavenernte in Mexico.

Agaven

Mit der Zunge die Hand benetzen, Salz drauf, den Tequila auf ex! Und dann der Biss in die Zitrone. Das ist das klassische Image des Tequilas. Als sich Luis und Gloria Humbel im Februar 2021 im mexikanischen Bundesstaat Jalisco auf die Suche nach Bio-Tequila begaben, stellten sie überrascht fest, wie der Tequila in seiner Herkunftsregion getrunken wird: «Pur oder Bandera.» Bei Letzterem wird der Tequila mit Limettensaft und Sangrita (Tomaten- und Orangensaft mit Chili gemischt) serviert. Diese zwei zusätzlichen Zutaten widerspiegeln zusammen mit dem Tequila die Farben der mexikanischen Flagge (Grün, weiss, rot) – daher auch der Name «Bandera», was auf Deutsch Flagge bedeutet. Und «auf ex» wird dort nix getrunken, sondern «sip by sip».

Mezcal

Tequila gehört zu den Agavendestillaten, die in Mexiko Mezcal genannt werden. Der Name kommt aus dem Aztekischen und bedeutet Schnaps. Die Pflanzen können nach vier Jahren geerntet werden, besser ist aber nach acht bis 15 Jahren. Die scharfen und stacheligen Blätter werden bei der Ernte abgeschnitten und nur das freigelegte Agavenherz wird für die Herstellung verwendet. Je nach Alter, Sorte und Standort liegt dessen Gewicht zwischen 20 und 80 Kilo. Aus dieser ananasförmigen Kugel wurde schon seit 3000 Jahren der Vino Mezcal hergestellt.

In ganz Mexiko gibt es aus der Gattung der Sukkulanten rund 30 Agavenarten, die für die Destillation interessant sind. Die meisten Mezcal werden heute noch nach traditioneller Art hergestellt. Die Agavenherzen werden in

eine Erdgrube mit heissen Steinen gelegt und anschliessend mit Erde und Agavenblättern zugedeckt. Nun werden die «Piñas» für ein paar Tage gegart, bis dann die geräucherte und süssliche Pampe von einem Mühlestein zermahlen wird – traditionell von einem Esel oder einem Pferd. Danach wird der Agavenbrei in Holzbehältern vergoren – und in ein bis zwei Wochen ist er bereit für die Destillation. In einfachen Destillier-Geräten, die mit Feuer



Geröstete Agaven, ...



... Maische-Bottiche und ...



... die Mezcal-Brennerei der Familie Martínez.

erhitzt werden, wird die Maische nun zweifach gebrannt.

Familie Martínez

Mezcal mit Bio-Zertifizierung ist noch eine Rarität und deshalb gar nicht so einfach zu finden. Doch in San Dionisio Ocotepéc, in der verlassenen Natur des Bundesstaats Oaxaca, dem Hoheitsgebiet des Mezcal, betreibt die Familie Martínez in dritter Generation die Brennerei Casa Martínez. Seit 2016 haben sie ihre Landwirtschaft auf Bio und Biodiversität umgestellt. Ihre Agaven-Plantage ist im Gleichgewicht mit Mensch, Tier und Natur. Zwischen den Agaven gedeiht verschiedenes Gemüse. Der Familienbetrieb produziert den Mezcal Sinai nach traditioneller Art. Der Name Sinai ist zapotekisch (die Sprache der Urbevölkerung) und heisst übersetzt: «wie damals». Der rote Vogel auf der Etikette ist ein «Petirrojo» und soll Glück bringen, wenn man ihn in der Natur sieht.

Tequila

Der bekannteste Mezcal ist der Tequila, der unter strengen Richtlinien hergestellt werden muss. In der Provinz Jalisco rund um das Kleinstädtchen Tequila, 500 Kilometer nordwestlich von Mexico City, befindet sich die Heimat des gleichnamigen Schnapses. Tequila ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und darf nur aus der blauen Weber-Agave hergestellt werden. Anders als bei der traditionellen Mezcal-Herstellung hat sich die Tequila-Produktion industrialisiert. Viel Handarbeit ist da nicht mehr zu sehen. Tequila ist in Europa besonders durch die sogenannten «Mixtos» bekannt geworden. Das heisst, er wird mit günstigerem Alkohol verschnitten. Die hochwertigeren Tequilas werden mit der Bezeichnung «100% blaue Agave» auf den Markt gebracht.



Mezcal Sinai

Mexicos Nationalgetränk von der Familie Martínez. Der Name Sinai ist zapotekisch und heisst übersetzt: «wie damals» – und so machen sie es auch.

Nase: fruchtig, leicht rauchig, typisch Agave
Gaumen: schöne Frische und Leichtigkeit, gutes Mundgefühl, vielschichtig

70cl, 40%Vol.
 Bio



Tequila Don Montes Blanco

Wird der mexikanische Agavenbrand aus der Agavensorte «Tequilana Weber» hergestellt und stammt aus einer der fünf definierten Herkunftsregionen, hier Jalisco, dann darf er sich Tequila nennen.

Nase: Aloe Vera, Caramel, leicht nach Vanille und Blüten duftend, Kakteen-Saft
Gaumen: fein und spritzig, ausfüllend und frisch

70cl, 40%Vol.
 Bio



Tequila Don Montes Reposado

Vom Blanco zum Reposado gelangt der Tequila durch eine kurze Fasslagerung und gewinnt durch das Holz an Komplexität. Machen Sie's wie die Mexikaner: Nix «auf ex», sondern «sip by sip».

Nase: würzig, Holz-Aromen, Vanille, Kaffee, Süssholz, Heu
Gaumen: mittelschwerer Körper, trockener Abgang

70cl, 40%Vol.
 Bio



Master Distiller Eladio Montes vor dem Steinofen mit Gloria und Luis Humbel.

Familia Montes

Die Brennerei Tequila las Americas in Amatitán, unweit von der Stadt Tequila, ist bekannt für ihre Organic Tequilas. Sie war eine der ersten, die Tequila in Bio-Qualität herstellten. Ein kurzer, unangemeldeter Besuch in ihrer Produktionsstätte zeigte uns, dass hier ein sympathischer Familienbetrieb dahintersteht. Brennmeister Eladio Montes führte uns durch sein Reich. Es dampfte aus dem Stein-Dampfofen, die Fermentations-Becken waren bis zum Rand gefüllt und aus den Brenngeräten floss frischer Tequila. Die Brennerei produziert viel im Auftrag von Kunden mit Eigenmarken, besitzt aber auch die Hausmarke «Don Montes» mit 100% Agave.

STARKE AUS STÄRKE

Kastanien
Whisky
Wodka

Stetter Urdinkel für einen
zukünftigen ValeReuss Whisky.

Starkes aus Stärke

Whisky, Wodka & Co, also Destillate, die meist aus Getreide – Wodka selten auch aus anderen Rohstoffen – hergestellt werden, sind nach dem Rum die zweithäufigste Spirituosen-Art weltweit. Auch in der Schweiz müssen diese Schnäpse eine grosse, wenn auch unrühmliche Rolle gespielt haben. Anders ist nicht zu erklären, dass die Destillation stärkehaltiger Rohstoffe bis ins Jahr 1999 durch einen entsprechenden Artikel in der Schweizer Bundesverfassung verboten war. Die Herstellungskosten für Getreide- und Kartoffelbrände waren schon immer ausgesprochen tief. Kein Wunder, erlagen am Ende des 19. Jahrhunderts viele Schweizer Bauern und Arbeiter der Versuchung, das weitverbreitete wirtschaftliche Elend mit Selbstgebranntem wegzutrinken. Dies führte dazu, dass der Bund das Brennen von Grundnahrungsmitteln gänzlich verbieten liess. Seit der Liberalisierung im Jahr 1999 darf nun auch in der Schweiz wieder so gut wie alles zu Schnaps verarbeitet werden. Und die Brenner nutzen diese neue Freiheit. Zwar ist und bleibt Humbel die leidenschaftliche und innovative Kirsch- und Obstbrennerei in der Schweiz. Trotzdem sind wir auch offen für andere Ideen – und andere Brände.



McAlpine Kastanienbrand

Der Swiss Single Chestnut ist ein Blend verschiedener fassgereifter Kastanienbrände. Seit 2000 eine spannende Zusammenarbeit mit schnaps.ch.

Nase: Cognac- und Whisky-Aromatik, ausgewogen feine Kastanienaromen

Gaumen: kräftig, mittelschwerer Körper, geschmeidig am Gaumen, eindruckliches Finale

70cl, 43%Vol.

Kastanien

Auf einer besonders innovativen Philosophie basieren die Kastanienbrände, die Humbel in Zusammenarbeit mit dem Projekt schnaps.ch von Neumarktwirt René Zimmermann und Weinjournalist Stefan Keller realisiert. Kastanien wachsen zwar wie Früchte auf Bäumen, weil sie aber keinen Zucker, sondern Stärke enthalten, kann man sie wie Getreide verarbeiten. So hat sie die Bevölkerung der

Südalpentäler auch verwendet: Aus Kastanienmehl wurden Brot und Pasta hergestellt.

Das Erbe von Peter Dürr

Nach der Liberalisierung des Schweizer Spirituosenmarktes im Jahr 1999 hat der leider viel zu früh verstorbene Schnapsforscher Peter Dürr an der Forschungsanstalt in Wädenswil ZH mit Kastanien experimentiert – er verwendete frisches, tiefgefrorenes, geröstetes oder gekochtes Rohmaterial. Die Weiterentwicklung mit rauchgedörrten Kastanien sowie der Ausbau des daraus gewonnenen Destillats in Holzfässern in der Humbel Spezialitätenbrennerei führten schliesslich im Jahr 2000 zum erhofften Resultat. Peter Dürr legte mit seiner Forschungs- und Versuchsarbeit den Grundstein für ein neues, exklusives Destillat.

McAlpine

Kastanien aus drei verschiedenen Tälern – dem Val Bregaglia, Chiavenna und dem Varrone – werden nach traditioneller Art rauchgetrocknet und separat destilliert. Danach werden diese Spezialitäten in Kastanien- oder Eichenholzfässern ausgebaut. Im Herbst 2007 konnte der erste dieser Kastanienbrände lanciert werden, ein Blend verschiedener Lagen und Jahrgänge. Ein Hauch von Rauch im Glas erinnert tatsächlich an einen Whisky. Freilich an keinen aus Schottland, sondern vielmehr an einen Alpenwhisky.

Getreide

Im Gegensatz zu Obstbränden und Rum muss die im Getreide enthaltene Stärke zuerst aufgeschlossen, d.h. in Zucker umgewandelt werden. Durch Mahlen (Mehl) und Aufkochen werden die Zellstrukturen zerstört, durch das Beibehalten bestimmter Temperaturen kön-

nen dann die im Malz enthaltenen Enzyme die Stärke in Zucker umwandeln. Danach kann Hefe dazugegeben werden, um den nun zuckerhaltigen Brei zu vergären. In der Bierbrauerei läuft genau derselbe Prozess ab. Und so kam es nach der Aufhebung des Brennverbots für Whisky zu einem anderen schönen Projekt mit der Brauerei Unser Bier, einer noch im letzten Jahrtausend gegründeten Kleinbrauerei in Grossbasel. Treibende Kraft hinter dem Unternehmen ist der Kommunikationsberater Istvan Akos. Über 10'000 Bierfreunde sind als Aktionäre mit Unser Bier eng verbunden.

