

Die grüne Fee

In ganz Europa ist der lange Zeit verfemte Absinth wieder zum Mode-Getränk geworden. Im Val-de-Travers, wo er vor mehr als 200 Jahren erfunden wurde, ist er – wie in der ganzen Schweiz – verboten. Noch ...



Ob sie ihn verzaubert oder verwirrt hat, ist nicht bekannt; aber die Anekdote von der „Grünen Fee“ und François Mitterrand wird allen Besuchern im Val-de-Travers erzählt. 1983 wollte der französische Präsident auf offiziellem Besuch in der Schweiz. Dem Vernehmen nach hat der Koch im vornehmen Neuenburger *Hôtel du Peyrou* für den Gast als Nachtisch ein Eis-Soufflé mit Absinth zubereitet – und dies auch noch Journalisten verraten. Was nahezu einem Skandal gleichkam: Die „Grüne Fee“ bei einem offiziellen Bankett!

Dabei ist die Herstellung von hochprozentigem Absinth in der Schweiz illegal. 1908 wurde das Wermutsdestillat per Volksabstimmung verboten, waren sämtliche Absinth-Brennereien geschlossen worden. Nach Ansicht eingefleischter Fans war das ein Komplott: Weinproduzenten sollen sich im Schulterschluss mit Abstinenzlern elegant der populären Konkurrenz entledigt haben.

Nicht, daß man heute deshalb im neuenburgischen Val-de-Travers keinen Absinth trinken oder brennen würde, ganz im Gegenteil! Schließlich ist die „Grüne Fee“ hier erfunden worden. In einer Waschküche soll 1797 die erste Absinth-Brennerei entstanden sein. Dubied-Duval und Pernod gelang es, aus der Heilpflanze Absinth – die schon im Mittelalter gegen viele Gebrechen eingesetzt wurde – einen bitteren Aperitiv zu kreieren. Absinth (Wermut), Pfefferminze, Melisse, Grüner Anis, Fenchel, reiner Alkohol und Wasser waren die wesentlichen Bestandteile. Seine legendäre Wirkung verdankt das Getränk dem Stoff Thujon, der in den Wermutblättern enthalten ist; das starke Krampfgift soll bei hoher Dosierung Hirnfunktionen lahmlegen. Der Rest der Geschichte ist bekannt: Absinth wurde zum billigen Getränk für Arbeiter und Soldaten, war später Liebling der Pariser Bohème. Er soll durch seine halluzinogenen Eigenschaften viele Künstler himmlisch beflügelt oder teuflisch vernebelt haben – von Beaudelaire bis

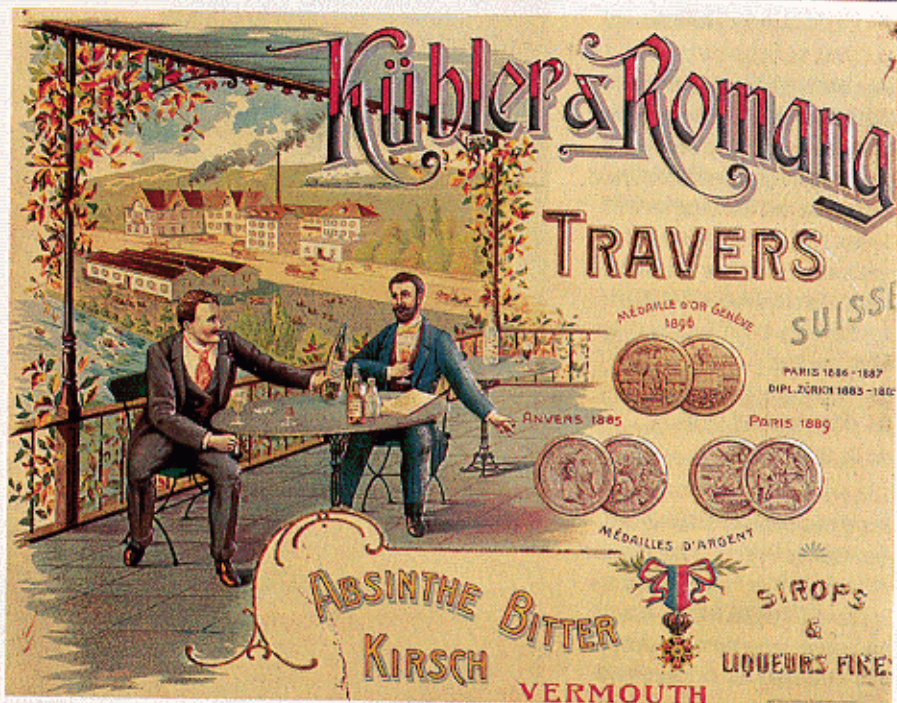
van Gogh. Ihren Namen erhielt die „Grüne Fee“, weil sich das klare Destillat mit bis zu 70 Prozent Alkohol durch Zugabe von Wasser milchig-grünlich-bläulich färbt. Die Bewohner des Val-de-Travers bezeichnen das Getränk auch als „Jura-Milch“ und brennen allen Verboten zum Trotz munter weiter. Man schätzt, daß 80 Schwarzbrennereien jährlich 22000 Liter hochprozentigen Absinths herstellen. Und siehe da: Seit 1998 Absinth mit begrenztem Thujon-Gehalt europaweit wieder zugelassen wurde, zeigt sich auch die Schweiz nachsichtig.

Ganz offiziell brennt Yves Kübler von der 140 Jahre alten Absinth-Dynastie Kübler in Môtiers jährlich einige zehntausend Liter des „Extrait

d'Absinthe“. „Juristisch betrachtet ist das kein Absinth, da er nur kaum nachweisbare Spuren von Thujon enthält und lediglich 45 Alkoholprozent“, sagt Kübler. Was in den Augen der „Widerständler“ – wie die Schwarzbrenner sich nennen – einem Verrat gleichkommt. Kübler nimmt's gelassen, spricht von der Tradition und davon, daß der Absinth in diesem Tal einst ein bedeutender Wirtschaftsfaktor war und wieder sein könnte. Seit kurzem pflanzen einige Bauern wieder Wermut an – mit dem Segen der Behörden. Das Dorf Boveresse feiert im Juni ein Absinth-Fest, und Gastronomen krönen ihre Desserts offiziell mit Absinth. Natürlich nur mit der zahmen Version... *Beatrice Käser*

„Der Absinth wird in unserem Tal wieder ein bedeutender Wirtschaftsfaktor werden“

Yves Kübler von der Destillerie Kübler



Mit diesem Emaille-Schild warb die 140 Jahre alte Destillerie Kübler für ihre Produkte – darunter auch Absinth. Heute stellt sie eine „sanfte“ Version her