

Die «grüne Fee» darf bald wieder zaubern

Wie verleihen Spitzenköche der Bouillabaisse ihre ganz besondere Note? Natürlich mit einem Schuss Absinth



Der Echte. Absinth, Wasser und Zuckerwürfel zur Zubereitung einer «Bleue». Fotos Keystone

CHRISTIAN MEYER

► **Spätestens seit dem Skandal anlässlich des Empfangs zu Ehren des früheren französischen Präsidenten François Mitterrand 1985 in Neuenburg weiss die Schweiz: Ein mit schwarz gebranntem Absinth aromatisiertes «Soufflé glacé à la fée verte» ist eines Staatsbanketts würdig.**

In der Schweiz seit über 90 Jahren verboten, dürfte Anfang des nächsten Jahres die «Rehabilitierung» des Absinths erfolgen. In der EU wird das Wermutgetränk bereits seit mehreren Jahren auf legalem Weg wieder gehandelt. Absinth, das mit Mythen, Legenden und Halbwahrheiten umranke hochprozentige Destillat aus der Wermutpflanze, Anis, Kreuzkümmel, Melisse sowie weiteren Kräutern und Zutaten, hat in der Vergangenheit immer wieder für Kontroversen gesorgt: Dem Inhaltsstoff Thujon aus der Wermutpflanze wird eine ähnliche psychoaktive Wirkung nachgesagt wie dem Cannabis.

Deshalb sind beispielsweise sämtliche in der EU legal verkauften Absinths per Gesetz «entschärft» und dürfen nicht mehr als 35 Milligramm Thujon pro Liter ent-

halten. Der für die Schweiz gültige Grenzwert ist offiziell noch nicht bekannt (siehe Sideline «Thujon als Rauschmittel?»).

NEUES MODE-GETRÄNK. Längst hat das ständig nach Neuem heischende Partyvolk in den Bars der Weltstädte Berlin, München und Paris den Absinth wiederentdeckt und zum Kultgetränk erhoben.

Die Szenebars preisen ihre Mixdrinks mit mehr oder weniger fantasievollen Bezeichnungen an. Etwa «Atomic Bomb» (½ Absinth, ½ Brandy). Oder «Kalachnikov» (Absinth, Wodka, etwas Zimt und Zitronensaft). Oder «Tremblement de terre» (½ Absinth, ½ Whisky und ½ Gin). Damit rücken sich die Barbesucher in die Nähe jener Künstler und Literaten, die einst als Absinthliebhaber galten, darunter Berühmtheiten wie van Gogh, Degas, Baudelaire, Wilde, Hemingway und Picasso.

Kenner wollen jedoch echten Absinth, sei er farblos oder mit Kräutern und Farbstoffen smaragdgrün gefärbt, auf traditionelle Weise serviert wissen: Man gibt ungefähr 30 g Absinth in einen Glaskelch und setzt den speziellen, mit ►

ANZEIGE

Jetzt US-Beef-Showtime:

T'Bone, Rib eye, Ribs, Filet, Centercut



100% Natura-Qualität
Arlesheim + Reinach + Muttenz

ANZEIGE

Bouillabaisse!

Die Fischsuppe der besonderen Art

Freitags ab 18.00 Uhr.
Reservieren Sie schon heute Ihren Tisch!
(Ausser am Heiligabend und Silvester)

Mövenpick Restaurant
Brasserie Baselstab
Marktplatz 30, 4051 Basel,
Tel. 061 261 31 00



Thujon als Rauschmittel?

VERRUFEN. Der Wirkstoff Thujon ist im Öl der Wermutpflanze enthalten. *Artemisia absinthium* L., so der lateinische Name des Wermuts, ist seit Alters her als Heilpflanze bekannt. Das verurfene Getränk hat in der Vergangenheit immer wieder für Kontroversen gesorgt. Das Absinth-Verbot wurde vor rund 90 Jahren in verschiedenen europäischen Ländern in Kraft gesetzt, so auch im Jahre 1910 in der Schweiz.

