

Artemisia



Nach fast hundertjährigem Verbot in der Bundesverfassung wird im Val de Travers wieder ganz legal Absinth gebrannt. La fée verte, die Grüne Fee, ist auferstanden... und wurde mit einer Todesanzeige just wieder bestattet. Die Liebhaber der reinen Tradition, die Gourmets und Gegner fader nichtssagender Kopien der verehrten Fée verte geben darin den Tod von Madame Blanche Laverte, geborene Absinth, bekannt.

Die alte Dame, die während Jahrzehnten sehr zurückgezogen gelebt und nur noch ihre engsten Freunde empfangen habe, sei am 6. Dezember 2001 an den Folgen der Gewinsucht gestorben. Seit diesem Datum darf Yves Kübler, Nachkomme einer alten Schnapsbrennerfamilie aus Môtiers im Val de Travers, wieder mit dem offiziellen Segen des Kantons Neuenburg Absinth produzieren – nach traditionellen Rezepten zwar und mit dem Schweizer Kreuz auf den Flaschen, jedoch unter dem Namen Extrait d'absinthe. Doch in den Augen der Traditionalisten handelt es sich bei diesem «kastrierten gebrannten Wasser» gar nicht um Absinth, sondern um einen gewöhnlichen Apéritif, wie sie unter den unterschiedlichsten Namen auf dem Markt sind. Auch Kübler brannte schon vorher eines der Ersatzgetränke für die verbotene Fée verte unter dem Namen La Rincette. Der offizielle Absinth enthält kaum Spuren der psychoaktiven Substanz Thujon, die der eigentliche Grund für das Verbot war, und nur 45% Alkohol. Somit fällt das Getränk nicht mehr unter das Absinthverbot, das seit der Revision der Bundesverfassung 1999 nur noch über das Lebensmittelgesetz geregelt wird. Absinth mit höheren Alkoholgehalten bis 57% wird nur für den Export, und zwar u.a. für Deutschland, Österreich und die Niederlande, produziert.

Kein Freudenfest

Doch warum wird die Rückkehr der Fée verte nicht mit einem Freudenfest gefeiert? Warum nun zum zweitenmal, nach dem Verbot durch einen Artikel in der Bundesverfassung, wieder eine Beerdigung? Das Val de Travers und die dort lebenden Menschen haben sich längst mit der Fée verte arrangiert, und das Tal im Neuenburger Jura kokettiert als Land der grünen Fee auch mit Touristen, die das Spezielle, Geheimnisumwitterte suchen. Das mythisch aufgeladene gebrannte Wasser namens Absinth ist zu einem Markenzeichen geworden, dem der Hauch des Verruchten, Verbotenen nur zugute kommt. Das weiss auch Nicolas Giger, der einmal im Jahr am 3. Samstag im Juni in Boveresse ein Absinthfest veranstaltet, und zwar auf einem Gelände, das Autonome Republik Val de Travers genannt wird.

An diesem Fest ist der neue offizielle Absinth unerwünscht – wegen eines merkwürdigen, unangenehmen Fremdgeschmacks.

Noch vernichtender fällt die Kritik von Pierre-André Delachaux aus, passionierter Absinthforscher und Konservator des Musée régional d'histoire et d'artisanat du Val de Travers, das über eine grosse Abteilung zum Thema Absinth verfügt. Der Verfasser mehrerer historischer Studien, Gymnasiallehrer, Chronist und Zeremonienmeister spricht verächtlich von «C'est de la merde», wenn er auf das neue offizielle gebrannte Wasser zu sprechen kommt.

Delachaux verfügt über eine eindrucksvolle Sammlung von Etiketten, Trinkgefäßen und vielen weitere Utensilien. Das Museum bewahrt auch alte alambics auf, elegante, aus Kupfer vom Dorfschmied hergestellte Destilliergeräte, vor allem aber über 400 Werke von Künstlern und Dichtern, darunter Jean Tinguely, Max Bill und Bernhard Lugimbühl. Für den Konservator ist Absinth nicht nur ein Thema der Vergangenheit, sondern Teil der regionalen Kultur, die sich ständig erneuern und verändern muss und neue Impulse braucht. Deshalb ermuntert er immer wieder Künstler, sich mit der Fée verte auseinanderzusetzen, was während der Expo.02 an der Arteplage Neuenburg mit «artemisia – eine märchenhafte Komödie» über den Absinth geschah.

