

## Life &amp; Style

## Die grüne Fee ist

Das Absinth-Verbot  
ist aufgehoben

VON ROBERTO ZIMMERMANN

**Fast hundert Jahre war Absinth in der Schweiz verboten. Jetzt darf die «grüne Fee» wieder frei produziert und verkauft werden. Zur richtigen Zeit: Absinth könnte wie bereits in den europäischen Metropolen wieder zum Trendgetränk werden.**

Susan Sarandon überrascht im Trendfilm «Alfie» Jude Law mit einer grünen Flüssigkeit. Damit verführt sie, als reife Frau mit Namen Liz, den Playboy Alfie. **Hauptrolle in dieser Szene spielt aber ein Getränk mit Schweizer Wurzeln: der Absinth.** «Das ist die grüne Fee», preist Liz den Schnaps an.

Kein Zufall: Die «Fée verte» (grüne Fee) genannte Spirituose erlebt seit einigen Jahren einen **ungeahnten Aufschwung**. In-Lokale in London, Paris, Berlin, aber auch in der Schweiz haben das Getränk im Programm, seit es wieder erlaubt ist. **«Bei uns verkauft sich der Absinth gut»**, sagt Ivan Paszti, Geschäftsführer der Zürcher «Cranberry-Bar».

Dabei durfte Paszti bisher nur 45-prozentigen Absinth ausschenken. Seit dem 1. März ist auch höherprozentiger Absinth erlaubt. Und vor allem: **Er darf nun auch mehr Thujon enthalten**. Das ist die Substanz, die 1910 zum Verbot von Absinth in der Schweiz führte.

Bis 35 Milligramm pro Liter sind neu laut Gesetz in Ordnung. Zwar ist das noch immer viel weniger, als vor hundert Jahren üblich war. Doch Thujon ist THC (Tetrahydrocannabinol) verwandt, **jenem Stoff im Marihuana, der rauschähnliche Zustände auslöst**.

«Mit der Legalisierung müssen die Hersteller auch Auflagen bezüglich Herstellung und Inhaltsstoffen erfüllen», beruhigt Janine Messerli



Susan Sarandon verführt im Film «Alfie» Jude Law mit Absinth.

von der Schweizerischen Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme (SFA) in Lausanne. «Und es ist wissenschaftlich abgeklärt worden, **dass von den neuen Absinth-Produkten kein grösseres gesundheitliches Risiko ausgeht** als von vergleichbaren Spirituosen.»

Einzig Befürchtung von Messerli: «Die Industrie könnte aus Absinth ein neues Trendgetränk machen. Das kann dazu führen, dass mehr Alkohol getrunken wird.»

Darüber würde sich nicht zuletzt Yves Kübler freuen. **Er ist zurzeit der einzige professionelle Produzent von Schweizer Absinth**. Seine Firma exportiert seit längerem stärkeren Absinth ins europäische Ausland. «Wir spüren ein grosses Interesse in trendigen Kreisen», sagt Kübler. Das Geschäft laufe gut. Und es ist leicht vorauszu- sehen, dass es bald noch besser gehen wird.



