

Absinth: Renaissance einer Legende

Van Gogh tat es, Edgar Allan Poe tat es, viele taten es im Übermaß: dem Genuss der „grünen Fee“ zuzusprechen. So trugen sie - indirekt und direkt - zur enormen Popularität, zu vielen geheimnisvollen und spektakulären Geschichten sowie zum späteren Verbot bei.

Die Bitterspirituose Absinth (auch Absinthe geschrieben) wurde ursprünglich im Schweizer „Val de Travers“ als Medizin entwickelt. Als Genuss- und „Rausch“-Mittel trat sie recht rasch den Siegeszug in die mondänen Städte wie Paris und in viele Teile der Welt an. Absinth ist ein Destillat oder Mazerat aus den Hauptbestandteilen Anis, Fenchel und Wermut, und sein Inhaltsstoff „Thujon“ verursachte Anfang des 20. Jahrhunderts das Verbot aufgrund des Verdachtes schwerwiegender Schädigungen. In Wahrheit wurde Absinth nicht in den „konzipierten“ Dosen als Medizin genossen – die konsumierten Mengen waren einfach zu groß und die Qualität sehr oft auch nicht die beste.

Wie immer, seit 1998 ist der Absinth in vielen Staaten (auch der Europäischen Union) wieder legalisiert. Das Verbot wurde in der Schweiz 2005 aufgehoben und in Frankreich

die Bezeichnung gar erst ab 2011 erlaubt. Geändert hat sich nicht viel, nur für den Thujon-Gehalt wurde per Gesetz eine Obergrenze definiert. Geändert hat sich auch nicht das schicke Trinkritual mithilfe einer sogenannten „Fontaine“: Aus den Hähnen rinnt Eiswasser über einen Zuckerwürfel auf einem gelochten Löffel am Glas und verdünnt so den Absinth zu einer opalfarbenen Flüssigkeit. Die Alkoholstärke variiert zwischen 40 und 80 % vol. Danach richtet sich auch der gewünschte Verdünnungsgrad. Der kurze Weg zum Genuss: Eiswürfel in ein Glas mit Absinth geben und mit Wasser nach Geschmack von 1:2 bis 1:4 auffüllen.

Absinth wird in verschiedenen Farbtönen erzeugt, von Weiß über Rot und Blau bis zum klassischen Grün, das als Namensgeber für die „Grüne Fee“ verantwortlich zeichnet. Das Grün kann auch durch kurzes Mazerieren von

Ysop, Wermut oder Melisse entstehen, wobei sich das Chlorophyll mit der Zeit durch Oxidation bräunlich verfärbt. Der Absinth wird dann bernsteinfarben, was die Qualität absolut nicht beeinträchtigt.

Der Geschmack eines klassischen Absinths ist eine Harmonie aus Fenchel, Anis und Wermut, wobei die Wermutnote immer klar präsent sein soll. Der hochwertige Absinth wird immer destilliert und hat aufgrund des Produktionsverfahrens immer weniger Bitterstoffe als ein mazeriertes Produkt. Verliert generell die Bitternote, leidet die Qualität, da die Stilistik mehr in Richtung Anis-Spirituose geht. Ganz individuell ergänzen Produzenten die „Grundkonzeption“ auch mit Pfefferminze und anderen Kräutern. Die Spielweise ist inzwischen riesig groß geworden – so auch das „Genuss-Angebot“ für den modernen Absinth-Trinker.

Absintherie Celle à Guilloud:

Mythos mit Vergangenheit und Zukunft

Die Heimat des Absinths ist ein Land über Grenzen hinaus: vom Schweizer Val-de-Travers bis ins französische Pontarlier. Hier im französisch-schweizerischen Jura wächst ein Wermutkraut mit außergewöhnlichem Aroma, daher gilt der Absinth auch als gemeinsames Erbe in vielerlei Hinsicht: historisch, industriell, gesellschaftlich und kulturell. Nach der Wiederzulassung in der Schweiz wie in Frankreich hat es sich die Region zum Ziel gemacht, das „Original“ wie seine Herkunft zu bewerben. So entstand

auch die „Route de l’Absinthe“, auf der interessante Orte, Veranstaltungen und Produkte rund um die „Grüne Fee“ zu entdecken sind. Eine Station ist die kleine Absintherie Celle à Guilloud in Fleurier, Val-de-Travers.

