

KÜBLER ABSINTHE

INSPIRATION DER SINNE



KULT, MYTHOS, REZEPTE
DER GRÜNEN FEE





Die Geschichte des Absinths geht zurück bis in die Antike. Damals war Absenta Hippokrates und Pythagoras schon lange als Heilmittel bekannt. Es erfreute sich keiner besonders grossen Nachfrage, es war einfach ein Heilmittel von vielen.

Bis 1769. Damals braute Madame Henriette Henriod im Val de Travers in der Schweiz ein sonderbares Wässerchen. Sie mischte Anis, Alkohol, Wermut, Fenchel, Melisse, Ysop und ein paar geheime Zutaten und daraus entstand ein grünlicher Likör. Ein Likör, der eigentlich eine Medizin hätte sein sollen, denn die Zutaten waren ja alle wohl bekannte Heilmittel gegen viele Beschwerden, Krankheiten und Wehwehchen.

Da sie jedoch bitter schmeckte, wie fast alle Medizin, kam man bald auf die Idee, einen Löffel zu nehmen, ein Stück Zucker darauf zu legen und die Medizin darüber laufen zu lassen. Wenn man das Ganze dann mit einem Schuss Wasser verdünnte, begann es zu schmecken. Und die Medizin wurde immer beliebter.

Ein paar Jahrzehnte später wurde bereits eine erste Brennerei gegründet.



Schon bald hatte der Absinth-Schnaps seinen Spitznamen «Fée Verte». Es heisst, dieser lyrische Ausdruck stamme von Oscar Wilde; doch es sprachen so viele Dichter, Schriftsteller, Maler, Musiker und andere Lebenskünstler und Bohemiens heftig diesem mystischen Kultgetränk zu, dass nicht nur Kosenamen, sondern ganze Gedichtbände, Gemälde und andere Kunstwerke entstanden.

Dem Absinth wurde schon seit Urzeiten eine starke, betäubende, berauschende, halluzinogene und psychedelische Wirkung zugeschrieben. Im Wermut ist tatsächlich ein psychoaktiver Wirkstoff enthalten, das so genannte Thujon, welches anscheinend auf die selben Hirnrezeptoren einwirkt wie der Wirkstoff von Cannabis. Das erklärt zumindest die berauschende Wirkung. Und wenn man sich dann noch vor Augen hält, mit welcher Liebe und Akribie sich Künstler wie Verlaine, Van Gogh, Rimbaud, Baudelaire, Picasso, Degas, Lautrec, Poe, Manet, Gauguin, Wilde und viele andere diesem Getränk widmeten, mit der Wirkung experimentierten, sich vom Rausch inspirieren liessen und sich Wahrnehmungsveränderungen hingaben – und vor allem, in welchen Mengen es getrunken wurde –, ist es kein Wunder, dass darum ein grosses Mysterium entstand.



Es wurde behauptet, Absinth verursache Absinthepilepsie und es sei ein verstärkter Hang von Absinthtrinkern zu Selbstmord und Wahnsinn zu beobachten. Behauptungen, die nur teilweise bis gar nicht beweisbar waren.

Der konkrete Anlass, Absinth zu verbieten, war der so genannte Absinthmord im Jahre 1905 des Schweizers Jean Lanfray (ein notorischer Trinker, der täglich bis zu 5 Liter Wein konsumierte), der nach zwei Gläsern Absinth, aber noch mehreren Flaschen Wein, Crème de Menthe und Weinbrand seine Familie erschoss.

Das Absinthverbot war ein Politikum: Als Absinth auf dem Markt war und sich steigender Beliebtheit erfreute, stiegen die Weinpreise und die Preise für Absinth sanken. Kein Wunder war Absinth der Weinindustrie ein Dorn im Auge.

Anfang des 20. Jahrhunderts wurde Absinth in fast allen europäischen Ländern verboten.

Absinth wurde durch das Verbot fast den Rauschdrogen gleichgestellt, wobei das dem Wermutkraut innewohnende Neurotoxin Thujon durchaus Drogencharakter haben kann, wie übrigens fast alle Arzneipflanzen. Und da früher zur Herstellung von Absinth meist minderwertiger Alkohol verwendet wurde, war die so genannte Absinthblindheit auch nicht wirklich ein Wunder.



