



Absinth:

«Messieurs – c'est l'heure»

Mythen, Magie und Grüne Fee. Der Absinth ist weit mehr als ein Getränk. Von der Entdeckung bis hin zum Verbot und seiner Wiedergeburt – der ehemalige Treibstoff des Fin de Siècle hat Kultstatus. Seit über 200 Jahren.

TEXT: MARTIN JENNI FOTOS: MARCO ASTE



Thierry Guizzardi in seiner Absinthbrennerei im Café de la Raisse in Fleurier.



Die Grüne Fee bittet zu Tisch: Stilleben im Café de la Raisse in Fleurier.



Die Vielfalt in den Flaschen: Absinth satt in der Grünen Fee in Solothurn.

Das erste Rezept zum Absinth findet sich im Tagebuch (1794) von Abram-Louis Pernod, das heute im Staatsarchiv von Neuenburg liegt. 1798 nimmt in Couvet die erste Brennerei ihren Betrieb auf. 1805 startet im französischen Pontarlier durch Henri-Louis Pernod der erste industrielle Betrieb seine Produktion. Danach geht es Schlag auf Schlag. Wortwörtlich: Im Algerienkrieg wird Absinth als Mittel gegen Malaria angewandt. Die französischen Soldaten sterben trotzdem. Jene die überleben, trinken ihn freiwillig.

Dazu passen die Aphorismen des Dichters und Bonvivants Oscar Wilde: «Das erste Stadium ist wie normales Trinken, im zweiten fängt man an, ungeheuerliche, grausame Dinge zu sehen, aber wenn man es schafft, nicht aufzugeben, kommt man in das dritte Stadium, in dem man Dinge sieht, die man sehen möchte, wundervolle, sonderbare Dinge.»

Nach den Kriegswirren wird der Absinth in Paris salonfähig, ab 1850 kuren ihn die Dichter und Denker zu ihrem Treibstoff.

60 Jahre später ist er in der Schweiz verboten: «Messieurs – c'est l'heure» heisst es



Verwunschen: Café de la Raisse, Fleurier.

am 7. Oktober 1910. Ein Familiendrama mit dreifachem Mord – der Täter wird von den Behörden zum krankhaften Absinthtrinker gestempelt – ist der Auslöser des Verbots. Beim Prozess stellt sich heraus, dass der Täter ein starker Weintrinker ist. Dieser Widerspruch kann die Allianz gegen den Absinth nicht aufhalten. Mit 241'078 zu 138'669 Stimmen wird die Grüne Fee zur Hexe – und verboten.

Sicher ist, dass die Vorwände für das Verbot von Absinth fadenscheinig sind, auch wenn das im Absinth enthaltene Thujon keine harmlose Substanz ist. Die Menge macht die Bekömmlichkeit oder die Gefährdung. Die Behörden führen das Val-de-Travers in die wirtschaftliche Misere, das auf einen Schlag mit einem Heer von Arbeitslosen konfrontiert wird, welche die rund 50 geschlossenen Brennereien hinterlassen.

Nur das Schöne an Verboten ist – sie zu umgehen. Fortan wird der Absinth trotz Androhung drakonischer Strafen im Verborgenen gebrannt und «entre nous» getrunken. 95 Jahre lang wird die Region zum Land der Spezialisten für das Verbotene. Mancher mag sich heute nach diesen Tagen zurücksehnen, der Rest freut sich über die Rehabilitation des Absinths.

Nur ohne Verbot gäbe es die unzähligen Legenden zum Absinth nicht. Oder die Geschichte von Charles Henri Comte, der im Val-de-Travers mit seinem Messerschmitt Kabinenroller-Berühmtheit erlangte. Offiziell ist er bei seiner Kundschaft ein willkommener Bett- und Damenunterwäscheverkäufer, was aber bei den Besuchen zählt, liegt bei Charles Henri Comte im Koffer unter der Wäsche: Absinth! ▶



Traditionell, einfach und gut. Tarte aux fruits im Chalet d'alpage La Gand-Vy.

