

# Absinth oder die Grüne Fee von Solothurn

**Roger Liggerstorfer ist profunder Kenner des Kultgetränks Absinth. Der Enkel eines jurassischen Schwarzbrenners eröffnete vor fünf Jahren «Die Grüne Fee». In der Solothurner Bar hat sich seither kaum etwas verändert, denn Kult bleibt Kult.**

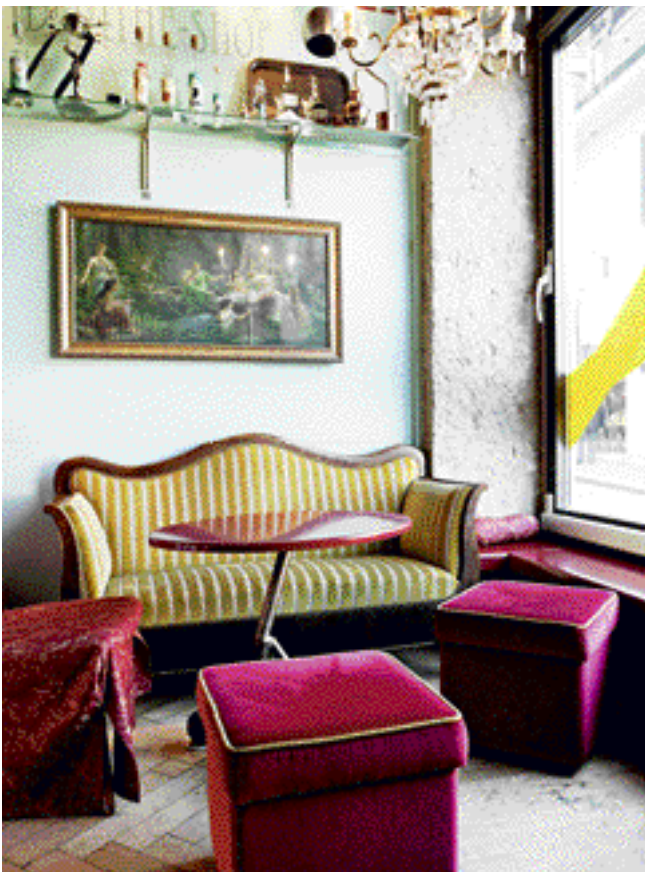
Viele Mythen und Legenden ranken sich um Absinth. Hartnäckig hielt sich über Jahrzehnte das Gerücht, dass das zum Kultgetränk der Bohème aufgestiegene Getränk blind mache und bei ungezügelterm Genuss einen zum Wahnsinn treibe. Verantwortlich dafür sei Thujon, ein Nervengift, das in der Wermutpflanze – Hauptes-

senz des Absinths – enthalten ist. Roger Liggerstorfer, Betreiber der bislang einzigen Schweizer Absinth-Bar in Solothurn, hält das für ausgemachten Blödsinn. «Blindheit und Wahnsinn hatte in erster Linie mit billigem Industrialkohol zu tun, der dem Absinth einst zugefügt worden ist. Die Schauer-märchen dienten lediglich dazu, den Absinth in

Verruf zu bringen.»

In seinem Buch «Absinthe – die Wiederkehr der Grünen Fee», das Roger Liggerstorfer zusammen mit seiner Partnerin und einem Freund 2006 im eigenen Nachtschatten-Verlag herausbrachte, geht er Halbwahrheiten nach, legt Tatsachen offen und beschreibt die bewegte Geschichte des «Teufelzeugs».


Spannend liest sich etwa die Story über den Waadtländer Landarbeiter Lanfray, einem Alkoholiker, der 1905 im Vollrausch Frau und Kinder tötet. Dass er an jenem verhängnisvollen Abend ne-