Our Beer Whisky

Anlässlich eines Whisky-Seminars im Jahr 2000 in Zusammenarbeit mit der Wein- und Spirituosenhandlung Paul Ullrich wurde im Braukessel nicht einfach Malz, sondern ein Rauchmalz ohne Hopfen gebraut. Ein paar Tage später kam die Whiskywürze zum Destillieren nach Stetten. Seither wird im Rahmen dieses wiederkehrenden Seminars jährlich ein neuer Bio Our Beer Single Malt Whisky gebrannt, der während 36 Monaten in verschiedenen Holzfässern reift – die letzten sechs Monate in gebrauchten Tokaj-Süsswein-Fässern aus Ungarn.



Our Beer Single Malt Whisky

Seit dem Jahr 2000 eine schöne Zusammenarbeit mit der Brauerei Unser Bier, Basel.
Nase: dezente Getreidearomatik, Holztöne, Vanille
Gaumen: gehaltvolles, ausgewogenes Destillat voller Finesse

70cl, 43%Vol.
 Bio Knospe



Unser Bier in Basel bietet auch Brauseminare und einmal im Jahr ein Whisky-Seminar an.

ValeReuss, Batch 1

Ein Ziel der Brennerei Humbel war und bleibt es, ein vollständiges Sortiment an Bio-Spirituosen anzubieten. Whisky hätten wir eigentlich gerne aus Schottland importiert. Lorenz Humbel reiste deshalb schon vor Jahren nach Schottland, um seine Englisch-Kenntnisse zu verbessern und Brennereien zu besuchen. Tatsächlich entdeckte er einige interessante Destillate. Alles in allem war das Resultat aber doch eher frustrierend. Einmal war die Firma gerade an einen Grosskonzern verkauft worden oder es gab schon einen Distributor. Ein anderes Mal wollte man uns einfach nichts verkaufen – aus welchem Grund auch immer. Es musste eine andere Lösung her: Wir mussten den Whisky selber brennen – «ValeReuss was born». Drei Jahre dauert es, bis ein Whisky nach Destillation und Fasslagerung unter dieser Bezeichnung verkauft werden kann. Nun

ValeReuss Whisky Batch 1 Rye 2016

In Stetten, wenige hundert Meter von der Reuss entfernt, wurde der Bio-Roggen geerntet, eingemaischt, destilliert und in Holzfässern gereift. Das Finish erhielt der Single Rye Whisky in Weinfässern von Nauer Bremgarten und Jürg Wetzler Ennetbaden.

Nase: klare frische Getreidenoten, verspielter und verführerischer Duft von Vanille, Schokolade und dezenten Fassaromen

Gaumen: schöner ausbalancierter kräftiger Körper, weiches ausfüllendes Mundgefühl mit leichtem, süssem Finish

70cl, 43%Vol.
 Bio Knospe
 Limitiert auf 2621 Flaschen.





Whisky Mainland

Ein Festland-Whisky; ein Blend aus selbstgebranntem, bei uns gelagertem Schweizer Whisky und verschiedenem importiertem Whisky.

Nase: Getreide, feine Tabaknoten, Vanille, Honig

Gaumen: volles, rundes Aroma, leicht süsslich, vielseitige Struktur, anhaltendes aromatisches Mundgefühl

70cl, 40%Vol.
50cl, 40%Vol.
Bio

ist der erste Batch erhältlich, ein Rye-Whisky aus Stetter Bio-Rogge. Weitere interessante Destillate aus einheimischen Getreiden lagern in unseren Fässern im Keller.

Mainland Whisky

Zwischenzeitlich ist unser Whisky-Lager grösser geworden und wir konnten doch auch noch verschiedene andere Whiskys importieren. Kurz: Wir haben ein Lager, das es uns erlaubt, verschiedene Whisky-Typen und -Provenienzen zu blenden und so unseren «Mainland», einen klassischen Whisky für das Cocktail-Mixen, in Flaschen abzufüllen.

Bourbon Whiskey

Die Ursprünge des Bourbon Whiskeys reichen zurück ins 18. Jahrhundert. Im heutigen Bundesstaat Kentucky war der Maisanbau aufgrund des guten Bodens sehr beliebt und wurde durch die «Corn Patch and Cabin Rights» auch staatlich gefördert. Dadurch änderte sich die Zusammensetzung der Rohstoffe zur Herstellung von Whiskey, von Roggen, Gerste oder Weizen hin zu vorwiegend aus Mais hergestelltem «Bourbon». Der Name stammt wohl von Frankreichs Bourbonen, dem Bourbon



Bourbon Three Oaks Journeyman Distillery

Yes, we can as well Organic Bourbon. 70% Maisanteil, destilliert in Michigan.

Nase: Vanille, Tabak, Honig, intensiver Duft

Gaumen: kräftig und wärmend, am Gaumen Getreide, Nuss und Caramel

70cl, 40%Vol.
Bio



Die Journeyman Distillery in Three Oaks, Michigan, wo früher Korsette und Pferdepeitschen hergestellt wurden.

County in Kentucky oder der Bourbon Street in New Orleans.

Welcher Whiskey sich «Bourbon» nennen darf, wird mittlerweile durch die US-Gesetzgebung bestimmt. So muss er unter anderem aus mindestens 51 Prozent Mais hergestellt werden. Der Reifungsprozess erfolgt in neuen Fässern aus amerikanischer Weisseiche. Diese Fässer verleihen dem Whiskey nicht nur seine Farbe, sondern auch sein charakteristisches Aroma. Die grossen Bourbon-Brennereien befinden sich heute in Kentucky, daneben noch in Tennessee und Illinois. Whiskey wird aber mittlerweile landesweit hergestellt.

Journeyman Distillery, Michigan, USA

So auch im Bundesstaat Michigan, im Mittleren Westen der USA, in der 2010 von Johanna und Bill Welter gegründeten Journeyman Distillery.

Der sympathische Familienbetrieb produziert hochwertige Spirituosen aus lokalen Zutaten in Bio-Qualität. Die Brennerei befindet sich in Three Oaks in der Featherbone Factory, einer einst bekannten Fabrik für Korsette und «Buggy Whips» (Kutscherpeitschen), was auf den Etiketten verewigt ist. Ihr Bourbon besteht aus 70% Mais, 25% Weizen und 5% Roggen. Davon konnten wir nun ein paar volle Fässer kaufen. Leer eignen sie sich hervorragend für weitere Projekte, denn gebrauchte Bourbon-Fässer werden meistens für die Lagerung von Scotch-Whisky oder auch Rum verwendet. Wie sich wohl ein Obstbrand in so einem Bourbon-Fass macht?

The Organic World Selection

Unter unserem Label The Organic World Selection suchen wir weltweit nach speziellen



The Organic World Selection Batch 2 Rye Whiskey, Journeyman

Einzelfass-Abfüllung, Fass-Nr. 1009,
Jahrgang 2018.

Nase: ausgewogen, lieblich, Caramel,
Vanille, Getreide, Tabak, Leder

Gaumen: feine, deutliche Rye-Whiskey-
Aromen, leicht süsslich, langanhaltend

70cl, 43%Vol.

Bio

Limitiert auf 249 Flaschen.

The Organic World Selection Batch 1 18 YO Single Grain Scotch Whisky

Man muss auch warten können! Batch 1 von «The Organic World Selection» ist wohl einer der ältesten Bio-Scotch-Whiskys überhaupt, ein 18-jähriger «Organic Single Grain Whisky» von der Loch Lomond Distillery.

Nase: Dörrfrucht, Malz, Getreide-
maische, leicht floral

Gaumen: ausfüllendes Mundgefühl,
schöne Balance zwischen der leichten
Süsse und einer ausgeprägten Würze

70cl, 43%Vol.

Bio

Bio-Whiskys. Von der Journeyman Distillery haben wir in Batch N° 2 einen Rye Whiskey abgefüllt. Im Vergleich zum Bourbon ist dieser trockener und würziger. Der amerikanische Rye Whiskey muss aus mindestens 51 Prozent Roggen hergestellt und in neuen Eichenfässern gelagert werden – bei Journeyman sind es sogar 60% Roggen und 40% Weizen. Vor der Prohibition und der Verdrängung durch den Bourbon war der Rye einst der vorherrschende Whiskey in den USA – insbesondere in den kühleren Staaten des Nordostens aufgrund der vergleichsweise rauen klimatischen Bedingungen. Mit dem wieder gestiegenen Interesse an verschiedenen Whiskey-Stilen erlangte der Rye Whiskey neue Popularität.

18 Year-Old Scotch

Zurück nach Schottland, denn mittlerweile sind wir doch noch an einen der eingangs erwähnten schottischen Whiskys herangekommen, die Lorenz Humbel schon 2007 degustieren durfte. Manchmal lohnt sich das Warten: Der 18-jährige Organic Grain Scotch Whisky von der Loch Lomond Distillery ist in all den Jahren nur noch besser geworden. Als Batch N° 1 erweist er der «The Organic World Selection» alle Ehre. Es dürfte schwer sein, einen älteren Bio-Whisky zu finden.



BIO ÖBSTLER

Die alten Apfel- und Birnenbäume haben das Landschaftsbild geprägt und die Ernte daraus war wichtiger Bestandteil der Schweizer Küche: Apfelmus und -kuchen, Birnel, Süsser und Saurer-Most und als Obstler ein wichtiger Bestandteil im Cafi Fertig. Hochstamm und Bio Suisse zertifiziert.

Abbildung auf Vorderseite:
Wegrand Smash

2 cl	Bio Obstler
2 cl	Vermouth Bianco Appiano
1 TL	Himbeer Konfitüre
1	kleiner Zweig Minze
5 cl	Soda

Bio Obstler, Vermouth, Konfi und 4 Blätter Minze mit Eis kräftig shaken (zB in leerem Konfi-Glas). In ein Glas mit Eis seihen, Soda sanft unterrühren, mit Minze garnieren.

Joggeli Punch

3 cl	Bio Obstler
1.5 cl	Zitronensaft
15 cl	Schwarztee
2 TL	Kristallzucker
1 cl	Ingwerkonzentrat

Heisser Schwarztee, Zitronensaft, Ingwerkonzentrat und Zucker in vorgewärmtem Becher verrühren, Bio Obstler dazu geben.

Kafi Fertig

3 cl	Bio Obstler
2 Stk.	Würfelzucker
15 cl	Kaffee (Lungo)

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

Wodka Wodotschka

Das Rohmaterial für Whisky muss Getreide sein und beim Wodka ist es in der Regel auch so. Der Malt Whisky wird auf einfachen Brennblasen zwei Mal auf etwa 70 bis 80 Volumenprozent Alkohol destilliert und erlangt einen Grossteil seines Geschmacksspektrums durch die Holzfasslagerung. Der Wodka hingegen wird auf grossen Destillierkolonnen kontinuierlich auf über 96 Volumenprozent Alkohol destilliert. Danach reift er aber nicht im Holzfass. Die Produzenten versuchen vielmehr, mit speziellen Filterverfahren eine möglichst saubere und neutrale Spirituose herzustellen. Wodka Wodotschka zeichnet sich durch einen leicht süsslichen, frischen Duft aus und ist mild im Gaumen.

Swodka

Eine Tradition des Wodka-Brennens gibt es in der Schweiz wegen des langjährigen Verbots der Getreide-Destillation nicht. Die einzige grosse Spirit-Fabrik war Attisholz im Solothurnischen. Sie hat aus der Papierfabrik die Holzabfälle verzuckert und dann Sprit daraus gemacht, durfte diesen jedoch nicht zum Trinken verkaufen. Neu steht eine – im internationalen Vergleich kleine – Kolonnen-Destillations-Anlage in der Zuckerfabrik Aarberg. Sie ist in der Lage, die Alkoholreinheit von Wodka zu produzieren. Swodka ist Humbels Schweizer Wodka auf Zuckerrübenbasis und eben die Ausnahme, die die Regel bestätigt.



