

Der Geist kehrt zurück

Pierre Keller / Sie war da für Soldaten und Volk, beflügelte Künstler, Musiker und Dichter und beeinflusste mit der berühmten «heure verte» das gesellschaftliche Protokoll der crème de la crème in Stadt und auf dem Land: der Musenkuss der grünen Fee aus dem Val-de-travers.

«Küssen verboten!», so lautete jedoch das Machtwort vom 5. Juli 1908 aus Bern, und die Volks- und Künstlermuse landete in der Versenkung. Aber nicht in der Vergessenheit; denn was verboten, ist begehrt – das wissen wir alle. Nicht nur im Ausland, auch in der Schweiz, im Ursprungsland, hatte sich das Wermuth-Getränk «Artemisia absintium» steigender Beliebtheit erfreut und der rote Faden der Legende spann sich bis zu jenem Tag im Jahr 2005 als das Verbot wieder aufgehoben wurde. Seither gibt es wieder Absinth, aber wo sind die Künstler, Musiker und Dichter geblieben, die sich von der grünen Muse küssen lassen?

Zum ersten Mal tauchte Absinth 1769 in den Neuenburgischen Chroniken – genauer des Val-de-travers – auf. Dieses etwas geheimnisumwitterte von Schluchten geprägte Quertal im Jura lag, als eine der ersten internationalen Bahnverbindungen zwischen Mailand und Paris, zentral an dieser damaligen Hauptverkehrsachse. Daher mussten sich die Brenner dieses neuen Destillats keine Sorgen über die Verbreitung ihres Produkts machen.

Der Absinth gelangte problemlos nach Paris und Frankreich wie auch nach Mailand und Italien. Das Geschäft mit der grünen Fee florier-

te zusehens und bereits 1812 wurde in Murten die bekannte Absinth-Brennerei Petitpierre gegründet die sich bis 1890 erfolgreich halten konnte. Dieser Original Murten-Absinth erfreute sich grosser Beliebtheit, so dass sehr bald in benachbarten Gemeinden weitere Brennereien entstanden. Damit siedelte sich der Absinth nach und nach auch im Seeland an. Der Neuenburger und Seeländer Absinth vermochte sich Anno dazumal trotz grosser internationaler Konkurrenz – Pernod fils brannte in den Jahren um 1900 ca. 125'000 lt. Absinth pro Tag! – gut zu halten. Die fein ausgewogenen Aromen verschafften dem Schweizer Absinth (im Gegensatz zu den Massenprodukten im Ausland) Eigenständigkeit und individuellen Liebhabergenuß.

Absinth ist eng mit grossen Namen wie Ernest Hemingway (er trank ihn gerne mit Champagner statt Wasser) Toulouse Lautrec u. a. verbunden. Und gerade sie erinnern daran, dass die verführerische Fee auch eine verruchte Seite hatte. Nicht ihre erfrischende Seele war es, jedoch das Gift, das in ihren Adern floss.

Dass Absinth bei übermässigem Genuss zum Wahnsinn führen kann, beruht auf den vorhandenen Spuren des Nervengiftes Thuyon, das aber – seit der Absinth-Freigabe vom Gesetzgeber – 35 Promille nicht überschreiten darf und deshalb, bei angemessenem Genuss, für den Menschen heute völlig unschädlich ist.

Viel Wissenswertes über das Phänomen Absinth finden interessierte Leser in der aktuellen Ausstellung im Museum Murten.

Seit der Aufhebung des Absinthbrennverbots 2005, suchen und forschen die Brennereibetriebe nach alten, seit bald 100 Jahren verschollenen Originalrezepten. Diese beschreiben die Geschmacksrichtung und Zusammenmischung der Kräuter die dem Alkohol (aus Wein, Getreide, Zuckerrüben) zugegeben werden.

Bei allen Rezepten spielen auch die Alkoholprozentage eine wichtige Rolle. Dem «Corps» des Absinths, der aus grüner Anis, Fenchel und Wermuth besteht, werden aromatische Kräuter beigegeben und mit dem Alkohol zum eigentlichen ausgewogenen Endprodukt maseriert und destilliert. Diese kreative Arbeit



des Brenners ist eine wahre Kunst. Eine gute Nase für alte Rezepte hatte die heute weit über unsere Landesgrenzen hinaus bekannte Brennerei Matter-Luginbühl in Kallnach. Neben vielen anderen Spirituosen stellt der Betrieb den, nach einem uralten Rezept aus dem Val-de-Travers destillierten Kallnacher Absinth her. Von Ernst Luginbühl-Bögli 1920 auf dem Urprodukt Martinazzi Bitter gegründet, wird die Firma heute von Oliver Matter in 4. Generation geführt. Noch immer wird die «Maische» – das Absinth-Kräuter-Alkoholkonzentrat aus ca. 24stündiger Maserierung – in den 3 kupfernen Brennblasen des Familienbetriebs aus den Jahren 1920 destilliert. Die Form des Brennhauses hat einen grossen Einfluss auf den Geschmack des Endprodukts. Im Gegensatz zu anderen Bränden wird der Absinth nur einmal gebrannt und gerade deshalb ist die feine Nase des Brenners ebenso wichtig wie die Form der Brennblase. Matter-Luginbühl brannte im 1. Absinth-Jahr bereits

3000 Lt., was einem Gesamtproduktionsanteil von stolzen 20% gleichkommt.

«Wir haben in der grünen Fee wohl eine starke Legende, aber die Herstellung ist sehr aufwendig und deshalb kostspielig und der Markt muss neu erobert werden», sagt Oliver Matter.

Diese kleine Absinth-Fibel soll die Neugier auf dieses feine Apéro-Getränk wieder wecken. Wenn auch noch teuer im Handel und deshalb wenig vertreten, wird ein kleiner Abstecher ins Reich der grünen Fee bestimmt zum grossen Gaumenerlebnis. Im Originalglas mit Originalöffel, kaltem Wasser und dem berühmten Stückchen Zucker kommt sogar ein bisschen Nostalgie auf.

Um den Absinth zu entdecken, bietet Matter-Luginbühl in Kallnach Führungen (in Gruppen von 15 bis 90 Personen) durch ihre Brennerei an, die zudem Degustationen, eine Feinschmeckerküche mit Restaurant und zahlreiche musikalische Event-Anlässe im Programm führt.



Oliver Matter