Prost,  
Absinth  
So trinkt  
man ihn



## CLICK

TV-Angebot:  
Mit Bluewin  
in die Röhre  
gucken ▶ 29

## MUSIC

Jung,  
deutsch, Kult:  
**Tocotronic**  
▶ 30

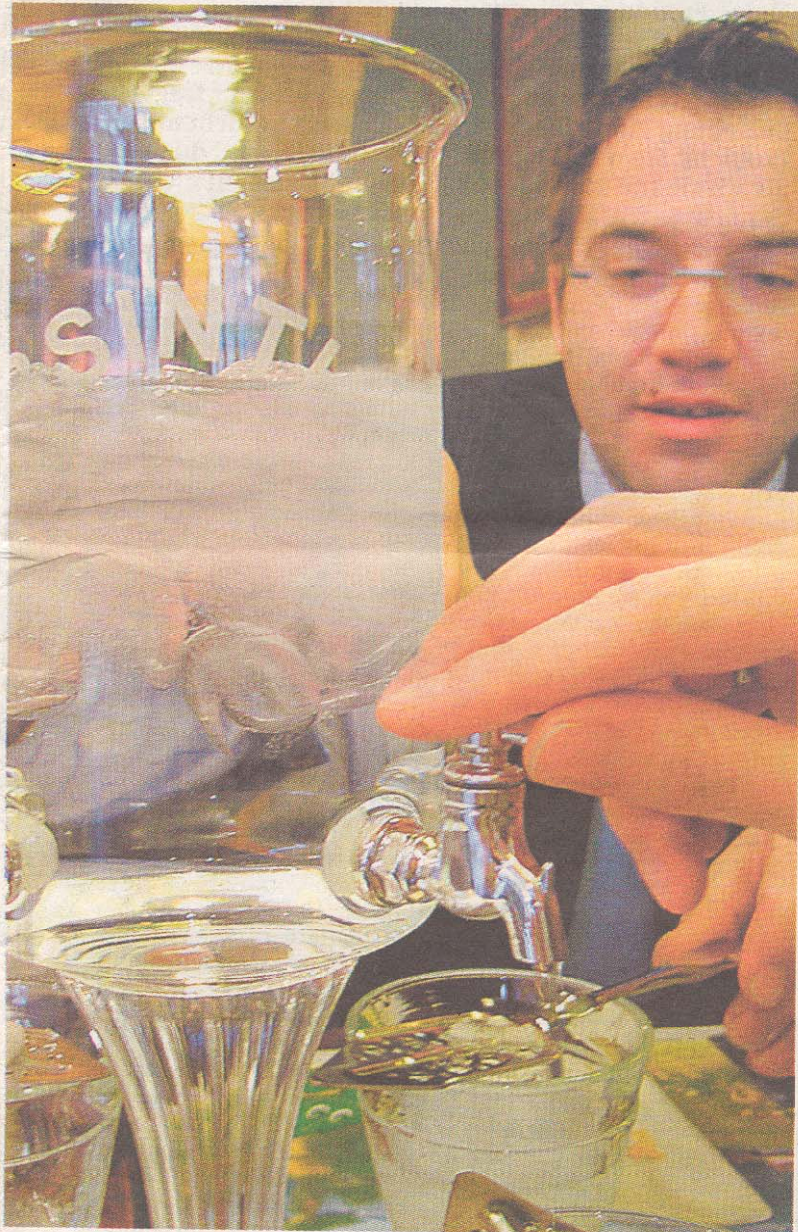
## UND IM 2. BUND NACH DEM SPORT

**AUTO**  
Traumautos  
von morgen  
▶ 24/25



**LESER** ▶ 26/  
**SPIELE** ▶ 28  
**TV** ▶ 29 bis 3

# erwacht



### Auf die traditionell böhmische Art:

▶ Absinth in ein (Absinth-)Glas geben.  
▶ Auf den speziellen Absinthlöffel (mit Löchern) oder eine Gabel einen Zuckerwürfel legen, in Absinth tauchen, anzünden.  
▶ Ablöschen und in den Absinth leeren. Eiskaltes Wasser (mindestens doppelt so viel wie Absinth) ins Glas füllen.  
**Achtung:** Den Zucker nicht brennend in den Absinth leeren (Brandgefahr)!

### Die französische Methode:

Die französische Trinkweise funktioniert ohne «Flambieren». Das Wasser wird direkt über den Zuckerwürfel und ins Glas geleert. Diese Art, Absinth zu genießen, rühren von der früheren Bitterkeit des Getränks her. Heutiger Absinth ist längst nicht mehr so bitter, weshalb der Zucker problemlos weggelassen werden kann. Das Absinth-Wasser-Verhältnis sollte 1:2 bis 1:5 betragen.

## Von den Absinthiern zum In-Drink

### Das Wort Absinth

Es ist unklar, woher es stammt. Zum einen könnte es vom **alt-persischen Wort für Weiss** kommen. Die Wermut-Pflanze (*Artemisia absinthium*), die dem Absinth Geschmack und Wirkung gibt, ist mit weissen Härchen bedeckt. Eine andere Erklärung: «Absinthos» bedeutet auf Griechisch «unangenehm». Wermut schmeckt bekanntlich bitter. In der Nähe des antiken Griechenlands gab es auch **das Volk der Absinthier**. Der römische Dichter Ovid beschrieb sie und ihr Herkunftsgebiet am Schwarzen Meer. Dort wuchs die Wermut-Pflanze.