Und heute? Kocht noch jeder Brenner sein eigenes «Süppchen». So wie er das immer getan hat. Mannschaftsspieler sind sie keine. Das führt mitunter zu eigenartigen Konstellationen und Reaktionen. Nicht bezüglich des Inhalts, die Absinthe der 17 Brenner im Val-de-Travers haben alle Qualität, aber diverse Flaschenformen und Etiketten bedürften professioneller Hilfe, sind kitschig, wirken billig und haben so gar nichts mehr mit den so oft beschworenen Mythen und Legenden der Grünen Fee zu tun.

Doch Hauptsache, der Inhalt stimmt, der milchig-trüb wird, sobald man ihn mit Wasser mischt. Der magische Grünschimmer fehlt, wie es sich eigentlich für eine Grüne Fee gehört. Das zeugt jedoch nur von einem zivilisierten Thujongehalt. Das Geheimnis liegt in der Dosierung und in der Kunst des Brennens.

Wie bei Francis Martin. Wenn es bei ihm um Absinth geht, wird der sympathische Destillateur im Pensionsalter zum Professor. Einige Fragen können stundenlange Antworten auslösen. Gottlob ist er kein reiner Theoretiker, sondern Pragmatiker. Während seines Referats schenkt er den Absinth nicht zu knapp ein. Vor dem «Maison des Chats» prözt neu der unter der Federführung vom Bundesamt für Denkmalschutz renovierte «Absinthgarten», im Innern inspiriert in der Brennküche der intensive Anisduft, aus der Brennblase tropft das klare Destillat. Wir sind definitiv im Land der Mythen angekommen. Francis Martin lebt für seinen Absinth. Seine Heimat, die er nur höchst unwillig und höchstens für ein paar Tage verlässt, ist das Val-de-Travers, sind die Höhenzüge rund um den Creux-du-Van, ist der Lauf der Areuse, ist die wilde Natur dieses entrückten Tals. Und so schmeckt sein Absinth: Archaisch, authentisch, gut.

Ein Schleier belegt die Landschaft und die Dörfer des Tals an diesem Samstagmorgen. So wie der Absinth im Glas zeigt sich die Natur: Milchig, verschwommen. Genau der richtige Augenblick für ei-



Hanglage: Der Grande Absinthe am Trocknen.



Haus mit Geschichte: Maison des Chats in Boveresse.

nen Zwischenstopp im Café de la Raisse. Sein Inhaber Thierry Guizzardi öffnet, begrüsst, zeigt seine Brennerei im Keller und stöhnt über die Vorschriften für sein Café, die ihm einen geregelten Ablauf in seiner Trutzburg verbieten. Es seien die Auflagen, die Bestimmungen, die Behörden, die ihn daran hindern, diesem einzigartigen Haus feste Öffnungszeiten zu geben. La Raisse als geschlossene Gesellschaft zu mieten geht, in ihr öffentlich zu wirteln, geht nicht mehr. Ein Jammer. Hier stirbt Kulturgut, dokumentiert von der ARD in ihrem Film über das Val-

de-Travers. Höchste Zeit, sich mit aller Kraft dagegen zu stemmen. Doch Thierry Guizzardi ist ein Querdenker, seine Handlungen spontan und oft nicht durchdacht. So hat er das berühmte Plakat aus dem Satiremagazin «Guguss» von 1910 als seine Absinth-Etikette patentieren lassen. Das Motiv, das alle Schwarzbrenner für ihren Absinth verwendet haben. Und seitdem streitet er mit seinen Brenner-Copains bezüglich der Nutzung und Rechte. Wäre es nicht sinnvoller, Geld und Energie für sein wundervolles Haus zu verwenden? Natürlich. Keine Frage. Nur so viel: Im Frühling 2011 soll es wieder so weit sein und das Café de la Raisse soll seine dritte Auferstehung erleben. Die Hoffnung stirbt zuletzt.

