

Die dosierte Rückkehr der Grünen Fee

**D**ie Todesanzeige wurde auf eine Postkarte gedruckt:  
«Malote in ihrem Widerständlerhimmel; Claude, Pierre und André in Môtiers; Nicolas in Boveresse; Edouard in Couvet; alle ihre klandestinen Kollegen; Widerspenstige, (...) die Hüter der Talschaft; die Gegner des Spekulantentums und die Verteidiger der Authentizität des Tals haben die schmerzliche Pflicht, über den wahren Tod von Madame *Blanche Laverte, geborene Absinthe*, zu informieren. Sie ist nach langer Zurückgezogenheit an den Folgen einer merkantilen Operation im Val-de-Travers verschieden. Ihr Körper wird zur Börse transportiert, wo sich die Finanzhaie über ihre sterblichen Überreste hermachen werden. Gourmets gourmands, priez pour elle!»

Am Tisch in seinem Haus in Môtiers, vor sich in einem dicken Stielglas die grünliche Fee, betrachtet Pierre-André Delachaux die Postkarte. Er hat den Text geschrieben, nach einer Vorlage, die vor bald hundert Jahren im Val-de-Travers zirkuliert war. Damals, 1908, wurden Herstellung, Transport, Verkauf und Besitz von Absinth in der Bundesverfassung verboten. Das Gesetz trat am 7. Oktober 1910 in Kraft. Die Bewohner des Val-de-Travers fühlten sich verschaukelt. In ihren Augen war die Verwandlung der Grünen Fee in eine Hexe nichts als Heuchelei, der Sieg einer skurrilen, aber effizienten Allianz aus Frömmern und Gesundheitsaposteln, Weinbauern und Schnapsbrennern über ein Kulturgut, das vom Tal im Neuenburger Jura aus die halbe Welt entzückt hatte: französische Legionäre in Saigon wie lebenslustige Damen in Paris.

Nach Meinung der Gestraften steckte hinter dem Verbot nicht die Absicht, die Bevölkerung vor dem «Absinthismus» zu verschonen, sondern das Bestreben, eine



BILD PAUL IMHOF

**Yves Kübler, Alain Farine:** Der Brenner mit Stammbaum und der kantonale Hüter von Produkten mit Terroir.

*Kaum ist der Absinth legalisiert worden, hat der Kanton Neuenburg ein AOC-Gesuch deponiert. Die einen freuts, andere trauern um den Tod der mythischen Fée verte.*

starke Konkurrenz auf dem Alkoholmarkt zu vernichten. Verständlich, andere Schnäpse oder gar Wein wurden schliesslich nicht aus dem Verkehr gezogen. Vor dem Stichtag wurde der Talschaft und ihren 17 Produzenten immerhin die Gal-

genfrist von zwei Jahren und drei Monaten zugestanden, um die Vorräte – Millionen Liter Absinth – loszuwerden, eine andere Arbeit zu suchen, sich neu zu orientieren.

Ihren Absinth brannten sie heimlich weiter. Bis heute. Zwischen 40 und 80 Klandestine stellen immer noch in Kellern und Scheunen, hinter Brombeerhecken und Grabplatten das Getränk her, das Maler und Dichter inspiriert hatte. «Komm, die Weine und Wellen fliessen millionenfach hin zum Strand!» schrieb Rimbaud. «Sieh, hoch von den Bergverliesen rollt wilder Bitter ins Land! Lasst, fromme Pilger, uns grüssen den Absynth mit den grünen Pfeilern...» (Aus «Les Illuminations».)

### Gummibär und Alcopop?

Die Leute seien sich «nicht einmal bewusst gewesen, dass man sich einem ungerechten Gesetz widersetze», hat Delachaux notiert. «Nein, es ging nur um die Tradition, um eine Kenntnis, die man bewahren wollte.» Mit Erfolg, wie all jene Deutschschweizer wissen, die sich irgendwann in einem Gasthof im Val-de-Travers nach nervösem Rutschen und Drücken an Madame gewandt und in feinstem Schulfranzösisch die entscheidende Frage gestammelt hatten: «Est-ce que vous avez peut-être... vous savez déjà...»

Damit ist's vorbei. Das Absinthverbot wurde in der neuen Bundesverfassung nicht mehr aufgenommen, und ab 1. Januar 2005 darf die Fée verte wieder als Bittergetränk produziert und vertrieben werden.

Doch Delachaux trauert ums Verbot, jetzt schon. Deshalb die zweite Todesanzeige. Das klingt paradox. Er müsste sich doch freuen, denn das Verbot hat er wie die meisten im Val-de-Travers nie gutgeheissen. – Aber die Folgen: «Erst das Verbot hat den Mythos des Absinths begründet», sagt er. Die Legalisierung aber werde diesen Mythos zerstören und den Zauberschnäpse, kaum erscheint er in allen Sortimenten, zum Spielzeug von Marktforschern machen. Bald vielleicht als alkoholfreie

Gummibärchen? Als Alcopop? Und das Val-de-Travers? «Un val banal.»

