

[Bilder ausblenden](#)

NETZEITUNG.DE

URL dieses Artikels: <http://www.netzeitung.de/vermischtes/449581.html>

Absinth: Goldige grüne Fee

30. Okt 09:14



Marilyn Manson liebt ihn, Charles Baudelaire war ihm verfallen: Um den Absinth ranken sich viele Mythen. Nun werden die besten Sorten in London preisgekrönt. Eine Reportage.

Oliver Matter (re.) mit seinem preisgekrönten 'Duplais'
Foto: privat

Von Michael Angele

Fünf Medaillen werden bei der renommierten «International Wine and Spirit Competition» für Absinth vergeben. Davon nur eine in Gold. Sie geht an den 72 Prozent starken Absinth Duplais aus Kallnach in der Schweiz. Es ist mein Vetter, der ihn brennt, wie ich stolz sagen darf.

Das Verbot

Ich bin kein Kenner. «Grüne Fee», «schmeckt wie Pastic», Rausch, Verbot - das sind die Klischees, die mir bisher zum Absinth eingefallen sind. Bei einem Besuch in seiner Brennerei klärt mich Oliver Matter, so heißt mein Vetter, auf. Verboten habe man den Absinth vor rund 100 Jahren weniger seiner toxischen Wirkung wegen, das Verbot sei vor allem politisch motiviert gewesen:

Nachdem 1880 die europäischen Rebstöcke durch Läuse vernichtet worden waren und der Rohalkohol aus Wein teuer wurde, stiegen einige Absinth-Brenner auf industriell hergestellten Rohalkohol um. Dadurch konnte der Preis entscheidend gesenkt werden. Absinth war dann nicht mehr nur ein Getränk der Boheme, sondern aller Gesellschaftsschichten.

Das passte den Weinbauern natürlich nicht. Im Verbund mit den «Blaukreuzlern» (Anti-Alkoholikern) setzen sie ein Verbot durch. Zur Jahrtausendwende wurde es in den meisten Ländern aufgehoben. Verboten ist Absinth nur noch in den USA, wo er darum auch besonders kultisch verehrt wird. Von Rockstars wie Marilyn Manson zum Beispiel.

Die Sache mit dem Alkohol

Und wie steht es nun mit dem legendären Rausch, den Halluzinationen? Absinth enthält

Thujon, das in hoher Konzentration als Nervengift wirkt. «Aber selbst die erlaubten 35 Milligramm pro Liter erreichst du gar nicht», sagt mein Vetter. Er führt die drogenartigen Wirkungen auf den minderwertigen Alkohol zurück, den einige Hersteller zu seiner Herstellung verwendeten, und auf den maßlosen Konsum damals.



Aber Thujon interessiert Oliver Matter weniger. Ihn interessieren Kräuter wie Wermut, Anis und Fenchel. Das sind die Grundkomponenten eines jeden Absinths. Dazu kommen weitere Kräuter und eben reichlich Alkohol. Zwischen 45 und 80 Prozent beträgt der Anteil im fertigen Produkt.

Foto: Archiv

🔍 Kallnach ist ein Dorf im Berner Seeland. Den Wermut bezieht Oliver Matter aus einem benachbarten Dorf und aus dem Jura. Im Jura, genauer: im Val-de-Travers, wo auch heute noch viel gebrannt wird, liegt der Ursprung des Absinths.

Auf 1769 datiert die erste Anzeige für Absinth, die sich in einer Zeitung finden lässt. «1797 wurde die erste Brennerei gegründet, 1805 zog der legendäre Henri-Louis Pernod vom damals preußischen Val-de-Travers ins französische Pontarlier», erzählt mein Vetter.

Alte Rezepte

Im Sommer 2005 lernte er den deutschen Händler und Absinthkenner Markus Lion kennen. Es entstand eine intensive Beziehung. Heute tüfteln beide ständig an neuen Sorten aus alten Rezeptbüchern.



Der preisgekrönte Duplais wird nach dem alten Rezept eines Apothekers gleichen Namens gebrannt. Oliver Matter schenkt etwas von der wunderbar grünen Flüssigkeit in ein robustes Glas. und gießt kaltes Wasser aus einer Fontaine nach. Die Flüssigkeit wird milchig grünlich. Durch die Aromen von Anis und Fenchel schmeckt er nach Lakritze. Und er schmeckt sehr würzig.

Foto: Privat

🔍 Wie im Kräuterfeld

«Der würzige Geschmack kommt vom Wermut», erklärt Oliver Matter. «Die Pflanze wächst zwar in fast ganz Mitteleuropa, aber nur im Jura entwickelt sie dieses intensive Aroma. Weiter kannst Du die leicht nach Menthol riechenden Aromen von Melisse und Minzen schmecken. Und den kräuterigen Geschmack des kleinen Wermuts und von Ysop.»

Ein guter Absinth sei das reine Parfüm der Natur, als würde man in einem blühenden Kräuterfeld sitzen, schwärmt er.

Die Kräuter sind es auch, die seinen Absinth so grün macht. Oliver Matter hat lange an der Mischung herumprobiert. «Die Kräuter sind leider nicht billig.» Bei den meisten Sorten wird künstlicher Farbstoff verwendet, um die eigentlich klare Spirituose grün einzufärben. Überhaupt der Fusel. Von den rund 300 Sorten, die im Handel sind, ist manches zwar billig, schmeckt aber auch nur zum Zwecke des Besaufens.

Und wie ist es nun, wenn man vom Duplais ein paar Gläser trinkt? «Angenehm», sagt mein Vetter, «er macht dich offen, man wird nicht müde, lallt nicht und am nächsten Tag hat man keine Kopfschmerzen.» Er sollte Recht haben.

MEHR IM INTERNET

The Wine and Spirit Competition

<http://www.iwsc.net/index.cfm?Page=homeA>

Erlebnisbrennerei Kallnach

<http://www.erlebnisbrennerei.ch/index.asp?Language=DE>



[Titelseite](#) | [Newsletter](#) | [Podcast](#) | [RSS-Feed](#) | [News im Web](#) | [Wetter](#) | [Archiv](#)

Alle Rechte © 2006 NZ Netzeitung GmbH