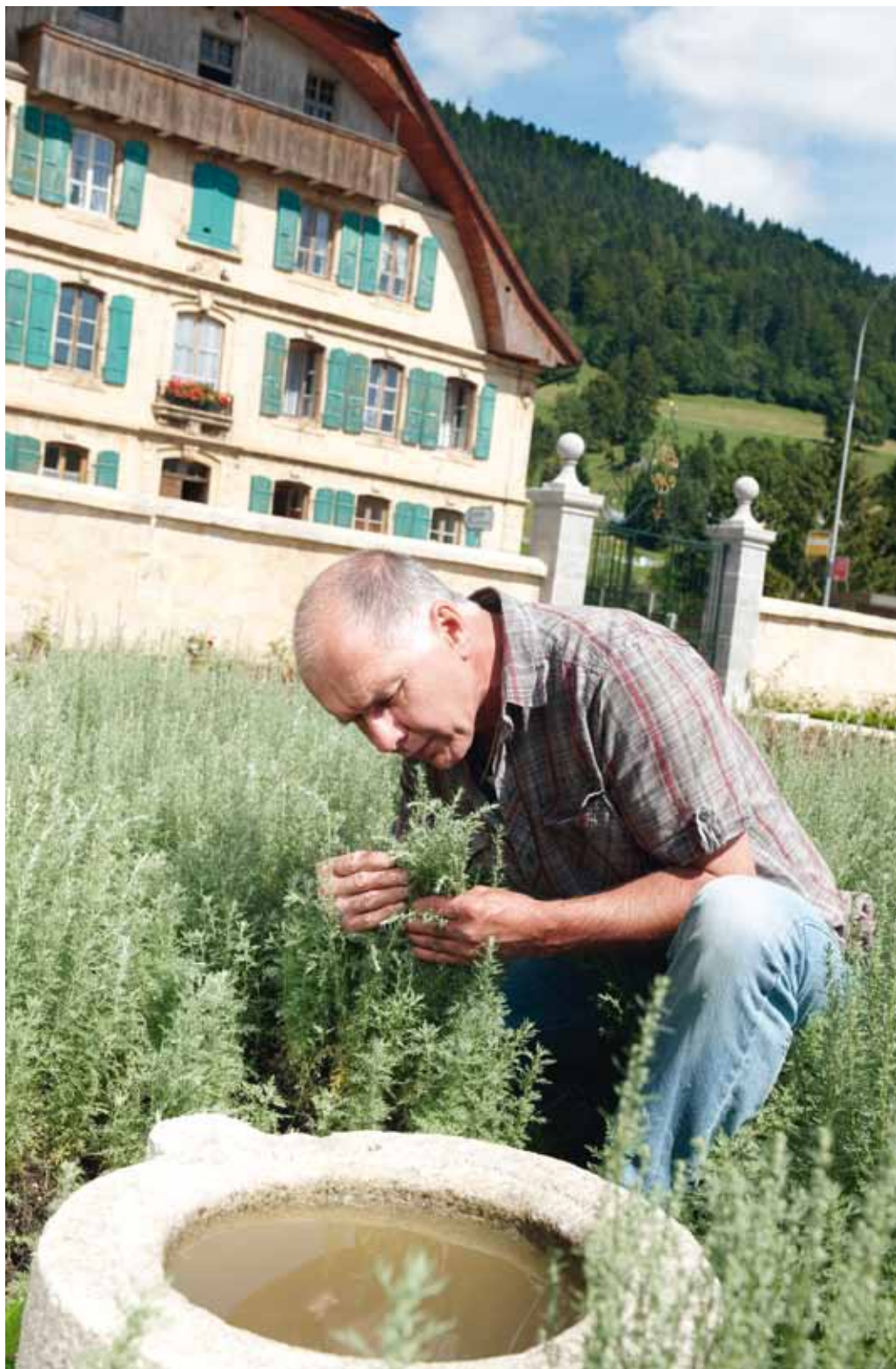
Der Genuss findet allerdings nicht im Tal, sondern auf den Höhen statt. In der «Grand Vy» bei Mireille und Claude Jacquin zum Beispiel. Hier wird lustvoll aufgetragen: Rösti mit Pilzen, Raclette mit Trockenfleisch, Bauernbratwurst, Käseschnitte, Früchtekuchen, Meringues, die einfachen Sachen halt, aber in bester Qualität. Das spricht sich rum. Wanderer, Walker, Biker, Automobilisten – alles sitzt dicht gedrängt an den langen Tischen und lässt sich verwöhnen. Und nie fehlt die Fontaine auf dem Tisch, das Werkzeug zum Absinth. Die Neuenbur-

