

Schnapsbrenner, Uhrmacher

Das Val-de-Travers gehört zu den ärmsten Regionen der Schweiz. Dennoch herrscht dort Aufbruchstimmung wie sonst kaum i

Die Steuerbelastung im Val-de-Travers ist eine der höchsten der Schweiz, in kaum einer anderen Region liegt das Durchschnittseinkommen der Bevölkerung tiefer. Mit der Legalisierung des Absinths erlebt das Tal einen neuen Aufschwung. Ein Augenschein vor Ort.

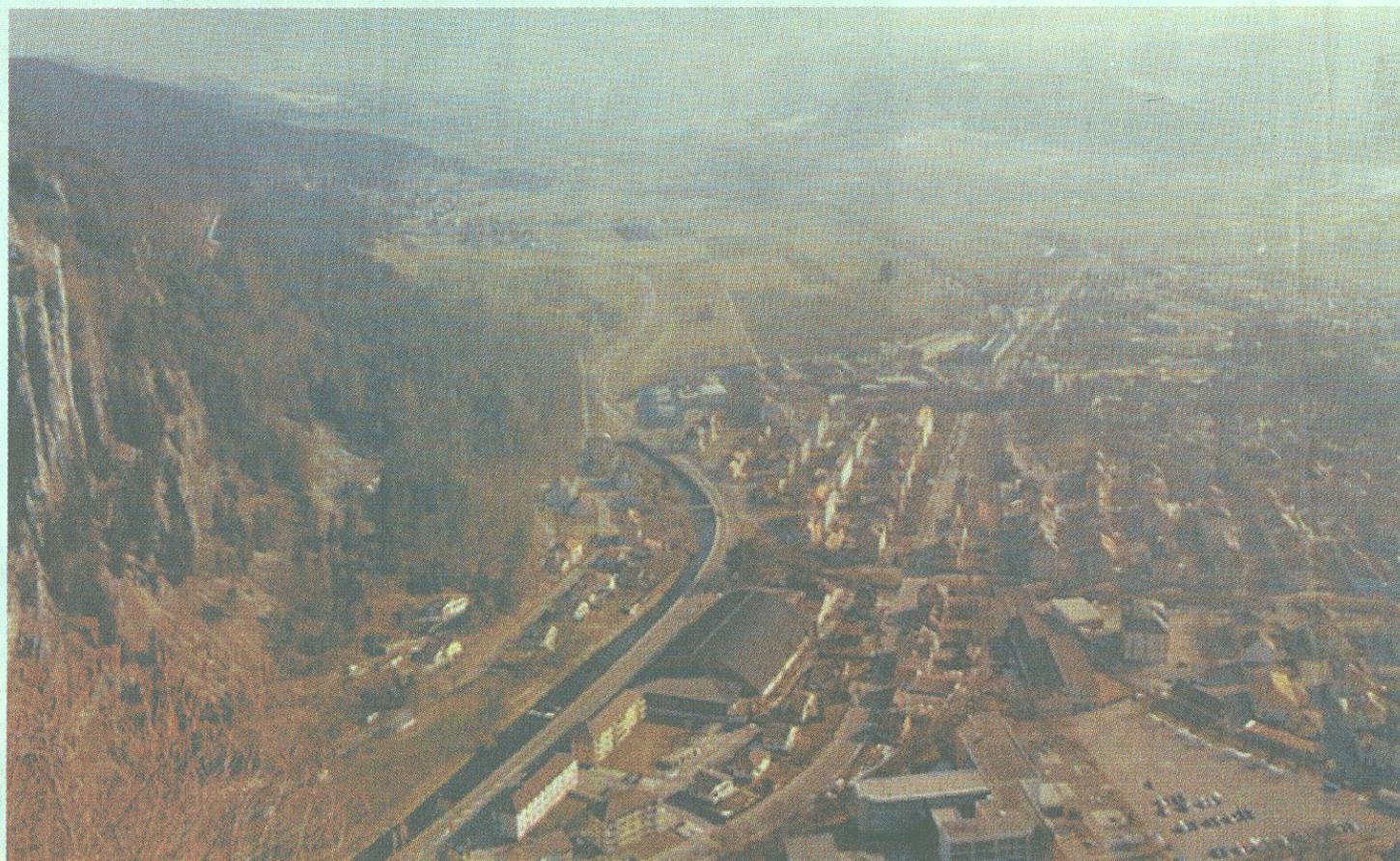
PASCAL SCHUMACHER

Jacques verkauft Absinth nur an Ausgewählte. Auf mehrmaliges Nachfragen hin organisiert er dann doch ein paar Flaschen der «grünen Fee». Viele Worte mag der 60-jährige Schreiner aber über seinen Nebenerwerb nicht verlieren, «on ne dit rien». Und seit letzten Herbst ein Absinth-Destillateur zu 40 000 Franken Busse wegen Schwarzbrennerei verurteilt worden sei, sage ohnehin keiner mehr etwas im Tal zwischen Neuenburg und dem französischen Pontarlier.

Dabei könnte Jacques offen über Absinth sprechen. Das Absinth-Verbot ist bereits 1999 aus der Bundesverfassung eliminiert worden. Eine vom Ständerat im Herbst 2003 angenommene Initiative des inzwischen aus dem Rat ausgeschiedenen Jean-Claude Cornu (FDP/FR) will es nun auch im Gesetz zum Verschwinden bringen.

Doch Schnapsbrenner wie Jacques haben kein Interesse, das Ganze legal zu betreiben. «Die Aufhebung des Gesetzes reicht ja nicht. Ich müsste eine Bewilligung zur Produktion beantra-

Die Aussicht vom Restaurant «Chapeau de Napoléon» eröffnet den Besuchern den Blick fast über das ganze Val-de-Travers. Im Vordergrund liegt Fleurier, in der Mitte das Dorf Môtiers. Von Couvet sind nur noch die Umrisse im Hintergrund erkennbar.