Delachaux tritt zwar seit Jahrzehnten für die Rehabilitierung der Fée verte ein, aber nicht für ihre Legalisierung. Die Fée soll wieder in allen ihren bürgerlichen Rechten anerkannt werden, aber, um ihr Überleben als Original zu sichern, nur im Untergrund existieren. Das ist ein bisschen schwierig, aber Delachaux' Argumente entbehren nicht einer gewissen Logik. Die Vielfalt der Rezepte würde verschwinden, wenn nur noch zwei, drei Brenner mit Bewilligung wirken dürften; das Val-de-Travers verlöre ein Geheimnis, das Touristen ins Tal lockt.

Die Klandestine könnten doch weiter machen? Kaum, glaubt Delachaux, ob schon die Alkoholverwaltung an den Schwarzbrennern während all der Jahre ausgezeichnet verdient habe, denn der reine Trinkalkohol, den es zur Herstellung von Absinth braucht, ist mit saftigen Steuern belegt, und es sei nie ein Geheimnis gewesen, dass «ins Val-de-Travers bedeutend mehr Alkohol geliefert wurde als ins Val-de-Ruz».

Deshalb steht er für die Prohibition ein. Und deshalb wird er am 1. Januar 2005 seine Sammlung mit Absinthetiketten abschliessen. Während Jahren hat Delachaux Künstler gebeten, Etiketten des obrigkeitlich geächteten Getränks zu schaffen. Gut 500 Bilder umfasst die Sammlung mittlerweile.

Am entgegengesetzten Ende von Mörtiers prangt ein Schild an der Hauptstrasse. Hier hat Yves Kübler seine Destillerie Blackmint eingerichtet. Der kupferne, glühend heisse Brennkessel glitzert im engen Raum, daneben tröpfelt Absinth aus einem Rohr. Schwere Duftschwaden von Anis, Minze und Melisse regen die Sinne an. Kübler brennt mit einer Lizenz, er ist der Einzige, der bereits jetzt das Elixier herstellen darf, der Testlauf im Tal. Der gelernte Elektrotechniker ist nicht irgendein Schwarzbrenner, der Karriere machen





darf, er ist Abkömmling der einst zweitgrössten Absinthfirma des Tals, Kübler & Romang in Travers. Yves stellt unter dem Auge des Gesetzes zwei Arten Absinth her, einen Apéritif anisé «Extrait d'Absinthe» mit 45% Vol. Alkohol für den Schweizer Markt und einen mit 57% Vol. für den internationalen Markt.

Kennern wie Delachaux schmecken Küblers Absinths nicht, «45% sind zu wenig Alkohol, 57% zu viel, so was mögen die Österreicher». Nicht, dass der Alkohol möglichst rasant ins Hirn fahren müsste, aber eine Volumenprozentzahl von 50 bis 55 passe eben besser zum geschmacklichen Gesamtkunstwerk. Das weiss Kübler, er räumt auch ein, dass er mit seinem 45-Prozentigen anfänglich Absatzprobleme hatte, aber, lächelt er, «warten wir einmal den Januar ab».


### **Lieber Eigenbrand, als EU-Kopien**

Yves Kübler kennt die Materie, obschon sein Grossvater die Firma 1960 verkauft hatte – nachdem er zehn Jahre vorher als «Widerständler» abgestraft worden war. Die Grossmutter sorgte dafür, dass der 1963 geborene Enkel Geschmack an der «Juramilch» fand oder an der «Bourgknechtine» (eingedenk des Bundesrates, der zur Zeit der grossen Razzien im Val-de-Travers Chef des Polizeidepartementes war). Das alte Firmenrezept, quasi die «infusion génétique», hat Yves verändert, denn «der Gaumen ist heute empfindlicher als vor hundert Jahren».

Bei der Legalisierung des Absinths geht es indessen nicht bloss um einen alten Zopf, der endlich abgeschnitten werden soll, sondern auch um wirtschaftliche Interessen. Die Vereinbarungen mit der EU und der WTO haben die Zollschranken gesenkt. Absinth aus andern Ländern muss auch für den Schweizer Markt erlaubt werden, und «länger als zwei Jahre hätte man die Grenze nicht mehr verteidigen können», sagt Yves Kübler. Und bevor die Schweiz mit seichten Säften aus aller Herren Länder, die mit Absinth nichts gemein hätten, überschwemmt werde, «stellen wir den Absinth doch lieber selber her!».

