DIE GRÜNE FEE: MYTHOS ABSINTHE

Um kaum ein anderes Getränk ranken sich so viele Mythen und Legenden wie um den Absinthe. Dabei wurde er ursprünglich im 18. Jahrhundert im Val de Travers im Kanton Neuenburg als Heilmittel unter dem Namen «Bon Extrait d'Absinthe» hergestellt. Nach einem gesetzlichen Verbot feiert diese Spirituose ihr Comeback.

1 Ein beliebtes Ritual zum Genuss des Absinthes ist die Zubereitung mit einem Absinthe-Löffel.

2 Blick in die Brennerei von Matter Spirits. Die Manufaktur brennt noch auf alten Brennhäfen von dazumal.

3 Der botanische Name des Appetit anregenden Echten Wermuts Artemisia absinthium war der Namensgeber des Absinthes.

Grosse Popularität fand der Absinthe, der traditionell mit Wasser vermengt getrunken wird, in der zweiten Hälfte des 19. und dem frühen 20. Jahrhundert in Frankreich. Charles Baudelaire soll sich im Absintherausch die Haare grün gefärbt und Vincent van Gogh sein Ohr abgeschnitten haben. Besonders in Künstlerkreisen wurde das Getränk zunehmend populär; zu den leidenschaftlichen Anhängern zählten unter anderem Edouard Manet, Oscar Wilde, Edgar Degas, Henri de Toulouse-Lautrec und Pablo Picasso.

GESETZLICHES VERBOT

Ein spektakulärer Mordfall im August des Jahres 1905 in der Waadtländer Gemeinde Commugny, der in den Medien europaweit Schlagzeilen machte, war letztlich der Grund, die Herstellung und den Verkauf von thujonhaltigen Getränken in den meisten europäischen Ländern und den USA gesetzlich zu verbieten. Das Absintheverbot wurde sogar in die Schweizer Verfassung aufgenommen und bestand bis zum Jahr 2005. Weitere Gründe für das Verbot waren der hohe Alkoholkonsum in der Gesellschaft sowie der steigende Druck der französischen Weinlobby, welche die Konkurrenz des neuen Getränks fürchtete und sich bewusst für ein Verbot der «Grünen Fee» einsetzte. Argumentiert wurde mit der vermeintlich toxischen Wirkung des Absinthes, welche auf den im Wermut enthaltenen Wirkstoff Thujon zurückgeführt wurde.

WIEDERGEBURT

Vor knapp dreissig Jahren belegten Forschungen, dass der Thujongehalt im Absinthe für eine toxische Wirkung zu gering ist. Ausschlaggebend für die Renaissance war aber mehr, dass die Filmindustrie die «Grüne Fee» für sich entdeckte: Die Filme «Dracula» von Bram Stoker, «Moulin Rouge» mit Kylie Minogue oder «From Hell» mit Johnny Depp liessen den Kult um das Getränk wieder aufleben.

1 Absinthe-Löffel gibt es in den verschiedensten Ausführungen. Sie zeugen von Genuss und Kunst seit vielen Jahrzehnten.

2 Der Ysop (Hyssopus officinalis) ist neben seiner Verwendung als Gewürz- und Heilpflanze eine tolle Bienenweide.

3 Geschmackslieferant im Absinthe ist auch der einjährige Anis (Pimpinella anisum). Ähnlich wie Wermut wird auch er unter anderem bei Magen-Darm-Beschwerden als Heilmittel verwendet.

4/5 Der sehr dekorative Fenchel (Foeniculum vulgare) wurde schon von Hildegard von Bingen und Hieronymus als Heilpflanze verwendet.

ZUSAMMENSETZUNG

Die ursprüngliche Rezeptur von Dr. Ordinaire, dem Erfinder des «modernen» Absinths, bestand 1792 aus 8 Pflanzen. Darunter befanden sich Wermut, Anis, Ysop und Fenchel, kombiniert mit 68-prozentigem Alkohol, welcher zum traditionellen Alkoholgehalt für echten Absinthe wurde. Die grüne Farbe, die viele Absinthesorten aufweisen, stammt vom Chlorophyll in Wermut, Ysop und den weiteren Pflanzenzutaten Melisse und Minze. Beim Kauf sollte man darauf achten, dass der Absinthe natürlich gefärbt ist und keine künstlichen Farbstoffe enthält.

DIE HEURE VERTE

Absinthegenuss wird bis heute mit der französischen Kunstszene des ausgehenden 19. und des beginnenden 20. Jahrhunderts verbunden. Bereits um 1860 galt es als schick, zwischen 17 und 19 Uhr Absinthe zu trinken, und so etablierte sich die «grüne Stunde», die «heure verte» im Alltagsleben französischer Metropolen. Zahlreiche Trinkrituale und dass Absinthe im Verhältnis zu Wein preisgünstiger war, liessen es zum bevorzugten Getränk werden. Absinthe liess sich zudem mit billigem Alkohol aus Zuckerrüben oder Getreide produzieren. Da die Wohnverhältnisse zu der Zeit beengt und die Freizeitangebote knapp und kostspielig waren, wurde es für viele Menschen zur Gewohnheit, nach der Arbeit in eine der zahlreichen Bars einzukehren.

