

Vorwort



Inhalt

- 2 **Humbel Schnaps seit 1918**
Geschichte, Brennphilosophie,
Sortiment, Werte
- 12 **Kirschland Schweiz**
Assemblage, Kirsch im Kirschholzfass,
sortenreine Kirschbrände, Kornelkirschen
- 25 **Kirsch und Cocktail?**
- 26 **Schweizer Schnapskultur**
Zwetschgen und Pflaumen, Äpfel,
Birnen, Quitten, Holunder, Gemüse,
Vieille-Destillate
- 41 **Holzboxten und Assortimente**
- 42 **Alles aus Trauben**
Traubenbrand, Weinbrand, Trester
- 54 **Aguardiente latinoamericano**
Zuckerrohr, Agaven
- 64 **Starkes aus Stärke**
Kastanien, Getreide
- 70 **Geistiges, Aperitifs und Liköre**
- 79 **Storchengeklapper**
- 80 **Alles über Schnaps**
Brenngeschichte, Herstellung,
Schnapskultur
- 90 **Einkaufen und Ausgehen**
Schweiz, Deutschland, international
- 102 **Humbel in Stetten**
Team, Lohnbrennen,
Veranstaltungen, Laden

Die Humbel-Fibel soll mehr sein als einfach eine Preisliste oder Produktepräsentation. Schön, wenn Sie dank ihr einen tieferen Einblick in die grosse weite Spirituosenwelt erhalten.

Wussten Sie, dass eine schöne Menge Schnaps gar nicht getrunken, sondern auf irgendeine andere Art und Weise konsumiert wird? Kirsch wird in der Schweiz wohl zu zwei Dritteln in Torten, Fondue oder Lächerli verwendet. Auch die meisten anderen Spirituosen, allen voran Rum und Weinbrand (Cognac), verschwinden in köstlichen Leckereien oder alten medizinischen Rezepturen. Mit den Porträts von Schnaps-Verarbeitern und ihren Produkten wollen wir diese für einmal aus den Backstuben und Laboratorien hervorholen und ihnen in der Humbel-Fibel eine Bühne geben.

Die 7. Auflage der Humbel-Fibel – rund um Schnaps – bietet Ihnen einen kalorienfreien Augenschmaus. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen.

Lorenz Humbel
Kirschbrenner aus Leidenschaft