



Überfliegerin «Fée verte»?

Im Jahr 2005 wurde das Absinthbrennen nach fast 100 Jahren Verbot in der Schweiz wieder zugelassen. Seither boomte die Absinthproduktion. Rund ein Drittel ging ins Ausland. 2008 war mit einer Erzeugung von 1350 Hektoliter Absinth (100 % Alkohol) ein Spitzenjahr. 2009 brach die Produktion jedoch auf weniger als die Hälfte ein. Dabei musste der grösste Schweizer Absinth-Produzent einen deutlichen Rückschlag im USA-Geschäft beklagen. Bloss ein Rückschlag oder gar die Wende ?

HANSJÜRG ZEHNDER, WÄDENSWIL
hj.zehnder@schnapsform.ch

«Jeder Absinth hat ein Gerüst», erklärt Oliver Matter, Absinthbrenner in Kallnach/BE. «Das Gerüst besteht aus Anis- und Fenchelsamen sowie dem Grossen Wermut-Kraut. Ohne diese Aroma gebenden Komponenten ist eine Kräuterspirituose kein Absinth, auch vom Gesetz her nicht.» Dazu kommen Gewürze, die Aroma und Geschmack abrunden: Ehrenpreis (Veronica), Ysop, kleiner Wermut (Beifuss), Kamille, Koriander- oder Engelwurz (Angelica). Die meisten Kräuter lässt Matter von Bauern in der Region anbauen.

Extraktion mit Getreidealkohol

In einem grossen Behälter hat der Brenner am Vortag die Kräuter in 50%igem Alkohol eingemaischt. Der Alkohol entzieht den Kräutern die Aromastoffe. «Für Absinth ver-

wenden wir einen Getreide-Alkohol von der Alcosuisse.» Es ist wichtig, woraus dieser Alkohol gebrannt wurde. Alkohol aus Wein zum Beispiel macht einen gelagerten Absinth zu weich. Der Alkohol mit den eingemaischten Kräutern wird nun in den 60-Liter-Brennhafen gekippt und mit Dampf rasch aufgeheizt. Bei 78 °C beginnt der Alkohol zu verdampfen. Eine Alkohol/Wasserdampf-Mischung gelangt in den Wasserkühler und kondensiert dort. Gleichzeitig mit dem Alkohol werden auch die flüchtigen Aromakomponenten abdestilliert. Der frisch gebrannte Absinth weist über 80 Vol.-% Alkohol auf.

«Obwohl wir reinen Alkohol vorlegen», meint Matter, «werden auch beim Absinth Vor- und Nachlauf vom Mittellauf abgetrennt. Dadurch wird verhindert, dass unangenehme Aromastoffe in den Absinth gelangen. Beim Abschnuppern des Destillats zeigt sich, dass mit zunehmender Brennzeit die leicht flüchtigen Aromakomponenten schwerflüchtigeren Platz machen.

Es wird zwischen weissen und grünen Absinth unterschieden. Mit Kräuterextrakten aus Ysop oder dem kleinen Wermut lässt sich der Absinth grün einfärben. Dabei werden dem Produkt auch Bitterstoffe zugesetzt. Ein Absinth sollte mindestens drei Monate gelagert werden, bevor er genossen wird. Nur so kann er seine Aromenfülle wirklich entfalten.

«Absinthe Brevans HR Giger» oder «Absinthe Mansinthe»

Oliver Matter hat 2005, kurz nach der Wiederzulassung des Absinths, erste Erfahrungen mit seiner Herstellung gesammelt. Nach einem Rezept seines Urgrossvaters Ernst Luginbühl-Bögli wurde der erste Absinth gebrannt. Mit Markus Lion, einem renommierten internationalen Absinth-Händler aus Deutschland, entwickelte sich eine fruchtbare Zusammenarbeit. Es entstand eine Anzahl verschiedener Absinth-Produkte, destilliert nach alten französischen Rezepturen. Dank Lion entstand auch eine enge Verbindung zu bekannten Künstlern, die spezielle Etiketten für Matters Absinth-Spezialitäten kreierten und diesen auch ihre Namen gaben, so der Maler H.R. Giger (Absinthe Brevans HR Giger) oder der Pop-Sänger Marilyn Manson (Absinthe Mansinthe).