BERAUSCHEND. «Zu Unrecht», wie Yves Kübler aus Môtiers betont. Der 38-Jährige setzt die alte Familientradition fort und ist gegenwärtig der einzige Absinthbrenner im Val de Travers, der sein Produkt kraft Spezialbewilligung unter dem Namen «Extrait d'Absinthe» mit rund 30 Milligramm Thujon legal in den Handel bringt. Ausserdem werden die vom geltenden Gesetz heute vorgeschriebenen 45 Alkoholvolumen-Prozente für gebrannte Wasser nicht überschritten. Bei einem Gehalt von 30 mg Thujon pro Liter müssten 60 bis 70 Gläser Absinth konsumiert werden, bevor die umstrittene berauschende Wirkung der psychoaktiven cannabisähnlichen Substanz einsetze. Gemäss Auskunft des Bundesamts für Gesundheit dürfte die Legalisierung des Absinths in den ersten Monaten des nächsten Jahres in Kraft treten.

ANZEIGE

LANDGASTHOF KLUS
Aesch • Fon 061 751 77 33

Das gemütliche Restaurant
im Kluser Rebberg



Weihnachtsgeschenke schön verpackt
DOMAINE NUSSBAUMER
Aesch • Fon 061 751 45 45

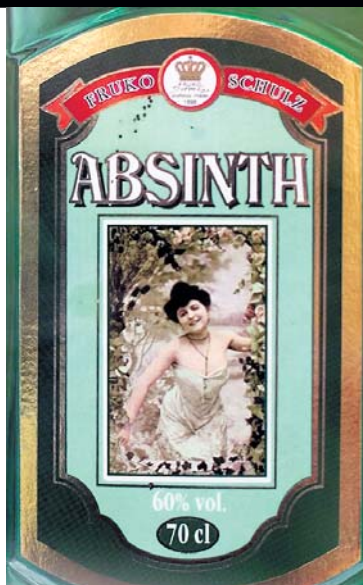
► Löchern versehenen Absinthlöffel, eine Gabel oder ein kleines Sieb mit einem Würfel Zucker darauf. Mit einem dünnen Wasserstrahl aus einer Karaffe löst man den Zucker auf. Das Beifügen von Wasser nach Belieben, ungefähr im Verhältnis 1:5, lässt ein grünlich-bläuliches Getränk entstehen.

Deshalb ist «la Bleue» heute noch einer der vielen Codenamen für das Destillat: Spricht man im Val de Travers davon, wissen Schwarzbrenner sofort, wovon die Rede ist.

ABSINTH IN DER KÜCHE. Wir nehmen die bevorstehende Legalisierung in der Schweiz zum Anlass, nach der Rolle des Absinth in der regionalen Küche zu forschen und fragten bekannte Köchinnen und Köche nach ihren bevorzugten Rezepten. Zum Beispiel Marianne Rohrer vom Hotel Les six Communes in Môtiers, mitten im Val de Travers gelegen. Sie hegt und pflegt die heimische Küche, ihre «Cuisine du Terroir».

Für die Patronne ist es selbstverständlich, das gesetzlich erlaubte Ersatzprodukt «Extrait d'Absinthe» als regionale Spezialität in der Küche einzusetzen. «Der Geschmack des Absinth harmonisiert besonders gut mit der Vichyssoise, einer kalten Kartoffelsuppe. Ausserdem biete ich im Restaurant eine Forelle aus heimischen Gewässern mit einer Weissweinsauce an, die ich mit einem Schuss Absinth aromatisiere», sagt Marianne Rohrer.

SUPPE, DESSERT, MEERESTIER. Claude Frôté vom «Boccalino» in St. Blaise bei Neuenburg verleiht nicht nur Süsswasserfischen, sondern auch Meeresfischen und



Der Neuentdeckte. In europäischen Szenebars ist Absinth das In-Getränk.

Krustentieren wie Langusten und Hummern eine besondere Note, indem er einen Spritzer Absinth verwendet. Und das durch Mitlerand zur Berühmtheit gelangte «Soufflé glacé» kennt auch Claude Frôté ganz selbstverständlich.

Jacky Donatz vom Zürcher «Sonnenberg» schliesslich gibt sein Rezept für eine Muschelsuppe mit Absinth und Safran preis (siehe untenstehendes Rezept). Für Jacky Donatz ist der Geschmack des Absinths feiner und «wärmer» als derjenige von Anisgetränken. Mit Absinth aromatisierte Suppen und Vorspeisen fügen sich nach seiner Meinung besonders gut in die Menügestaltung ein.