**Zwischen Biedermeier und Art déco.** Stimmungsbild aus der Bar «Die Grüne Fee» an der Kronengasse in Solothurn.

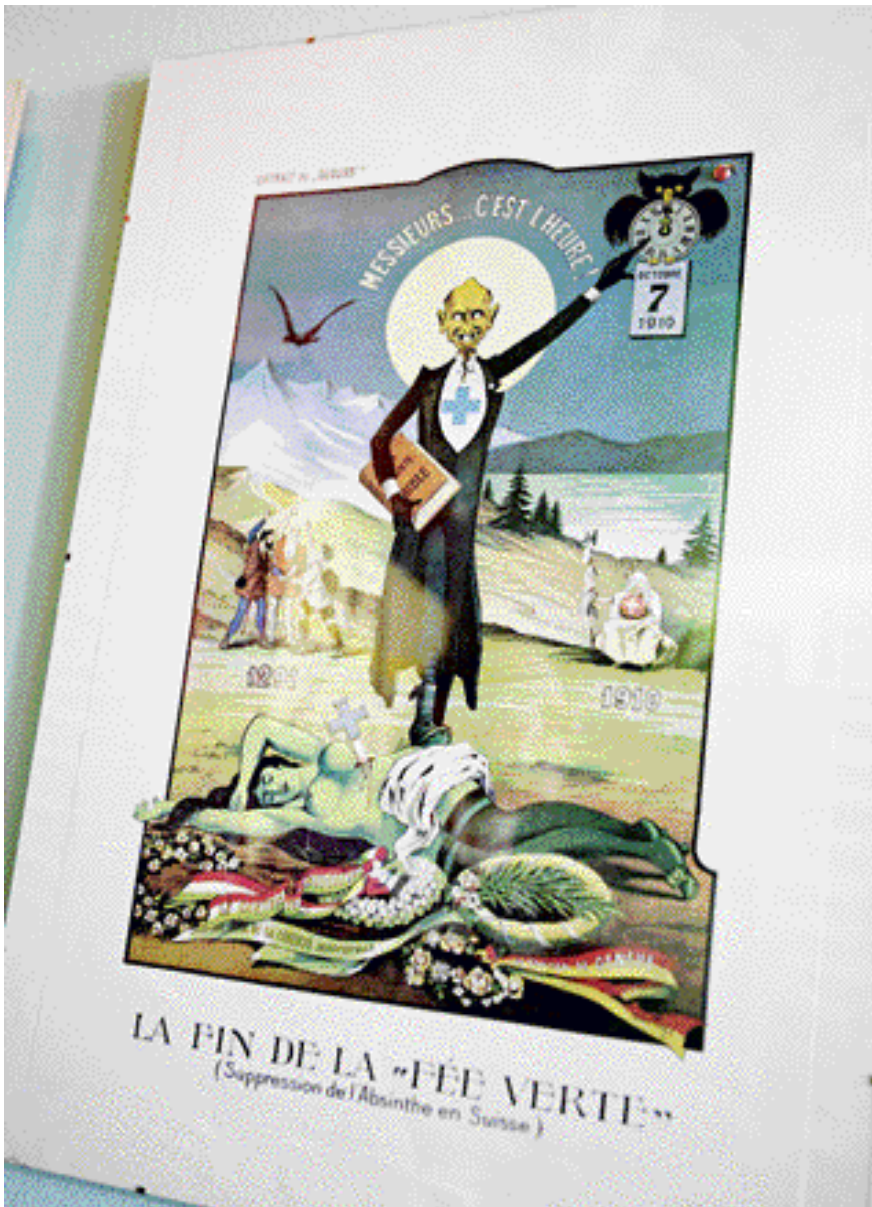


**Roger Liggerstorfer.** Absinth-Kenner, Barbetreiber und Besitzer eines Verlags «für drogenmündige, unabhängige Menschen».



**So trinkt man Absinth.** Man platziere einen spatelförmigen und gelochten Löffel auf ein mit 2 cl Absinth gefülltes Glas, lege darauf ein Stück Würfelzucker und lasse etwa einen Tropfen Wasser pro Sekunde aus dem Wasserbehälter (Fontaine) auf den Zucker herabtropfen. In Verbindung mit Absinth hinterlässt das gezuckerte Wasser im Glas eine milchige Färbung. Der ideale Trinkgenuss liegt bei einem Absinth-Wasser-Verhältnis von 1:4.

Absinth - so pflegt es der Kenner - kann man natürlich auch ohne Zucker geniessen, im gleichen Verhältnis, lediglich mit eisgekühltem Wasser.



**Kult-Plakat aus dem Jahr 1910.** So kritisierten Fürsprecher des Absinth das Verbot ihres Kultgetränks. Die Plakat-Rarität hängt in der «Grünen Fee».

ben Unmengen von Wein zwei Gläser Absinth getrunken hat, nimmt man in der Schweiz mit Unterstützung der Weinlobby zum Anlass, massiv gegen Absinth vorzugehen. Drei Jahre später, 1908, kommt es zur Volksabstimmung. Absinth soll verboten werden. 1910 tritt das Gesetz in Kraft. Das Verdikt hat 95 Jahre Bestand, was Schwarzbrenner im jurassischen Val-de-Travers allerdings nicht davon abhalten kann, das Kultgetränk weiter zu produzieren und sehr erfolgreich unter der Hand zu verkaufen.

«Mein Grossvater Charles Henri Comte war selbst solch ein Schwarzbrenner», erzählt Roger Ligenstorfer. «Das Absinthtrinken gehörte zum sonntäglichen Ritual der Familie.» Absinth sei ihm quasi mit der Muttermilch mitgege-

ben worden, so der Solothurner Verleger und Barbetreiber.

Seine «Grüne Fee», eine Bar, die sich nahezu ausschliesslich dem Thema Absinth widmet, eröffnete der gastronomische Quereinsteiger 2005, dem Jahr der Aufhebung der Prohibition.

