

Humbel Spezialitäten-Brennerei

Anbaugebiet:
Schweiz

Mit einem Hochkamin und einem großen Dampfkessel begann im Jahre 1918 die Familie Humbel mit der Destillation von Obstbränden. Schon damals verarbeitete Max Humbel die Kirschen des Aargaus, um sich das spärliche Auskommen in der Landwirtschaft etwas aufzubessern. Die nächste Generation investierte in eine Aufwertung der Produkte. Es entstand ein umfangreiches Sortiment aus typischen Schweizer Obstsorten. Die Humbel Spezialitätenbrennerei avancierte zu einem Inbegriff für Qualität. Mit der aktuell jüngsten, aber auch gar nicht mehr so jungen Generation unter der Regie von Lorenz Humbel wird das konsequente Streben nach Produktgüte fortgesetzt. Die selektive Destillation von Früchten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft ist Bestandteil dieser Arbeit. Die Entscheidung wurde von den Humbels nicht etwa getroffen, weil Rückstände aus Spritzmitteln in einem Destillat zu finden gewesen wären, sondern aus der Überzeugung heraus, dass es von großer Bedeutung ist, auch im Obstbau mit der Umwelt nachhaltig umzugehen. Für Humbels Obstwässerchen heißt es so oder so: „Sehr sauber gebrannt, allesamt mit sortentypischen Aromen - ein absoluter Genuss."
Seit einigen Jahren sucht Lorenz Humbel die Herausforderung auch in fernen und ganz fernen Gefilden. Doch eine Gemeinsamkeit gibt es immer. Es geht um Brände! Mittlerweile gibt es Projekte zur Destillation von Zuckerrohr, Malz, Weizen und Kartoffeln mit Partnern in vielen Ländern.