Heute macht die Absinth-Herstellung bereits mehr als 50% von Matters Produktion aus, ein Viertel wird in der Schweiz, drei Viertel im Ausland verkauft. Grösste Abnehmer sind die USA und die EU. Hier vor allem Deutschland. Heute haben Matters Absinth-Produkte einen grossen Namen in der internationalen Fachwelt. Mit dem «Absinthe Duplais verte» gewann Matter 2006 und mit dem «Absinthe Brevans A.O. Spare» 2009 an der «International Wine and Spirits Competition» in London die Goldmedaille und die Wertung «Best in Class». Mit «Mansinthe» holte sich Matter 2008 eine Goldmedaille an der San Francisco World Spirits Competition.

«Grüne Fee» oder «la Bleue»

Absinth war im März 2005 in der Schweiz wieder zur Herstellung und zum Verkauf zugelassen worden. Grund dafür war die Zulassung in der EU. Vorher unterlag sowohl Herstellung wie auch Vertrieb fast hundert Jahre einem Verbot (wie auch in den meisten europäischen Staaten und den USA), das in der Schweiz sogar in der Bundesverfassung (Art. 37ter) verankert war. Die Absinthbrennerei erfolgte zwischen 1910 und 2005 nur noch heimlich (clandestine). Schwarzbrenner wurden vom Staat verfolgt und schwer bestraft, ihr Brennge-

Absinthe soll geschützt werden

Die Bezeichnung «Absinthe» soll geschützt werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat am 31. März 2010 ein Gesuch um Eintragung der geschützten geografischen Angabe (GGA) im Schweizerischen Handelsblatt gestellt. Das geografische Gebiet der Verarbeitung soll auf den Bezirk Val-de-Travers im Kanton Neuenburg beschränkt werden. Mit der Eintragung als GGA sollen insbesondere Nachahmungen und Anmassungen vermieden sowie der gute Ruf und die Originalität des Produkts geschützt werden.

LID ■

Geschichte des Absinths

Antike	Bereits die alten Griechen kannten die stimulierende Wirkung von Wermut (<i>Artemisia absinthium</i>).
1769	Ein Elixier namens «Bon Extrait d'Absinthe» wird von den Schwestern Henriod erfunden. Erste schriftliche Erwähnung in einer Zeitungsannonce in Couvet (Val de Travers). Pierre Odinaire, Landarzt in Couvet, handelt mit diesem Heilmittel im Val de Travers.
1797	Der Spitzen- und Käsehändler Major Henry Dubied kauft den Schwestern Henriod das Geheimrezept ab und errichtet im selben Jahr mit seinem Schwiegersohn Henri-Louis Pernod die erste Absinthdestillerie.
1805	Wegen Schwierigkeiten mit dem Zoll zieht Pernod ins französische Pontarlier, wo er die erste industrielle Absinthherstellung begründet.
1844/1847	Richtig populär wird Absinth erst als Folge der Eroberung Algeriens durch Napoleon. Absinth wird dem Trinkwasser zur Desinfektion beigegeben und den Soldaten gegen Infektionskrankheiten und Wurmbefall abgegeben.
1850	Pernod produziert gegen 20 000 L Absinth pro Tag.
Um 1870	Die Reblaus vernichtet in Frankreich grosse Rebgebiete. Wein wird sehr teuer. Absinth wird an Stelle von Wein getrunken. Durch den Einsatz von Industrialkohol wird Absinth billiger und auch für die Arbeiter erschwinglich und entsprechend populär.
Ende 19. Jhdt.	Pernod muss seine Tagesproduktion auf 100 000 L steigern. Die Weinproduktion erholt sich von der Reblausplage. Die Winzer beginnen einen Propagandakrieg gegen den Konkurrenten Absinth. Sie werden von den Alkoholgegnern unterstützt.
28. Aug. 1905	Der Trinker Jean Laufray ermordet in Commugny (VD) angeblich im Absinthrausch Frau und Kinder.
1905	In Belgien wird der Absinth verboten.
1908	In einer Volksabstimmung wird in der Schweiz ein Absinthverbot angenommen.
1910	Das Verbot wird gegen grosse Widerstände durchgesetzt und in der Schweizerischen Bundesverfassung verankert (Art. 37ter).
1912	Absinth wird in den USA verboten.
1915	Absinth wird in Frankreich verboten.
1. März 2005	Absinth wird in der Schweiz wieder zugelassen.