gen. Et ça – j'aime pas.»

Umso mehr liebt er die Wirkung des Brandes aus Wermut und Anis, der bis zu 60 Prozent Alkohol enthält und sich grünlich verfärbt, wenn frisches Wasser hinzugefügt wird. Er enthält den Stoff Thujon, ein Psychoaktivum, das in höheren Dosen ähnlich wie THC in Marihuana wirken soll.

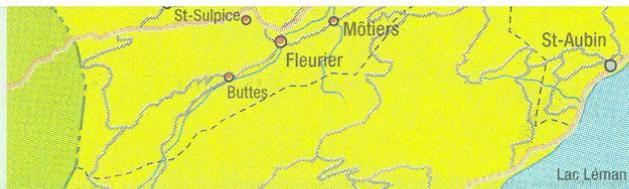
Wohl auch deswegen war Absinth seit je das Lieblingsgetränk von Intellektuellen und Künstlern in ganz Europa. Van Gogh habe es getrunken, ebenso Picasso. «Es ist schon eine Forderung der Zeit. Man muss sich vergiften, und zwar am besten mit Absinth», forderte Oscar Wilde am Ende des vorletzten Jahrhunderts.

Offenbar muss sich auch der Schweizer Landarbeiter Jean Lanfray die Worte des britischen Schöngesichts zu Herzen genommen haben. Am 28. August 1905 erschoss er stockbetrunken seine Frau und seine beiden Töchter. Der Beweis, dass Lanfrays Massaker effektiv im Absinth-Rausch geschah, wurde zwar nie erbracht. Doch die Behörden in halb Europa nahmen dieses Verbrechen zum Anlass, den Schnaps zu verbieten – sehr zur Freude der Weinproduzenten, die ihre Einkünfte durch die enorme Popularität des Absinths bedroht sahen.

Absinth wurde nach fast 100 Jahren wieder legalisiert

In den letzten Monaten hat der Wermut-Schnaps ein Revival erlebt wie seit hundert Jahren nicht mehr. In Berlin, Paris und Zürich sind so genannte Absinth-Partys in Mode gekommen. «Das Gesöff ist einfach genial», sagt Thomas. Der 19-Jährige hat sich unlängst im renommierten «Zoo-Club» in Zürich die Nacht um die Ohren geschlagen.