Delachaux ist zusammen mit vielen Exponenten des Val de Travers davon überzeugt, dass das Absinthverbot von 1910 das Resultat eines politischen und wirtschaftlichen Komplotts war, mit dem sich Weinbauern und Moralapostel einer populären, preiswerten Konkurrenz entledigen wollten. Um den Absinth rankt sich eine spannende Sozial- und Kulturgeschichte, die weit über das Val de Travers hinausreicht.

Kein Zweifel: Verschwände der spezielle Reiz des Verbotenen, würde Absinth schnell einmal zu einem Getränk unter vielen, zu einer banalen Ware im Regal eines Supermarkts werden. So offen man mit uns in einem Restaurant in Môtiers über den privaten Konsum und die Qualitätsunterschiede von Absinth auch diskutierte, so unfein und indiskret wird eine direkte Frage nach den Vertriebswegen oder gar nach den Produzentenadressen empfunden. Trotz allem: Innerhalb einer Viertelstunde hatten wir die gewünschten 2 Flaschen des echten, einzigartigen und schwarz gebrannten Absinth auf dem Tisch stehen, abgefüllt in neutrale Flaschen und diskret verpackt in Zeitungspapier. Mit der Zeit wurden unsere Gesprächspartner auch mitteilsamer: In der 850-Seelen-Gemeinde Môtiers gibt es heute



La Malote en son paradis des résistants ; le Tub à Fleurier ; le Claude, le Pierre et l'André à Môtiers ; le Nicolas à Boveresse ; l'Edouard à Couvet ; tous leurs collègues clandestins, hors-la-loi, frondeurs, gourmets, attachés aux vrais plaisirs de la table ; les amateurs des traditions du terroir ; les gardiens de la moralité vallonnière ; les opposants au système spéculatif ; les pourfendeurs des ersatz, succédanés, faux de tout poil et d'appellations guère contrôlées ; les amis des rêves, des mystères, des fées ; les défenseurs d'un Vallon authentique ont le grand chagrin de faire part à leurs amis et connaissances de la vraie mort de madame

BLANCHE LAVERTE
Née Absinthe

qui a succombé au Val-de-Travers le 6 décembre 2001, aux suites d'une opération tristement mercantile, après une longue retraite où elle ne recevait que ses amis proches. Ils vous prient de considérer la présente comme une invitation à assister à ses funérailles qui auront lieu à minuit moins dix du soir.

On se réunira chez les RESISTANTS pour assister à la bénédiction. De là le cortège se rendra au Musée de Môtiers puis, par la route de Boveresse, vers le grand séchoir où elle recevra les sacrements des amateurs éplorés. Son corps sera ensuite transporté à la Bourse où les financiers se partageront sa dépouille.

Gourmets gourmands priez pour elle !

Prière de se munir du recueil des chants macabres et du manuel du parfait petit commerçant.

Des tasses de café décaféiné et de thé déthéiné vous attendront.



Kräuter für die
Absinth-Herstellung



noch 17 Schwarzbrennereien, die recht unbefleckt arbeiten und auf jeden Fall höhere Produktionsquoten aufweisen als Yves Kübler mit seinem Extrait d'absinthe.

La fée verte oder La bleue

Beim Besuch in Môtiers im Val de Travers war uns aufgefallen, dass die sagenumwobene Fée verte meist La bleue oder dann Le petit lait genannt wurde. Das Destillat verfärbt sich bläulich oder milchig-trüb, sobald man es mit Wasser mischt. Der sanft changierende Farbton ging in das gedämpfte Licht des nebelverhangenen Morgens im Tal über, das sich wie ein Schleier über Landschaft, Bäume und Häuser legte. Die Gegend prägt das Getränk und das Getränk die Gegend. Doch niemand konnte oder wollte uns eine befriedigende Antwort darauf ge-

ben, warum Absinth – ob schwarz oder offiziell gebrannt – leicht bläulich oder dann milchig daherkam und nicht mit einem magischen Grünschimmer, wie sich das für eine véritable Fée verte gehört. Der Grund ist einfach, wird jedoch mit Bedacht verschwiegen: Auch der schwarzgebrannte Absinth weist keine hohen Thujongehalte mehr auf. Das ist einerseits darauf zurückzuführen, dass keine frischen, sondern nur noch getrocknete Kräuter verwendet werden, die nur noch wenig Chlorophyll enthalten, und dass andererseits die für die Grünfärbung neben dem Grossen Wermut verantwortlichen Ysop und Pontischer Wermut häufig ganz fehlen.