Wodka Wodotschka

Dieser Wodka ist der Inbegriff des klaren, reinen und sauberen Wodkas. Über Kohle gefiltert.

Nase: nur ein Hauch Würzigkeit, die an Alpenkräuter erinnert

Gaumen: feine, langanhaltende Süsse, in der Lakritzenoten anklängen

70cl, 40%Vol.

35cl, 40%Vol.

Bio

Swodka – Schweizer Zuckerrüben Wodka

Ein Schweizer Bio-Wodka aus Aarberger Zuckerrüben-Melasse, für Puristinnen, nicht über Kohle gefiltert.

Nase: direkt und fein, leicht erdig

Gaumen: wärmend im Mund, filigrane Blütenaromen, erfrischend direkt

70cl, 40%Vol.

Bio

GEISTE

Chrüter
Gin
Pastis
Ouzo

Bestandteil des Birnel-Chrüter, getrocknete Ringelblumen, die in Obstbrand mazeriert und nochmals gebrannt wurden.

Geiste

Wenn Rohstoffe keinen Zucker haben, kann man sie nicht vergären und auch keinen Alkohol daraus destillieren. Will man dennoch die Aromen und Inhaltsstoffe aus Gewürzen oder Kräutern gewinnen, legt man diese in ein Destillat ein – oft in Neutralalkohol aus Getreide oder Melasse. Nach ein paar Tagen oder Wochen wird abgeseiht oder nochmals destilliert. Der Gesetzgeber lässt die Mazeration oder Geisterstellung auch bei zuckerarmen Beeren, Früchten und Wildobst zu. Sehr bekannt ist der Himbeergeist (auch Himbeerbrand, mit dem Zusatzvermerk «durch Mazeration und Destillation gewonnen»). Die Herstellung ist einfacher und wesentlich kostengünstiger als die eines echten Beerenbrandes (siehe Holunder, Seite 36), denn es braucht dazu bedeutend weniger Früchte. Beeren- und Fruchtgeiste sind in der Regel weniger alterungsstabil.

Hochstamm-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. Unser neuer Einfach Bio Chrüter greift auf diese Tradition zurück und ist deshalb auch «Hochstamm Suisse»-zertifiziert. Anstelle von Honig wird unser Einfach Chrüter mit Birnel verfeinert. Das hat bisher zwar noch niemand



Bio Birnel Chrüter – Einfach Schnaps

In den Einfach Öbster werden sechs Kräuter mazeriert, nochmals gebrannt und mit Birnel verfeinert. Auch einfach eine gute Idee!

Nase: Fenchel, Bohnenkraut, Anis und frische Zitronenmelisse

Gaumen: weiche und süssliche Apfel-Birnen-Kräuter-Aromatik, vielschichtig, kräftig

70cl, 40%Vol.
Bio Knospe und Hochstamm
Suisse

gemacht, wäre aber schon früher möglich gewesen, denn Birnel ist ein altbekanntes Süßungsmittel aus konzentriertem Birnensaft und wird als Brotaufstrich und zum Backen verwendet. Und schmecken tuts sehr wohl!

Gin

Natürlich wurden Geiste nicht nur aus medizinischen Gründen hergestellt. Da früher die Destillate noch nicht so rein hergestellt waren wie heute, wurden sie mit Kräutern aromatisiert, um sie geniessbarer zu machen. So entstand etwa der Genever (Wacholdergeist) in Holland, der später dann als englischer Gin die Welt und im Buckingham Palace die Queen Mum eroberte. Der Hauptbestandteil sind die getrockneten Wacholderbeeren. Sein Aroma und sein Geschmack werden aber zusätzlich von verschiedensten Kräutern geprägt.

White Socks, ein echter Aargauer

Auch dem White Socks Gin werden Verbindungen zum Adel nachgesagt. Der Legende nach entstand er aus einem Geheimrezept der Habsburger. Dank dieses Zaubertranks konnte die Familie bekanntlich von ihrem Stammsitz im Aargau aus ein Weltimperium erschaffen. Für den Namen des Gins sind die Zürcher verantwortlich. In den 1980er-Jahren galten weisse Socken als modisch, auch bei den Zürchern. Das Klischee besagt aber, dass wir Aargauer sie noch trugen, als sie schon längst als äusserst uncool galten. Seither nennen Zürcher die Aargauer liebevoll «weisse Socken».

Thermalwasser-Gin, ein echter Badener

Apropos: Schon seit Hunderten von Jahren amüsieren sich Zürcher und Zürcherinnen in der Bäderstadt Baden. Die Thermen sind bekannt für das mineralreichste Wasser der Schweiz. Es kommt mit 47 Grad Celsius aus dem Boden und wurde schon von den Römern hochgeschätzt. Für unseren Thermal-Baden Gin 47° (ausgesprochen: sibenevierzg Grad) verwenden wir unseren Bio-White-Socks-Gin und versetzen ihm mit frischem – nein, darin hat wirklich noch niemand gebadet – Thermalwasser aus der Quelle des wunderschönen Atrium-Hotels

Blume und würzen ihn mit einer Prise Salz. Passend zur Wassertemperatur wird der Gin auf 47 Volumenprozent eingestimmt – 47°alc. war früher die korrekte Bezeichnung.

Albani Gin und Clouds Gin

Stolz sind wir, dass wir für zwei namhafte Gastro-Institutionen Gin machen dürfen. Das Albani in Winterthur ist eine kleine, aber feine Bar und ein Musikclub mit eigenem Hotel mitten in der malerischen Altstadt. Schon seit Beginn des 20. Jahrhunderts fungiert es als Konzertlokal und Gasthof. Die Clouds-Bar wie-



Gin White Socks

Die Rezeptur soll der Legende nach von den Habsburgern stammen. Dass der Namensgeber ein Zürcher war, ist eine Tatsache!

Nase: Zitrus, Kräuter, Verveine, frische Minze, eingebettet in präsenten Wacholder
Gaumen: komplexer Körper, präsender Wacholder, eingebettet in Zitrusaromen und feiner Würze. Langanhaltendes samtiges Finale

70cl, 40%Vol.
35cl, 40%Vol.
Bio



Gin White Socks – Rüeblli Edition

«A very real Aargauer» – White Socks, noch mit Rüeblli verfeinert.

Nase: Wacholder, Zitrus, frische Kräuter, dezenter Rüebliton
Mund: Wacholder im Vordergrund, leicht süsslich, begleitet von verschiedenen Kräuternaromen und einem Hauch Rüeblli

50cl, 40%Vol.
Bio



SCHWARZES CHRIESI

Es sind die kleinen, tief-schwarzen, zuckersüssen und äusserst aromatischen Kirschen, welche als typische Brennkirschen den Ruhm des Schweizer Kirschs begründet haben: pur, zum Cafi, ins Fondue oder als Kirschtorte. Hochstamm Suisse zertifiziert.

Abbildung auf Vorderseite:

Concorde

3 cl	Schwarzes Chriesi
2 cl	Verjus
2 cl	Zuckersirup
7 cl	trockener Schaumwein

Kirsch, Sirup und Verjus mischen oder mit Eis shaken. Das Gemisch nach dem Schaumwein vorsichtig ins Glas giessen.

Kafi Kirsch

3 cl	Schwarzes Chriesi
2 Stk.	Würfelsucker
1 TL	Kaffee
	heisses Wasser

Kaffee, Kirsch und Zucker ins Glas geben, mit heissem Wasser auffüllen (ca. 1.5 dl). Nach Belieben mit Schlagrahm dekorieren.

Glühkirsch

3 cl	Schwarzes Chriesi
4 cl	Holunderbeerensirup
1	Zitronenschnitt
	heisses Wasser

Kalte Zutaten im vorgewärmten Becher mischen und mit heissem Wasser auffüllen.



Gin 47° Thermal-Baden

Mit 47 °C Thermalwasser vom Hotel Blume auf 47°alc. rückverdünnt und mit einer Prise Salz gewürzt.

Nase: frische Wacholder, Zitrus und Grapefruit, leicht mineralisch, Minze

Gaumen: klassische Gin-Wacholder-Aromatik, spannender, vielschichtiger Abgang, auf der Zunge würzig

50cl, 47%Vol.
Bio



Gin Albani

In Zusammenarbeit mit dem legendären Winterthurer Musikclub.

Zutaten: Wacholder, Salbei, Zimt, Melisse, Rosmarin, Minze und Zitronenschale

Nase: Rosmarin, Melisse, Wacholder, unterlegt von Zitrus-Aromen

Gaumen: feiner Körper, samtig mit einem krautigen Finale

50cl, 43%Vol.
Bio

Gin Cloudy Passion

Frische Passionsfrüchte im Gin mazeriert, trüb belassen und auf Cloudy getauft.

Nase: frische tropische, exotische Früchte, Passionsfrucht, Wacholder und Zitrus

Gaumen: schöne Harmonie vom Süss-Sauer-Spiel der Passionsfrucht mit frischem Wacholder

50cl, 40%Vol.
Bio



derum ist zuoberst im Zürcher Prime Tower. 2012 kam der damalige Barchef Andreas Kloke zu uns nach Stetten in die Brennerei mit seiner Idee für einen Gin. Dank ihm gehört Hummel auch beim Gin-Revival zu den ersten und heute noch innovativsten Produzenten.

Gin mit Kirsch

Als leidenschaftliche Kirschbrenner stellten wir Andreas Kloke eine Bedingung: Im Clouds Gin sollte es auch etwas Kirsch haben. Und der ausgewiesene Fachmann – so ohne Weiteres schafft man es nicht in die höchste Bar der Schweiz – begann mit Kirschrezepturen zu tüfteln. Seit Jahren predigen wir, dass selbst homöopathische Dosen Kirsch ein Dessert ver-

feinern. Und das trifft ebenso auf den Clouds Gin mit seinen intensiven Kräutearomen zu. Ehrlich: Die nicht ernst gemeinte Bedingung hat zu einem Resultat geführt, das nicht nur die Macher positiv verblüffte, sondern dem Clouds Gin auch den Titel «Edelbrand des Jahres 2013/14» an der Distisuisse einbrachte und noch viel gute Presse zusätzlich.

Clouds Gin 10. Edition

Die erste Clouds-Edition mit Kirsch in der grünen Flasche wird weiterhin erfolgreich hergestellt. Die aromatischen Möglichkeiten in der Welt des Gins sind jedoch noch lange nicht ausgeschöpft. So setzen wir uns jedes Jahr erneut zusammen und tüfteln an einer



Die fantastische Aussicht auf Zürich vom CLOUDS im Prime Tower. CLOUDS Restaurant, Maagplatz 5, CH-8005 Zürich, www.clouds.ch

neuen Clouds-Sonderedition herum. Neben unzähligen Essenzen von Kräutern und Gewürzen wird noch das richtige Finish mit einem Humbel-Obstbrand gesucht. Wenn nach der finalen Degustation Martin Mannes, der Bereichsleiter Zürich & Basel von Clouds/Candrian Catering, und Kirschbrenner Lorenz Humbel das Okay geben, wird das Resultat als limitierte Edition abgefüllt. Dass wir nun schon bei Nummer zehn angekommen sind, macht Freude, und dazu hat Roland Kloke, der Bruder von Andreas, ein sehr passendes Design kreiert. Danke!



Trilogie Gin Clouds 3 x 70cl

Inhalt:
1 x Clouds Gin Standard, 70cl, 42%Vol.
1 x Clouds Gin 6. Edition, 70cl, 48%Vol.
1 x Clouds Gin 9. Edition, 70cl, 48%Vol.



