

WEINBAR MARILYNS GUTE FEE



NICOLE MATTER, 40, führt mit ihrem Mann Oliver die Schnapsbrennerei Matter-Luginbühl in Kallnach BE. www.erlebnisbrennerei.ch

An der Weinbar
Blog mitmachen und ein
Essen für 150 Franken
im «Ginger» gewinnen.
www.sistyle-blog.ch

EINE DESTILLERIE AM BIELER-SEE MIXT **ABSINTH** FÜR DEN MUSIKER MARILYN MANSON. WIE KAM DAS DENN ZUSTANDE?

Absinth war von 1910 bis 2005 verboten. Wegen des Alkoholgehalts?

Nein, heute wissen wir, dass die damalige Weinlobby den Aufstieg des Getränks stoppen wollte. Um 1900 war Absinth allgegenwärtig, vor dem Essen traf man sich zur grünen Stunde. Kurz: Die Wein-

lobby hatte Absatzprobleme und schob vor, das im Absinth (oder der Grünen Fee) enthaltene Thujon sei psychoaktiv. Absinth besteht zu mehr als der Hälfte aus Alkohol, um die Öle zu binden, die in den Kräutern enthalten sind.

Welche Kräuter denn?

Das Gerüst eines Absinths besteht aus Wermut, Anis- und Fenchelsamen. Das ergänzt man je nach Rezept mit Kräutern, Schalen oder Wurzeln. Vom Wermut hat das Destillat seinen Namen – im Französischen heisst er Absinthe. Und etwas Feingefühl beim Destillieren wäre ebenfalls angebracht!

Für Manson brennen Sie Mansinthe.

Ist der so heftig wie Mansons Musik?

Seine Musik kommt wahrhaft kräftig herüber, das soll so sein! Mansinthe gehört eher zu den weicheren Absinths, eröffnet aber bei jedem Schluck eine wunderbare Musik in Mund und Gaumen.

Wann und zu welchen Speisen trinken Sie Absinth?

Wegen der Kräuter ist er der perfekte Apéro: Wermut, Anis und Fenchel sind Appetitanreger. Zudem passt Absinth gut zu Fisch und schwarzer Schokolade. Und nicht zu vergessen: die wunderbaren Absinth-Würste unseres Dorfmetzgers!

174