3

ZUBEREITUNG

Wer heute Absinthe trinken möchte, benötigt vor allem Zeit. Die «grüne Fee» trinkt man in Ruhe, und bereits bei der Zubereitung liegt in der Ruhe der Genuss. Folgende Zubereitungsrituale haben sich aus historischer Zeit bis heute gehalten:

SCHWEIZER RITUAL

Beim Schweizer Ritual wird komplett auf Zucker verzichtet. Eiskaltes Wasser mit einem geringen Natriumgehalt und einem moderatem Level an Kalzium und Magnesium lässt man direkt ins Absintheglas tropfen. Es darf ruhig ein wenig spritzen, so kommt Sauerstoff ins Gemisch.

FRANZÖSISCHES RITUAL

Beim klassischen französischen Absintheritual füllt man das Absintheglas mit 2 bis 4 cl Absinthe und bestückt den Absinthelöffel mit ein bis zwei Zuckerwürfeln. Anschliessend lässt man Eiswasser über den Zucker ins Glas tropfen. Dabei setzt eine natürliche Trübung ein, der sogenannte Louche. Der Absinthe ist genussbereit, wenn er sich komplett mit dem Wasser vermischt hat.

FEUERRITUAL

Das Feuerritual mit brennendem Zucker wird auch tschechisches Ritual genannt und ist bei Kennern eher verpönt, da der karamellisierte Zucker den Geschmack des Absinthes verfälscht. Hierzu wird ein spezieller Absinthe-Löffel benötigt. Dieser ist spatelförmig, flach und relativ breit und gelöchert oder geritzt. Man platziert den Absinthe-Löffel über dem Glas und legt in dessen Mitte ein Stück Würfelzucker. Anschliessend giesst man den Absinthe über den Zuckerwürfel ins Glas und entzündet daraufhin den in Absinthe getränkten Zucker. Nachdem dieser dann durch den Absinthe-Löffel karamellisiert ins Glas gelaufen ist, rührt man um und verdünnt mit Wasser.

GRÜNE FEE

Der Absinthe wurde wegen seiner grünlichen Farbe «Grüne Fee» genannt. Ursprünglich war er als Heilelexier gedacht, gegen Magen- und Darmkrankheiten sowie gegen Malaria. Nicht zuletzt sollte er die Stimmung der Soldaten in der französischen Armee heben, welche schnell ein guter Abnehmer wurde.

VERBOT

Nachdem ein Alkoholiker im August 1905 seine Familie umgebracht hatte, begann eine grosse Kampagne gegen Absinthe. Denn offenbar konnte ihm nachgewiesen werden, dass er an diesem Abend unter anderem auch zwei Gläser Absinthe getrunken hatte. Angesichts der damals bestehenden massiven gesellschaftlichen Probleme durch Alkohol war dieser Vorfall nur der Tropfen, der das Fass zum Überlaufen brachte. Das Poster aus dieser Zeit illustriert, wie Alkohol öffentlich zum Feind deklariert wurde.

ABSINTHE-FONTAINE

Für die gesellige Runde bietet sich eine Absinthe-Fontaine an. Der spezielle Glasbehälter wird mit Eiswürfeln und Wasser befüllt, und danach lässt man das gekühlte Wasser aus dem Hahn tropfen, der über den Zucker – wie beim französischen Ritual – läuft und sich sehr langsam mit dem Absinthe vermischt. Dadurch entsteht ein besonders intensiver Louche. Unter Kennern ist dies das ultimative Absinthe-Ritual.

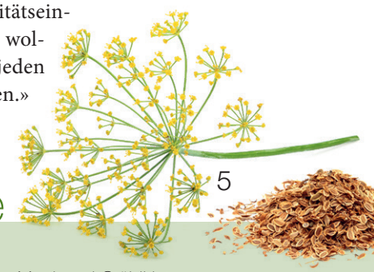
Das Mischungsverhältnis beträgt bei allen Varianten 1:2 bis 1:5.

QUALITÄT AUS DER SCHWEIZ

Die Spirituosenmanufaktur Matter Spirits im Berner Seeland hat sich nach der Legalisierung 2005 auf die Herstellung von Absinthe spezialisiert. Zielsetzung war von Anfang an, klassische, aus Kräutern destillierte Absinthes herzustellen. Das Grundrezept dazu hat der Urgrossvater Ernst Luginbühl-Bögli durch einen Tauschhandel mit einem Bauern aus dem Val de Travers erhalten. Mittlerweile bietet Matter Spirits aber auch Kreationen an, die von Grund auf neuentwickelt worden sind.