Clouds Gin

Schon 2012 haben das «CLOUDS» und Humbel gemeinsame Sache gemacht und den Clouds Gin kreiert – natürlich mit einem Schuss Humbel-Bio-Kirsch drin!

Nase: Orangen, Mandarinen und etwas Wacholder

Gaumen: würzige Aromen von Thymian und Salbei, Harz und Kardamom, langer genussvoller Abgang

70cl, 42%Vol.
Bio

Clouds Gin 6. Edition

Unsere Interpretation eines Sloe Gins ist trocken, komplex und mit Humbels Bio Pflümlüli verfeinert. Die 6. Edition besticht durch eine klare Wacholdernote, Schokoladen- und Bittermandelaromen sowie die leichte Süsse von Schlehen und Pflaumen. Die vielfältige Aromatik wird durch das spannende Zusammenspiel von Rooibos, Kakao und würzigen Peperoncini unterstrichen.

Zutaten: Wacholder, Schlehen, Rooibos, Kakao, geröstete Mandeln, Orange, Baumnüsse, Peperoncini und Humbel-Pflümlüli

70cl, 48%Vol.
Bio
Limitiert auf 3336 Flaschen.

Clouds Gin 9. Edition Old Tom Gin

Aromatische und nussige Noten der Kastanie treffen auf gekonntes Gleichgewicht aus süssen und leicht bitteren Aromen von Süssholz und Orangenblättern. Abgerundet mit einem Hauch von Kaffee, Kardamom, Muskatblüten und Ingwer präsentiert sich so ein wärmender, leicht herber Gin.

Zutaten: Lavendel, Wacholder, Tonkabohne, Kaffee, Orangenblätter, Kardamom, Süssholz, Veronica, Muscatblüte, Vollrohrzucker, Ingwer, Tomate, Melasse, Rosinen und Kastanie

70cl, 48%Vol.
Bio
Limitiert auf 3339 Flaschen.

Clouds Gin 10. Edition

Frische und fruchtige Aromen von verschiedenen Beeren und Sikkim-Tee treffen auf zartbittere Malvenblüten im Zusammenspiel mit herben Algen und säuerlichem Rhabarber. Abgerundet mit einem Hauch von Enzian und süss-saurer Mandarine ergibt dies ein gekonntes Gleichgewicht zu einem frischen, leicht süsslichen Gin.

Zutaten: Wacholder, Sikkim-Tee, Kubebenpfeffer, Randen, Malvenblüten, Vogelbeeren, Mandarinen, Algen, Rhabarber, Hagebutten, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Enzian, Hopfenblüten und Humbel Destillate: Obst- und Kornelkirschenbrand

70cl, 48%Vol.
Bio
Limitiert auf 3310 Flaschen.

Anis-Schnaps

Wie beim Gin ging es früher auch bei den Anis-Spirituosen darum, ein raues Destillat zu verfeinern. Der Vater aller Anis-Schnäpse ist der Absinth aus dem neuenburgischen Val de Travers, der ennet der Grenze Pontarlier und dann die ganze Welt eroberte. Als der Absinth wegen seines Thujon-Gehaltes geächtet wurde, liess man das Wermutkraut weg und verwendete vorwiegend das liebe Anisgewürz. Diese neue Spirituose wurde zum Kulturgut vieler Mittelmeerländer. Je nach Region heisst sie Pastis, Ouzo, Arak oder Raki.



Geraspelttes Süssholz (wer geraspelt hat, ist nicht bekannt).



Pastis Total

Ist eine Entwicklung im Zeichen der Freundschaft zwischen den Zürcher Gesellschaften J.B.Labat und Gents Swiss Roots. Aromatisiert u.a. mit frischem Bronzefenchel und Estragon sowie Szechuanpfeffer und Süssholz.

Nase: Anis, Fenchel, blumig, Honig, Zigerklee
Gaumen: weich, komplex, leicht pfeffrig, langes trockenes Finale

70cl, 45%Vol.
 Bio



Pastis Cherry Rocher

Der Klassiker der südfranzösi-schen Apéro-Kultur.

Nase: typische intensive Aromen von Anis, Lakritz und Fenchel

Gaumen: voller Geschmack nach Anis, pfeffrig-würziger, vielschichtiger Abgang

70cl, 45%Vol.
 Bio



Pastis L'Artémise, Artez

Ein Pastis mit 12 verschiedenen Kräutern von Artez aus dem Bas-Armagnac. Die schön gestaltete Flaschenverpackung schützt den Pastis auch vor Licht.

Nase: intensive Kräuter- und Anis-Aromen, dezente Wurzel- und Blütendüfte, komplex und stilsicher

Gaumen: Was die Nase verspricht, hält das Produkt im Gaumen. Gehaltvoller, ausfüllender Körper, präsent und lang anhaltend

70cl, 45%Vol.
 Bio



Ouzo Avra

Der Klassiker der griechischen Schnapskultur vom bekannten und guten Weinproduzenten Tsantali.

Nase: Anis, Zitrus und Lakritze
Gaumen: süsslich-wärmende Schärre mit den typisch mediterranen Aromen nach Anis, Fenchelsamen und Pinien

50cl, 38%Vol.
 Bio

Humbels Deguset

Lust, etwas Neues kennenzulernen, ohne gleich eine grosse Flasche kaufen zu müssen? Dann ist Humbels Deguset genau das Richtige. Humbels Deguset gibts zweimal pro Jahr (Frühling/Herbst) mit jeweils drei besonderen Destillaten – speziell für dieses Set in 10-cl-Fläschchen. Präsentiert werden jeweils Neuheiten, Fassproben und

Raritäten. Eine Entdeckungsreise in die weite Welt der feinen Düfte.

Deguset-Abo

Das Deguset kann einzeln oder im Abo bestellt werden. Im Abo erhalten Sie es bis auf Widerruf zweimal im Jahr. So werden Sie immer wieder aufs Neue überrascht und sind immer up to date.



Deguset

3 x 10cl mit unterschiedlichen Volumenprozenten
 Erscheint im Frühling und Herbst
 Preis Fr. 37.–
 plus Versandspesen



BITTER, APERITIF UND LIKÖR

Bitter
Aperitif
Aperitif alkoholfrei
Wermuth
Likör

Bestandteil des Kirsch Bitter: Enzianwurzeln
in Kirsch mazeriert und gefiltert.

Ein weites Feld

Diesem Thema eine Struktur zu geben, es nach Tradition, Herstellungsverfahren und Herkunft zu ordnen, ist unmöglich! Was bei guten Bränden verpönt, sogar verboten oder stark beschränkt ist, ist bei Likör, Aperitif und Bitter erwünscht oder gar vorgeschrieben: Mazeration, Aromatisierung, Auszüge, Zuckering, Färben und vieles mehr – bis hin zur Beigabe von Goldplättchen (Danziger Goldwasser). Alles ist erlaubt, sofern Verfahren und Zugaben im weitesten Sinne lebensmittel-tauglich sind. Den Bitter trinkt man nach dem Essen, um zu verdauen, den Aperitif vor dem Essen, um die Magensäfte in Stimmung zu bringen. Vor allem die italienische Aperitivo-Kultur basiert auf einem ähnlichen Grundprinzip, nämlich auf den Bitterstoffen.

Bittere Medizin

Die Kräuterauszüge aus den Anfängen der Arzneygeschichte waren wohl auch im Altertum nicht jedermanns Geschmack. Damit die Patienten die bittere Medizin dennoch schluckten, begann man sie mit Zucker abzurunden. Dies waren die Vorläufer der Bitter oder der Amari. Es gibt noch Tausende alte Hausrezepte, auch aus Klöstern. Einige Rezepte, wie jenes des Schwedenbitters und des Fernet, sind weltbekannt, andere werden von den Herstellern als Geheimnis gehütet. Wer wissen will, wie die bittere Medizin wirklich schmeckt, nehme den Fernet Biostilla ohne jegliche Zuckerabrundung.

Kirsch Bitter

Auf dies haben wir im Grunde schon lange gewartet: Tilman Ritz, «Stork Trophy»-Gewinner 2022, hat sich als Siegerpreis dafür

Bitter, Aperitif und Likör



Kirsch Bitter, Tilman Ritz

Zur Freude von Humbel: die Sieger-Spirituose von «Stork Trophy»-Gewinner 2022 Tilman Ritz, ein Bitter mit 14 Schweizer Kräutern, in Kirsch mazeriert.

Nase: Enzian, Fenchel, Estragon, Melisse, Minze, alles unterlegt mit einem feinen Kirscharoma

Gaumen: herb-süß, ausgeprägte Wurzel-Tannendelaromen, leicht harzig, weiche Textur, langanhaltend

50cl, 40%Vol.
Bio Knospe
Limitiert auf 300 Flaschen



Fernet Biostilla

Eine echt bittere Medizin für Liebhaber ungesüßter Spirituosen.

Nase: Pfefferminze, Kamille, Holunderblüten, Rose und rote Beeren

Gaumen: kräftige Minzearomen mit einem Schuss Rhabarber und Kardamom

50cl, 38%Vol.
Bio



Amaro delle Alpi

Der bittersüße Digestif der Norditaliener.

Nase: Alpenkräuter-Wiese mit intensiven Aromen wie Thymian und Bergminze

Gaumen: kräftige Aromen von Lakritze, Minze und Orangenschalen, der ölig-geschmeidige Abgang mit einer ausgewogenen Süße

50cl, 28%Vol.
Bio

entschieden, einen Kirsch Bitter zu machen. Nun haben wir ihn, mindestens die ersten 300 Flaschen davon! 14 Schweizer Kräuter in Kirsch mazeriert, mit wenig Zucker abgerundet und «Bio Suisse»-zertifiziert. Und er schmeckt! In irgendeiner Art wird es eine Neuauflage geben.

Der Wermutstropfen

Auch der Wermutstropfen klingt bitter. Und je älter der Mensch wird, desto mehr lernt er, auch die Bitterkeit zu schätzen und zu geniessen. Beim Wermut ist die Basis Wein, angereichert mit Alkohol – mal mehr, mal weniger gesüsst. Aus der Autentico-Serie gibt es den Dry, den Bianco und den Rosso, der tatsächlich Rotwein als Basis hat. Von Rovero haben wir den Vermouth di Torino Rosso, der klassisch mit Weisswein gemacht wird und die bräunlich-rote Farbe durch die Kräutermischung erhält.

Süsse Versuchung

Die Liköre sind in erster Linie süss, denn Zucker ist die Grundvoraussetzung. In der Regel sind mindestens 100 Gramm pro Liter vorgeschrieben. Der Zucker wirkt als Geschmacksverstärker, mindert die Schärfe des Alkohols und verbessert die Haltbarkeit bei tiefen Alkoholgehalten. Viele unserer Bitter, Aperitifs und Liköre kommen aus dem Hause Walcher aus dem Südtirol. Sie überzeugen durch intensive Aromen und beste Machart!

Morellino und Kornelkirschenlikör

Von Humbel gibt es drei Obstbrand-basierte Liköre. Den Morellino (www.morellino.ch), kreierte von Nico Colic, dem «Stork Trophy»-Gewinner 2019, ist ein Kirschlikör aus Schweizer Schattenmorellen im Stile der Maraschini vergangener Tage. Aufgrund gros-



Bitter 25 Venticinque

Bitter aus 25 Kräuter- und Fruchtäuszügen, ideal zum Mixen mit Soda, Orangensaft und anderem mehr.

Nase: Aromen von dunklen Beeren, Oregano, dezente Nelke und Zitrus

Gaumen: auf der Zunge süssliche und fruchtige Herbe mit langem Abgang

70cl, 25%Vol.
Bio



Aperitivo Naturale Veneziano

Damit gelingt der venezianische Apéro-Klassiker «Sprizz» in Bio perfekt. Ohne künstliche Aromen und Farbstoffe.

