

Was steckt im Kultgetränk Absinth?

Vor gut 100 Jahren war der von einem Schweizer Arzt im Val de Travers erstmals destillierte Absinth das Modegetränk der Künstler und der Pariser Halbwelt. Doch 1910 wurde in der Schweiz, 1915 auch in Frankreich, die Destillation der «Grünen Fee» oder des «La Bleue» aus gesundheitlichen Gründen verboten. Jetzt destilliert Yves Kübler, dessen Urgrossvater zweitgrösster Absinth-Produzent der Schweiz war, wieder Absinth. Ganz legal.

Was ist Absinth?

Absinth oder Extrait d'Absinthe ist eine Spirituose, die aus in hochprozentigem Alkohol eingelegten Pflanzen und Kräutern destilliert wird.



Yves Kübler, 37, Chef Blackmint Distillerie Kübler & Wyss in Môtiers. Den «Extrait d'Absinthe» gibts unter anderem bei Jelmoli und Globus, 50 cl um 35 Franken.

Welche Kräuter werden verwendet?

Jeder Absinth-Produzent hat sein eigenes Rezept. Es sind mindestens sieben Kräuter. Fenchel, Anis und Grande Absinthe, also das Wermutkraut, sind immer dabei. Dazu kommen oft noch Ysop, Minze, Sternanis, Kümmel, Melisse. Ein lediglich aus Wermutkraut destillierter Absinth wäre abscheulich bitter – untrinkbar.

Weshalb spricht man von «Grüner Fee» oder «La Bleue»?

Das destillierte Produkt ist immer wasserklar. Vermischt man den klaren Absinth im Glas mit etwas Wasser, wird er milchig-bläulich, deshalb der Name «La Bleue». Oft legen Produzenten chlorophyllhaltige Pflanzen

in den Absinth, wodurch dieser eine leicht grünliche Färbung erhält. Vermischt man diese Sorte Absinth mit etwas Wasser, entsteht eine grünlich-milchige Farbe – «La Fée verte».

Was ist anders am neuen Absinth?

Ursprünglich war der Absinth 65 bis 70 Grad stark. Heute sind maximal 45 Grad. Reduziert wurde auch der Anteil an Wermutkraut, so dass der in grossen Mengen gesundheitsschädliche Gehalt an Thujon maximal 10 Milligramm pro Liter beträgt.

Leert man Absinth wie früher über ein Stück Würfelzucker ins Glas?

Damit überdeckte man früher die hohe Bitterkeit. Das brauchts heute nicht mehr.

Dieter Mittler