Doch die grüne Fee lebte ungeachtet dessen weiter. Im Val de Travers wurde nach wie vor schwarz gebrannt, und in Spanien überlebte der Absinth hochhoffiziell. Seit 1998 ist die Herstellung von Absinth in der Europäischen Union wieder erlaubt

Das Geheimrezept der Henriod-Schwestern luchste ihnen um 1800 ein gewisser Henri Dubied erfolgreich ab. Und wenig später gründete er die erste Absinthdistillerie, zusammen mit seinem Schwiegersohn Henri-Louis Pernod. Und schon 1805 begann Pernod mit einer eigenen Produktion.



Doch im Verlauf der nächsten 40 Jahre fand Absinth kaum Interesse; die Fabrik konnte gerade mal 400 Liter pro Tag umschlagen. Mitte des 19. Jahrhunderts führte Frankreich einen Krieg in Algerien, und ob nun der Absinth zur Bekämpfung von Mikroben oder zur Steigerung der Kampfmoral eingesetzt worden war, die Truppen, die nach dem Krieg in die Heimat zurückkehrten, wollten von dem Getränk nicht mehr lassen und machten den Absinth schnell populär.

Pernod konnte die Produktion auf 20000 Liter pro Tag steigern. Zu diesem Zeitpunkt hatte Absinth bereits fast alle Metropolen der Welt erreicht: New York, Chicago, New Orleans, Buenos Aires, Madagaskar, Indochina, Tahiti etc. Und in Frankreich wurde der Absinth so populär wie sonst nirgends auf der Welt. Zu jeder Tageszeit wurde Absinth getrunken, in allen Gläsern schimmerte es grünlich, in allen Augen glänzte ein inspirierter Schein. Und die Nachmittagszeit, als sich alle in den Cafés der grünen Fee widmeten, wurde schon bald «l'heure verte» genannt.



Yves Kübler, aus der Dynastie der zweitgrössten Absinthbrenner der Schweiz, gründete 1988 die Distillerie «Blackmint». Schon 1990 kam der erste Apéritif anisé auf den Markt. Die «Rincette» war der erste Schritt auf dem Weg zur Realisierung seines Traumes, ein Produkt möglichst nahe am Original seines Urgrossvaters herzustellen. Am 10. Oktober 2001, 91 Jahre und 3 Tage nach der «Interdiction de l’Absinthe», tröpfelte mit amtlichem Segen der neue «Extrait d’Absinthe Kübler» aus dem Alambic und war bis Weihnachten in der ganzen Schweiz im ausgesuchten Fachhande erhältlich.



Dieses Produkt verursachte eine lebhafte Polemik und politische sowie juristische Reaktionen. Doch alle Versuche, den Verkauf des Produktes zu verhindern, blieben erfolglos.

Nachdem sich Stände- und Nationalrat mit grosser Mehrheit für die Aufhebung des Absinth-Verbotes ausgesprochen haben, hat die Distillerie Blackmint nun wieder die Absinthe Kübler 53% vol., die «Véritable Fée Verte aus dem Val-de-Travers» auf den Markt gebracht. Getreu der alten Familientradition, die auf das Jahr 1864 zurückgeht, wird dieses Produkt nach überliefertem Rezept hergestellt. Das verwendete Wermutkraut (*Artemisia absinthium*) und weitere Pflanzen und Kräuter stammen aus biologischen Kulturen der Region Val-de-Travers. Den Anbau dieser Pflanzen konnte Blackmint mit Hilfe lokaler Landwirte wieder aufnehmen. Um die Herstellung des Absinths in seiner historischen Ursprungsregion, dem Val-de-Travers, zu schützen, wurde beim zuständigen Bundesamt ein IGP-Gesuch hinterlegt.