Absinthrezepte gibt es viele, die Grundstoffe sind immer dieselben, variieren meist nur in kleinen Details. Das Geheimnis eines guten Destillats liegt in der Dosierung der Zutaten und in der Kunst des Brennens, die im Val de Travers von Generation zu Generation weitergereicht worden ist. Das Originalrezept für Absinth von Fritz Duval, dem Schwiegervater von Pernod, hängt im Museum in Môtiers und ist jedermann zugänglich.

Wasser in ein Glas mit Absinth zu gießen. Die dann eintretende, louche genannte Trübung, die bei der Verdünnung auftritt, kommt von den Terpenen, die aus der Lösung ausfallen und als sogenannte Kolloide neue Verbindungen eingehen, sobald die Alkoholkonzentration durch das Wasser abnimmt. Im Absinth sind das vor allem Thujon, Fenchon, Pinocamphon und Citral. Das Ritual fesselte die Zuschauer – Aussehen und Geschmack und vor allem die erregende Wirkung taten ein übriges, den Mythos Absinth aufzubauen. Die Ästhetik der Prozedur war mit ein Grund für die Aura, die das Getränk schon bald umgab. In der heiter-gelassenen Stimmung des Wiederaufbaus nach dem Deutsch-Französischen Krieg 1870/71 bekam die heure verte ihren festen Platz im Tagesablauf. In Paris verschrieben sich viele Clubs und Cafés dem Absinth. Auf Gemälden jener Zeit – nicht nur auf Bohème-Motiven bei Henri de Toulouse-Lautrec – ist der Absinth verewigt, zum Beispiel in Edouard Manets Absinthtrinker, in Edgar Degas Der Absinth oder auch in van Goghs Stilleben mit einem Glas Absinth und einer Karaffe. Pablo Picasso schuf seinen Absinthtrinker Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts. Dichtern wie Charles Baudelaire, Arthur Rimbaud und Paul Verlaine wird nachgesagt, dass sie nur über den Absinthrausch zu ihren Eingebungen kamen.

Rezept für 100 l Absinth à 49% Alkohol

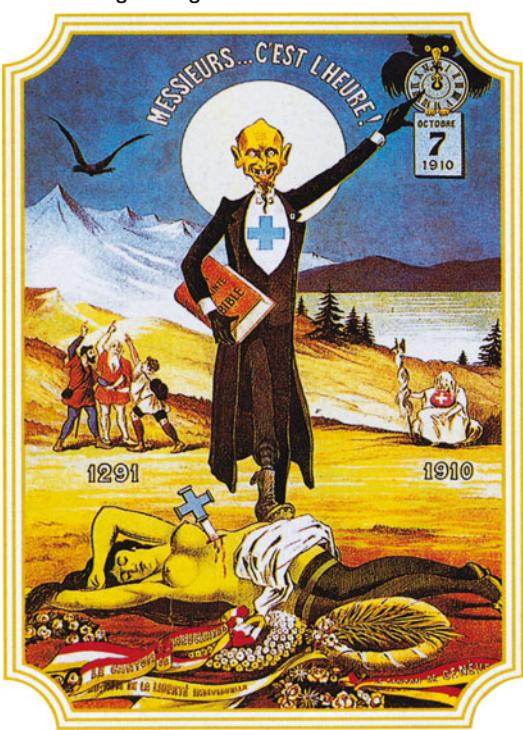
Artemisia absinthium (Grosser Wermut)	1 kg
Artemisia pontica (Pontischer Wermut)	250 g
Hysophe fleurie sèche (Ysop)	500 g
Mélisse citronnée sèche	
(Zitronenmelisse, getrocknet)	500 g
Racine de angélique (Angelikawurzel)	125 g
Anis verte (Anis)	4 kg
Badiane (Sternanis)	2 kg
Fenouil (Fenchel)	1 kg
Alkohol à 85%	21 l
24 Stunden ziehen lassen, dann destillieren.	
Ergibt 20 l. Dann 38 l Alkohol à 25% und 42 l Wasser hinzufügen, was 100 l Absinth à 49% Alkohol ergibt.	

Um die Bitterkeit des Absinths zu mildern, war es üblich, das Getränk zu süßen. Als besonders vornehm galt, über einem Zuckerstück auf einem eigens kreierten flachen silbernen Absinthlöffel langsam kaltes

Lasterhafte Bohemiens und verruchte Existzenzen

Während der goldenen oder besser grünen Jahre, in denen Absinth in der Westschweiz und in Frankreich der Aperitif à la mode war, erzeugten mehr als 50 Destillerien jedes Jahr etwa 1,2 Mio Liter. Was heute immer noch fasziniert und von Anekdoten umrahmt ist, sind nicht die Inhaltsstoffe, sondern Aufstieg und Fall eines Mode- und Szenegetränks, das ganze Künstlergenerationen prägte.

