

Küblers Coup mit der «grünen Fee»

SPIRITUOSEN Der Ständerat will die Produktion von Absinth in der Schweiz wieder legalisieren. Die Destillerie Kübler schert sich aber schon seit 2001 nicht mehr ums Verbot und füllt im Val-de-Travers Absinth ab.

DELF BUCHER

Wo gehts bitte zur Brennerei von Yves Kübler?», fragt der Passant ganz un-schuldig. «Sie meinen den Verräter», sagt der ältere Herr erobert. Und so ist in Môtiers schon mit dem ersten Kontakt klargestellt: Die Wiederbelebung des seit 90 Jahren unter Prohibition gestellten Absinth gilt in der Heimat der grünen Fee, im Val-de-Travers, als Verrat.

Yves Kübler weiss das. Er hört es an den Stammischen und auf der Strasse. «Der Prophet gilt eben nichts im eigenen Land», sagt er achselzuckend. Aber statt in den Szenenbars von Berlin, London und Zürich obstruktion-zuckrigen Absinth aus der Slowakei und Spanien zu kredenzen, sei es doch besser, eigene Produkte entgegenzustellen, die den alten Mythos der grünen Fee aus dem Val-de-Travers weiterzählen. Den Mythos kann Kübler auch für

Das Schweizer Absinth-Verbot von 1908 stütze sich, wie die nachfolgende Prohibition in Frankreich und Deutschland, auf die angeblich teuflische Wirkung des Absinths ab. Nach dem der Absinth von den Getränkearten verschwand, verzog sich die grüne Fee in den Untergrund. In Frankreich

aber wurde nach einem legalen Ausweg gesucht. Die Destillerie Pernod, deren Anfänge im Val-de-Travers zu suchen ist, kreierte den Pastis – ohne Wermut und mit geringerem Alkoholgehalt. Als 1998 die EU ihre Richtlinien für die Spirituosenhersteller liberalisierte, kehrte das mythenumwobene Ge-

tränk wieder zurück. Pernod lancierte im Herbst 2001 einen Absinth mit maximal 10 Milligramm Thujon auf einen Liter.

Moderne Variante mit weniger Wermut

Die französische Entwicklung machte Kübler unruhig. «Sollen

wir mit unserer Tradition das Feld der europäischen Konkurrenz überlassen», fragte er sich. Nachdem 1999 das Absinth-Verbot bereits aus der Bundesverfassung gestrichen war, wollte er eine legalisierte Variante auf den Markt bringen. Statt Anis und Wermut im Verhältnis 1:1 zu mischen, gabs vom

Thujon-haltigen Wermut nur 45 Gramm auf 1 Kilo Schnaps. «Für mich ist dies aber nicht nur eine Frage des Lebensmittelgesetzes. Zu viel Wermut schmeckt nach Apotheke. Das trinken die Jungen heute nicht», sagt er.

Mit dem Etikett des helvetischen Erstgeburtsrechts ausgestattet lancierte Yves Kübler seinen Marketing-Coup kurz vor Weihnachten. Rasch waren die Auftragsbücher voll und der Ausstoss erhöht sich Jahr für Jahr. Daran ändern auch die Ermahnungen des Bundesamtes für Gesundheit nichts, das Küblers Tun nach wie vor als illegale Schnapsbrennerei einschätzt.

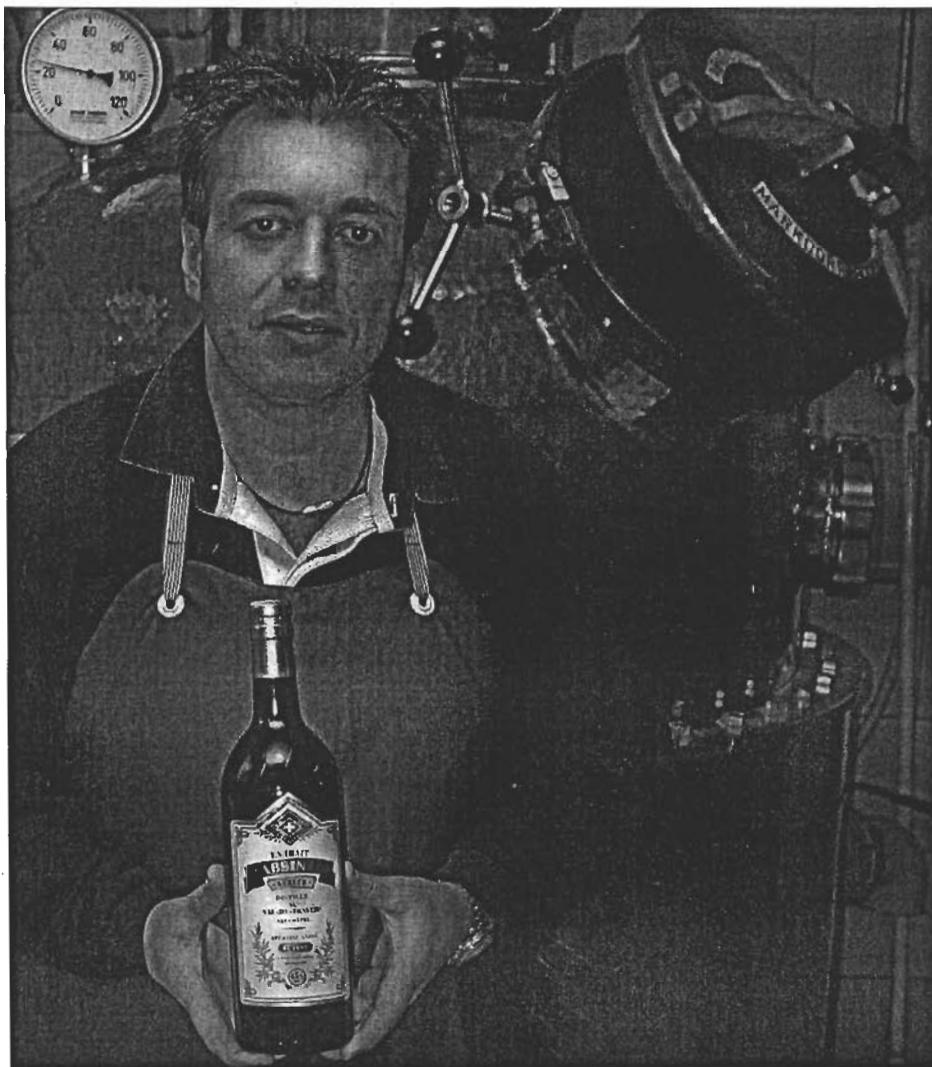
In Berliner Szenebars ist Küblers Destillat hip

