

80

\*\*\*\*\*  
 Vous trouverez la version française à la page 101.  
 La traduzione italiana è a pagina 106.  
 \*\*\*\*\*

# devil drink now legal!

## absinth: das comeback der grünen fee

WRITER: ELIANE MEYER

PHOTOGRAPHER: HEINER SCHMITT

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

Switzerland not only invented holes in cheese and milk chocolate, but also absinthe, the legendary "green fairy". For 90 years the spicy high-proof drink was legally forbidden for health reasons. Now, Yves Kübler distills it legally in the Val de Travers (Neuchatel), the valley where absinthe was born in 1740.

> Kein anderes gebranntes Wasser wurde literarisch so verklärt und mit Mystik umrankt wie der Absinth, im neuenburgischen Val de Travers der Legende nach um 1740 von der Mère Henriod erfunden, erstmals 1797 in der Destillerie Dubied in Couvet industriell hergestellt. Seine Hoch-Zeit feierte der potente Schweizer Wermut-Aperitif 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. Die grünliche «Juramilch» war an der Seine so beliebt, dass Zisternenwagen voller Absinth vom Bahnhof Travers via Genf nach Paris rollten...

### 90 Jahre lang schwarz gebrannt

Dann folgte die Ernüchterung, im doppelten Sinne. Der Absinth habe eine teuflische Wirkung, versuche das Volk. Tatsächlich findet sich in der Absinthpflanze die Substanz Thujon, die an gewissen Hirnrezeptoren andockt und ausser psychedelische Rauschzustände hervorzuru-

> No other distilled spirits have been so eulogised in literary history and surrounded in mysticism as absinthe, which, according to legend, was discovered by Mère Henriod in about 1740 in the Val de Travers (Neuchatel) and first industrially produced in the Distillerie Dubied in Couvet in 1797. This potent Swiss vermouth aperitif reached its acme of popularity in the Parisian "Fin du siècle" era, when it became the lifestyle drink. Literary giants such as Baudelaire, Rimbaud, and Maupassant sang the praises of absinthe. Painters such as Degas, Picasso and Toulouse-Lautrec immortalised drinkers of the

"green fairy" in their paintings. Van Gogh is said to have cut off his ear when in a state of absinthe intoxication. The greenish "Jura milk" was so popular on the Seine that tankers full of absinthe rolled from Travers via Geneva, to Paris...

### Distilled illegally for 90 years.

Then came the sobering up – in both senses of the word. Absinthe had a devilish effect and destroyed people. In fact, the absinthe plant contains the substance thujon, which is said to attach itself to certain brain cells and, in addition to causing psychedelic intoxication, destroys the nervous system. In

Im französischen Pontarlier erreichte die industrielle Absinthproduktion Mitte des 19. Jahrhunderts ihren Höhepunkt.

Absinthe production reached its peak in the French town of Pontarlier in the middle of the 19th century.



fen auch das Nervensystem zerrütten soll. Als erstes Land verbot Belgien 1906 den Absinth, gefolgt von den Niederlanden. In der Schweiz verhängte 1908 eine Volksabstimmung den Absinth-Bann – mit überwältigender Mehrheit, einzig die Kantone Neuenburg und Genf waren dagegen.

Worauf sich die «grüne Fee» in den Untergrund verzog. Schwarzbrenner – es sollen an die hundert sein! – versorgten (und versorgen) im abgelegenen Jura-Tal Val de Travers Einheimische und Gäste mit der begehrten Juramilch, die original 55 bis 75 (!) Volumenprozent Alkohol enthält. Puristen wie der Neuenburger Absinth-Historiker Pierre-André Delachaux wettern denn auch gegen den aus Legalitätsgründen nur 45 Volumenprozent enthaltenden «neuen» Absinth von Yves Kübler: Er habe der grünen Fee ihre Seele geraubt...

#### Den Absinth im Blut...

Dabei kann der erste und einzige legale Absinth-Brenner der Schweiz durchaus auch anders. In seiner Destillerie in Môtiers im Herzen des Val de Travers stellt er auch 57-prozentigen Absinth her – allerdings nur für den Export, der zwanzig Prozent seiner inzwischen beachtlichen Produktion ausmacht. Denn im EU-Raum sind seit 1998 Spirituosen auf Wermutbasis legal. «In einem Jahr, so schätze ich, sind wir auch in der Schweiz so weit, die Sache liegt derzeit beim Gesundheits- und Landwirtschaftsministerium», meint Yves Kübler, der den «Absinth im Blut hat». Schliesslich gründete sein Urgrossvater Fritz Kübler, ein preussischer Dragoner, 1875 in Travers eine der berühmtesten Absinth-Destillieren. Urenkel Yves, 1965 geboren und ursprünglich Mechaniker, nahm die Spur der grünen Fee 1990 wieder auf. Zusammen mit einem stillen Partner namens Wyss kaufte er in Môtier ein altes Weinbauernhaus, gründete die «Distillerie Blackmint» und installierte einen imposanten kupfernen Destillierkolben. Anhand der alten Familienrezepte brannte Kübler zuerst den Anis-Aperitif «La Rincette» (noch ohne Absinthpflanze), pröbelte dann im Geheimen an echtem, vom Gesetz akzeptiertem Absinth herum. Am 10. Oktober 2001, genau 91 Jahre und drei Tage nach dem Beginn der Prohibition, war es so weit: Yves Kübler destillierte seine ersten 500 Liter Extrait d'Absinthe!

