

A DAS NEUE ALTE TREND-GETRÄNK: ABSINTH

Die Schweiz hat nicht nur die Löcher im Käse und die Milchschokolade erfunden, sondern auch den Absinth, die legendäre «Fée verte». 90 Jahre lang war der würzige Hochprozentner aus Gesundheitsgründen gesetzlich verboten, jetzt brennt ihn Yves Kübler ganz legal. Im neuenburgischen Val de Travers, wo die «Juramilch» um 1740 geboren wurde.

Kein anderes gebranntes Wasser wurde literarisch so verklärt und mit Mystik umrankt wie der Absinth. Seine Hochzeit feierte der potente Schweizer Wermut-Apéritif im Paris des «Fin du siècle», wo er zum eigentlichen Lifestyle-Getränk avancierte. Literaten wie Baudelaire, Rimbaud und Maupassant besangen den Absinth, Maler wie Degas, Picasso und Toulouse-Lautrec verewigten Trinkerinnen und Trinker der «grünen Fee» auf ihren Bildern. Van Gogh gar soll sich sein Ohr im Absinth-Rausch abgeschnitten haben...

1908 wurde das «teuflische» Getränk in der Schweiz per Volksabstimmung verboten – und 90 Jahre lang schwarz gebrannt. Bis ihn Yves Kübler, der erste und einzige legale Absinth-Brenner der Schweiz, aus dem Untergrund holte: Allerdings enthält sein «L'Extrait d'Absinthe» nur 45 Volumenprozent Alkohol, original waren es 55 bis 75! Yves, der den «Absinth im Blut hat» (sein Urgrossvater Fritz Kübler gründete 1875 in Travers eine der berühmtesten Absinth-Destillieren), brennt ein Destillat aus mindestens sechs Pflanzen: 60 Prozent sind Sternanis, 20 Prozent Fenchelsamen, der Rest andere Pflanzen wie natürlich Absinth, Koriander, Minze, Hysop, Melisse, Lakritze – «klar gebe ich mein Geheimrezept nicht preis!».

Küblers neuer Absinth wurde schnell zum neuen Kultgetränk – vor allem in den Szenebars von Berlin, Wien, Zürich. Dort wird er auch mit «Red Bull» und zu trendigen Cocktails gemixt; die neusten haben wir in der Zürcher In-Bar «Cranberry» extra für JOY kreieren lassen.

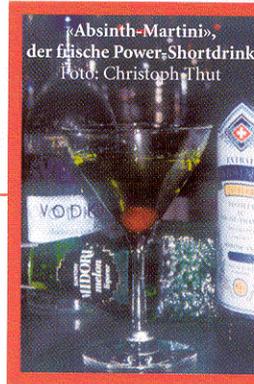
Info: Der «Extrait d'Absinthe Kübler» ist in zwei Flaschengrößen (50 cl und 100 cl) erhältlich in führenden Schweizer Spirituosen- und Delikatessgeschäften, etwa bei Jelmoli in Zürich. Infos und Bezugsquellen: www.blackmint.ch. Distillerie Blackmint, Kübler & Wyss, 2112 Môtiers, Tel. 032 861 14 69, Fax 861 23 42.



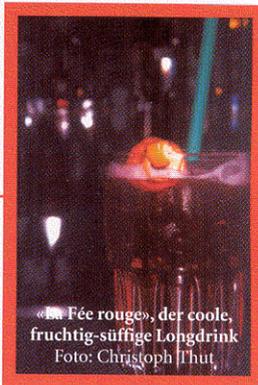
Yves Kübler, der einzige legale Schweizer Absinth-Brenner



Mixt trendige Absinth-Drinks:
Jvan Paszti in der Zürcher Cranberry Bar.
Foto: Christoph Thut



«Absinth-Martini», der falsche Power-Shortdrink
Foto: Christoph Thut



«La Fée rouge», der coole, fruchtig-süffige Longdrink
Foto: Christoph Thut

DIE TRENDIGSTEN ABSINTH-DRINKS

Kreiert hat sie neu für JOY Jvan Paszti, der Inhaber/Barman der coolen Zürcher Szene-Bar «Cranberry» im Niederdorf. «Absinth-Martini» ist ein frischer Power-Shortdrink, «La Fée rouge» ein cooler, fruchtig-süffiger Longdrink. Hier die Rezepte:

Absinth-Martini: 4 cl Vodka, 0.5 cl grüner Melonen-Likör 0.5 cl Extrait d'Absinthe. Alles in einem mit Eiswürfeln gefüllten Mixglas mit dem Barlöffel eiskalt rühren, durch ein Sieb in ein Martini-Spitzglas mit roter Cocktailkirchse umgiessen.

La Fée rouge: 2 cl Cognac, 1 cl Extrait d'Absinthe, 1 cl Grand Marnier, 1,2 dl Cranberry-Nectar. Alles im mit Würfeleis vorbereiteten Shaker «shaken», im Longdrink-Glas mit farbigem, dickem Trinkhalm servieren und mit Orangenschalen-Spirale dekorieren.

Info: Cranberry, The Juice & Booze Bar, Jvan Paszti, Metzgergasse 3, 8001 Zürich, Tel. und Fax 01 261 27 72, www.cranberry.ch.

Weitere Schweizer In-Lokale, wo's den «L'Extrait d'Absinthe» gibt: Caduff's Wineloft in Zürich, Adrianos in Bern, die Café-Bars Süd und Union in St.Gallen, zum Erasmus in Basel.

Eliane Meyer

Impressum: Redaktion/Anzeigen Schweiz

Raverta Marketing, Bellerivestrasse 65, CH-8034 Zürich
Postfach 910, Tel. 01/383 62 61, Fax 01/383 37 11
email: raverta@bluewin.ch