Im Paris des späten 19. Jahrhunderts war l'heure verte die Happy-hour der Absinth-Trinker, immer auch mit einem Hauch



Erotik und Verruchtheit verbunden, den die Künstlerszene umgab. Hier liegt aber auch schon eine der Wurzeln für das sich bereits ankündigende Verbot: Das Getränk war jener Stoff, den die schwarzen Poeten der Moderne wie Maupassant, Poe, Baudelaire, Jarry und Rimbaud in ihren Gedichten beschworen und den Manet, Picasso, Gauguin, Degas und Toulouse-Lautrec in ihren Bildern darstellten. Absinth umgab von Anfang an der Ruch von lasterhaften Bohemiens, Huren, entarteten Künstlern und verkrachten Existzenzen. Viele lebten im Dauerrausch oder starben am Absinthismus. Ob nun wirklich die Artemisia absinthium L. mit ihrem Gehalt an Thujon zum Delirium und allmählichen Zerfall führte, wird bis heute kontrovers diskutiert und ist wissenschaftlich nicht belegt. Thujon ist eine Substanz, die auf die gleichen Rezeptoren im menschlichen Gehirn wirkt wie THC, der Wirkstoff von Cannabis. Man kann also davon ausgehen, dass nach ein paar Gläsern Absinth eine ähnliche Wirkung zu verspüren ist wie nach ein, zwei Joints.

Sicher ist soviel: Die Vorwände für das Verbot von Absinth waren fadenscheinig und an den Haaren herbeigezogen, auch wenn Thujon sicher nicht als harmlose Substanz eingestuft werden darf. Absinth war,

verdünnt getrunken, billiger als Wein und erfreute sich immer größerer Beliebtheit. Schliesslich half der Abstinenzbewegung, die den Absinthismus als eine besonders verwerfliche Form des Alkoholismus darstellte, ein Zufall, mit dem das schon lange dämonisierte Getränk zum Sündenbock für alle sozialen Probleme gemacht werden konnte: In einem Dorf am Genfersee erschoss im August 1905 ein Landarbeiter, der in einem Rebberg beschäftigt war, seine Frau und seine Kinder. Entgegen den Tatsachen machte man den Täter zu einem krankhaften Absinthtrinker, obwohl dieser vor Gericht immer wieder beteuerte, dem Weisswein reichlich zugesprochen zu haben. In einer hysterischen Atmosphäre wurde in der Volksabstimmung vom 5. August 1908 der Absinth mit 241 078 gegen 138 669 Stimmen verboten. Einzig der Kanton Neuenburg widersetze sich dem Verdikt. Über Nacht war aus der verführerischen grünen Fee eine mordende Hexe geworden.

Der neue Artikel in der Bundesverfassung trat am 7. Oktober 1910 in Kraft. Danach waren Fabrikation, Einfuhr, Transport, Verkauf und Aufbewahrung von Absinth unter Androhung von drastischen Strafen verboten, nicht dagegen der Genuss. Nach der Lebensmittelverordnung (Art. 433,