Oscar Wilde und Van Gogh sagen Thomas zwar nichts, aber die Kombination von Hochprozentigem und bewusstseinsverändernden Substanzen hält er für sensationell. «Die Chose fährt kräftig ein, solche Partys sollten öfter stattfinden», meint er. Und das



tun sie auch. Es vergehe kaum ein Wochenende, ohne dass nicht irgendwo eine Absinth-Party steige, sagt ein Berliner Event-Veranstalter. Tendenz steigend. Aber der Absinth hierfür stammt aus Tschechien, Spanien oder sogar aus Japan, aber nicht aus dem Val-de-Travers.

Mit einer Ausnahme. Ausser Yves Kübler, der rund 2500 Liter Absinth in der Woche produziert, gibt es keinen anderen zugelassenen Absinth-Produzenten im Tal. Dafür etwa 75 Schwarzbrenner, die schätzungsweise 10 000 Flaschen Hochprozentiges pro Jahr im verborgenen Kämmerlein zusammenbrauen – jeder mit seinem eigenen Herstellungsprozess, versteht sich.

Mittlerweile wurde sogar eine Methode entwickelt, um den Thujon-Gehalt im Absinth etwas zu verringern. Dies bewog Brüssel nach fast 100 Jahren, im Zuge der Vereinheitlichung des EU-Binnenmarkts, den Brand wieder zu legalisieren. Zu guter Letzt hat auch die Schweiz ihr Absinth-Verbot aufgehoben.

Doch im Val-de-Travers, wo der Schnaps vor über 200 Jahren zum ersten Mal gebraut wurde, mögen sich nicht alle darüber freuen. «On va oublier notre identité», sagt Aline, die im «Hôtel de l'Aigle» den Gästen die Mahlzeiten serviert. Wenn jeder Absinth brennen könne, gehe ein Stück Geschichte verloren.

Ob solchen Äusserungen könnte sich Julien Spacio die Haare raufen. «Absinth ist eine Riesenchance, um Wachstum ins Tal zu bringen», sagt der 32-jährige Anwalt, der als zuständiger Regionalsekretär des Kantons Neuenburg verzweifelt versucht, die Wirtschaft im Tal anzukurbeln. Das Val-de-

Cynthia Uelliger ist Chefin der Kartonfabrik Bouquin, die exklusive Verpackungen für Kunden wie Swisscom oder die Schweizer Post herstellt. Trotz der Abgelegenheit des Tals bleiben die Mitarbeiter durchschnittlich 18 Jahre bei der Firma.



r und Hinterwäldler

gendwo in unserem Land – ein Lehrstück gegen die Depression und das Jammern vom fehlenden Wachstum.



Der Absinth-Produzent Yves Kübler ist derzeit der Einzige, der die «grüne Fee» offiziell auch mit 57 Prozent Alkohol für den Export herstellt. Insgesamt produziert er 2500 Liter Absinth in der Woche. Der Kaufpreis im Laden liegt zwischen 45 und 70 Franken pro Liter.

Travers mit seinen rund 12500 Einwohnern ist mausarm. Nur gerade ein Drittel der Bevölkerung ist werktätig. Wohl nirgends in der Schweiz liegt die Steuerbelastung höher als in dieser Region. Dennoch leistet sich das Tal, 25 Minuten von der Kantonshauptstadt entfernt, ein eigenes Spital, ein kantonales Gymnasium und eine Sesselbahn, die jährlich mit 150000 Franken subventioniert werden muss.

Für Spacio ist deshalb die Absinth-Legalisierung ein Geschenk des Himmels. Seit das Absinth-Verbot aufgehoben wurde, wird überall produziert und vermarktet. «Wir müssen den Namen Absinth schützen und dessen Produktion im Val-de-Travers fördern», sagt Spacio. Der 32-jährige Tessiner, der nach seinem Jurastudium im Tal hängen geblieben ist, doppelt nach: «Mit dem Absinth hat das Val-de-Travers die einmalige Chance, aus seiner wirtschaftlichen Depression herauszukommen.»

Das weiss auch Tanja Humair. Seit Januar ist die 30-jährige Touristikfachfrau Regionalverantwortliche für das Val-de-Travers bei Neuenburg Tourismus. «Immer mehr Besucher kommen auf Grund der wachsenden Beliebtheit des Schnapses ins Tal», stellt sie fest. Das Potenzial, das hier brachliege, sei enorm. Richtig genutzt, könnte das ganze Tal davon profitieren.