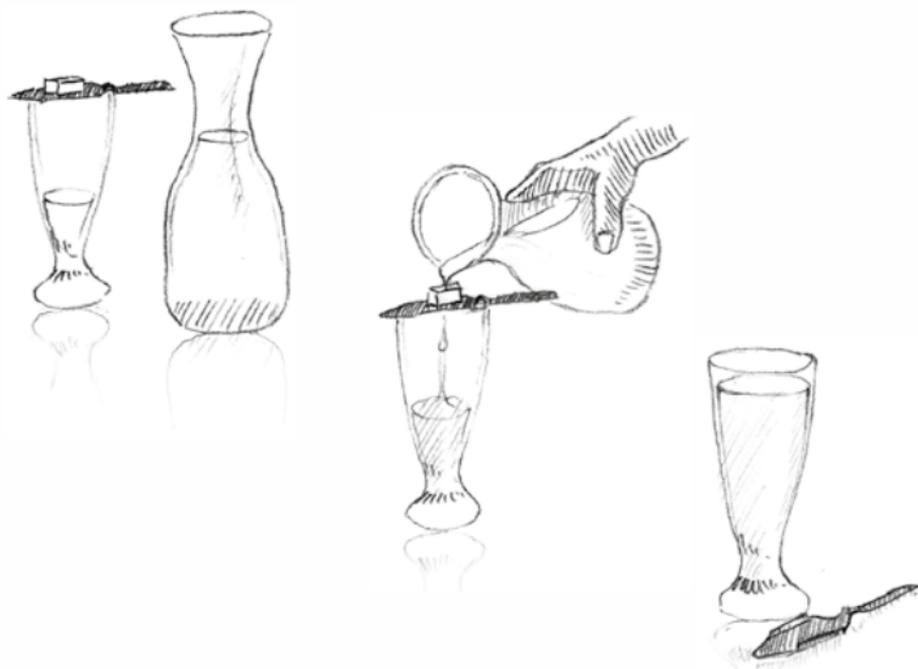
Mit «Absinthe Kübler» hat die Schweiz wieder einen authentischen Exportartikel!

Eine Anleitung zum Absinth-Ritual in Kürze:

2 cl Absinth in ein Absinthglas geben, den Absinthlöffel mit einem Würfelzucker auf das Glas legen.

Übergiessen Sie den Zucker mit kaltem Wasser. Bitte lassen Sie sich dabei unbedingt Zeit. Giessen Sie das Wasser zuerst nur über den Zucker. Dieser soll sich auflösen und benötigt dazu etwas Zeit.

So wie der Zucker sich auflöst, giessen Sie mehr Wasser nach. Gleichzeitig verdünnen Sie den Absinth mit Wasser in der Menge, wie Sie ihn geschmacklich bevorzugen. Wohl bekomms!



DEEP SEA:

1 Spritzer Absinth Kübler
3 cl Gin
3 cl Vermouth trocken
1 Spritzer Orange Bitters

Schütteln oder rühren, abseihen
in ein Glas.

CREME DE CAFE:

1,5 cl Absinth Kübler
1,5 cl Rum
3 cl Coffee-flavoured Brandy
3 cl Sahne

Mit Eis schütteln, abseihen in
ein Glas.

BUTTON HOOK:

1,5 cl Absinth Kübler
1,5 cl Brandy
1,5 cl Apricot Brandy
1,5 cl Crème de Menthe weiss

Mit Eis gut schütteln, abseihen
in ein Glas.

ABSINTH FLIP:

3 cl Absinth Kübler
3 cl Cointreau
1 Ei
4 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Zucker

Mit Eis gut schütteln, abseihen
in ein vorgekühltes Glas. Muskat
über den Drink reiben.



ABSINTH MARGARITA:

2 cl Absinth Kübler
2 cl Tequila
2 cl Zitronensaft
2 cl Triple Sec

Absinth, Tequila, Zitronensaft auf Eis geben, kurz umrühren und mit Triple Sec auffüllen.

BLUE IC:

2 cl Absinth Kübler
1 cl Curaçao Blue
20 cl Bitter Lemon

Absinth in ein Glas geben, mit Bitter Lemon auffüllen, mit dem Curaçao floaten und mit Crushed Ice auffüllen.

SUNRISE:

3 cl Absinth Kübler
10 cl Orangensaft
2 cl Grenadine

Eiswürfel in ein Glas geben, mit Absinth übergießen und mit Orangensaft auffüllen. Anschließend mit Grenadine floaten.

EARTHQUAKE :

2 cl Absinth Kübler
3 cl Bourbon
3 cl Gin

Mit Eis schütteln, abseihen in ein Glas.



KIR ABSINTH :

1 cl Absinth Kübler
1 cl Cassis
Sekt

Absinth mit Cassis in ein Glas geben und mit Sekt aufgiessen.

CAFE DE PARIS:

1 cl Absinth Kübler
1 cl Sahne
4 cl Gin
1 Eiweiss

Kurz und kräftig schütteln, in ein schlankes Glas seihen.