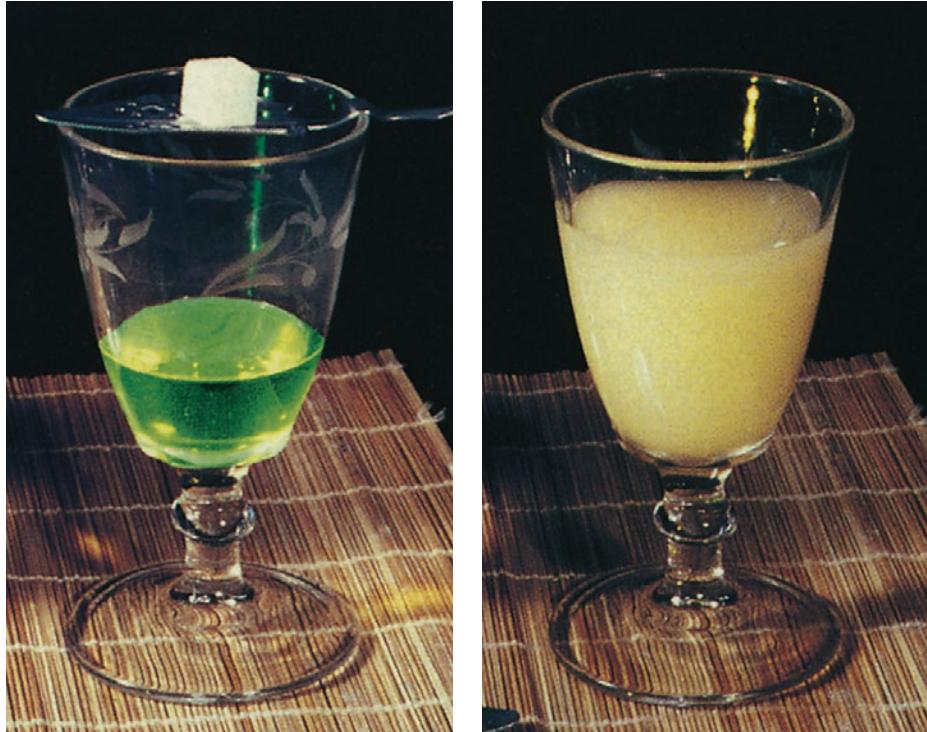
Abs. 2) gilt als Absinth jede Spirituose, die Thujon sowie aromatische Bestandteile des Wermutkrautes in Verbindung mit anderen aromatischen Stoffen enthält, nach Anis oder Fenchel riecht und beim Verdünnen mit Wasser ein trübes Getränk ergibt.

Das Verbot per Bundesgesetz wurde im neuenburgischen Val de Travers nicht gerade als Freudentag gefeiert. Für den ökologisch sinnvollen Kräuteranbau und den Handel mit Gewürzen bestand nun kein Bedarf mehr, und die 50 geschlossenen Destillerien hinterliessen ein Heer von Arbeitslosen mit einer neuen Form von sozialer Not. Die Einteilung des Pflanzenreichs in erlaubte und verbotene Pflanzen gehört zu den eher zweifelhaften Errungenschaften der westlichen Zivilisation. Die wahren Hintergründe waren kaum einmal ein ernsthaftes Bemühen um die Gesundheit von Menschen, sondern Ideologien, Macht- und Vermarktungsinteressen, die skrupellos durchgesetzt wurden. Ganz unbegründet ist der Argwohn sicher nicht, dass das schnell legalisierte Nachfolgeprodukt, der Pastis, auch unter den Markennamen Pernod oder Ricard vertrieben, einen massgeblichen Beitrag zum Verbot und dem Verdrängen der lästigen kleingewerblichen Konkurrenz der Absinth-Destillerien beigetragen hat.

Heure verte im Absinth-Museum in Môtiers



Doch mit der per Bundesgesetz verordneten Absinth-Prohibition beginnt auch die schillernde Geschichte der illegalen Produktion der fée verte. Die grüne Fee behält auch mit der Aufhebung des Verfassungsverbots weiter den Status des Verbotenen, der ihr das spezielle Fluidum verleiht. Vielleicht sollte man sich wieder vermehrt auf die Intentionen des eigentlichen Begründers der Absinthtradition besinnen. Der französische Arzt Dr. Pierre Ordinaire, der als Verfolgter der Französischen Revolution durch das Val de Travers geritten kam, war von dem dort verbreiteten bitterschmeckenden wilden Wermut so fasziniert, dass er nach einem seinerzeit geheimgehaltenen Rezept einen alkoholischen Extrakt schuf, der im Tal als Wunderheilmittel galt. Mit seinem Lieblingskraut, der Artemisia, und später auch mit dem Absinth behandelte er viele französische Soldaten, die in Afrika an Malaria erkrankt waren. Und dabei stand ihm Artemis,



Senkt man die Alkoholkonzentration des Absinths durch Verdünnen mit Wasser, dann fallen die darin enthaltenen Terpene als Kolloide milchig aus. Eines davon ist Thujon.

die Tochter des Zeus und der Leto, Schwester des Apoll, in der griechischen Mythologie Göttin der Jagd, Herrin des Tierreichs, Beschützerin der Jungfräulichkeit und des Mondes, offensichtlich zur Seite. ■

Hinweis

Deutschsprachige Führungen in der Absinth-Abteilung des Regionalmuseums Môtiers: Rudolf Hasler, Grand-Rue 5, 2108 Couvet, Telefon 032 863 26 37