### Wermut als Heilmittel

Der Wermut wurde in allen Kulturen des Mittelmeerraums als Medizin verwendet, u.a. **gegen Magen-/ Darmprobleme, Gicht, Wurmbefall oder Melancholie**. Auch im Europa des Mittelalters setzte man Wermut gegen Krankheiten ein. Die Kräuternonne **Hildegard von Bingen** (1098–1179) hielt ihn für «sehr warm und heilkräftig».

### Schweizer Rezept

Ein erstes, später oft kopiertes Rezept für das Getränk Absinth stammt von den **welschen Henriod-Schwestern**. Sie destillierten es 1769 aus Wermut, Anis, Zitronenmelisse und anderen Kräutern. Das Rezept wurde auch vom schweizerisch-französischen Destillateur **Pernod** verwendet, der zum grössten Absinth-Hersteller des 19. Jahrhunderts wurde.

### Soldaten- und Künstlertrunk

Gross in Mode kam Absinth nach den Kolonialkriegen der Franzosen in Nordafrika. **Die Soldaten hatten Absinthrationen erhalten** und wollten in Frankreich nicht darauf verzichten. In Westeuropa wurde es zu einem beliebten Alltagsgetränk und einer Alternative zum Wein. Der neue, billige Industrialkohol aus Rüben und Korn machte den Schnaps günstiger. 1900–1915 erreichte die Absinth-Euphorie ihren Höhepunkt. Nicht nur Soldaten, auch Künstler liebten **die berauschende Wirkung des Absinth, die vor allem vom Wirkstoff Thujon des Wermuts stammt**. Henri de Toulouse-Lautrec, Vincent van Gogh, Oscar Wilde und Paul Verlaine sind nur einige der Künstler, die dem Absinth zusprachen.

**Von Wilde soll auch die Bezeichnung «Grüne Fee» stammen**. Dem Absinth wurde mit Kräutern eine grüne Farbe ver-

liehen. Eine «Fee» sollen Absinth-Trinker nach dem Genuss oft gesehen haben. Absinth wird auch **«La bleue»** genannt, weil sich klarer Absinth, mit Wasser setzt, bläulich verfärben kann.

### Absinth als Krankmacher

Viele Mitglieder der armen Schicht versuchten, im Alkohol – auch im Absinth – ihr tägliches Elend zu erträgen. **Mediziner und Alkoholgegner klagten den Absinth an, für Epilepsiefälle, Syphilis und Wahnsinn verantwortlich zu sein**. Der Absinth wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts immer mehr zum Sündenbock für den verbreiteten Alkoholismus. **Dem Absinth wurde schliesslich zum Verhängnis, dass 1905 ein französischer Weinbauarbeiter in der Nähe des Schweizer Städtchens Nyon seine Familie erschoss** – angeblich unter Absinthfluss. Die Tat machte europaweit Schlagzeilen und war Wasser auf die Mühlen der Absinth-Gegner. Der Täter war Alkoholiker. Absinth war aber eines von mehreren alkoholischen Getränken, die er zu sich genommen

### Die Verbote

Anfang des 20. Jahrhunderts wurde Absinth aufgrund des Mordes in Nyon in mehreren europäischen Ländern verboten: 1905 in Belgien, **1910 in der Schweiz**, 1915 in Frankreich und 1920 in Deutschland. Die grossen Absinth-Hersteller wie Pernod stellten auf **Anisschnaps** um: Der Anis war bereits ein wichtiger Bestandteil des Absinths gewesen.

### Untergang und Auferstehung

Die Verbote bedeuteten nicht das Ende des Absinths. In Spanien, Portugal, Grossbritannien und Osteuropa wurde der Wermutschnaps weiter erlaubt. In der Schweizer Jura entstanden **duzende von Schwarzbrennereien**, die bis 1950 Liter Jahresausstoss verzeichnet haben sollen. 1998 führte die EU eine neue Verordnung ein, die Wermutschnaps, also auch Absinth, mit einem Thujonanteil von maximal 35 mg pro Liter erlaubt. **Damit sind gesundheitliche Schäden wegen des Thujons praktisch ausgeschlossen**. Seit vorgestern lässt das Schweizer Gesetz ebenfalls wieder Absinth hergestellt und gehandelt werden, wenn er weniger als 35 mg Thujon pro Liter aufweist.

Quelle: Helmut Werner: «Absinth – die grüne Fee». Ullstein, 16.50 Fr., ISBN 3-548-36373-3