

Ihre Story, Ihre Informationen, Ihr Hinweis? [feedback@20minuten.ch](mailto:feedback@20minuten.ch)

NEUE GRÜNE FEE

20. Oktober 2013 18:11; Akt: 20.10.2013 18:31

# Absinthe mit Wissenschaftlern gebrannt

von Alessandro Meocci - Die «Grüne Fee» als Forschungsobjekt: Vier kompetente Absinthe-Liebhaber haben einen neuen Tropfen kreiert.



Feine Nasen und viel Wissenschaft: Das Rezept für neuen Absinthe.

Ein Brenner, ein Koch und zwei Wissenschaftler haben sich zusammengefunden, um eine historische Absinthe-Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen umzusetzen. Daraus entstanden ist der «Absinthe Fusion».

Wir haben nur hochwertige Kräuter verwendet und alte Brennhäfen benutzt um die historischen Vorlagen einzuhalten», so Oliver Matter von der Kallnacher Brennerei Matter-Luginbühl.

## Tüftelei für mehr Geschmack

Geleitet wurde das Absinthe-Projekt vom Molekularkoch Rolf Caviezel, der die «Grüne Fee» für neue Rezept-Kreationen einsetzen wird. Zudem erhielt der Brennmeister Unterstützung vom österreichischen Molekularbiologen, Helmut Jungwirth und dem deutschen Physiker und Geschmacksforscher Thomas Vilgis. «Für Wissenschaftler ist Absinthe ein perfektes Werkzeug, um sich mit Aromarichtungen zu beschäftigen und neue Geschmacksvariationen zu entwerfen», so Vilgis.

Rund 15 verschiedene Kräuter, Wurzeln und Samen sind in der neuen Bitterspirituose – das genaue Rezept bleibt aber «top secret». Seit bald zehn Jahren hat sich Matter-Luginbühl unter anderem auf die Absinthe-Brennkunst spezialisiert und sich international einen Namen gemacht. Auch Schockrocker Marilyn Manson lässt seinen prämierten «Mansinth» bei ihm herstellen.

## Themenverwandte Videos

powered by veeseo



**Nudeln auf dem Surfbrett**



**Heute machen 14'700 Polizisten Jagd auf ...**



**Samsung Galaxy S4 ab 99.-**



**Taifun fordert mindestens 14 Todesopfer**