#### Destillat von mindestens sechs Pflanzen

Legal ist Küblers «neuer» Absinth, weil er sozusagen kein Thujon (siehe oben) und nur 45 Volumenprozent Alkohol enthält. «Am liebsten wären mir 53 bis 55 Prozent, denn dann entwickeln sich die Aromen der Pflanzen am besten, erhält das Getränk die richtige Finesse und Eleganz. Mehr Alkohol – einst waren ja bis zu 75 Prozent üblich! – schadet dem Geschmack.»

Damit ein Absinth auch so heissen darf, erklärt Yves Kübler, müsse er mindestens sechs getrocknete Pflanzen enthalten, darunter natürlich Absinth, die im Brennofen destilliert werden. Sein Absinth bestehe aus 60 Prozent Sternanis und 20 Prozent Fenchelsamen, der Rest seien andere Pflanzen wie Absinth, Koriander, Minze, Hysop, Melisse, Lakritze – «natürlich gebe ich mein Geheimrezept nicht preis!». Zuerst werden die Pflanzen mit dem Alkohol auf 50 Grad erhitzt und bleiben während rund 24 Stunden eingelegt. Dann wird im grossen kupfernen Destillierkolben, der 800 Liter Flüssigkeit fasst, bei 60 Grad destilliert. Bis zur Abfüllung in die Flaschen dauert der ganze Brennprozess etwa vier Tage.

Einige der Pflanzen, die Yves Kübler zum Brennen braucht, wachsen sozusagen vor seiner Haustüre und werden rein biologisch, ohne Pestizide aufgezogen. Denn um die Absinth-Produktion im sonst nicht eben reichen Val de Travers zu unterstützen, bewilligte der Kanton Neuenburg einen Anbauversuch von grossem und kleinem Absinth, Melisse und Hysop. «Anfang September haben wir erstmals geerntet, bis im

1906, Belgium became the first country to ban absinthe, followed by the Netherlands. In Switzerland, a referendum in 1908 called for a ban on absinthe, opposed only by the cantons of Neuchâtel and Geneva. As a result, the "Green fairy" went underground. Illicit distillers – it is believed that there were hundreds of them! – supplied (and supply) the sought-after Jura milk to the locals and guests in the remote Val de Travers in the Jura region. The original Jura milk had an alcohol content of 55 to 75 per cent! Purists like the Neuchâtel absinthe historian Pierre-André Delachaux rail against the "new" absinthe produced by Yves Kübler as on legal grounds it is only 45 per cent proof: thus robbing the green fairy of her soul.

#### Absinthe in the blood...

The first and only legal distiller of absinthe in Switzerland is able to do otherwise. At his distillery in Môtiers, in the heart of the Val de Travers, he produces 57 proof absinthe – albeit only for export – which represents 20 per cent of his production, which has seen considerable growth in recent years. In the EU, spirits based on wormwood have been legal since 1998. "Within one year, I estimate that, in Switzerland, we will be so far advanced that the matter will be before the health and agricultural ministries," is the opinion of Yves Kübler, who has "absinthe in his blood". After all, in 1875, it was his great grandfather, a Prussian dragon, who founded in Travers one of the most famous absinthe distilleries. His great grandson Yves, born in 1965, and originally a mechanic, took up the trail of the green fairy once more in 1990. Together with a silent partner named Wyss he purchased an old vineyard house, founded the "Distillerie Blackmint" and installed an imposing copper retort. Using an old family recipe, Hübler first distilled an aniseed aperitif – "La Rincette" (still without the absinthe plant) and then went to work in secret on a genuine, legal-

ly acceptable absinthe. On 10 October 2001, exactly 91 years and three days after the start of prohibition, the objective was reached: Yves Kübler distilled his first 500 litres of Extrait d'Absinthe!

#### Distillation with at least six plants

Kübler's "new" absinthe is legal because it has virtually no thujon (see above) and because it contains only 45 per cent proof alcohol. "I would prefer it to be 53 to 55 per cent. Because it is then that the aromas of the plants develop best to give the drink both finesse and elegance. More alcohol – at one time it was at 75 per cent proof – only serves to spoil the taste".

