

# Zuger Geschäftsleute entspannen sich mit Absinth

Seit dem 1. März ist Absinth wieder legal. In Zuger Restaurants wird bereits damit experimentiert.

## DAS ABSINTH-RITUAL

### Absinth ist mehr als ein Getränk

Absinth kann man nicht nur verdünnt mit eiskaltem Wasser oder pur mit Eis trinken. Mit zum Genuss gehört auch ein Ritual: Dazu legt man einen Absinthöffel oder eine Gabel mit einem Stück Würfelzucker auf ein Glas Absinth. Den Zucker übergiesst man langsam mit kaltem Wasser. Erst wenn sich dieser vollständig auflöst hat, giesst man je nach Geschmack noch mehr Wasser nach.

### Getränkter Zucker

Bei einer anderen Form des Absinth-Rituals wird der Zucker angezündet. Dabei füllt man ebenfalls ein Glas und legt den Absinthöffel mit einem Stück Würfelzucker darüber. Der Zucker wird aber nicht einfach mit Wasser übergossen, sondern man tränkt ihn im Absinth und zündet ihn anschliessend an. Sobald der Zucker Blasen wirft oder karamellisiert, wird der Löffel in den Absinth getaucht, um den Zucker zu löschen. Sofort mit eiskaltem Wasser im Verhältnis eins zu eins mischen, damit sich der Alkohol im Glas nicht noch einmal entzündet.

Ein bekennender Absinth-Trinker war der Schriftsteller Ernest Hemingway. Sein Lieblingscocktail hiess «Death in the Afternoon». Dazu schenkt man 4 cl Absinth in ein Champagnerglas ein, gibt zwei Eiswürfel dazu und füllt das Glas mit Champagner auf.

In der Zuger Althus-Bar wurde die Rückkehr des Absinth mit einem Apéro gefeiert. «Das Interesse war gross», sagt Peter Karl, Ehemann der Geschäftsführerin. Zugleich ist er auch Geschäftspartner von Yves Kübler, der als erster Distillateur wieder legal einen Absinth anbietet. Nachdem das Getränk fast hundert Jahre lang verboten war, ist der Verkauf nun sehr gut angefallen. Bei der Distillierte Kübler in Môtiers werden wieder 1000 bis 1500 Flaschen Absinth pro Woche hergestellt. «Die Nachfrage war derart gross, dass wir sogar gewisse Auslieferungen kürzen mussten», sagt Karl.

### Viele sind einfach neugierig

Beliebt sei Absinth insbesondere bei jungen, international tätigen Geschäftsleuten, sagt Peter Karl. Der Konsum werde richtiggehend zelebriert. «Viele schätzen das Absinth-Ritual nach der Arbeit, denn das Getränk eignet sich sehr gut zum Entspannen.» Er glaubt, dass Absinth eher ein Getränk der oberen Klassen bleiben wird. Derzeit würden sehr viele einfach mal probieren, denn man kenne Absinth aus Büchern oder habe von den Legenden um das Getränk gehört.

Absinth war vor allem berüchtigt wegen des darin enthaltenen Wermutkrauts. Dieses soll zu Halluzinationen und sogar zu Schizophrenie führen. Zumindest jedoch soll es eine ähnliche psychoaktive Wirkung haben wie Cannabis. Der Höchstanteil dieser Substanzen im Absinth ist deshalb in der Schweiz gesetzlich geregelt.

### Zu früh für Bilanz

Nicht in allen Restaurants und Bars in Zug spürt man eine grosse Nachfrage nach Absinth, wie eine kleine Umfrage ergab. Besser läuft's hingegen



Zum Geniessen gehört auch das Ritual: An der Absinth-Fontaine schenkt Peter Karl (links) seinen Gästen in der Zuger Althus-Bar einen Absinth aus.

ersten Linie aus Neugierde eine Flasche Absinth seit dem 8. März in den Regalen der grösseren Filialen. Laut Coop-Sprecherin Claudia Burch ist man überrascht über den Erfolg. «Die verkaufte Menge ist über unbedeutend, wenn man sie mit anderen Spirituosen wie beispielsweise Kirschen vergleicht.» Burch glaubt, dass viele Kunden in

sicher gefragt, ob der Trend jedoch anhält, wird sich zeigen.»

### Absinth für Gourmets

Thomas Achleitner vom Restaurant Linde in Zug wagt sogar erste kulinarische Experimente mit Absinth. So können seine Gäste Muscheln oder Fisch mit Absinth und sogar ein Absinth-Fon-

due geniessen. Diese Spezialität hat er gemeinsam mit dem Käsemeister Adolf Dubach kreiert. Heikel sei es gewesen, sagt Achleitner. Man habe mit verschiedenen Mischungen experimentiert. Die Nachfrage nach dem Fondue sei im Moment zwar noch etwas verhalten. «Diejenigen Gäste, die es aber probiert haben, schätzen es.»

BILD HANNA JARRAY