

HUMBEL-ZEIT

NR. 13, AUSGABE HERBST 2013 / SPEZIALITÄTENBRENNEREI HUMBEL, STETTEN

Humbel rückt nach oben



Die Humbel-Zukunft bringt ein neues Logo – höher auf der Flasche platziert. Humbel kommt schnörkellos und modern, klar und bodenständig daher. Bescheiden und respektvoll gehen wir weiterhin ans Werk – das soll von jetzt an besser gesehen werden.

Vom Firmen- zum Markenlogo

Das alte Logo half mit, das Renommee und die Bekanntheit von Humbel in den vergangenen 20 Jahren zu steigern. Es war ursprünglich fürs Briefpapier gedacht und fand später – in angepasster Form – seinen Weg auf die Flaschenetiketten. Und zwar immer zuunterst, wo schon seit Grossvaterszeiten der Name und die Adresse stehen.

Das neue Logo haben wir nun von Anfang an für die Etikette entwickelt. Wir haben ihm dort den prominentesten Platz gegeben. Erst danach haben wir es grafisch

für das Briefpapier und die «Humbel-Zeit» angepasst. Denn schliesslich muss das Logo primär die Kunden vor dem Ladenregal und die Gäste in der Bar überzeugen. Früher tranken sie einen Kirsch von Humbel, in Zukunft einen Humbel-Kirsch.

Die Bescheidenheit im Namen

Im Englischen und Französischen bedeutet «humble» bescheiden und demütig. Dem bleiben wir treu. Und so kommt auch die neue Marke Humbel nicht schreierisch daher. Aber wir wollen auch sicher

sein, dass Sie uns sehen, und Sie sollen wissen, dass wir voll und ganz hinter unseren Destillaten stehen und stolz auf unsere Produkte sind. Stolz auf sortenreine Kirschbrände, Bio-Destillate und Bure Schnäpse, die unsere Werte von Innovation, Qualitätsdenken und Traditionsbewusstsein verkörpern.

Bescheiden und demütig wird Humbel auch in Zukunft seinen Geschäften nachgehen. Im Wissen, dass Hervorragendes nur im Zusammenspiel von Natur, Produzenten und Kunden entstehen kann.

Humbel®



Es war für mich nicht einfach, Humbel als Marke klar zu positionieren. Zu kritisch bin ich selbst gegenüber Marken eingestellt. Marken definieren und geben ein Profil. So steht Humbel für beste Schweizer Schnapskultur, für Brände ausschliesslich aus Schweizer Früchten. Finde ich super – und manchmal zu eng!

Die Vorteile von guten Marken sind mir beim Einkaufen wohlbekannt. Sie geben mir Orientierung. Doch ich muss mich auch über Produkte informieren und mich vergewissern, ob hinter den Marken noch Inhalte sind. Oder ob sie schon für teures Geld an einen anonymen Grosskonzern verkauft wurden. Es gibt zu viele klingende Markennamen, die nicht halten, was man sich von ihrem Image verspricht.

Humbel war bisher ein sympathischer Familienbetrieb. Aber das allein reicht nicht. Familienbetriebe sind interessant für die Werbung und die Politik. Kühe, blühende Kirschbäume. Nostalgie, Authentizität, Nähe – das gefällt. Aber für die schnelllebige Zeit sind sie zu langsam. In der Informationsflut werden sie nicht wahrgenommen, und geraten sie in Schiefelage, können sie nicht auf die Hilfe von Bundesbern zählen.

Keine Angst: Humbel wird auch in Zukunft ein sympathischer Familienbetrieb bleiben. Doch der Betrieb hat sich verändert. Ich darf immer noch das Editorial schreiben. Ich bin ja der Besitzer. Aber im Hintergrund arbeitet ein Team, das mich vier Wochen in die Ferien lässt, ohne mich nur ein einziges Mal wegen eines Problems zu kontaktieren. Und so solls weitergehen, denn nach mehr als zwanzig Jahren in diesem Geschäft, können neue, unverbrauchte Ideen nicht schaden. Auch für das stehen die Marke Humbel und das neue Logo.