Nase: Zitronen, Zitronenmelisse, Oregano

Gaumen: süssliche Zitrus- und Pfefferaromen prägen diesen Aperitivo, elegant fruchtig, leicht bitter

70cl, 15%Vol.
Bio



Aperitivo VeneZero Alkoholfrei

Damit gelingt der Spritz mit weniger Alkohol oder mit alkoholfreiem Sekt ganz ohne Alkohol. Ein Verzicht, der schmeckt!

Nase: Rhabarber, Zitrus, Holunderblüte mit frischem, leichtem Duft

Gaumen: leicht, süss-bitter und insgesamt ausfüllende Aromen

75cl, ohne Alkohol
Bio



Vermouth Bianco Autentico Appiano

Schöner weisser Wermut von Walcher, Südtirol, hergestellt aus Bianco di Custoza Bio-Wein.

Nase: warme frische Düfte von Orangenschalen, Mandarinen, Vanille und Zimt

Gaumen: leicht bitter, Aromen wie Bitterorange, Honig und Lakritz, langanhaltendes samtiges Mundgefühl

75cl, 16%Vol.
Bio



Vermouth Dry Autentico Appiano

Der trockene Bio-Wermut von Walcher. Sowohl für den Purgenuss als auch zum Mixen zu empfehlen.

Nase: direkte, klare Weisswein-Aromatik, gepaart mit Zitrus-Düften, wirkt frisch und spritzig

Gaumen: ausfüllender Körper, angenehm mineralisch und leicht adstringierend mit vollem Aroma

75cl, 18%Vol.
Bio



Vermouth Rosso Autentico Appiano

Ein roter Bio-Wermut, der auch wirklich aus rotem Wein der Sangiovese-Traube hergestellt wurde.

Nase: Düfte von Rotwein, Rosinen und Feigen führen zu einem gekonnten Zusammenspiel in der Nase

Gaumen: breites Aromaspektrum, würzig, leicht bitter, angenehmes Mundgefühl – harmonisch und ausbalanciert

75cl, 16%Vol.
Bio



Vermouth di Torino Rosso, Rovero

Der rote Wermut-Klassiker aus dem Piemont von Grappa- und Weinproduzent Rovero aus Asti.

Nase: Zimtnote, etwas Schokolade, mit einem Hauch von Zitrus

Gaumen: fruchtiger Auftakt, unaufdringliche Süsse, Vielfalt von Kräuteraromen, angenehme Bitterkeit im Abgang

75cl, 16%Vol.
Bio



Amaretto di Mattia Walcher

Amaretto bezeichnet einerseits ein süsses Mandelgebäck mit leicht bitterer Note, andererseits den bittersüssen Mandellikör, wie er in jeder italienischen Bar zu finden ist.

Nase: Marzipan, Bittermandel, Vanille

Gaumen: trotz der Süsse erstaunlich leicht, betörend harmonischer Ausklang

70cl, 28%Vol.
Bio



Orangeau Liqueur

Der Triple Sec (Orangenlikör) ist ein Klassiker in der Küche und am Tresen. Der Orangeau war in Mixology 1/2023 Testsieger mit «Very Good» in der Kategorie «Triple sec, weiss».

Nase: feines, klares, direktes Orangenaroma, Zitrus, erinnert an frisch abgeriebene Orangenzeste
Gaumen: samtig weiches Mundgefühl, süsslich, leichte Bitternote im Abgang, vollmundig und langanhaltend

70cl, 40%Vol.
Bio



Limoncello

Der Zitronenlikör aus biologischen Limonen besitzt einen hohen Fruchtsaftanteil und im Verhältnis wenig Zucker.
Nase: rein und klar – Duft nach frischer Zitrusfrucht
Gaumen: saftig, erfrischend, sauersüß und anregend mit einer leichten Säure im Abgang

50cl, 25%Vol.
 Bio



Arancello Blutorangenlikör

Das Pendant zum Limoncello aus sizilianischen Bio-Blutorangen.
Nase: opulenter und intensiver fruchtiger Orangenduft
Gaumen: typischer anhaltender Orangengeschmack mit ausgezogener Frische am Gaumen

50cl, 25%Vol.
 Bio



Nocciola Haselnusslikör

Aus gerösteten italienischen Bio-Haselnüssen. vielfältig einsetzbar: gekühlt im Sommer, heiss im Winter.
Nase: intensiver Duft nach gerösteten, reifen Haselnüssen und Vanille
Gaumen: ausfüllendes Aroma gerösteter Haselnüsse und Krokant, samtig süßer Körper, harmonisches Finale

50cl, 28%Vol.
 Bio



Liquore Caffé – Kaffeeликör

Zum Mixen, ins Dessert oder pur. Die Kaffeebohnen stammen aus Projekten des italienischen Fairtrade-Händlers ALTROMERCATO.
Nase: Kaffeebohnen, Schokolade, Kakao mit einer herben Note
Gaumen: typisches volles Kaffeearoma, süsslich, feines und elegantes Mundgefühl, etwas Caramel und Vanille im Abgang

50cl, 25%Vol.
 Bio



Morellino Kirschlikör, Nicola Čolić

Gewinner der Stork-Trophy 2019, Nicola Čolić, übersetzt den Maraschino in die Schweiz.
Nase: Steinton, frische Kirschkonfitüre, weisse Mandeln und Schwarztee
Gaumen: weich samtiger Körper, Kompott, Marzipan und angenehmes, volles Mundgefühl

50cl, 35%Vol.



Kornelkirschenlikör

Der beliebte Likör aus der 100-Jahre-Humbel-Edition neu aufgelegt: aus besten Stetter Bio-Kornelkirschen.
Nase: frische, typisch fruchtige Kornel-Aromen, sehr verspielt und intensiv
Gaumen: elegante süß-sauer adstringierende Kombination, erfrischendes und ausfüllendes Aroma. Im Abgang dezente Süsse und wunderbare Komplexität

35cl, 24%Vol.
 Bio Knospe

ser Nachfrage gibts eine Neuauflage. Die Stetter Kornelkirschen werden in Kirsch mazeriert und abgeseibt.

KikeriKirsch, des Hahns letzter Schrei

Es brauchte viel Gegacker und häufiges Schnabulieren, bis er vollbracht war: der KikeriKirsch, ein Eierlikör mit Kirsch statt Cognac. Vor allem die Humbel-Kunden in Deutschland verlangten nach diesem Produkt. Auch die Firma Hosberg, Bio-Eier-Spezialist in Rüti im Zürcher Oberland, drängte als Projekt-Partner auf eine Umsetzung. Zu Recht, denn das Resultat überzeugt. Humbel steuert zum KikeriKirsch den passenden Bio-Kirsch bei, Hosberg die biologischen Eier, sodass die strengen Richtlinien von Bio Suisse erfüllt sind. Zum guten Ton des KikeriKirsch gehört auch, dass keine Farb- und Aromastoffe, Stabilisatoren und kein Eipulver verwendet

werden. Das Mischen der Zutaten übernimmt Hosberg. Verarbeitet werden Kirsch, Eigelb und Zucker, dazu echte Bourbon-Vanille aus Madagaskar, alles in bester Bio-Qualität. Bei Humbel in Stetten werden die Flaschen abgefüllt, etikettiert und verpackt.

KikeriKirsch Eierlikör

Der Klassiker unter den Likören. Basis bildet meistens Cognac, hier jedoch Kirsch, dem fein abgestimmt Eigelb, Zucker und Vanille beige-mischt werden. In Zusammenarbeit mit Hosberg Bio-Eier.
Nase: frische Eier, schöne Kirschnote, dezente Vanille im Hintergrund
Gaumen: weicher, geschmeidiger Körper, harmonisch eingearbeitete Süsse mit einem satten Finish



35cl, 16%Vol.
 Bio Knospe



Auch Emma vom Lindenhof in Stetten, die Ur-Ur-Ur-Urenkelin von Frida, legt Eier für den famosen KikeriKirsch.

ALLES ÜBER SCHNAPS

Brenngeschichte
Destillat-Herstellung
Schnapskultur

Geklopftes Kupfer des Brennhafens.

Brenngeschichte

Die ersten Destilliergeräte gehen auf die Zeit der alten Ägypter zurück. Aber auch die Griechen und die Römer haben sich dieser Technik bedient. Die Ägypter verwendeten sie vor allem, um ätherische Öle mittels Wasserdampf aus Pflanzen zu lösen. Ab dem 8. Jahrhundert erzeugten die Araber verschiedenste Parfüms aus Veilchen, Lotusblumen oder Lilien. Zu den Pionieren dieser Entwicklung gehört der im Jahr 980 geborene Avicenna, ein persischer Arzt, Philosoph und Wissenschaftler.

Auf den Spuren von al-kuhl und al-anbiq

Aus dem Orient fand die Destilliertechnik ihren Weg nach Europa. An die ursprüngliche Herkunft erinnern noch heute Begriffe wie Alkohol oder Alambic, die von den arabischen Wörtern al-kuhl und al-anbiq abstammen. Wahrscheinlich waren es die Alchemisten, die ab dem 12. Jahrhundert die arabischen Destilliergeräte so abänderten, dass mit ihnen Schnaps hergestellt werden konnte. Eine zentrale Rolle spielte dabei die medizinische Schule von Salerno, damals eine besonders innovative Experimentierstätte. Dort beschreibt 1150 der Arzt Matthaeus Platearius schon recht exakt den Ablauf einer Destillation.

Vom Aqua ardens ...

Zehn Jahre später erzählt Magister Salernus in seinem medizinischen Lehrbuch «Compendium Salerni» erstmals von «brennendem Wasser». Wahrscheinlich war es noch ein etwas schmalbrüstiges Destillat, denn zwei entscheidende Verbesserungen wurden erst in den Jahrzehnten danach eingeführt, nämlich die Kühlung und das mehrfache Brennen (Rektifizierung). Thaddäus Florentinus (1223 bis 1303) ist der Erste, der

diese Verfahren beschreibt. Um 1300 wurde schon in ganz Europa destilliert und gebrannt. Das Destillieren von Alkohol war anfänglich wohl eine unheimliche Sache. Damit wurde die damals weitverbreitete Vier-Elemente-Lehre widerlegt, nach der alles Sein auf Erden aus den vier Grundelementen Wasser, Feuer, Luft und Erde besteht. Erstmals brannte ein Wasser, ging gewissermaßen in Feuer über. Als Grundstoff zum Brennen diente Wein, und die Apparaturen dazu waren vergleichsweise einfach.

... über das Aqua vitae ...

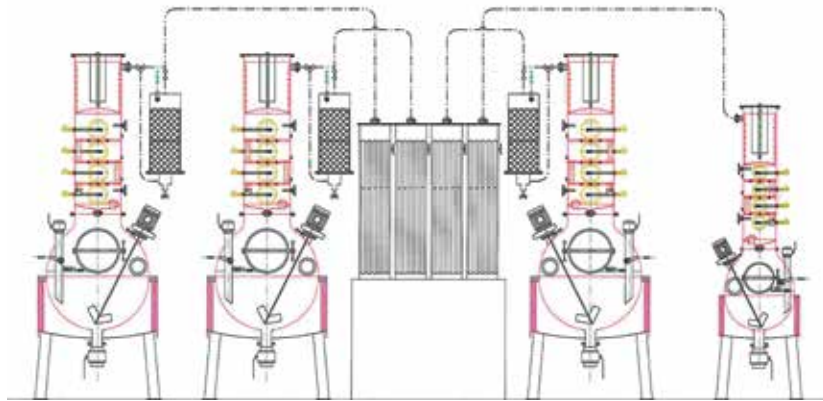
Im 13. Jahrhundert entdeckten die Mediziner die positiven Eigenschaften des Alkohols. Aus dem Aqua ardens («Feuerwasser») der Alchemisten wurde Aqua vitae, zu Deutsch «Lebenswasser», auf Französisch «Eau-de-



Die ersten Schnapsbrenner: Alchemisten.