Eric Stoudmann spürt bereits ein wenig davon. Von seinem Restaurant

exklusive Verpackungen für Kunden wie die Schweizer Post oder Swisscom produziert. «Die Angestellten bleiben im Schnitt 18 Jahre bei uns.» Dies sei mitunter ein Grund, weshalb die Produktivität des Unternehmens sehr hoch sei. «Die Mitarbeitenden fühlen sich hier zu Hause.»

Dasselbe sagt auch Bernard Kramer, Chef des biopharmazeutischen Unternehmens Bioren, einer Tochterfirma der an der Nasdaq kotierten US-Firma Bigmar, die seit 1996 im Val-de-Travers tätig ist. «Die Lebensqualität ist hier sehr hoch. Wenn einer sich entschieden hat, im Tal zu arbeiten, bleibt er auch hier.» Bioren stellt Salzlösungen in Infusionsschläuchen für den Spitalbedarf her und kontrolliert damit rund 70 Prozent des Schweizer Markts. «Wir machen damit rund 12 Millionen Franken Umsatz», sagt Kramer. Wenn es nach ihm geht, soll Bioren bald wachsen. «Wir haben kürzlich unsere Produktpalette erweitert und ein neues Gebäude eingerichtet.»

Die Uhrmacherbranche erlebt ein Revival

Auch Michel Parmigiani hofft auf Umsatzwachstum. In seiner Uhrenmanufaktur in Fleurier arbeiten rund 50 Mitarbeiter an hoch präzisen Zeitmessern in Handarbeit. «Das Tal ist zwar etwas abgelegen, doch haben wir hier viel Platz, um zu wachsen», sagt er.



«Chapeau de Napoléon» aus, an der Flanke des gleichnamigen Berges gelegen, überblickt er fast die ganze Re-

SO TRINKEN SIE ABSINTH

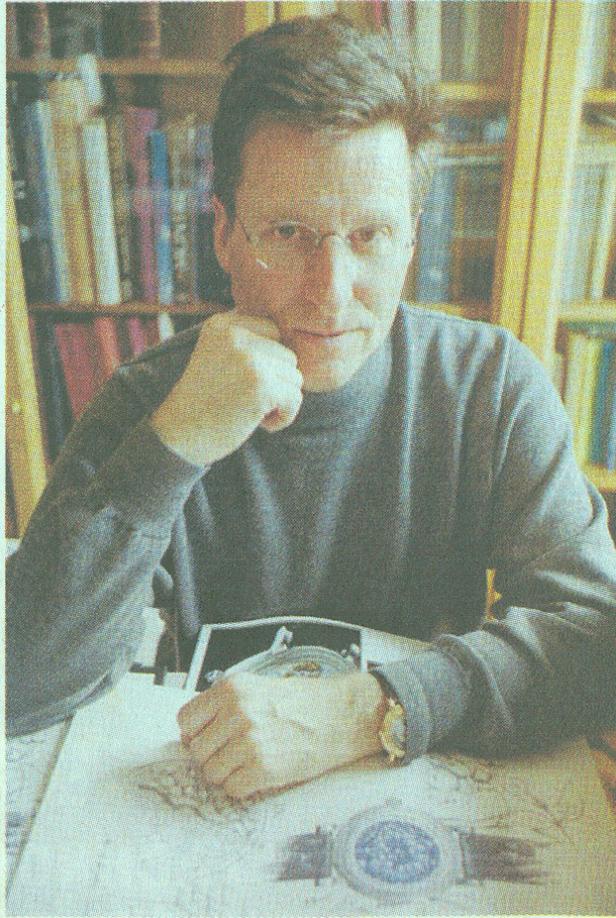


«La fée verte» oder «le bleu», wie der Absinth auch genannt wird, in ein Glas geben. Sehr langsam frisches kaltes Wasser über einen Würfelzucker träufeln und dem Absinth zugeben. Durch die Zugabe des Wassers erhält der Absinth seine typisch **grünliche Färbung**. Der wahre Absinth hat mindestens 57 Prozent Alkohol. Der Wermut-schnaps, der bisher im Handel war, hat nur 45 Prozent. Er wurde deshalb nur «Extrait d'absinth» genannt. Seit dieser Woche ist auch der echte – «le vrai» – Absinth in der Schweiz legal.