For an absinthe to justify its name, explains Yves Kübler, it must contain at least six dried plants, including, of course, absinthe, which are distilled in the distilling furnace. His absinthe consists 60 per cent star aniseed and 20 per cent fennel grains, with the remainder comprising other plants, such as absinthe, coriander, mint, hyssop, balm, and liquorice – "Of course, I am not going to reveal my recipe." Initially, the plants and the alcohol are heated to 50 degrees and then soak for about 24 hours. The liquid is then passed into large distilling retorts, each with a capacity of 800 litres, and distilled at a temperature of 60 degrees. The entire distillation process, up to the filling of the bottles, lasts about four days. Some of the plants which Yves Kübler uses for distilling grow more or less at his doorstep and are biologically cultivated, without pesticides. In order to support absinthe production in the far from rich Val de Travers, the canton of Neuchâtel has authorised a test expansion for the production of small and large absinthe, balm and hyssop plants. "We harvested for the first time at the beginning of September and the plants were dried in barns until October. Should the experiment succeed, it will be good for our valley and we will perhaps soon obtain the important DOC certificate of origin."



Die wichtigsten Pflanzen für die grüne Fee: Absinth, Fenchelkörner, Sternanis und Korianderkörner.

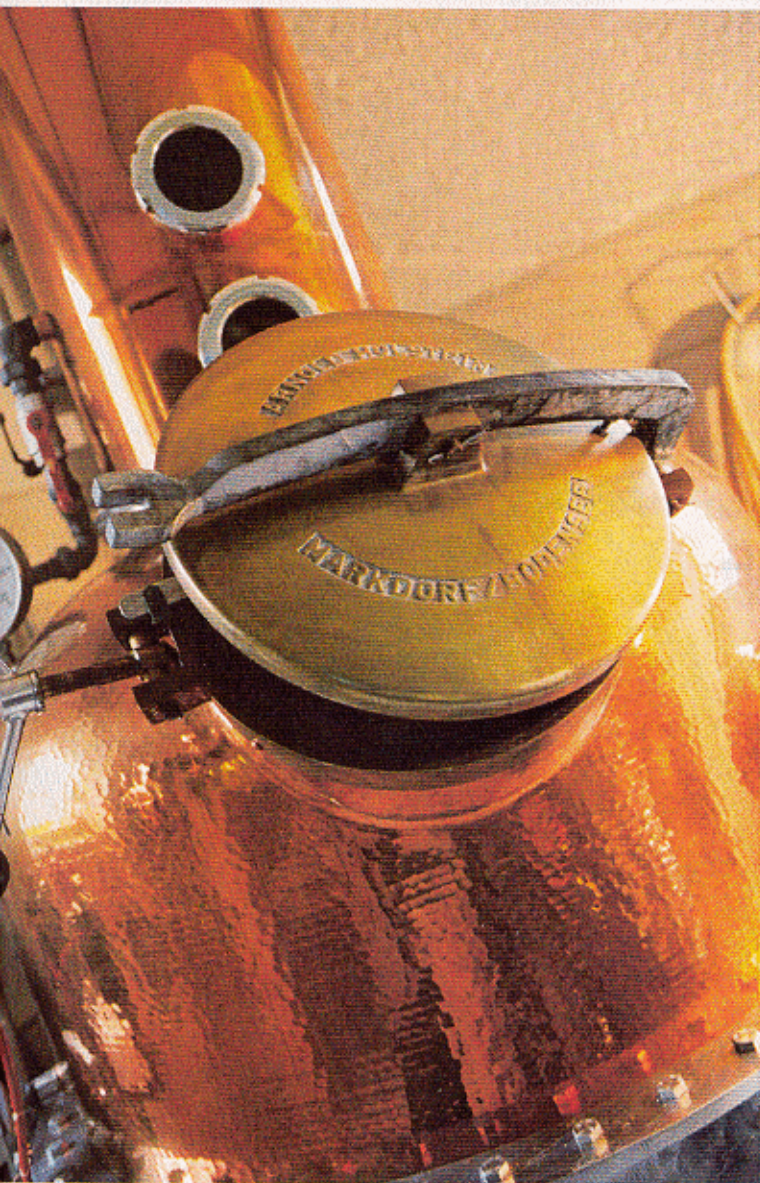
The most important plants for the green fairy: absinthe, fennel grains, star anise and coriander grains.

Unten links: Im grossen Destillierkolben aus Kupfer wird 800 Liter Flüssigkeit bei 60 Grad destilliert.

Bottom left: The large copper distillation retorts have a capacity of nearly 800 litres of liquid with distillation carried out at 60 degrees.

Rechts: Yves Kübler mit einer Flasche seines Extrait d'Absinthe.