Grosser Wermuth
(*Artemisia absinthium*).

(FOTO: WIKIPEDIA)



Abstimmungs-
plakat 1908 zum
Absinthverbot.

schirr konfisziert und eingestampft. Um den Absinth entstanden Mythen und die «grüne Fee» oder «la Bleue» wurde von ihren Liebhabern unter der Hand erworben.

Produktionssteigerung oder kommt nun die Wende?

Trotz Verfolgung blühte im Val de Travers die Schwarzbrennerei. Die Apotheken verkauften öffentlich Absinth-Kräutermischungen und der Staat verkaufte den Schwarzbrennern den benötigten Alkohol. Seit der Wiedenzulassung sind Absinth-Brennereien wie Pilze aus dem Boden geschossen. Nicht nur im Val de Travers, der Heimat des Absinths, sondern auch im Bernbiet, im Zürcher Weinland, am Genfersee, in der Bündner Herrschaft und anderswo versuchen Brenner guten Absinth herzustellen.

Unter diesem Druck haben sich im Val de Travers zwölf Absinth-Brennereien zur «Association Interprofessionnelle de l'Absinthe» zusammengeschlossen. Man prüft zurzeit einen Antrag an den Bund zur Erlangung einer AOC-Bezeichnung «Val de Travers» (s. Kasten S. 11).

Seit dem Fall des Verbots sind in der Schweiz offiziell 3916 hl Absinth (100 Vol.-% Alkohol) produziert worden. Allein im Jahr 2008 betrug die Produktion 1350 hl, 35% mehr als im Vorjahr. Fast zwei Drittel der Jahresproduktion gingen in den Export. 2009 wurde jedoch deutlich weniger Absinth produziert, 595 hl, und nur gut 18% wurden exportiert. Es sei vor allem das USA-Geschäft des grössten Schweizer Absinth-Produzenten, das eingebrochen sei, bestätigt Oliver Matter. «Wir haben 5 bis 10% mehr Absinth verkauft und auch unsere USA-Exporte haben nicht gelitten». Bedeutet dieser Rückgang nur einen Rückschlag, wie er immer wieder vorkommt, oder zeigt er gar eine Wende an? ■

Feux toujours au vert pour la fée verte?

R É S U M É

Pour produire de l'absinthe, il faut des graines d'anis et de fenouil, ainsi que le feuillage séché de la grande absinthe. Sans ces composants aromatisants, un spiritueux aux herbes n'est pas une absinthe, ni reconnu comme telle par la loi. L'absinthe est un produit prisé à l'exportation. Des absinthes suisses ont obtenu des distinctions à plusieurs reprises dans le cadre de concours de spiritueux internationaux.

En 2005, après près de 100 ans d'interdiction, le ban a été levé sur la distillation d'absinthe en Suisse. Depuis,

la production d'absinthe est en plein essor pas seulement au Val de Travers, mais aussi dans d'autres parties du pays. 3916 hl d'absinthe (alcool à 100% vol.) ont été produits jusqu'à présent. Le pic de la production était enregistré en 2008 avec 1350 hl. Là-dessus, près des deux tiers ont été exportés. En 2009, la production a cependant chuté à moins de la moitié. Le plus grand producteur suisse d'absinthe a essuyé un sérieux revers sur le marché américain. S'agit-il d'un simple désamour passager ou d'un véritable revirement de tendance?