Michel Parmigiani ist im Val-de-Travers aufgewachsen und hat in Fleurier das Uhrmacherhandwerk gelernt. Mittlerweile besitzt er vier Manufakturen im Tal und rechnet in den kommenden Jahren mit einem blühenden Wachstum der Branche.

Bernard Kramer ist Chef der Pharmafirma Bioren. Diese stellt Salzlösungen in Infusionsschläuchen her und kontrolliert rund 70 Prozent des Schweizer Markts. Kramer hat ausgebaut, um mit neuen Produkten wachsen zu können.



gion. Zu ihm zieht es die Touristen gleich carweise – besonders dann, wenn das Wetter stimmt. «Auf Grund der regen Nachfrage habe er noch zwei Zimmer eingerichtet, die ich für 50 Franken die Nacht vermiete», sagt der Wirt.

Von der zunehmenden Bekanntheit des Tals profitieren aber auch andere Branchen. «Das Val-de-Travers hat gute Bedingungen geschaffen, um zahlreiche Industrien anzusiedeln», meint der ehemalige Chef der Wirtschaftsförderung des Kantons Neuenburg, Karl Dobler. «Mit der Firma Polar, die Herzfrequenz-Messgeräte für den Sport herstellt, hat ein international bekanntes Unternehmen hier Fuss gefasst.» Er selber habe Firmen wie Dell und Sero no zu überzeugen versucht, neue Produktionsstätten im Tal zu bauen. Das hätte tausende von neuen Arbeitsplätzen geschaffen. Doch Doblere Bemühungen bleiben ohne Erfolg – wohl doch wegen der hohen Steuerbelastung und der nicht gerade zentralen Lage.

Diese Gründe schrecken Cynthia Uelligger, Geschäftsführerin der Firma Bourquin in Couvet, nicht ab. «Das Val-de-Travers bietet uns gute Arbeitsbedingungen. Wir haben kaum eine Fluktuation», sagt die 34-jährige Betriebswirtin, die im Tal Wellkarton und

Das Uhrmacherhandwerk hat im Tal Tradition. Oder besser gesagt, es hatte Tradition. Denn die grosse Krise der Uhrenindustrie hinterliess Ödland. Sogar die Uhrmacherschule machte dicht. Erst seit wenigen Jahren lebt die Tradition wieder auf.

Neben der 1996 gegründeten Parmigiani stellt nun auch die Schwestergesellschaft Vaucher exklusive mechanische Uhrwerke her. «Die liegen wieder voll im Trend», sagt ihr Direktor Emmanuel Vuille. Parmigiani und Vaucher beschäftigen an die 200 Personen. In Fleurier hat Chopard eine Produktionsstätte eingerichtet. Hier werden die mechanischen Werke der Luc-Armbanduhren der Genfer Luxusmarke Chopard hergestellt.

«Es hat zwanzig Jahre gebraucht, um die Branche wieder aufzupäppeln», sagt Jean-Patrice Hofner. Der Anwalt und ehemalige Verwaltungsrat bei Parmigiani kümmert sich jetzt um die Anliegen der Uhrenindustrie im Val-de-Travers. Im Herbst soll die Stiftung «Fondation Qualité Fleurier» ins Leben gerufen werden, um Uhren mit einem hohen Qualitätsstandard zu zertifizieren. «Nur Uhren, die höchsten mechanischen und ästhetischen Anforderungen genügen, werden dieses Gütesiegel erhalten», sagt Hofner. Mit dieser Stiftung könnte der vorzügliche Ruf, den das Tal einst in der Uhrenbranche genoss, wiederhergestellt werden.

Ideen wie diese gefallen Julien Spacio. «Das Tal braucht solche Innovationen», sagt er und ist gleich selber aktiv geworden. In Zusammenarbeit mit der Technischen Hochschule in Lausanne hat er ein Projekt ins Leben gerufen, das die Holzbewirtschaftung im Tal vortreiben soll.

Ein anderes Projekt sieht vor, mit Telearbeit die Zahl der Arbeitsplätze in der Region zu erhöhen. Software-spezialisten könnten so ihre Programme übers Internet anbieten. Der umtriebige Rechtsanwalt sieht auch im Tourismus Möglichkeiten für das dezentrale Arbeiten übers Internet. «Es gibt viele Möglichkeiten für einen Aufschwung», sagt er, «man muss nur wollen.»