Für den Export nach Deutschland und Österreich kann die Destillerie mit einem besonderen Plus auftrumpfen: Der Alkoholgehalt beträgt 57 Volumenprozent. «Bei diesem Alkoholgehalt entfaltet sich das Aroma besser und man erhält auch ein eleganteres Produkt», lobt Kübler das Hochprozentige.

In den Trendbars von Berlin und London ist es Kübler bereits gelungen, ein Image als Original aus dem Ursprungsland des Absinths aufzubauen. «Feinster Schweizer Original Absinth» wirbt ein deutscher Absinth-Versand im Internet für das Kübler-Produkt. Original ist das Stichwort, das Kübler in Zukunft noch mehr ausbauen will. Bereits jetzt ernten vier Bauern Wermut im Jura. Zusammen mit der Association Région Val-de-Travers will nun Kübler für die Wermutstropfen das Siegel der Appellation d'origine contrôlée (AOC) erstreiten. Die ständertätliche Legalisierungsvorlage ist der erste Schritt dazu.

Der grünen Fee die Seele geraubt?

Mit der Eins auf dem Rücken hat Küblers Absinth-Remake bereits den Weg in die Regale von «Globus» und «Merkur» geschafft. Dass nun die grüne Fee in den Supermärkten das Massenpublikum anlockt, stört in Môtiers einen besonders: Pierre-André Delachaux. Der Lehrer, im Dorf auch liebevoll «Professeur de l'absinthe» genannt, hat ein Absinth-Museum in Môtiers eingerichtet und wettet gegen die Legalisierung im Allgemeinen und Kübler im Besonderen: «Plötzlich ist der Absinth nur noch ein Massenprodukt, reißt sich lieblos in die Dutzendware der Supermärkte ein. Damit hat Kübler der grünen Fee ihre Seele geraubt.»



«Zu viel Wermut schmeckt nach Apotheke»: Yves Kübler produziert eine Absinth-Variante, die auch bei den jungen Städtern ankommt.

Küblers Absinth ist in den Regalen von Globus und Merkur.

sich reklamieren. In seinem Degustierstübchen hängt noch das alte Plakat des Urgrossvaters, mit dem die Destillerie Kübler Werbung in Paris für das Lifestyle-Getränk des «Fin de Siècle» machte.

Damals sind noch die Fuhrwerke aus dem Val-de-Travers bis Paris gefahren. Das Wermutprodukt aus dem Jura war in den Bistros der Künstlerszene von Paris der «dernier cri». Literaten, Bohèmes und Maler holten im Wermutsuff sich ihre Inspirationen. Bis heute am meisten Furore macht die tragische Absinth-Passion von Van Gogh, der der Legende nach sich im Wermut-Suff sein Ohr abschchnitt.

Mythos und Streit rund um den Absinth dauern an

Das hat um die Jahrhundertwende Pharmazeuten, Priester und Politiker gegen das Getränk mit der Droge Thujon Sturm laufen lassen. Die im Wermutskraut vorkommende Substanz Thujon ist chemikalisch dem Haschisch verwandt und sorgt für psychodelische Rauschzustände. Bis heute wogt der Streit, ob Thujon auch das Nervensystem zerrüttet. Eine noch nicht veröffentlichte Expertise der Universität Lausanne kommt zu diesem Schluss – ebenso wie die amerikanische Drogenbehörde Food and Drug Administration.