



Um den legendären Absinth aus dem Val-de-Travers ranken sich Geschichten und Legenden.

Absinth – kein Mythos mehr?

Die Grüne Fee ist aus der Illegalität aufgetaucht

Absinth stammt ursprünglich aus dem neuenburgischen Val-de-Travers; seine kommerzielle Produktion begann im 19. Jahrhundert in Frankreich. Doch wegen der gesundheitsschädigenden Wirkung wurde er bald in den meisten europäischen Ländern verboten. Seit 1998 ist Absinth in der EU wieder zugelassen – seit dem 1. März dieses Jahres auch in der Schweiz. An der Züspa kann man bei der Destillation zuschauen.

Preises wurde Absinth auch von ärmeren Bevölkerungsschichten in grosser Menge getrunken – allerdings in sehr schlechter Qualität.

Auf den Rausch folgt die Ernüchterung

Doch was hat es eigentlich auf sich mit dem smaragdgrünen Getränk, das sich unter Beigabe von Wasser oder Eis in eine milchig trübe Flüssigkeit verwandelt? Absinth ist ein Branntwein, der hergestellt wird unter Verwendung der Wermutpflanze (*Artemisia absinthium*) und weiterer Zutaten wie Sternanis, Fenchel, Ysop und Melisse. Wermut enthält das psychoaktive Thujon, durch das Absinth gleichzeitig berauschend und stimulierend wirkt – diese stimmungsverbessernde Wirkung machte den Absinth so populär.

Doch auf den Rausch folgt die Ernüchterung: Bei chronischem Absinth-Missbrauch ist eine Schädigung des Zentralnervensystems festzustellen. Das Nervengift Thujon kann Halluzinationen auslösen, epilepsieartige Krämpfe, Schwindel, Psychosen, Demenz. Deshalb machte man sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts Sorgen um die Gesundheit der Absinth-Trinker. In Europa wurden Gesetze gegen das Getränk beschlossen. Die Schweizer Stimmbürger hiessen 1908 eine Initiative gut, die ein Verbot des Absinths forderte; am 7. Oktober 1910 wurde das Absinth-Gesetz erlassen. Doch die Grüne Fee liess sich nicht unterkriegen und verzog sich in den Untergrund. Trotz dem Verbot wurde im Val-de-Travers weiterhin Hochprozentiges destilliert – schätzungsweise



Die Gastregion Romandie bringt nicht nur Lebensfreude mit an die Züspa, sondern auch Fleischspezialitäten aller Art.

beim Grossverteiler im Regal: der Absinth. Nach fast hundertjährigem Verbot darf der grünliche Branntwein in der Schweiz wieder hergestellt und vertrieben werden. Wird der Absinth seinen Weg machen, auch wenn er den Reiz des Illegalen, des Verruchten verloren hat? Peter Karl-Weinberger von der Destillerie Blackmint, einer der autorisierten Absinth-Destillieren im Val-de-Travers, weist darauf hin, dass das Getränk vor dem Absinth-Verbot ebenfalls im Laden erhältlich war und damals reissenden Absatz fand. Der Absinth verkaufe sich gut seit der Legalisierung am 1. März dieses Jahres: Zwischen 50 000 und 100 000 Flaschen seien seither über den Ladentisch gegangen.

Absinth für eine bessere Kampfmoral

«Grüne Fee», «Juramilch», «la bleue», «lait de chèvre» wird der Absinth liebevoll genannt – und so phantasievoll seine Benennungen, so vielfältig sind die Legenden, die sich um Geschichte und Ursprung des Getränks ranken. So soll etwa 1769 in Neuenburg eine Zeitungsannonce auf das Elixier «Bon Extrait d'Absinthe» aufmerksam gemacht haben. Mit dem Inserat hätten die beiden Schwestern Henriod aus dem neuenburgischen Val-de-Travers für ihr Produkt geworben, ein belebendes Heilmittel gegen allerlei Gebrechen, das sie aus Alkohol, Wermut, Anis und verschiedenen Kräutern gebraut hatten.

Im 19. Jahrhundert wurde in Frankreich die Produktion des Getränks aufgenommen, unter anderem in der Destillerie von Henri-Louis Pernod. Der kommerzielle Durchbruch kam mit dem französischen Algerienfeldzug Mitte des 19. Jahrhunderts. Den französischen Soldaten stand eine

Gastregion Romandie

sm. Die Romandie ist dieses Jahr Gastregion an der Züspa. Die Kantone Genf, Waadt, Neuenburg, Freiburg, Jura und Wallis präsentieren mit «pays romand – pays gourmand» ihre regionalen Spezialitäten. So wird am 26. und am 27. 9. vorgeführt, wie man Absinth destilliert, und es gibt Absinth-Pralinen zu kosten. Zuschauen kann man ausserdem bei der Produktion von Brezeln und Cuchaule (Safranbrot) aus Freiburg sowie bei der Herstellung von Toétché, einer jurassischen Süssspeise. Weiter gibt es Trockenfleisch aus dem Wallis und Raisinée, eingekochten Apfel- oder Birnensaft. Auch Käse fehlt nicht: Freiburger Vacherin, Greyerzer und Raclettekäse runden die Palette der Spezialitäten aus der Romandie ab. Die Produkte können an der Züspa degustiert und gekauft werden.