LADY KILLER COCKTAIL:

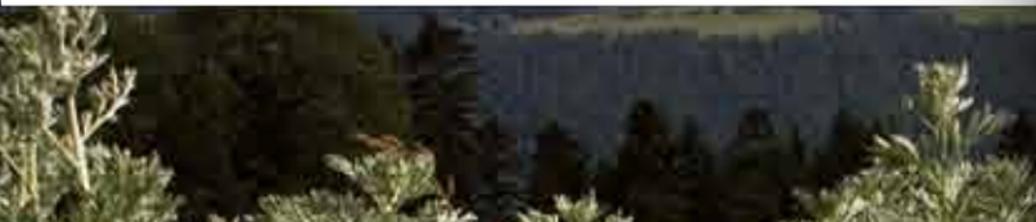
2 cl Absinth Kübler
2 cl Cognac / Brandy
2 cl Sahne
2 Spritzer Läuterzucker
Geriebene Schokolade

Schütteln, in Creamer geben und mit Schokolade garnieren.

ABSINTH BITTER :

4 cl Absinth Kübler
4 cl Zitronensaft
2 Teelöffel Zucker

Absinth, Zitronensaft und Zucker mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer geben.



DEATH IN THE AFTERNOON :

2 cl Absinth Kübler

mit Champagne demi-sec
auffüllen.

TIGER EYE:

2 cl Absinth Kübler

3 cl Minzlikör

2 cl Zitronensaft

Cola

Die ersten 3 mixen und mit Cola
auffüllen, bei Bedarf mit etwas
Zucker nachsüßen.

SIX PACK :

1/2 Shot Absinth Kübler

1/2 Shot Trojka Wodka

1/2 Shot Goldschläger

1/2 Shot Jägermeister

1 Dash Peach Bitters

Die 5 zusammen mit viel Eis
mixen, dann ins Glas abseihen
und mit Sekt auffüllen.

HELL ON FIRE :

1 cl Absinth Kübler

2 cl Castle Cream Whisky

2 cl Rum

Alles ins Glas geben und
anzünden.



ABC:

2 cl Absinth Kübler
2 cl Bourbon
2 cl Cointreau

Auf Eiswürfel geben und rühren.

SAZERAC:

2 cl Absinth Kübler
6 cl Whisky
1 Teelöffel Zucker
3 Tropfen Angostura

Absinth in ein vorgekühltes Glas geben und schwenken, Whisky, Zucker und Angostura mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln.

PSYCHO :

3/4 Shot Absinth Kübler
3/4 Shot Parfait Amour
3 Shots Tonic Water
1 Shot Cognac

Die ersten 3 mit viel Eis ins Glas geben, dann mit Cognac übergießen.

ABSINTH MARTINI :

Einige Tropfen Absinth
6 cl Gin
1,5 cl Vermouth trocken
Olive

Mit Eis gut rühren, in vorgekühltes Cocktailglas seihen, mit einer Olive servieren.



REZEPTE

Gibt es in allen möglichen Variationen. Wir stellen Ihnen hier die 23 besten, raffiniertesten, genussvollsten und verruchtesten vor:

BASIC:

(das originale, ursprüngliche Trinkritual)

2 cl Absinth in ein Absinthglas geben, den Absinthlöffel mit einem Stück Würfelzucker auf das Glas legen. Übergießen Sie den Zucker mit kaltem Wasser. Bitte lassen Sie sich dabei unbedingt Zeit. Giessen Sie das Wasser zuerst nur über den Zucker. Dieser soll sich auflösen und benötigt dazu etwas Zeit. So wie der Zucker sich auflöst, giessen Sie mehr Wasser nach. Gleichzeitig verdünnen Sie den Absinth mit Wasser in der Menge, wie Sie ihn geschmacklich bevorzugen.

COLADA:

4 cl Absinth Kübler
2 cl Sahne
8 cl Ananas-Saft
1 cl Erdbeersirup

Alle Zutaten zusammen mit Crushed Ice in einem Mixer mixen und in ein Glas geben. Mit Früchten (Erdbeeren, Ananas) garnieren.

SOUR:

3 cl Absinth Kübler
2 cl Curaçao blue
2 cl Zitronensaft
Ginger Ale

Die Zutaten in einen Shaker geben, kurz und kräftig schütteln und in ein Glas geben. Crushed Ice zugeben und mit Ginger Ale auffüllen.





 **BLACKMINT**
CH-2112 MÔTIERS
DISTILLERIE KÜBLER & WYSS
www.absinthekubler.com