Das Konzept hat sich seitdem kaum verändert. An den pastellgrünen Wänden hängen Plakate aus der Zeit vor und nach dem Absinth-Verbot. Ins Auge sticht ein Bilderrahmen, an den eine Auswahl der typisch durchlässigen Löffel geheftet ist. Möbliert ist die «Grüne Fee» mit einer langen Bar, Jugendstil-Tischen, -Stühlen, -Hockern und einem Sofa aus der Biedermeierzeit. Zwei Séparées laden zu einem ausgesprochen intimen Absinth-Genuss ein. Wer raucht,



**Blickfänger.** Gelochte Spatellöffel, auf Samt befestigt und aufgehängt.



**Bar-Stilleben.** Blick ins kleine, aber feine Fumoir der Solothurner Bar.

zieht sich ins gemütliche Fumoir mit berühmten Absinth-Motiven zurück.

Liehaber finden 30 Absinth-Sorten auf der Karte, alle kurz und prägnant beschrieben. Bis auf wenige Ausnahmen führt Roger Ligenstorfer nur Originale aus dem Val-de-Travers. Zu den Produzenten unterhält er ein enges, freundschaftliches Verhältnis. Viele von ihnen reichten letztes Jahr ihre besten Produkte zur ersten Schweizer Absinth-Prämierung ein, die vom Schweizer Schnaps-Forum veranstaltet und im Solothurner Palais Besenval ausgetragen wurde. Roger Ligenstorfer zählte selbst zu den Experten, die sowohl den hellen (La Bleue) als auch den grünen Absinth (Fée verte) beurteilten. Zum Verständnis: Die meisten Absinthe sind hell gebrannt.



**Zinnkelch.** Aufgefüllt mit diversen Absinth-Löffeln.

Diese Tradition setzte zu jener Zeit ein, als die Behörden noch Jagd auf das verbotene Getränk machten und Absinth sofort an der grünlichen Färbung erkannten und beschlagnahmten.

Die Farbe von grünem Absinth wird übrigens durch zugesetzte Kräuterauszüge bewirkt, die aber auch den Geschmack beeinflussen. Absinth-Puristen stört das kaum. Allerdings: In der Schweiz ist nur die Zugabe natürlicher Zutaten erlaubt. Ist ein Absinth unnatürlich grün, handelt es sich dabei mit Sicherheit um ein ausländisches Produkt.



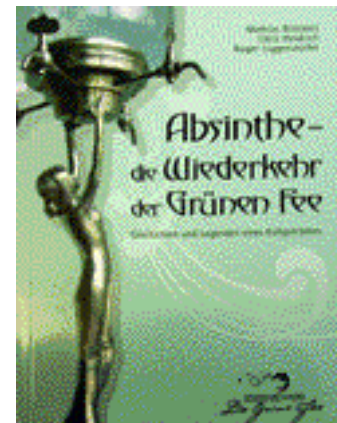
**Bar.** Neben Absinth schenkt man auch andere Spirituosen und Bier aus.

Roger Ligenstorfer hat nichts gegen grüne Absinthe aus dem Val-de-Travers. Gegenüber einem giftgrünen Absinth ist er allerdings skeptisch.

Er, Absinth-Kenner par excellence, der sein Fachwissen gerne anderen Barbetreibern zur Verfügung stellt, liebt ausgewogene Produkte. Er mag Absinthe, die nicht zu spritzig, aber auch nicht zu «heutig» schmecken, die eine runde Kräuternote aufweisen «und keinen Belag auf der Zunge zurücklassen.»

*joerg.ruppelt@gastronews.ch, Fotos: Gina Folly  
www.diegruenefee.ch*

## Buchtipps zum Thema



Die Autoren Mathias Bröckers, Chris Heidrich und Roger Ligenstorfer zeichnen die bewegte Geschichte des magischen Kultgetränks nach: von seinem Ursprung als Gesundheitselixier über die Bedeutung als Modegetränk und Treibstoff des Fin de Siècle und seiner Künstler bis hin zum Verbot und der Wiederzulassung im Jahre 2005.

Nachtschatten-Verlag

95 Seiten

ISBN 978-3-03780-437-7

Preis: 18 Franken



**Absinthe Celle à Guillod (54 %)**

Schöne Nase, krautig, komplex, ausgewogen, kräftig, mit leichter Bitterkeit. 2010 kürte das Schnaps-Forum dieses Produkt zum «Absinth des Jahres».



**Absinthe Marylin, Martin (54 %)**

Vielfältige Kräuternote, nachhaltiger Wermutgeschmack, vor allem auf der Zungenspitze. Ein weicher Absinth für anspruchsvolle Geniesser.



**Absinthe L'Original, Martin (65 %)**

Traditioneller Absinth mit vordergründigem Wermut- und Anisgeschmack, leicht bitter, sehr kräftig, frisch und würzig zugleich.