Der Ort im Kanton Neuchâtel ist seit Jahrhunderten ein Zentrum der Uhrenindustrie, aber auch Heimat zweier Nobelpreisträger. Hier lebt die Legende des Tals – ehemals auch ein Zentrum der Absinthbrennerei – weiter. Daniel Guillouds Varianten des geheimnisvollen, aromatischen Getränks sind weit weg von industriellen Standards, davon kann man sich bei einem Besuch der Destille überzeugen. Im nett eingerichteten Laden gibt es Absinth in verschiedenen Formaten, limitierten Auflagen und mundgeblasenen Glasflaschen, aber auch Zubehör und mehr, vor allem aber spannende Geschichten über die mysteriöse Vergangenheit des Absinths, erzählt von Pierre-André Matthey, dem Nachfolger von Daniel Guilloud.

Die modernen Varianten konnten auch diesmal beim World-Spirits Award überzeugen: Double-Gold gab es für Absinthe La Guilloudtine 68°, Gold für Absinthe Celle à Guilloud 54°.



Photo: by WOB

Hitliste besten Absinthre

95,7 WOB-Punkte - Absinthe "La Guilloudtine 68°" 2020 - Double-Gold - Absintherie Celle à Guilloud, Schweiz-2114 Val-de-Travers / Fleurier, www.absintheceleaguilloud.ch

Duft: Frisch und lebendig, fast parfümiert-dropsig, intensiv und vielschichtig, viel florale Aromen, Orangenblüten, ätherisch, Anethol-Basis, feiner Mix aus Sternanis, Fenchel und Wermut, Ingwer, getrocknete Kräuter, Honig, Menthol, Pfefferminze, Thymian, Koriander, Lakritze, etwas erdig-wurzelige Noten.

Geschmack: Breites Aroma-Portfolio, wuchtig und kompakt, auch blumig, Bonbonton, Zitrus, süß-würzige Textur, etwas ölig-harzig, kräftige Anis-Süße, Karamell, Lakritze, starke Wermut-Basis, Zimt, Kümmel, Muskatnuss, Wacholder, etwas schwarzer Pfeffer, kompakter Körper, gute Dichte, langes, wärmendes Finale.

95 WOB-Punkte - Absinthe "Celle à Guilloud 54°" 2020 - Gold Absintherie Celle à Guilloud, Schweiz-2114 Val-de-Travers / Fleurier, www.absintheceleaguilloud.ch

Duft: Sehr typische Handschrift, würzige Sorten-Charakteristik, Harmonie aus Sternanis, Kümmel, Menthol, Pfefferminze, Fenchel, Wermut, Ysop, Wacholder, Koriander, getrocknetes Kräuter-Bukett.

Geschmack: Wuchtig aromatisch, stark ätherisch, Anis-Kümmel-Basis, dropsig, Zitrus, feine Wermut-Bitterkeit, auch wurzelig, Enzian, Zitronenmelisse, Minze, Lakritze, herb-würzige Kräuter, Eukalyptus, florale Anklänge, feine Chili-Süße, harmonisch und dicht, langes, wärmendes Finish.

93,3 WOB-Punkte - WOB Absinthe - Abs.in 2018 - Gold WOB Destillerie Wolfram Ortner, Ö-9546 Bad Kleinkirchheim, www.wob.at

Duft: Klassische, animierende Absinth-Komposition, Wermut, Anis, Sternanis, Fenchel, frisch-minzig, kühl-mentholig, heutig-krauterige Basis, Kamille, Orange, nussiger Touch.

Geschmack: Dominante Bitternoten, fast ätherische Textur, getrocknetes Kräuter-Bukett, Wermut, Lakritze, Ysop, Anis-Fenchel-Basisnoten, zarte Zitrus-Pfefferminz-Ergänzung, feine Anethol-Süße, dicht und ausgewogen, kraftvolles Finish.