Avicenna – ein wichtiger Wegbereiter der heutigen Destillation.



Technische Zeichnung der Humbel-Brennapparate.

vie» und auf Italienisch «Acquavite». Alkohol war damals in erster Linie ein hervorragendes Desinfektionsmittel, diente aber auch zur Haltbarmachung und zum Einlegen von Kräutern und Tinkturen. Eine besondere Rolle spielte er bei der Bekämpfung der grossen Pest-Epidemie von 1348/49 und letztmals während der Corona-Pandemie. Erst ab dem 14. Jahrhundert wurde Alkohol auch zum Genussmittel.

... zur Alkoholsteuer

Als die Brenner im 16. Jahrhundert dazu übergingen, auch stärkehaltige Rohstoffe (Korn und Kartoffeln) zu brennen, zeigten sich erstmals die negativen Seiten des hochprozentigen Alkohols. Weil Korn und Kartoffeln im Gegensatz zu Früchten fast überall und in grossen Mengen gediehen, wurde Schnaps so günstig, dass er von allen Bevölkerungsschichten konsumiert beziehungsweise selbst hergestellt werden konnte. Aus dieser Zeit stammten auch die ersten Alkoholgesetze und ab diesem Zeitpunkt wurden Steuern auf Schnaps erhoben.

Brennereien sind systemrelevant

Damit hatten wir nicht gerechnet: Dass der Bund einfach so sein Alkohol-Pflichtlager auflöst und die Brennereien somit während der Corona-Pandemie zu «systemrelevanten» Betrieben werden. Schön war, dass kreative Lösungen gefunden wurden und dass für Brennereien ein vereinfachtes Bewilligungsverfahren für die Herstellung von Desinfektionsmitteln galt. Die logische Begründung: «Die Wirksamkeit von alkoholischen Desinfektionsmitteln [...] wird auch durch die lange Erfahrung in der Praxis belegt. Daher erscheint es sinnvoll, [...] eine Zulassung zu erteilen, ohne dass [...] erneut Studien zum Nachweis deren Wirksamkeit durchgeführt werden müssen.» Das war doch sehr löblich!

Weshalb jetzt wieder das komplizierte, aufwändige und teure Bewilligungsverfahren gilt, obwohl doch die Wirksamkeit «durch die lange Erfahrung in der Praxis belegt» ist, ist unverständlich.



Destillat-Herstellung

Die chemische Formel für Alkohol ist C₂H₅OH. Wenn Früchte reifen und der Zuckergehalt im Saft ansteigt, freuen sich nicht nur die Bauern, sondern auch die Hefen. Alkohol entsteht, indem die Hefen den vorhandenen Fruchtzucker in Alkohol und CO₂ aufspalten. Die Hefen sitzen schon auf der Haut der Früchte, wenn diese noch vollreif am Baum hängen. Das grosse Fressen beginnt für sie dann, wenn zuckerhaltiger Saft austritt. Dies geschieht beispielsweise, wenn die Frucht vom Baum fällt und angequetscht oder durch einen Wespenstich verletzt wird. Der gleiche Effekt tritt auch ein, wenn der Brenner die geernteten Früchte zu Mus macht und einmaischt. Das Problem: Es ist nicht immer nur die erwünschte Hefe *Saccharomyces cerevisiae*, die sich über den Zucker hermachen will. Tausende von anderen Zellen lauern, darunter die berüchtigten Essigbakterien, die den Alkohol in Essig umwandeln.

Wie entsteht der gute Schnaps?

Was kann der Brenner tun, damit es zu der von ihm gewünschten alkoholischen Gärung kommt? Nun, er muss optimale Bedingungen für die gewünschten Hefen schaffen. Etwa, indem er eben nur gesunde Früchte im optimalen Reifestadium schonend zu einem Brei verarbeitet. So liegen die Früchte im eigenen Saft, der Zucker ist freigelegt und die Hefen können mit der alkoholischen Gärung beginnen. Gleichzeitig hat es der Brenner auch in der Hand, die grösste Feindin eines guten Destillats, die Essigbakterie, in die Schranken zu weisen. Dazu senkt er den pH-Wert durch die Beigabe von Säure auf einen Wert von 3, achtet darauf, dass kein Sauerstoff zur Maische gelangt und dass die Temperatur der Maische während der Gärung nie über 20 Grad steigt.



Nur aus guten, reifen und aromatischen Früchten gibt es guten Schnaps.



Beim Einmischen werden die Kirschen gequetscht, ohne dass dabei der Stein beschädigt wird.



Arbeiten am Brennhafen.

Wie entsteht ein Whisky oder ein Wodka?

Die Herstellung von Bränden aus Kartoffeln oder Getreide ist etwas komplizierter als die Destillation von Obst, denn zuerst muss die Stärke aufgeschlossen werden. Stärke ist eine Kette von Zuckermolekülen, die erst mittels Enzymen getrennt werden muss. Dafür werden Kartoffeln oder Getreide gekocht oder gemahlen und zu einem flüssigen Brei verarbeitet. Anschliessend kommt das sogenannte Verzuckerungsenzym zum Einsatz, das die aneinandergelagerten Zuckermoleküle trennt. Das Verzuckerungsenzym wiederum entsteht beim Mälzen. Es wird freigesetzt, wenn Getreide zum Keimen gebracht wird. Die Natur hat das so vorgesehen: Wenn Temperatur und Feuchtigkeit im richtigen Verhältnis zueinander stehen, was immer im Frühling der Fall ist, entsteht aus dem Korn eine neue Pflanze. Bevor



Das Destillat köchelt auf einem Boden in der Verstärkerkolonne.



Im Kühler kondensieren die Alkoholdämpfe und rinnen als klares flüssiges Destillat heraus.

diese ihre ersten Nährstoffe aus dem Boden herausholen kann, benutzt sie den durch die Enzyme freigegebenen Zucker für den ersten Wachstumsschub. Nun wird dem süßen Getreide- oder Kartoffelbrei Hefe zugegeben, und die Gärung erfolgt analog zu den Früchten, den Trauben oder dem Zuckerrohrsaft.

Was passiert im Brennhafen?

Nach der Gärung kommt die Maische nicht in die Weinpresse wie beim Winzer, sondern in den Brennhafen. Hier wird die vergorene Maische, die je nach Rohstoff einen Alkoholgehalt zwischen zwei und zehn Volumenprozent aufweist, erhitzt. Der Alkohol hat einen tieferen Siedepunkt (78,4 Grad) als Wasser und verdunstet daher schneller. Im geschlossenen System der Brennerei passiert der aufgestiegene alkoholische Dampf unweigerlich den Kühler, wo er kondensiert.

Vorlauf – Herzstück – Nachlauf

Aus dem Kühler rinnt nun zuerst der Vorlauf. Dieser ist scharf und beissend in der Nase und wird eliminiert. Danach kommt das Herzstück, das zwischen 65 und 85 Volumenprozent Alkohol aufweist und die feinen Aromen enthält. Für die Weiterverarbeitung wird dieses Herzstück gebraucht. Am Schluss des Destilliervorgangs kommt der Nachlauf. Er enthält zu viele Fuselöle, die am Gaumen kratzen und unangenehm schmecken. Dieser Nachlauf kann beim nächsten Brennvorgang wieder dazugegeben werden, sodass er nochmals sauber destilliert wird.

Geistherstellung

Wie entsteht aber ein Kräuterdestillat, wo doch Kräuter keinen Zucker haben und somit nicht vergärbar sind? Die Lösung des Problems ist so raffiniert wie einfach: Es wird ein «Geist» hergestellt. Dazu können alle erdenklichen

Rohstoffe verwendet werden. Diese Zutaten werden dann für wenige Tage in einen Grundalkohol eingelegt. Alkohol ist auch ein Lösungsmittel und löst (mazeriert) demzufolge die Aromen und Inhaltsstoffe heraus. Danach wird das Zwischenprodukt nochmals klar destilliert. So werden Gin, Absinth, Pastis, Ouzo, Arak u.a.m. hergestellt.

Alterung

Früher lagerten Schnäpse in grossen Glasballons auf dem Dachboden und waren grossen Temperaturschwankungen ausgesetzt, die zu einer schnellen Alterung führten. Dieses Verfahren war damals auch sinnvoll, weil die Brände viel schärfer waren. Heute ist je nach Produkt eine unterschiedliche Reifezeit angebracht. Blumig-fruchtige Brände wie Williams, Gravensteiner oder Muscat-Trauben verlieren mit der Alterung eher ihr typisches Bouquet. Kirschen und Wildfrüchte hingegen gewinnen eher mit dem Alter. Werden die Brände in Holzfässern gelagert, nehmen sie die braune Farbe und Holzaromen an. Dank der jährlichen Oxidation Angels' share von drei bis fünf Prozent gewinnen sie zusätzlich an Komplexität. Rustikale Brände und solche mit verhaltenen Aromen eignen sich gut für die Fassreife.

Assemblage oder sortenrein

Traditionell und auch heute noch werden die meisten Destillate assembliert oder – etwas hart auf Deutsch – verschnitten. In Frankreich nennen sie es auch «faire le mariage» – Destillate miteinander verheiraten. In der Tat ist das Mischen unterschiedlicher Charaktere von guten Bränden nach einer eingehenden Degustation die hohe Kunst des Master-Blenders. Beim Blenden erhält das neue Produkt einen Charakter, der «besser», komplexer und harmonischer ist, als die Ausgangs-Destillate es sind. Das Gegenteil



Schnaps lagert und altert in Glasballons, Holzfässern, Tonkrügen und Stahl tanks.

Zucker und andere Zutaten

Seit 2022 gelten neue Regelungen für Zutaten in Spirituosen. Es ist jetzt erlaubt, einen Obstbrand mit bis zu 18 Gramm pro Liter zu zuckern (siehe Tabelle rechts). Zuvor war das zum Teil verboten, zum Teil in kleinen Mengen erlaubt – jedoch unter Qualitätsbrennern immer verpönt! Eine Deklarationspflicht für den Süsstoff gibt es nicht und Brennereien wie Humbel, die auch in Zukunft keinen Zucker zugeben wollen, ist es verboten, «ohne Zuckerzusatz» zu schreiben, weil das «gesundheitsbezogene Angaben» sind.

Uns geht es nicht darum, den Zucker zu verdammern. Uns stören das Wischiwaschi und die mangelhafte Deklaration. Und wir bleiben dabei: Ein guter Brand braucht keinen Zucker zur Abrundung! Wer will, der bediene sich beim Likör: Bei diesem ist die Zuckering gesetzlich vorgeschrieben. Oder man gönne sich ein altbewährtes «Canärli» – den im Schnaps getränkten Würfelzucker auf einem Löffel.

Genauso wie wir an den 40 Volumenprozenten festhalten und unseren Schweizer Obstbrand weiterhin ausschliesslich aus Schweizer Früchten destillieren, enthalten Obstbrände von Humbel auch in Zukunft keinen Zucker, keine Bonificateure und kein Karamell. Ausnahmen sind Liköre und Vieille-Destillate mit einer klaren Deklaration der Zutaten.