ger wissen ihr Kulturgut zu zelebrieren. Auch an einem späteren Samstagnachmittag. Gegen Abend verabschieden sich die Tagesausflügler, die Pensionäre bleiben, lassen sich mit einem opulenten Mahl verwöhnen und von den Kuhglocken und weiteren Absinthen in den Schlaf wiegen.

Alles andere als verschlafen ist Roger Liggerstorfer, das Grosskind von Charles Henri Comte. Er, Verleger, Beizer und Verfechter der Grünen Fee, eröffnete vor fünf Jahren die erste Absinth-Bar der Schweiz. Keine Höhle und auch nicht elitäre Begegnungsstätte für Trendsetter, sondern Treffpunkt für passionierte Absinth-Trinker und solche, die es gerne werden wollen. Dazu trägt auch seine Lange Nacht des Absinths bei, die er mit der ersten Schweizer Prämierung des besten Absinths in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Schnapsforum anlässlich des fünfjährigen Jubiläums seiner Solothurner Grünen Fee durchführt.

Roger Liggerstorfer krenzt in seiner Bar über 20 Absinthe. Und wohl kein anderer Deutschschweizer weiss mehr über dieses Kultgetränk zu erzählen. Kein Wunder, stammt doch seine Mutter aus dem Val-de-Travers, das prägt. Davon zeugt auch sein Buch «Absinthe – die Wiederkehr der Grünen Fee», in dem er mit Mathias Bröckers und Chris Heidrich über Hintergründe, Historie und über Geschichten und Legenden zur Grünen Fee zu schreiben weiss.

Natürlich hat jeder Brenner sein eigenes geheimes Rezept, hat jeder Widerständler seine persönliche Geschichte. Ein Rezept sei hier jedoch für alle Hobbybrenner erwähnt. Es stammt von Francis Martin, der für 11 Liter Absinth folgende Ingredienzien verwendet: 6,5 Liter Alkohol, 6 Liter Wasser, 700g Anis, 400g Fenchel, 35g Grande Absinthe, 5g Petite Absinthe (Grosser und kleiner Wermut), 5g Ysop, 5g Melisse, 11g Engelwurz, 25g Süssholz, 15 Körner Koriander, 1 Handvoll Stern-Anis, 1 Handvoll Pfefferminze.



Francis Martin mit Kennerblick im historischen Absinthgarten von Boveresse.

Übrigens: Absinth wurde nicht nur der puren Lust wegen getrunken, sondern war auch ein Heilmittel gegen gallige Bauchschmerzen, Gelbsucht, Haarausfall, Pilzvergiftung, Würmer und mehr. Wie sinnierte einst der berühmte Maler Paul

Gauguin: «Ich sitze vor meiner Tür, rauche eine Zigarette und schlürfe meinen Absinth, ich geniesse jeden Tag und bin ohne Sorgen.»

Was für Worte und was für ein Gefühl. ►

Absinth und Hunger

Innenleben La Grand-Vy

La Grand-Vy

2023 Gorgier, 032 835 11 41

Von November bis April geschlossen
Mit Gästezimmern. Rückkehr zur Natur
mit Aus- und Weitblick, schmackhafter
Küche und herzlichen Gastgebern. Un-
bedingt reservieren und sich den Weg
genau erklären lassen. Mit dem PW
erreichbar.