Der Kanton Neuenburg hat schnell geschaltet und zusammen mit der Association Région Val-de-Travers das Pflichtenheft für eine Appellation d'origine contrôlée (AOC) erstellt. Das Gesuch um Ursprungsschutz ist seit dem 24. Juni beim Bund deponiert. Um das Getränk in allen wesentlichen Details zu charakterisieren und zu beschreiben, haben Kenner Küblers Absinth und die Destillate von 15 Schwarzbrennern degustiert.





Alain Farine, der Leiter des Office des vins et des produits du terroir in Neuenburg, ist froh, dass sich das Dossier jetzt in der Pipeline des Bundes befindet. Irgendwie versteht er den Kummer von Pierre-André Delachaux, irgendwie kann er die Klage um den zerstörten Mythos begreifen: Doch «wenn wir die Tradition erhalten wollen, müssen wir sie schützen».

In Pontarlier im französischen Jura denkt man nicht anders. 1805 gründete dort Henri-Louis Pernod aus Couvet im Val-de-Travers eine Niederlassung. Damals war Neuenburg ein preussisches Fürstentum. Pernod wollte ohne Grenz- und Zollformalitäten in Frankreich produzieren, dem wichtigsten Markt für Absinth. Also droht jetzt ein französisches AOC? Farine sieht es pragmatisch. «Das könnte man ja auch zusammen tun», sagt er. Die Fee wäre vermutlich das erste Genussmittel, das hüben und drüben der Landesgrenze geschützt würde. Eine weise Idee. Produits du terroir sind ohnehin viel länger bekannt als politische Grenzen.

# Kräuter, Rituale und Leckereien

## **Artemisia absinthia, Echter Wermut**

Absinth ist ein so genanntes Bittergetränk. Die bittere Note stammt vom Echten Wermut (*Artemisia absinthium*), dem Kraut, das Absinth von andern Getränken mit Anisgeschmack unterscheidet. Bei einem wirklich guten Absinth bleibt diese leichte Bitterkeit wie der Abgang eines grossen Weines im Gaumen hängen. Echter Wermut galt als Medizinalkraut, wirksam gegen Gelbsucht, Würmer, Pilzvergiftungen und Bauchschmerzen, gut für frischen Atem und dichten Haarwuchs. Der Wirkstoff des Wermuts, Thujon, dockt im Gehirn an denselben Rezeptoren an wie THC von Cannabis. Diese Besonderheit hat immer wieder zu Diskussionen geführt. Die Thuyonmenge im Absinth ist unterschiedlich. In einer Sendung des welschen TV-Magazins «A bon entendeur» wurden in Absinthproben Thuyonanteile von 1,2 mg/l bis 29,4 mg/l gemessen. Yves Kübler gibt seinem Absinth 15,6 mg/l bei.

## **Was in den Brennhafen muss**

Die folgende Liste stammt von einem Schwarzbrenner, gewesener Schmid in Môtiers: In einen Destillierapparat von 60 l gebe man 15 l reinen Alkohol von 95%, 25 l Wasser, die Blanquette des vorherigen Brennens (der Rest, der aus der Röhre tropft, ca. 1 l), 3 Hand voll Grosser (Echter) Wermut, 2 Hand voll Kleiner Wermut, 2 kg Anis, 1 kg Fen-

chel, 1 Hand voll Ysop, 1 Hand voll Melisse, 1 Hand voll Pfefferminze. Die leicht grünliche Färbung des unverdünnten Absinths stammt vom Ysop.

## **Gelochter Löffel, überlebtes Ritual**

Früher goss man einen Schluck Absinth ins Glas, legte einen gelochten Löffel über den Rand, auf den Löffel ein Stück Zucker und goss Wasser darüber. Dieses Zuckern des Absinths ist heute überflüssig, weil die Mischung nicht mehr so scharf wie vor hundert Jahren ist.

## **Flaschen, Bücher, Süssigkeiten**

Extrait d'absinthe von Yves Kübler: Destillerie Blackmint in Môtiers oder in einer Spirituosenhandlung.

Im Musée régional von Môtiers gibt es ein Absinthzimmer mit einer Geheimkammer. Im Museum kann man auch gelochte Löffel kaufen sowie Postkarten und Bücher, zum Beispiel «Briefe an einen Absinthtrinker» von Pierre-André Delachaux. Erzählt wird die Geschichte des Absinths (Editions Acatos, Lausanne).

Die Confiserie Jacot in Noiraigue im Val-de-Travers stellt Absinthstängeli her (Absinth in Zuckerröhrchen, umhüllt mit schwarzer Schokolade).

Le Confiturier Marcottin in Les Marécottes im Wallis produziert eine Konfitüre mit Absinth, «Fraises à la Fée verte». (*imh*)