Lorenz Humbel
Kirschenbrenner aus Leidenschaft

Die Logo-Destillateure

Der Entstehungsprozess des neuen Logos hat ein paar Jahre gedauert und die beiden Grafiker hätten den Humbel wohl einige Male am liebsten auf den Mond geschossen. War es eine schwierige Geburt? Wir meinen, es war ein langer und gut durchgegener Prozess. Doch am Schluss konnten wir die Essenz herausdestillieren. Nach guter Lagerung und Reduktion war das fertige Logo endlich reif. Den beiden grafischen Destillateuren herzlichen Dank!

Matthis Beck, unser Hausgrafiker

Auch wenn der Hauswein selten überzeugt – unser Hausgrafiker überzeugt schon seit mehr als zwanzig Jahren. Unsere erste Aufgabe für ihn war damals auch einer seiner ersten Aufträge als selbstständiger Grafiker überhaupt, nämlich das alte Briefpapier-Logo. Er ist auch verantwortlich für den unverkennbaren Etiketten-Stil der sortenreinen Kirschbrände, der «Vieille»-Destillate. Er gestaltet die Humbel-Zeit und die Humbel-Fibel und einiges mehr für uns. Er bringt die Innensicht.

Matthis Beck
Transform GmbH, 5430 Wettingen
grafik@matthisbeck.ch, www.matthisbeck.ch



Frank Schmidt, der Deutsche

Er arbeitet seit zehn Jahren für uns und kam über Peter Riegel, unseren Partner in Deutschland, zu Humbel. Er designt die «Bio»-Etiketten mit den tanzenden Früchten, die der Bio Cocktail Spirituosen und er gestaltet unseren Auftritt im Internet. Er hat Erfahrung mit internationalen Marken grosser Firmen. Und: Als Deutscher kann er die schweizerischen Werte unserer Firma ins rechte Licht rücken. Denn: Er bringt die Aussensicht.

Frank Schmidt
Schmidt Media Design AG, DE-78462 Konstanz
info@schmidt24.de, www.schmidt24.de



Etiketten-Sammelsurium 1918 bis 2013

Gin ist oben angekommen

Nicht immer steckt das «Clouds» in den Wolken. Bei klarem Wetter sehen die Gäste des Restaurants im höchsten Haus der Schweiz über Zürich bis in die Berge. Oder bis in den Aargau. Genau dort hat Bar-Chef Andreas Kloke mit Humbel den Clouds Gin kreiert.



Gin ist in

Er war uncool, lediglich die Queen Mum blieb ihm ihr Leben lang treu. Nun, Gin ist wieder cool. Vor zehn Jahren haben wir unsere letzte Literflasche Wacholder verkauft. Der bleibt weithin uncool, ausser wir nennen ihn Gin. Gin ist eine Spirituose, bei welcher der Wacholderbeerengeschmack vorherrschend sein muss. Meist werden Wacholder und verschiedene Kräuter in Neutralalkohol eingelegt und nochmals gebrannt.

Ein echter Aargauer

Schon vor dem Boom haben wir erfolgreich den White



Socks Gin destilliert: ein Rezept der Habsburger, das Lorenz Humbel einst geträumt hat. Eine klassische, frische Spirituose – ideal für den Gin Tonic. Sie hat auch Andreas Kloke überzeugt und ihn auf die Idee gebracht, zusammen mit Humbel seinen Clouds Gin zu kreieren. Das trendige Resultat: frische Zitrusaromen und Wacholder zusammen mit Würzigem von Koriander, Thymian und Salbei. Mit einem langen, genussvollen Abgang im Gaumen, der auf Wolke sieben schweben lässt.

Gin mit Kirsch

Als leidenschaftliche Kirschbrenner stellen wir 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 verfeinern. Doch das trifft ebenso auf den Clouds Gin mit seinen intensiven Kräuteraromen zu. Ehrlich: Die nicht ernst gemeinte Bedingung hat zu einem Resultat geführt, das auch uns verblüfft.

Clouds Gin

Zusammensetzung:

Wacholder, Koriander, Thymian, Salbei, Zitronen- und Orangenschale, Kirsch. Alle Zutaten sind bio.

Bezugsquelle:

Direkt im Clouds, bei Humbel und in guten Fachgeschäften
Ein 10-cl-Fläschchen gibts in Humbels Deguset Herbst 2013.

In der Clouds Bar wird er als «Gin & Tonic» serviert. Mit Salbeiblatt, Cocktailkirsche und Fever Tree Tonic.