Adressen

DIE BRENNER

Die vollständige Liste der Brenner
findet sich unter [www.absinthe-
interprofession.ch](http://www.absinthe-interprofession.ch)

Fünf von siebzehn haben wir völlig sub-
jektiv nach unseren Vorlieben ausge-
wählt. Hier sind sie:

Absintherie celle à Guilloud

Daniel Guilloud
Grand-Rue 29,
2114 Fleurier
079 568 52 35
www.absintheceleaguilloud.ch
19 von 20 Punkten bei der Prämie-
rung 2010.

Distillerie Artemisia-Bugnon

Claude-Alain Bugnon
Grand Rue 32a
2108 Couvet
032 863 36 46
www.absinthe-suisse.com
18 von 20 Punkten mit seinem Li-
kör Absinthe aux Oeufs bei der Prämie-
rung 2010.

Distival Sàrl

Thierry Guizzardi
La Raisse, 2114 Fleurier
032 861 42 43
www.raisse.ch

Absinthe Bovet-La Valote

Willy Bovet
Rue de la Gare 5, 2112 Môtiers
032 861 25 02
www.absinthe-bovet.ch

Absinthe La Valotte-Martin

Francis Martin
Rue du Quarre 10, 2113 Boveresse
032 861 26 54
www.absinthe-originale.ch
16 von 20 Punkten mit drei verschie-
denen Absinths bei der Prämierung 2010.

ABSINTH UND HUNGER

Vornweg ein Absinth, danach das
opulente Mahl in der Region.

Café de La Raisse

2114 Fleurier
032 861 46 47
Einzigartiges Jugendstillokal und ehemali-
ges Hotel. Zurzeit nur für geschlossene
Gesellschaften zum Mieten möglich.

Café du Pont

Rue des Deux-Fontaines 6,
2105 Travers
032 863 13 43
Kleines, sympathisches, familiäres Bistro
mit einem guten Plat du jour. Abends ist
das Lokal geschlossen.

Hotel von Bergen

2314 La Sagne
032 931 03 18
Nach dem Tod des Patrons führt Evelyne
Bühler den Betrieb alleine weiter. Ange-
nehme Zimmer, einfache und gute Kü-
che. Ein Ort zum Verweilen.

Chez Brigitte

Fruitière de Bevaix, 2022 Bevaix
032 835 14 62
Von November bis April geschlossen.
Rösti, Jambon à l'Os, Bauernbrot oder
ein Fondue. Madame hat ihre Stamm-
kundschaft. Bevor man den Berg hoch-
fährt unbedingt reservieren.

Le ô de la Côte sur Travers

2105 Travers
032 863 10 57
Eine kleine sympathische Einkehr zwi-
schen Kunst und Krempel im Niemand-
land mit einer charmant rauen Gastge-
berin passend zum Landschaftsbild.

LITERATUR



Im Nachtschatten Verlag erschienen
sind u.a.:

Roger Ligginstorfer: **Absinthe – die
Wiederkehr der Grünen Fee**
Dave Steel: **Der Absinthe-Trinker**

www.nachtschatten.ch

NÜTZLICHE ADRESSEN

Pays et la Route de l'Absinthe

www.pontarlier.org und
www.neuchatel-tourisme.ch



Absinth in der Deutschschweiz

**Solothurns Absinthhöhle nicht nur
für Dichter und Denker.**

Die Grüne Fee

Kronengasse 11, 4500 Solothurn,
032 534 59 90

www.diegruenefee.ch

Absinth und nochmals Absinth. Und wer
nicht mehr kann, weicht auf den Eierab-
sinthlikör aus. Auch gefährlich.



Anzeige:

W I B E R G
Exquisite



FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE: WIBERG EXQUISITE

WIBERG präsentiert in der Exquisite Linie würzige Kostbarkeiten aus den entlegensten Winkeln dieser Erde. Aus den Tiefen des Meeres, den Weiten der Wüste und von den Küsten exotischer Inseln wurden die erlesensten Feinheiten zusammengetragen.

Es ist der Inbegriff des guten Geschmacks – mit feinen Aromen, verführerischen Düften und der naturbelassenen Struktur sind die Produkte die extravagante Antwort auf die Bedürfnisse moderner Gourmets.



MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.880 / gastronomie@wiberg.eu / www.wiberg.eu