Feinschmecker dürfen sich also freuen: Absinth bereichert die Küche um einige Geschmacksnuancen. Und bei der in Donatz' Rezept angegebenen Menge droht wohl kaum ein Rausch.

Muschelsuppe mit Absinth und Safran

Rezept von Jacky Donatz, Restaurant Sonnenberg, Zürich.

Zutaten für 4 Personen:

24 Stück Miesmuscheln (Moules),
2 dl Weisswein, ½ dl Absinth,
4 dl Rahm, 40 g Butter, 1 Eigelb,
etwas Safran und Blüten,
1 Karotte, ¼ Sellerie, 1 kleiner
Lauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl, eine
Spur Curry, 2 EL gehackte Schalotten.

Zubereitung: Die Moules unter fließendem Wasser sauber putzen (Bart entfernen). In weiter Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Moules begeben, mit Schalotten, Weisswein und Absinth bei geschlossenem Deckel dämpfen, bis sich die Moules öffnen. Aus

der Flüssigkeit heben, die Schalen entfernen. Zu diesem Zeitpunkt eventuell einzelne noch geschlossene Muscheln aussortieren und wegwerfen. Den Fond einkochen lassen. Mit Rahm auffüllen und wieder etwas reduzieren. Unterdessen das Gemüse in feine Julienne (Streifen) schneiden und kurz blanchieren. Das Muschelfleisch in Tassen oder Teller verteilen, ebenfalls die knackigen Gemüse. Die Suppe abschmecken mit Safran, Curry, Salz und Pfeffer. Die kalte Butter darunterschwingen. In Tassen verteilen, mit ein paar Safranblüten verzieren. Mit einem Tupf Schlagrahm servieren.

einkehren



Der «Hirschen» in Kandern. Foto H.-D. Flury

Gemütlichkeit mit Patina

TRADITIONELL. Als Geheimtipp kann man den «Hirschen» in Egerten bei Wollbach nicht bezeichnen. Obwohl ihn viele Esser nicht kennen. Die Inhaber, die Familie Geitlinger, haben Beizengeschichte geschrieben und schreiben sie weiter – Vater, Mutter, Sohn und Tochter als schlagkräftiges Team! In einer ursprünglichen Patina, mit weiss aufgedeckten Holztischen und Kachelofen, isst die bunt gemischte Gästeschar Speck, Bauernbrot, Schäufele, Rösti, Kartoffelsalat, Wurst-Käse-Salat mit Feinschnitt, Gartensalat aus der Schüssel und panierte Schnitzel. Nicht mehr, nicht weniger. Dazu trinkt man den hauseigenen Fasswein. Das war hier vor hundert Jahren bei den Grosseltern schon so, und das wird hoffentlich noch lange so bleiben. Garant dafür, dass alles seine Ursprünglichkeit beibehalten hat, ist Hausherr Max Geitlinger. Ihm jetzt Weitsicht unterstellen zu wollen, wäre übertrieben. Es war bei ihm stets gesunder Menschenverstand und Sparsamkeit, die dazu geführt haben, dass die Beiz ein Original geblieben ist. Warum die kleine Auswahl? Warum all die Jahre stets das Gleiche auftischen? «Mer koche, was mer am beschte chönne!», meint Max Geitlinger dazu lakonisch. Recht hat er! Keine grosse Karte mit Convenience, sondern kleine Karte mit frischer Ware. Am «Hirschen» Freude haben nicht etwa die «Ewiggestrigen», sondern auch Trendsetter und Künstler. Gastiert die «Art» in Basel, ist bei Max erst recht kein Tisch mehr frei. Übrigens: «Dimidosa» ist kein Gewürz, sondern beinhaltet als ganzes Wort die Tage, an denen die Beiz geöffnet hat. Martin Jenni

► «Hirschen» in D-79400 Kandern-Egerten. Telefon 0049 7626 388. Ab 18 Uhr, Sa ab 11 Uhr geöffnet. Reservation erforderlich. Vom 19.12.2004 bis 11.1.2005 bleibt das Restaurant geschlossen.