Das Clouds im Prime Tower

Adresse:

Das «Clouds» befindet sich in den beiden obersten Geschossen des Prime Towers – 120 Meter über dem boomenden Quartier Zürich-West.

Clouds Gastro AG, Prime Tower, Maagplatz 5, 8005 Zürich
Tel. 044 404 30 00, info@clouds.ch, www.clouds.ch

Kirsch im Gin ist gar nicht so dumm

Auf die Idee mit dem Kirsch im Gin-Mixgetränk hätte man schon früher kommen können. Denn schon um das Jahr 1900 wurden viele Drinks mit Kirsch verfeinert. Beispielsweise der «Black Jack Cocktail» aus Jacques Straubs Rezeptsammlung von 1914. Die Hauptrolle spielt er im legendären «Kirschwasser Punch», beschrieben unter anderem von O.H. Byron im «The Modern Bartender's Guide» von 1884.

Storchengeklapper

Eingekauft: J.B. Labat, Zürich

Es gibt nur wenige gute und spannende Spirituosen-Geschäfte. Eines findet sich seit Kurzem im Zürcher Kreis 4: Das J.B. Labat, eröffnet von den Leuten der Bar 63 und der Totalbar. Sieht sehr gut aus, der Laden. Tiefes, breites Sortiment mit wenigen grossen Marken, dafür spannenden Produkten – und Betreiber mit hervorragenden Produktkenntnissen.



J.B. Labat, Brauerstrasse 51, 8004 Zürich
Tel. 043 243 32 84, www.labat.ch
Foto: Markus Scherer



Eingekehrt: Villa Vilette in Cham

Den Innerschweizern ist es wohl längst bekannt – wir empfehlen es hier auch allen anderen: die Villa Vilette in Cham. Da ist zum einen die einmalige Lage am Zugersee, zum anderen das schöne Gebäude – und natürlich: die ausgezeichnete Küche von Marianne und Turi Thoma. Unschlagbar ist der Kirsch-Wagen mit 35 Kirschbränden von Röllin, Heiner, Dettling, Etter und Humbel. Auf diesem Wagen mitzufahren ist für uns Aargauer eine ganz besondere Ehre.



Restaurant Vilette, Villetterpark,
6330 Cham, Tel. 041 780 55 36
www.restaurant-villette.ch



Humbel Schnäpse neu bei

Music Club Albani
Steinberggasse 16, 8400 Winterthur
052 212 69 96, www.albani.ch

Restaurant Schwarzer Engel
Engelgasse 22, 9000 St. Gallen
071 223 35 75, www.schwarzerengel.ch

Hotel Fex
Via da Fex 73, 7514 Fex
081 832 60 00, www.hotelfex.ch

Politik 1: Swissness

Geschafft – ohne gross verwässert zu werden! Die Rohstoffe für einen Schweizer Schnaps müssen in Zukunft von Gesetzes wegen zu 80 Prozent aus inländischer Produktion stammen. Gut so! Noch besser: Wir bleiben bei unseren 100 Prozent Schweizer Rohstoffen. www.sbv-usp.ch/de/medien/medienmitteilungen/archiv-2013/210613-swissness/

Politik 2: Alkohol- und Spirituosen-gesetz

Noch nicht geschafft, aber richtig gut unterwegs: Der Ständerat hat als Erstrat erkannt, dass man die ausgemergelte Kuh «Schweizer Brenner» nicht laufend melken kann, sondern ihr auch mal etwas zum Fressen geben muss. Und dementsprechend die Vorschläge des Bundesrates gutgeheissen und einiges sogar verbessert. *Affaire à suivre!*

www.eav.admin.ch/dienstleistungen/00636/index.html?lang=de



Pressestimmen zum White Socks Gin

DAS SCHWEIZER WIRTSCHAFTSMAGAZIN
BILANZ

Bilanz, März 2013
«Gin me up» von Monique Rijks

Äusserst ausgewogen und elegant schmeckt dieser Schweizer Gin, der aus der Brennerei des wohl begnadetsten Schweizer Kirschbrenners, Lorenz Humbel, stammt.

www.bilanz.ch/bildergalerie/gin-gin-me

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur
marmite

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur,
Ausgabe 5/2012
«Beeerstarker Küchenzauber» von
Oliver Lück

«Ein Gin muss nicht verspielt sein und unzählige Zutaten beinhalten, um zu überzeugen. Lorenz Humbel aus Stetten destillierte einen sehr eleganten, ausgewogenen 40-Prozenter mit frischer, kräftiger Wacholdernote, die lange und angenehm auf der Zunge bleibt. Hinzu kommt Fruchtiges von Orange und Zitrone. Ein purer Genuss!»

www.marmite.ch



Alpwhisk ist neu McAlpine!