Halle 5, Stand A 01 und A 02

Absinth-Ration zu – ob wegen der wurmabtötenden Wirkung oder zur Steigerung der Kampfmoral, ist nicht bekannt. Absinth fand in der Folge eine weite Verbreitung. Seine grössten Erfolge feierte er in Frankreich: Die «fée verte» verzauberte Bohémiens, Künstler und Intellektuelle. So wurde über Henri de Toulouse-Lautrec gesagt, dass seine Bilder in Absinth gemalt seien, und Ernest Hemingway soll seinen Roman «Wem die Stunde schlägt» unter dem Einfluss der Grünen Fee geschrieben haben. Dokumente des Absinth-Genusses sind unter anderem Pablo Picassos Porträt «Absinth-Trinkerin» und Vincent van Goghs Stillleben «Absinth und Karaffe». Oscar Wilde, Charles Baudelaire, Edouard Manet und Paul Gauguin sollen sich ebenfalls von der grünen Muse haben küssen lassen. Wegen seines tiefen

10 000 Liter jährlich – und heimlich in verschiedene Regionen der Schweiz verkauft.

Seit 1998 ist Absinth auf dem Gebiet der Europäischen Union wieder zugelassen, seit diesem Frühjahr auch in der Schweiz. Das Val-de-Travers will die Herkunft des Absinths durch eine Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) schützen lassen und hat beim Bundesamt für Landwirtschaft ein entsprechendes Gesuch deponiert. Der Alkoholgehalt des Getränks darf nun nur noch maximal 45 Prozent betragen, und der Gehalt an Thujon ist gegenüber dem Originalrezept verringert worden. – Die Brenner hingegen, die weiterhin im Untergrund ihre «fée verte» produzieren, dürften diese Vorschriften kaum kümmern. Der Mythos Absinth ist doch noch nicht ganz verloren.

Abschied von «Berufe an der Arbeit»

Eigenständige Berufsmesse im Oktober

mbm. Es war schon zur schönen Tradition geworden: Jahrzehntlang war die Sonderschau «Berufe an der Arbeit» fester Bestandteil der Züspa. Im Stadthof-Gebäude, das gegenwärtig umgebaut wird, zeigten Lehrmeister und Lehrlinge aus gegen 50 Berufen, was sie alles können und was es dazu braucht. Die Schau richtete sich an Schülerinnen und Schüler, die nächstens eine Lehre in Angriff nehmen wollten. Dieses Jahr ist nun alles anders: Die Sonderschau gibt es an der Züspa nicht mehr. Aus, fertig, vorbei. Doch sie ist nicht etwa sang- und klanglos einfach abgeschafft worden, nein, sie geht in der neuen Berufsmesse Zürich wieder auf. Diese findet erstmals vom 25. bis am 29. Oktober 2005 in der Messe Zürich statt. Dabei handelt es sich um nichts anderes als eine Neukonzeption und Vergrößerung von «Berufe an der Arbeit».

Das Ziel der neuen Messe bleibt im Grundsatz gleich: Im Zentrum der Berufsmesse stehen Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe 1 sowie der 5. und 6. Gymnasialstufe. Aber alle, die sich für Grund- und Weiterbildung interessieren, sind eingeladen. Sie können sich während fünf Tagen über die Berufswahl sowie über Grund- und Weiterbildungsmöglichkeiten informieren lassen. Aber auch die Fachbereiche Laufbahnberatung, Vorlehre und Sozialjahr sind vertreten. Organisiert wird die neue Messe von der Messe Schweiz und dem Kantonalen Gewerbeverband Zürich. Aber auch die Bildungsdirektion, Schulen, Fachhochschulen, Universitäten, Weiterbildungsinstitutionen und Berufsberatung machen mit. Im Unterschied zu der Sonderschau «Berufe an der Arbeit» sind nun nebst den Berufsverbänden auch etliche Vertreter der Privatwirtschaft eingeladen, ihre Tätigkeit vorzustellen.

Bei der Berufsmesse handelt es sich nicht um eine eigentliche Messe im traditionellen Sinn. Sie soll mehr überregionaler Treffpunkt sein für junge Leute, die sich auf die Berufswahl vorbereiten und sich über die verschiedenen Möglichkeiten informieren wollen. Um den Kontakt mit den Berufen möglichst einfach und ohne Hemmschwellen zu gestalten, werden nebst den Lehrmeistern vor allem Lehrlinge an den Ständen stehen und über ihre Erfahrungen berichten. Wie schon bei «Berufe an der Arbeit» sollen auch wieder ganze Klassen mit ihren Lehrern die neue Messe besuchen. Die Berufsmesse soll, so ist es mindestens geplant, in Zukunft jedes Jahr stattfinden. Der Eintritt ist für alle Besucher frei.