Right: Yves Kübler with a bottle of his Extrait d'Absinthe.



Oktober trockneten die Pflanzen in den Scheunen. Klappt der Versuch, ist das für unser Tal eine gute Sache, erhalten wir vielleicht bald für unseren Absinth die wichtige Ursprungsbezeichnung DOC.»

#### Wieder ein Kultgetränk?

Küblers neuer Absinth findet reissenden Absatz – vor allem in den Szenebars von Berlin, Wien, Zürich. Dort wird er auch mit «Red Bull» und zu trendigen Cocktails gemixt oder modisch on the rocks, auf Eiswürfeln, oder auf crushed ice getrunken. Welches sind die idealen Mischverhältnisse Absinth zu Wasser? «Am besten für 45-prozentigen Absinth finde ich einen Teil Absinth (40 cl) und vier Teile Wasser. Bei 55-prozentigem genügt 20 cl Absinth. Zucker, wie es einst üblich war, wird heute nicht mehr beigegeben: Da das Getränk viel weniger Absinth als früher enthält, ist es auch nicht mehr so bitter.»

Warum, so wollen wir zum Schluss vom sympathischen Schweizer Absinth-Pionier Yves Kübler wissen, heisst das Getränk eigentlich grüne Fee, wo es doch fast reinweiss ist? Warum nennen es die Leute im Val de Travers «La Bleue», die Blaue? Und macht es wirklich glücklich – oder verrückt? «Grün war der Absinth früher, durch das Chlorophyll der Pflanzen, das sich im Wasser löste. Später hat man ihn dann künstlich koloriert, heute wird auf Farbzusatz verzichtet. Blau ist der Absinth noch immer: Halten Sie nur einmal ein Glas gegen das Licht, dann sehen Sie den bläulichen Schimmer! Ob Absinth glücklich macht, weiss ich nicht, jedenfalls wirkt er anfänglich tatsächlich anti-depressiv, verleiht ein Gefühl des Wohlbefindens und macht Hunger. Und böser als vom Weisswein wird man vom Absinth sicher nicht...» +

#### Once again a cult drink?

Kubler's new absinthe is selling like hot cakes – particularly in the scene bars in Berlin, Vienna and Zurich. There it is also mixed with "Red Bull" and in trendy cocktails, or served fashionably on the rocks or on crushed ice. What is the ideal mix ratio of absinthe and water? "For 45 per cent proof absinthe I find that it is one part absinthe (40 cl) to four parts water. If it is 55 per cent proof, 20 cl is enough. Sugar is no longer added as it used to be in former times. Because the drink contains much less absinthe than before, it is no longer as bitter."

In conclusion, we wanted to ask Yves Kübler, the likeable Swiss absinthe pioneer, why is it that the drink is called green fairy, whereas it is almost white? Why do the inhabitants of the Val de Travers refer to it as "The Blue"? And does it really make us happy – or mad?. "At one time, absinthe was green, be-

cause of the chlorophyll in the plants, today, one dispenses with this colouring substance. Absinthe is still blue. Hold the glass against the light, then you will see the bluish glimmer! Whether absinthe makes people happy, I do not know, but in any case, it acts as an anti-depressive, provides a feeling of well-being and creates an appetite. Apart from that, absinthe certainly does not make people any more wicked than white wine..." +

## INFORMATION



Der «Extrait d'Absinthe Kübler» ist in zwei Flaschengrössen (50 cl und 100 cl) erhältlich in führenden Schweizer Spirituosen- und Delikatessengeschäften, zum Beispiel bei Globus. Bezugsquellen findet man auf der Internet-Seite [www.blackmint.ch](http://www.blackmint.ch). Die 100-cl-Flasche kostet zwischen 50 und 60 Schweizer-Franken.

Distillerie Blackmint, Kübler & Wyss, rue du Château 7, 2112 Môtiers, Tel. +41 (0)32 861 14 69, Fax 032 861 23 42, [www.blackmint.ch](http://www.blackmint.ch). E-Mail: [blackmint@bluewin.ch](mailto:blackmint@bluewin.ch).

The "Extrait d'Absinthe Kübler" is obtainable in two bottle sizes (50 cl and 100 cl) at leading Swiss wine and spirits stores and in delicatessens, e.g. at Globus. Sources of supply can also be found on Internet page [www.blackmint.ch](http://www.blackmint.ch). The 100-cl bottle costs between 50 and 60 Swiss francs. Distillerie Blackmint, Kübler & Weiss, rue du Château 7, 2112 Môtiers, Tel. +41 (0)32 861 14 69, Fax +41 (0)32 861 23 42, [www.blackmint.ch](http://www.blackmint.ch). E-Mail: [blackmint@bluewin.ch](mailto:blackmint@bluewin.ch)