Alpwhisk war ein patenter Name. Er sollte verdeutlichen, dass der Brand aus rauchgetrockneten Kastanien ein whiskeyähnliches Produkt aus den Alpen ist. Die Ämter stuften ihn jedoch als Täuschung ein. Schnaps.ch fand einen neuen Namen: McAlpine. Dieselbe Aussage, nun amtlich bewilligt!



Wir FIGUGEGLn Baden

Vom 13. Nov. 13 bis 6. Jan. 14

Mi 13. Nov.: Aarüerete

Do 14. Nov.: Brenzer-

Veranstaltung

Di 31. Dez.: Silvesterparty

Mo 6. Jan.: Buschratzete

Reservierungen

Tel. 079 873 32 40



Prämierungen

Distisuisse

Distisuisse macht es spannend. Am 6. September geht im Berner Hotel Bellevue Palace die Gala mit den Siegerbränden über die Bühne. Humbel ist mit fünf nominierten Produkten in der Poleposition: Nr. 22 Brenzer Kirsch, Nr. 4 Schattenmorelle, Nr. 11 Muscat bleu Traubenbrand, Bio Williams und Clouds Gin. Mit etwas Glück dürfen wir eine oder mehrere Auszeichnungen für einen «Edelbrand des Jahres» mit nach Hause nehmen. www.distisuisse.ch



Ladenöffnungszeiten in Stetten

Di–Fr: 9–12 Uhr, 13.30–18 Uhr
Sa: 9–13 Uhr

Informationen unter
www.humbel.ch

Fr 20. Sept.
Dampfgaren in der Brennerei (Semaine de Goût) und philosophische Schnapsdegustation mit Lorenz Humbel
Ab 18.00 Uhr, Fr. 50.– inkl. Mineral und Kaffee
Reservation: 056 496 50 60

Fr 4.– Mo 7. Okt.
Gourmesse in Zürich
www.gourmesse.ch

Fr 25. Okt.
Brennernacht in Stetten
Führung und Schinkli aus dem Brennhafen
Ab 18.00 Uhr, Fr. 50.– inkl. Mineral und Kaffee
Reservation: 056 496 50 60

Sa 26. Okt.
Treberwürste im Rebstock Baden
Ab 12.00 Uhr wird der Rebstock Marc 2013 destilliert und werden jurassische Biere und Käse verkostet.
Ab 18.00 Uhr: Treberwürste und Kartoffelsalat
Reservation: 056 221 12 77
www.rebstockbaden.ch

Mi 13. Nov. – Mo 6. Jan.
Wir FIGUGEGLn Baden
Reservation Humbels Fondue-Hütte: 079 873 32 40

Do 14. Nov.
Brenzer-Veranstaltung in Humbels Fondue-Hütte
Wir FIGUGEGLn Baden
Fondue mit oder ohne Kirsch?
www.brenzer.ch

So 24. Nov.
Humbel-Sonntag in Stetten
Von 11.00 bis 17.00 Uhr
Dabei sein, wenns brennt: Brennereibesichtigungen, Schnüffelbar, Shoppen und Treberwurstbeizli mit Musik

Mi 27. Nov. – So 1. Dez.
Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle
Gemeinschaftsstand
Slow Food
www.gouts-et-terroirs.ch

Fr 13. Dez.
Brennernacht in Stetten
Führung und Schinkli aus dem Brennhafen
Ab 18.00 Uhr, Fr. 50.– inkl. Mineral und Kaffee
Reservation: 056 496 50 60

HUMBEL

SCHNAPS SEIT 1918

Humbel Spezialitätenbrennerei · Baumgartenstrasse 12 · CH-5608 Stetten
Tel. +41 56 496 50 60 · Fax +41 56 496 50 62 · info@humbel.ch · www.humbel.ch

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

VERANSTALTUNGSKALENDER