

Fünf Dinge, die Tabak braucht

Echter Charakter entsteht durch fünf Dinge, die sich nicht ersetzen lassen:

Boden – Jede Schweizer Anbauregion gibt dem Blatt etwas Eigenes: Mineralität, Fülle, Struktur. Das ist kein Marketingversprechen – das ist Terroir.

Klima – Ein heisser Sommer erhöht den Zuckergehalt im Blatt. Ein feuchter Herbst verlangsamt die Reife und gibt der Fermentation mehr Substanz. Jede Charge trägt das Jahr in sich, in dem sie gewachsen ist.

Zeit – Fermentation ist ein biologischer Prozess, kein technischer.

Handwerk – Die Fähigkeit, am Blatt zu erkennen, was es braucht und was nicht. Das ist Erfahrung, die man nicht aufschreiben kann, sondern die man beobachtet, übt und weitergibt.

Haltung – Die Entscheidung, nichts hinzuzufügen, was nicht dazugehört. Auch wenn es einfacher wäre. Auch wenn niemand es merken würde.

Unsere Sorten

Zwei Sorten. Beide 100% Swiss Made. Beide naturbelassen. Beide mit Charakter – gewachsen, nicht gemacht.

Heimat Hell

Mild, klar, mit feiner natürlicher Süsse aus dem Blatt – nicht aus einem Casing. Für alle, die Herkunft lieber spüren als erklärt bekommen.

Heimat Dunkel

Länger fermentiert, kräftiger im Charakter. Erdig, tief, mit einer Würze, die sich erst beim zweiten Zug zeigt. Für alle, die wissen was gemeint ist, wenn Tabak wirklich Charakter hat.

Warum Heimat nur in kleinen Mengen entsteht

Heimat Tabak entsteht in unserer kleinen Manufaktur am Bodensee.

Wir produzieren bewusst langsam und in kleinen Mengen, weil Qualität Zeit braucht.

Unser Versprechen an dich

Schweizer Herkunft, weil wir auf den Feldern sind.

Small Batch Produktion, die wir wählen, weil wir den Rhythmus der Natur wertschätzen.

Kein Ammoniak, keine Aromatisierung, weil wir nichts hinzufügen, was nicht dazugehört.

Rückverfolgbar bis zum Feld, weil Transparenz Haltung ist, keine Option.

Gesamte **Wertschöpfung** regional, weil Gewinne in unserer Nachbarschaft bleiben.

Das ist der Grund, warum es Heimat gibt.

Dein Moment

Tabak ist ein Moment.

Ein kurzer Abstand vom Alltag. Ein Ritual, das du bewusst wählst. Ein Stück Ruhe, das sich nicht erklären muss.

Heimat Tabak – Herkunft. Handwerk. Haltung.

Heimat

Ein Stück Herkunft

Tabak ist mehr als ein Produkt. Er ist Herkunft. Handwerk. Haltung.

Mit Heimat hast du dich für Schweizer Naturtabak entschieden. Angebaut auf Feldern, die wir kennen. Verarbeitet von Händen, denen wir vertrauen. Gereift in einer Zeit, die sich nicht beschleunigen lässt.

Heimat Tabak – Ehrlich. Schweizerisch. Naturbelassen.

Heimat ist aus Überzeugung entstanden. Aus dem Wunsch, Tabak wieder ernst zu nehmen, als das was er einst war. Ein Naturprodukt und echtes Handwerk.

Nicht laut. Nicht angepasst. **Sondern echt.**

Unser ehrlicher Tabak

Die meisten Tabake, die du kennst, sind Kompositionen mit Blätter aus der ganzen Welt. Gemischt, konditioniert, aromatisiert, bis sie ein gleichförmiges Produkt ergeben.

Konsistent, ja. Aber ohne Seele. Ohne Herkunft. Ohne den Charakter, der entsteht, wenn ein Blatt in einem bestimmten Boden unter einem bestimmten Himmel gewachsen ist.

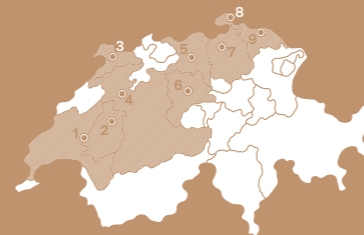
Echter Tabak hat Eigenheiten. Er entfaltet sich natürlich. Er trägt das Jahr, in dem er gewachsen ist, direkt im Blatt.

Unser Tabak hat keine Formel. Nur Herkunft, Bergquellwasser und Handwerk. Das ist ehrlicher Tabak.

Herkunft & Handwerk

Unser Tabak beginnt auf Schweizer Feldern, bei Partnerbetrieben, die wir persönlich kennen und jede Saison besuchen. Neun Anbauregionen, von der Broye-Ebene bis zum Thurgauer Bodenseeraum.

Jede Region bringt anderes Terroir mit: unterschiedliche Bodenstrukturen, unterschiedliche Kleinklimata, unterschiedliche Reifekurven. Ein Blatt aus dem Schaffhauser Reiat trägt anderen Charakter als eines aus dem Freiburger Mittelland und genau das wollen wir erhalten, nicht wegprozessieren.



1. **Broye-Ebene** (VD/FR)
2. **Freiburger Mittelland** (FR)
3. **Jura-Region** (JU)
4. **Seeland** (BE)
5. **Aargauer Mittelland** (AG)
6. **Region Luzern** (LU)
7. **Zürcher Unterland** (ZH)
8. **Schaffhauser Reiat** (SH)
9. **Thurgau/Bodenseeraum** (TG)

Vom Feld in deine Hände



1. **Anbau auf Schweizer Feldern**
Felder, die wir persönlich kennen.
2. **Handernte der Blätter**
sobald der Reifegrad stimmt.
3. **Fermentation** – langsam, biologisch, ohne Abkürzung
4. **Schonendes Entstielen**
5. **Veredelung mit Bergquellwasser**
Das Einzige, was wir hinzufügen.
6. **Finalisierung in Small Batches** –
im Rhythmus der Natur, nicht des Marktes.

Kein Casing. Keine Aromen. Keine Abkürzungen. Nur Natur und viel Handwerk.