Die Absinthes von Matter Spirits werden mit der sprichwörtlichen Schweizer Präzision und Sorgfalt nach historischen Rezepturen aus dem 19. Jahrhundert hergestellt. Es werden nur die hochwertigsten Kräuter verwendet, und die Destillation auf alten Brennhäfen gewährleistet eine höchstmögliche Authentizität. Die Matter Absinthes enthalten weder Zucker noch künstliche Farbstoffe.
Auch sind die Produkte nicht überall erhältlich: Das Inhaberehepaar Oliver und Nicole Matter setzt in der Schweiz bewusst auf kleinere, regionale Verkaufspartner. Erstaunlich ist, dass 80 Prozent von den jährlich 140'000 produzierten Flaschen exportiert werden, hauptsächlich in die USA. Noch sieht Oliver Matter Potenzial für weiteres Wachstum; dabei hat er immer ein Auge auf die Qualität und meint: «Wer die Produktion steigert, riskiert Qualitätseinbussen. Dies wollen wir auf jeden Fall vermeiden.»

4



5

Wyss GartenAkademie

Degustation bei Matter-Luginbühl AG
Die Matter-Luginbühl AG ist ein kleiner Familienbetrieb im Berner Seeland. Gegründet 1920 und heute in der 4. Generation. Nach dem Firmenleitsatz «Wir setzen alles daran, den feinsten Schnaps herzustellen», werden mit viel Sorgfalt Fruchtbrände, Bitteraperitifs, Liköre und Absinthes hergestellt. Besuchen Sie mit der Wyss GartenAkademie das Martinazzi-Stübli in Aarberg. Von Oliver Matter erfahren Sie viel Interessantes über die Geschichte der Matter-Luginbühl AG und über die Herstellung von Spirituosen. Sie können die selbst produzierten Spirituosen degustieren und nach Wunsch anschliessend im Schnapsladen kaufen.

Hinweis: Das Martinazzi-Stübli ist nur ca. 50 Meter vom Bahnhof Aarberg entfernt. Parkplätze sind beschränkt verfügbar.
Kosten: Die Degustation ist kostenlos. Eine Anmeldung ist erforderlich. Mind. 8, max. 32 Personen.

Nr. 524
Dienstag, 29. Oktober 2019, 14.00 -16.00 Uhr
Treffpunkt: Martinazzi-Stübli, Bahnhofstrasse 5, 3270 Aarberg

Anmeldung: www.wyssgarten.ch/GartenAkademie/Kursprogramm oder Telefon 032 686 69 23 oder gartenakademie@wyssgarten.ch

PERSÖNLICH OLIVER MATTER

Wyss: Sie bieten 12 verschiedene Absinthe-Sorten an. Welcher ist Ihr persönlicher Favorit und wie geniessen Sie diesen am liebsten?
Oliver Matter: Das ist der Absinthe Duplais Verte. Klassisch mit kaltem Wasser und einem halben Würfelzucker serviert. Auch eine Option: eine Tafel hochwertige tiefschwarze Schokolade, eine Portion Duplais Verte unverdünnt und dazu ein guter Film – so kann ein kalter, regnerischer Tag ausklingen!

Wyss: Welchen Absinthe würden Sie einem Neueinsteiger empfehlen?
Oliver Matter: Absinthe Mansinthe, klassisch mit eiskaltem Wasser und einem Stück Würfelzucker serviert. Da passt alles – die Geschichte, die Aufmachung und der Geschmack!

Wyss: Sie haben für Ihre Absinthes zahlreiche Preise gewonnen. Welcher Preis bedeutet Ihnen am meisten und warum?
Oliver Matter: 2006 an der IWSC Competition in London. Dies war unsere erste und wohl auch wichtigste Auszeichnung für Absinthe. Eine Goldmedaille und die «best in class» Auszeichnung für den Duplais Verte. Damals galt ein französischer Absinthe als unbesiegbar, doch unser Duplais gewann, und wir wurden auf einen Schlag in der Szene bekannt!

Wyss: Was sind die grössten Herausforderungen Ihrer grösstenteils händischen Produktion?
Oliver Matter: Die Klimaveränderung und auch die steigende Nachfrage nach gewissen

Ingredienzien führen zu Engpässen in der Beschaffung. Die Folge ist, dass Preise exorbitant steigen oder Rohstoffe über längere Zeit nicht mehr in genügender Qualität erhältlich sind. Für uns als Spirituosenmanufaktur, welche alle Produkte natürlich herstellt, ist dieser Umstand eine grosse Herausforderung!

Wyss: Was begeistert Sie am meisten an Ihrer Arbeit?
Oliver Matter: Ganz klar das Arbeiten mit Naturprodukten. Wir gewinnen die Aromen direkt aus der Natur. Sei es mit Auszügen oder durch Destillation. Das Parfüm der Natur einzufangen, ins Glas zu bringen und so Genuss pur zu vermitteln, dies motiviert uns jeden Tag erneut.

Martinazzi-Stübli in Aarberg

Aus dem Sortiment
von Matter-Luginbühl AG

Absinthe
Duplais Verte

Absinthe
Mansinthe

Kallnacher
Absinthe

Absinthe
Fusion

Erhältlich bei:
shop.matter-spirits.ch