Zucker zur Abrundung: So viel ist erlaubt bei

- Whisky 0 gr/lt
- Wodka bis 8 gr/lt
- Geiste, Chrüter, Gin bis 10 gr/lt
- Obstbrände bis 18 gr/lt
- Grappa, Tresterbrand bis 20 gr/lt
- Rum bis 20 gr/lt
- Cognac bis 30 gr/lt
- Weinbrand bis 35 gr/lt

Produkte ohne jegliche Zusätze

- Alle Humbel-Obstbrände, Marc Wannaz und Heida
- Cognac Pinard, Weinbrand Jan Ammensdörfer
- Rum: Ron Guajira, Ron de Marinero Blanco
- Cachaça, Cask Adventures
- Mezcal, Tequila
- Whisky: Mainland, ValeReuss, Our Beer, Bourbon
- Three Oaks, The Organic World Selection
- Kastanien McAlpine
- Wodka: Swodka, Wodotschka
- Gin: White Socks, Clouds, Albani
- Fernet Biostilla

Produkte mit Zusätzen und klarer Deklaration

- Humbels Vieille-Destillate und Liköre
- Birnel-Chrüter (Birnel)
- Kirsch Bitter
- Grappa Autori, Grappa Contadino

wären der sortenreine Brand oder in Italien die Grappa di Monovitigno. Hier ist es das Ziel, sortentypische Nuancen und Eigenschaften beizubehalten.

Finissage und Filtration

Vor dem Verkauf stellen Puristen die Brände ausschliesslich mit destilliertem Wasser auf eine Trinkstärke von 40 bis 50 Volumenprozent ein und filtrieren sie kalt, damit sich keine Trübungen bilden. Wo es erlaubt ist, kann dem Brand vor der Filtration Zucker zur Abrundung, Caramel für den Farbausgleich oder Bonificateur (Eichenholzauszug) für den Geschmacksausgleich beigemischt werden. Deklariert werden müssen diese Finisseure in den wenigsten Fällen. Humbel gehört zu



Am Schluss wird er auf 40 bis 50%Vol. rückverdünnt und in Flaschen abgefüllt.



«Brennhäfelistrasse», gefunden in Frankreich, irgendwo zwischen Lyon und Le Puy-en-Velay.

den Puristen, den guter Schnaps braucht kein Zucker zum Abrunden – wenn wir Zutaten beimischen, wird immer klar deklariert, egal ob gesetzlich vorgeschrieben oder nicht.

Und noch die Alkoholsteuer

In der Schweiz wird auf destillierten Alkohol für Trinkzwecke eine Alkoholsteuer von 29 Franken pro Liter mit 100 Volumenprozent fällig (11.60 Franken pro Liter mit 40 Volumenprozent). Für Weine, die aufgesplittet wurden (Porto, Pineau des Charentes), wird die Hälfte, für Alcopops das Vierfache verlangt. Davon gehen 90 Prozent in die AHV und 10 Prozent an die Kantone für die Suchtprävention. Auf Wein gibt es keine Steuer, Bier hat eine kleine Bier-Steuer, die jedoch direkt in die Bundeskasse fliesst.

Schnapskultur

Stehen Ihnen die Haare zu Berge, wenn Sie das Wort Schnaps hören oder in dieser Fibel immer wieder darauf stossen? Humbel verwendet das Wort Schnaps bewusst und auch mit Stolz. Natürlich kennen wir die negativen Aspekte, die mit diesem Ausdruck verbunden sind: Schnapspest, Schnapsdrossel, Schnapsidee usw. Aber Schattenseiten werden Sie in jedem Lebenslauf finden.

Ein international bekannter Ausdruck

Sie können die ganze Welt bereisen – das deutsche Wort Schnaps wird man fast überall verstehen. Ziel unserer Humbel-Schnapskultur ist es nicht, am Wort und an seiner Geschichte vorbei etwas Künstliches zu kreieren. Wir



In Brasilien fahren auch die Autos mit Alkohol.

bemühen uns lieber, aus guten Rohstoffen und mit viel Knowhow gute Schnäpse herzustellen. Und wir wünschen uns, dass diese von möglichst vielen Genießern mit allen Sinnen wahrgenommen werden. Wir freuen uns, wenn der Begriff «Schweizer Schnaps» heute für hochkarätige Spezialitäten steht. Hummel setzt sich jeden Tag dafür ein, die Qualität des Schweizer Schnapses noch zu steigern.

Schnapskultur zelebrieren

Was aber ist Schnapskultur heute? Wie wird sie zelebriert? Für uns ist wichtig, dass die Schnapskultur qualitativ ständig weiterentwickelt wird – vor allem von der Produzentenseite her. Unsere Brände haben sich verändert, genauso wie der Geschmack der Konsumenten. Früher musste ein währschafter Schnaps im Gaumen brennen. Heute wünscht sich die Kennerin klare, elegante Fruchtaromen und eine samtige Fülle im Abgang. Früher schuftete

man viele Stunde draussen bei jedem Wetter und hatte keine Maschinen, die einem die Arbeit abnahmen. Da war der Schnaps sowohl Energielieferant als auch wärmende Medizin. Heute sitzen wir in perfekt klimatisierten Büros und verbrennen kaum noch Kalorien. Da wünschen wir uns abends ein feines Schnäpschen nach dem Essen oder beim Entspannen vor dem Kaminfeuer. Und es bleibt bei dem einen Gläschen, denn mehr will und kann unser Körper gar nicht mehr verarbeiten.

Die Temperatur ...

Ein Williams, der aus dem Tiefkühler kommt, sieht gut aus, wenn er ins Glas gegossen wird, weil dann das Glas beschlägt. Nur riecht so ein tiefgekühlter Brand nach nichts. Lassen Sie ihm etwas Zeit, bis er wärmer wird, erst dann entfalten sich die Aromen. Sind Sie dagegen in einem Restaurant und der Schnaps ist zu scharf, dann kann dies damit zusammenhän-

gen, dass die Flasche womöglich im obersten Gestell gleich über der Kaffeemaschine stand. 25 Grad und mehr sind für jeden Brand zu viel des Guten. Auch ein einwandfreies Destillat schmeckt bei dieser Temperatur alkoholisch. Übrigens: Auch Rotweine zeigen sich ab 25 Grad nicht mehr von ihrer besten Seite. Die optimale Trinktemperatur für qualitativ hochstehende Schnäpse liegt bei 16 bis 18 Grad, im Zweifelsfall und im Sommer darf er durchaus aus dem Kühlschrank kommen.

... und das Glas

Gläser sind Glaubenssache. Je nach Destillat und Temperatur des Brandes eignen sich andere. Eine Faustregel ist aber immer anwendbar: Bauchige Gläser, die sich gegen oben wieder öffnen, sind ideal, um das Aroma eines Brandes zur Entfaltung zu bringen. Ein gutes Produkt ist auch das INAO-Glas (das Normglas zum Degustieren von Wein) oder das Weinbrandglas von Spiegelau. Brände können in der Nase leicht stichig sein, deshalb sollten sie auf keinen Fall zu warm sein. Der Vorteil dieser Gläser: Die Nase passt rein, und beim letzten Schluck überdehnt man sich auch nicht das Genick. Ein Schnapsglas soll also durchaus auch praktisch sein. Und das gute alte «Stamperl»? Nun, einen Hummel-Schnaps dürfen Sie immer daraus trinken. Sie wissen ja, wie gut er ist, und können sich die feinen Aromen im Gaumen retronal bestätigen lassen. Zudem sollte ein Brand nicht nur gut riechen, sondern vor allem im Gaumen lange anhalten.

Wann welcher Schnaps?

Wann und zu was soll ich welchen Schnaps geniessen? Ein paar Tipps: Probieren Sie einen Kirsch nach dem Essen. Kirsch wirkt harmonisierend, vor allem, wenn Sie etwas Schweres gegessen oder ein Menü mit einem Feuerwerk verschiedenster Aromen genossen haben. In solchen Fällen ist ein Kirsch die perfekte Abrundung. Kirsch kann nahezu jedes Dessert

verfeinern, besonders gut macht er sich in Cremes und Fruchtsalaten. Wenn Sie Käse bevorzugen, empfehlen wir Kirsch zu Hartkäse. Zu einem Sbrinz schmeckt er vorzüglich. Das Fondue ist der beste Beweis, wie gut Käse und Kirsch harmonieren.

Kirsch und Zigarren

Auch zur Zigarre nach dem Essen passt ein Kirsch hervorragend. Bei entsprechenden Vergleichsproben ziehen die Verkoster in den meisten Fällen den Kirsch einem Whisky oder Rum vor. Blumige Brände wie Williams, Gravensteiner und Muscat-Traube, aber auch intensive, herbe Destillate wie Holunder bereiten solo, also ohne Essen, immer höchsten Genuss. Sie können dann ihre dominante Art voll ausspielen und geraten nicht in Konkurrenz zu anderen Aromen. Rustikale Schnäpse wie die meisten Grappas, Obstler, aber auch Zwetschgen und Pflümli eignen sich gut als Beigabe zum Kaffee. Wenn Sie den Corretto mögen, probieren Sie ihn doch einmal mit einem Pflümli.

Bekennen Sie Farbe!

Schnapskultur bedeutet auch, dass Sie wissen, welchen Brand Sie gerade geniessen und wer ihn hergestellt hat. Verlangen Sie ruhig, dass der Kellner im Restaurant Ihnen die Flasche zeigt, damit Sie das Etikett sehen und wissen, was Sie genau im Glas haben. Beim Wein ist das schliesslich schon lange selbstverständlich. Da kaufen Sie auch nicht die Katze im Sack!

SERVICE

Verarbeiter

Lohnbrennerei

Brennereibesichtigung für Gruppen

Veranstaltungen in der Brennerei

www.humbel.ch

E-Zeit

Instagram

Deutschland und Europa

Winterzauber ufem Bahnhofplatz

Einkauf

Ausgehen

Einkaufen in Stetten

Verkaufsladen und Sortiments-Präsentation in Stetten.

Verarbeiter

Humbel beliefert auch Verarbeiter. Gut zwei Drittel des Kirschs in der Schweiz wird in irgendeiner Form gegessen: im Fondue, in Kirschstängeli, Lächerli u.v.m. Wir liefern Bio-Destillate zur Herstellung von Tinkturen und homöopathischen Tropfen oder als Konservierungsstoff für die Lebensmittelverarbeitung. Auch wenn es um die Weiterverarbeitung von Spirituosen geht, haben wir also die richtigen Behälter und das Qualitäts-Knowhow.



Lohnbrennerei



Steht in Ihrem Garten ein Baum voller reifer Früchte? Möchten Sie daraus Ihren eigenen Schnaps herstellen lassen? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Erwarten Sie aber keinen billigen Schnaps. Ein in kleiner Menge hergestelltes Destillat wird nie günstiger sein als die Brände aus gewerblicher Produktion. Dafür erhalten Sie ein Unikat aus eigenen Früchten. Auf unserer Homepage unter Brennerei/Lohnbrennen finden Sie alle Informationen rund um Lohnbrennerei, Einmaischen und Alkohol-Steuern sowie auch gleich ein Online-Anmeldeformular. Wir freuen uns, Ihren Schnaps zu brennen – der eigene ist bekanntlich immer der beste.



