

Das mythische Thujon-Getränk

Von Künstlern im 19. Jahrhundert geliebt, vom Schweizervolk verteuftelt, bis 1999 in der Bundesverfassung verboten, heute trotz Verbot im Lebensmittelgesetz wieder auf dem Vormarsch: der Absinth.

◆ **Stefan Geissbühler**

«Soufflé glacé à l'absinthe»: Dieses Dessert liess sich 1983 der französische Staatspräsident François Mitterrand beim Besuch des damaligen Bundespräsidenten Pierre Aubert in Neuenburg schmecken. Mitterrand verzehrte das ungewöhnliche Dessert ohne mit der Wimper zu zucken, ein Neuenburger Staatsanwalt hingegen goutierte die mit verbotenem Absinth flambierte Süssspeise gar nicht. Der Staatsanwalt liess kurzerhand den Weinkeller des Restaurants durchsuchen – ohne Erfolg, im Keller fand sich keine einzige Flasche mit dem verbotenen Inhalt. Doch der enttäuschte Staatsanwalt blieb hart: Als der Restaurantbesitzer beteuerte, er habe statt Absinth Pastis verwendet, verklagte ihn der Gesetzeshüter wegen Fälschung der Speisekarte. Der Restaurantbesitzer wurde in zweiter Instanz freigesprochen

Absinth in der Verfassung

Diese wohl abstruseste Absinthgeschichte trug ihren Teil dazu bei, die Rechtsprechung in Sachen Absinth anzupassen. Seit 1999 ist das Absinthverbot nicht mehr in der Bundesverfassung, sondern nur noch im Lebensmittelgesetz festgeschrieben. Doch auch dagegen regt sich in Fachkreisen Widerstand (siehe Interview).

Doch warum landete das Absinthverbot überhaupt im höch-

sten schweizerischen Rechts-erlass, der Bundesverfassung? Warum ranken sich bis heute Mythen um den Pflanzenschnaps aus dem Jura?

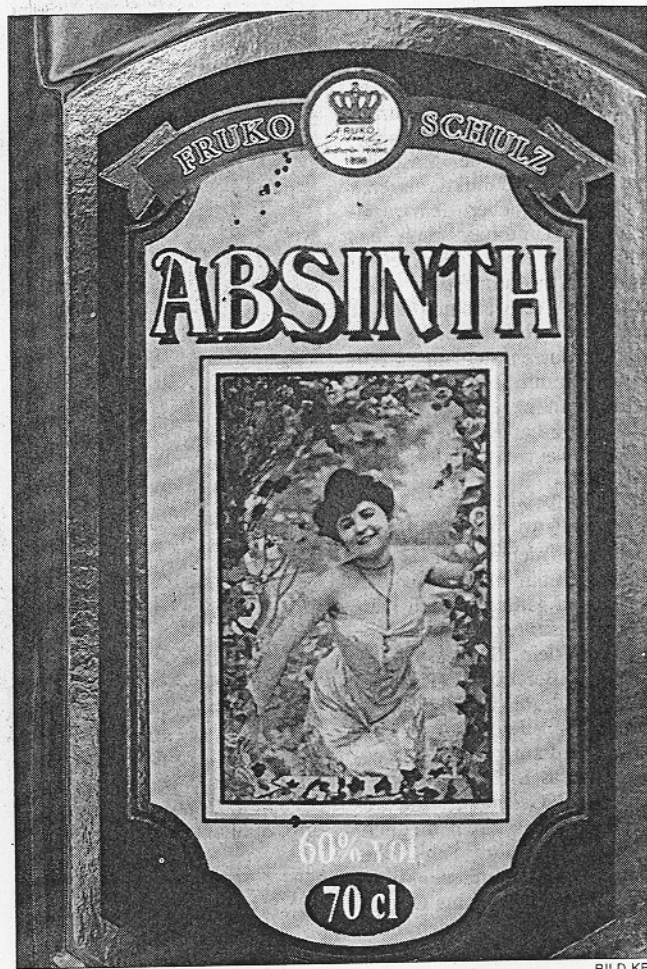
1796 erschien in einer Neuenburger Zeitung erstmals eine Annonce, die für einen «Bon Extrait d'Absinthe» warb. 1797 schrieb Henri-Louis Pernod im Val de Travers sein erstes Absinthrezept nieder und startete danach die industrielle Produktion.