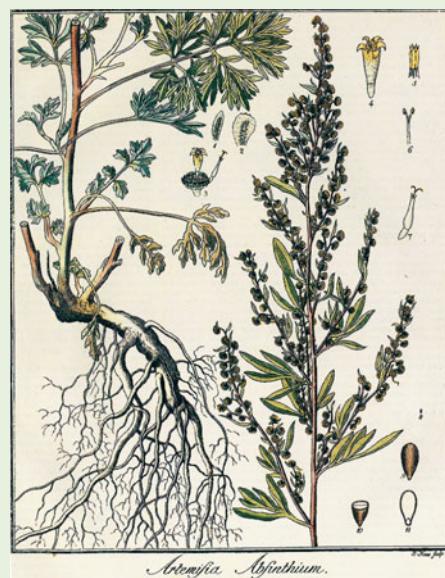
Wermut und Thujon – der Charme des Bitteren

Der Wermut gilt in all seinen Arten als heilkraftig. Der Name Wermut – Erhalter der Sinne – deutet auf die Anwendung als Mittel zur Stärkung der Geisteskraft hin. Einer der Stoffe, die für die appetitanregende, verdauungsfördernde, blähungswidrige, gallentreibende und krampflösende Wirkung verantwortlich sind, bildet das ätherische Öl Thujon. Das Thujon kommt in vielen Pflanzen vor, zum Beispiel im Rainfarn oder Wurmkraut (*Chrysanthemum vulgare*), im Salbei (*Salvia officinalis*) sowie in allen Bäumen aus der Gattung der Lebensbäume, zu denen die Thuja zählt. Thujon enthalten jedoch vor allem die meisten Arten der Gattung Artemisia, die zu den Korbblütlern gehören. Die chemische Struktur des Thujons ($C_{10}H_{16}O$) hat im Jahre 1900 der deutsche Chemiker Friedrich W. Semmler publiziert. Thujon verursacht ähnlich wie Campher eine ausgeprägte Erregung des vegetativen Nervensystems, Erbrechen, Magen-/Darm-Krämpfe, Harnverhalten und in schweren Fällen Benommenheit und Nierenschäden. Trotzdem kommt dem Wermut, den Herba Absinthii, in der Phytopharmakologie eine bedeutende Rolle zu, und Thujon ist ein wichtiges Mittel der Homöopathie. Das Thujon für den Absinth gewann man hauptsächlich aus Wermut (*Artemisia absinthium*) und dem Pontischen Wermut (*Artemisia pon-*

tica). Aus den Blättern, den Blüten und dem Stamm des Halbstrauches wurde ein Öl extrahiert, das dem Absinth seinen typisch bitteren Geschmack gab. Dieser wird durch den Inhaltsstoff *Absinthin* hervorgerufen. Der bittere Ge-

schmack des Absinths kann noch in einer Verdünnung von 1:70 000 wahrgenommen werden, das heißt 1 g auf 70 l Wasser ist noch zu schmecken.

Wermut ist der alte westgermanische Name der Pflanze. Im Französischen heißt sie absinthe, im Englischen wormwood. Die ältesten Aufzeichnungen über den Gebrauch des Wermut finden sich im *Papyrus Ebers*, der auf bis zu 3500 vor unserer Zeitrechnung zurückgeht. Ausführlich wird Wermut in der *Materia Medica* des griechischen Arztes und Pharmakologen *Dioskurides* beschrieben, ein einflussreiches Werk, das etwa 65 nach Christus fertiggestellt war und für die nächsten 1500 Jahre als Standardwerk der Pharmazie galt. Nach Dioskurides ist die Anwendung von Wermut nicht nur bei Wurmbefall, sondern zur Abwehr vieler Mikroben angezeigt. Zum Schutz vor Stechmücken und Flöhen rieb man Arme und Beine mit dem grünen Saft ein, mit den Blättern des Wermut und des Beifuss wurden Kleidungsstücke vor Motten geschützt. Vor allem aber sind die beiden Absinthgewächse wunderbare Räucherpflanzen, die mit ihrem herben Duft für eine besondere Atmosphäre sorgen. Deshalb und wegen der wohltuenden Wirkung für Magen und Darm gehörte auch für Sebastian Kneipp Wermut in jeden Garten.



Wermut, *Artemisia absinthium* wurde schon um 1800 gegen Wurmbefall und Malaria eingesetzt. Daraus wird auch ein Öl extrahiert, das dem Absinth den charakteristischen bitteren Geschmack gibt.