Brennereibesichtigung für Gruppen




Wenn Sie mehr über Humbel und über Spirituosen erfahren möchten, dann ist eine Besichtigung unserer Brennerei genau das Richtige. Wir führen Sie durch






unsere Räumlichkeiten und zeigen Ihnen die Kunst des Brennens. Bei einem Blick hinter die Kulissen erfahren Sie alles Wichtige über die Schnapsherstellung. Am Ende stehen alle Humbel-Destillate zum Erschnüffeln bereit. Mehr Informationen und Anfragen über www.humbel.ch

Veranstaltungen in der Brennerei

 Wir haben bei uns in Stetten immer wieder spannende öffentliche Veranstaltungen. Eine davon ist unser legendäres Brennerznacht: Nach der Besichtigung der Brennerei speisen Sie gleich dort, wo gearbeitet wird. Das Essen kommt aus dem Brennhafen: ein in Kirschenmaisge gartetes saftiges Schinkli oder geräucherter Tofu sowie im Dampf gegartes Bio-Gemüse und Gschwelli. Die Übersicht über unsere aktuellen Veranstaltungen finden Sie auf www.humbel.ch




www.humbel.ch


 Wie das mit Lohnbrennerei und Besichtigung funktioniert, wann wir wo unsere Veranstaltungen und Messen haben und welche versierten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Humbel Brennerei wirken, das erfahren Sie immer ganz aktuell auf unserer Homepage. Sie bietet die Möglichkeit, unsere Werte und unser breites Sortiment kennenzulernen. In unserem E-Lädli finden Sie alles, was ein Schnaps-Fan begehrt. Wir freuen uns auf Ihren virtuellen Besuch. Noch mehr freut es uns, wenn Sie real bei uns in Stetten vorbeikommen.




E-Zeit

 Maximal bis zehn Mal pro Jahr verschicken wir die Humbel E-Zeit – unseren Newsletter. Um immer brandaktuell über Neuheiten, Veranstaltungen und dies und das informiert zu sein, abonnieren Sie die E-Zeit über www.humbel.ch.

Instagram

 Auf Instagram informieren wir regelmässig über unsere Produkte, geben Einblick in die Schnaps-Herstellung, die Humbel Geschichte und lassen so Jung und Alt hinter die Türen der Brennerei spienzeln.

Deutschland und Europa

 Schon seit über zwanzig Jahren gibt es die Firma Dschinn in Orsingen, Deutschland. Es ist das erfolgreiche gemeinsame Unternehmen von Riegel Bioweine und der Brennerei Humbel. Dschinn ist Händler und Produktentwickler für Bio-Schnapskultur und unser Vertriebspartner für Deutschland und die EU. Humbel-Brände finden sie im guten Bio-, Wein- und Spirituosenfachhandel in ganz Deutschland. Über den Online-Shop können Destillate deutschland- und europaweit bestellt werden. www.bioschnapskultur.de




DSCHINN
 bio|schnaps|kultur



Winterzauber ufem Bahnhofplatz

Jeweils von Anfang November bis am 6. Januar verzaubern wir den Bahnhofplatz in Baden. Für Familien gibt es eine Feuerstelle zum Cervelat-Selberbräteln, Linner Lindentee und Münzlishuser Apfelpunsch. Zum Apero geht es in den Brennerschopf mit Treberwurst, Cafı Luz und Bio-Glühwein und am Abend sitzt man gemütlich in der warmen Humbels Fonduehütte.

Für die Fonduehütte kann man telefonisch 079 873 32 40 oder auch online auf www.fonduehuetten-baden.ch reservieren.



Im Boge gibt es Töggelikasten und Brettspiele und dann und wann Veranstaltungen. Detailliertes Programm auf www.fonduehuetten.ch/programm



Storchenberingung 2022, jeweils mit einer grossen Schar Nachwuchs-Ornithologen.

Die Biber bauen an vielen Orten wieder ihre Burgen. Im Frühling wehen die goldenen Samenpollen der Haselsträucher übers glitzernde Wasser und Laubfrösche geben im nahen Auenwald täglich ein Gratiskonzert. Vom mittelalterlichen Mellingen zum ebenfalls mittelalterlichen Bremgarten führt einer der schönsten Wege der Schweiz. Hier durchquert der Wanderer eine urtümliche Flusslandschaft, beinahe noch so, wie sie der Reuss-Gletscher vor 10'000 Jahren hinterlassen hat. Kein Wunder, wurde dieses Idyll schon 1977 ins Bundesinventar der Landschaften von nationaler Bedeutung aufgenommen. Besonders interessant ist die Strecke zwischen Mellingen und Stetten, wo seither ein grösseres Stück Uferabschnitt sich selbst überlassen wurde. Deshalb verläuft der Weg heute teilweise zurückversetzt im Auenwald. Erosion und Versumpfung haben die Uferpartie unpassierbar gemacht.

wenige hundert Meter vom Wanderweg entfernt liegt. Der markante Hochkamin mit dem Storchennest weist den Wanderern wie ein Leuchtturm den Weg. Zwar gibt er keine Lichtzeichen, doch dafür ist von März bis August Storchengeklapper zu hören. Weiter würde es bis zur Gnadenthaler Brücke gehen, wo man bald danach von Neuem mit wilden Flusslandschaften und kleinen, romantischen Inseln belohnt wird. Ab Stetten Künterstrasse gibt es gute Busverbindungen nach Baden, Bremgarten, Wohlen und Mellingen-Heitersberg.



In der zweiten Auflage der Post-Dauermarken «Schweizer Flusslandschaften» ist die Reuss bei Stetten zu sehen.

Das Geklapper auf dem Kamin

Dann, beim Unterdorf von Stetten, fällt der Blick auf die Brennerei Humbel, die nur

Einkaufen und ...

**Bern, Lola**

Echt guter Lebensmittelladen, einmal im Lorraine-Quartier und einmal im Mattenhof. www.lola.ch

**Baden, Cortis**

Bekannt für seine Schweizer Weine und eben auch Aargauer Schnäpse. www.cortis.ch

**Bremgarten, Nauer Weine**

Die Fassade täuscht: nicht nur stark in Wein, sondern auch ein sehr breites Humbel Sortiment. www.nauer-weine.ch

**Schwyz, Irene Huwyler Weine**

Der kleine feine Wein- und Destillatladen von Frau Huwyler, an der Herrengasse, downtown, Schwyz. www.irenehuwyler.ch

**Zürich, Berg und Tal**

Im Viadukt und im Niederdorf. Authentische Produkte aus nachhaltiger und lokaler Produktion aus der Schweiz. www.berg-tal.ch

**Zürich-Flughafen, Bio Local**

Der Bio- und Local-Laden für die oder nach der grossen Reise. www.biolocal-flughafen.ch

**Kreuzlingen, Schrofens Hofladen**

Naturnahe Landwirtschaft, traditionelles Metzgerei-Handwerk und auserlesene Delikatessen. www.schrofens.ch

**Alnatura**

Mit Humbel Bio-Spirituosen in der Schweiz und Deutschland.

**Berlin, Chuchichäschtli**

So viel Schweiz auf einmal, das gibt es nur in Berlin – der sympathische Schweizer-Laden von Matthias und Chris. www.chuchichaeschtli.de

**Frankfurt, Teo's Delikatessen**

Seit über 30 Jahren in der Kleinmarkthalle, dem Frankfurter Gourmettempel. www.teos-delikatessen.de

**St. Gallen, Romanin**

Der Bio-Wein- und Spirituosenladen: nachhaltig – persönlich – 100% Bio. www.romanin-weine.ch

**Berlin, KDW**

Das bekannteste und grösste Warenhaus Deutschlands mit beeindruckender Spirituosenabteilung. www.kadewe.de

**Sylt, Vinovin**

Der Laden von Petra Fuchs auf Deutschlands beliebtester Insel. Beste Feinkost, erlesene Weine und Humbel-Schnäpse. www.vinovin-sylt.de



Mehr spannende Einkaufsmöglichkeiten finden Sie unter www.humbel.ch

... Ausgehen

**Montezillon, L'Aubier**

Hoch über Neuenburg mit Blick in die Alpen: Hotel, Restaurant, Bio-Laden, biodynamische Landwirtschaft u.a.m. www.aubier.ch

**Thun, Café Bar Mokka**

Sorgt seit über 35 Jahren für eine qualitativ hochwertige Kulturlandschaft in Thun – mit überregionaler Ausstrahlung! www.mokka.ch

**Basel, Unternehmen Mitte**

Gescheite Umnutzung des ehemaligen Volksbank-Gebäudes: Kaffeehaus mitten in Basel. www.mitte.ch

**Biel, Pod'Ring**

Wunderschönes Festival in der Bieler Altstadt. www.podring.ch

**Lenk, Restaurant Leiterli**

Neu gibt es Hochstamm-Obstbrände auch mit dieser Aussicht, das freut uns sehr. www.berghaus-leiterli.ch

**Baden, Stadtbistro Isebähnli**

Einzigartig, eine Badener Institution mit guter Auswahl an Hummel-Destillaten. www.stadtbistro.ch

**Luzern, Restaurant Neustadt**

Urige Beiz, seit 27 Jahren mit Wirt Roland Odoni.

**Zürich, Kronenhalle Bar**

Seit ihrer Eröffnung im Jahr 1965 eine zeitlose klassische American Bar – DIE Zürcher Bar schlechthin. www.kronenhalle.com

**Offenbach, Morleos**

Am berühmten Wilhelmsplatz, schafft den Spagat zwischen modern & traditionell und locker & perfekt. www.morleos-offenbach.de

**Göttingen, Café Bar Esprit**

Von Frühstück über Aperó bis Late Night Cocktails, gemixt vom deutschen Meister Robin Lühert. www.cafe-bar-esprit.de

**Zürich, das Gleis**

Eine tolle Bar für Junge, Ältere und Trainspotter. www.dasgleis.ch

**Stuttgart, Jigger & Spoon**

Bar in einem alten Banktresor mit Barchef Tobias Linder, Made in GSA Cocktail-Sieger mit der Hummel-Quitte. www.jiggerandspoon.de

**Leipzig, Macis**

Der Biomarkt in der Leipziger City mit Restaurant, eigener Bäckerei und Patisserie. www.macis-leipzig.de



Mehr spannende
Ausgangsmöglichkeiten
finden Sie unter
www.humbel.ch

Einkaufen in Stetten

Über feine Brände zu lesen, ist eine Sache, sie zu riechen und zu schmecken, die andere. Im Brennereiladen in Stetten können alle Schnäpse beschnüffelt und gekauft werden. Alle in der Humbel-Fibel aufgeführten Destillate können auch per Telefon oder über unseren Online-Shop, dem E-Lädli, bestellt werden. Sie werden innerhalb der Schweiz verschickt.

Ladenöffnungszeiten

Montag bis Freitag:
9–12 Uhr / 13.30–18 Uhr
Samstag:
9–13 Uhr

Konditionen

Preise:
netto inkl. MwSt., freibleibend,
Preisänderungen vorbehalten

Zahlung:
Barzahlung, Maestro, Postcard,
TWINT, Kreditkarten

Versand:
Gegen einen Versandkostenanteil
von Fr. 9.50 werden die Produkte
mit Rechnung in der ganzen
Schweiz zugestellt.



Was das Herz begehrt – Humbels Laden in Stetten hats.



Impressum

Humbel Spezialitätenbrennerei
Baumgartenstrasse 12
CH-5608 Stetten

Tel. +41 56 496 50 60
www.humbel.ch
info@humbel.ch

9. Ausgabe
Auflage: 25'000 Exemplare

Die Einfach Schnaps Rezeptbilder sind von
Sabina Bösch, Zürich



Humbel Spezialitätenbrennerei · Baumgartenstrasse 12 · CH-5608 Stetten
Tel. +41 56 496 50 60 · info@humbel.ch · www.humbel.ch

Adresse Deutschland: Dschinn GmbH & Co. KG · Steinäcker 12 · DE-78359 Orsingen
Tel. +49 7774 9313 880 · Fax +49 7774 9313 810 · verkauf@humbel.de