«L'heure verte»

Das Getränk schlug ein wie eine Bombe – und wurde in Mitteleuropa zur Volksdroge. Absinth war auch bei Künstlern sehr beliebt: Pablo Picasso, Henri de Toulouse-Lautrec, Vincent van Gogh, Arthur Rimbaud, Oscar Wilde, Ernest Hemingway huldigten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts dem Absinth. Zeitgenössischen Berichten zufolge lag damals in Paris zwischen 17 und 19 Uhr – der «l'heure verte», über den Boulevards und vor allem im Quartier Latin und auf dem Montmartre ein Hauch von Anis.

Bald formierte sich Widerstand gegen das beliebte – und billige – Getränk. Christliche Würdenträger bekämpften den um sich greifenden «Absinthismus» mit Zitaten aus der Apokalypse des Johannes: «Und viele Menschen starben von den Wassern, da sie waren so bitter geworden.» Denn: Absinthgenuss führe zu Wahnsinn, Lähmungen, Kahlköpfigkeit und fördere Prostitution und Kindsmisbrauch.

Doch nicht nur der Kirche war der Absinth ein Dorn im Auge: Anfang des 20. Jahrhunderts stiegen die Weinpreise, die Absinthpreise sanken – gar nicht nach dem Geschmack der Weinlobby. Das Fass zum Überlaufen brachte schliesslich ein mehrfacher Mord: In Communy bei Nyon er-



Einst Volksdroge, später verteuftelt, heute noch verboten: Thujongetränk Absinth. BILD KEY

schoss am 28. August 1905 ein Landarbeiter im Vollrausch seine schwangere Frau und seine zwei Kinder – unter dem Einfluss von Absinth, behaupteten die Absinthgegner. Tatsächlich hatte der Mörder vor seiner Tat zwar zwei Gläser Absinth getrunken – allerdings nach einigen Litern Wein. Doch die Tat war Wasser auf den Mühlen der Absinthgegnerschaft.

Nach einem erbitterten Abstimmungskampf befürworteten im Jahr 1908 241 087 Schweizer (Nein-Stimmen: 138 669) ein Verbot des Getränks, 1910 trat das in der Bundesverfassung festgeschriebene Absinthverbot in Kraft. Rund 40 Destillierbetreiber erhielten eine Abfindung von insgesamt 2 Millionen Franken, die Arbeiterinnen und Arbeiter gingen leer aus. Mit dem

DER ABSINTH

«Grüne Fee»

«La fée verte» oder die «Grüne Fee» wird zusammen mit Wasser milchig-grünlich bis -bläulich. Absinth wird aus Grosse Wermut (*Artemisia absinthium*), Anis, Fenchel, Melisse, Koriander, reinem Alkohol und Wasser hergestellt. Durch den Zusatz weiterer Kräuter wie Ysop oder Kleinem Wermut wird das Destillat grün verfärbt. Kenner behaupten, dass Absinth am besten schmeckt, wenn er über ein Stück Zucker, das sich auf einem mit Löchern versehenen Löffel befindet, ins Glas gegossen und mit Wasser verdünnt wird. In der heute gültigen Lebensmittelverordnung steht: «Als Absinth gilt jede Spirituose, die Thujon sowie aromatische Bestandteile des Wermutkrautes in Verbindung mit anderen aromatischen Stoffen, wie Anis, Fenchel und dergleichen, enthält, nach Anis oder Fenchel riecht und beim Verdünnen mit Wasser ein trübes Getränk ergibt.» Verboten sind Fabrikation, Einfuhr, Transport, Verkauf und Aufbewahrung zum Zwecke des Verkaufs – nicht verboten ist hingegen der Konsum. sgt

Verbot verlor das Val de Travers auf einen Schlag 300 Arbeitsplätze.

In der EU ist Absinth seit 1991 mit einem Gehalt des giftigen Inhaltsstoffs Thujon von 10 Milligramm pro Liter wieder zulässig, in der Schweiz ist Absinth seit 1999 nicht mehr in der Verfassung, aber in der Lebensmittelgesetzgebung weiterhin verboten. ◆