

Absinth: Renaissance einer Legende

Von Wolfram Ortner

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.



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 Wiedezulassung 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 Celle à Guilloud 54°, Gold für Absinthe La Guilloudtine 68° und Absinthe La Chanvrière.

FEEL THE
DIFFERENCE

The new
mediterranean
organic Gin
handcrafted in
Austria.



www.rick-gin.com

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 Hänen

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 Spielwiese ist inzwischen riesig groß geworden – so auch das „Genuss-Angebot“ für den modernen Absinth-Trinker.

Hitliste bester Absinthe

96 WOB-Punkte – Absinthe "Celle à Guilloud 54°" 2017 - Double-Gold
Absintherie Celle à Guilloud, CH-2114 Val-de-Travers / Fleurier, www.absinthecelleaguilloud.ch

Duft: Meisterhaftes Absinth-Produkt, viel ätherisch-ölige Würze, Harmonie aus Sternanis, Kümmel, Menthol, Fenchel und Wermut, Wacholder, getrocknete Kräuter, Dill, Heublumen, etwas Champignon-Anklänge.

Geschmack: Kraftvoller Klassiker, ätherische Noten, dropsig-animierend, viel Frische, Zitrus, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Anis-Kümmel-Basis, Lakritze, sehr prägnante Wermutnote, herb-würzige Kräuter, Eukalyptus, enorme Anis-Süße, wärmender Alkohol.

95 WOB-Punkte:
Absinthe "La Chanvrière" 2017 - Gold
Absintherie Celle à Guilloud, CH-2114 Val-de-Travers, www.absinthecelleaguilloud.ch

Duft: Klassische Absinth-Nase, schönes Aromaspiel, Zitrus-Kopfnote, Orange, dominanter Wermut, Fenchel, Sternanis, Kümmel, Minze, Koriander, Schafgarbe.

Geschmack: Wuchtig am Gaumen, saftig-lebendige Parallelen zum Duftbild, Wermut, Anis, Fenchel, Thymian, Dill, Schokolade-Anklänge, feine Zuckerl-Süße, harmonisch, dicht und lang im Nachhall.

94,7 WOB-Punkte:
Blue à Fernand 2013 - Gold
Absintissimo, CH-2108 Couvet, www.absintissimo.ch

Duft: Bitter-Intensität für Absinth-Freunde, Anis, Fenchel, Lakritze, Zitrus, feines Bitterkräuter-Bukett, Kalmus, wilder Thymian, Wacholder.

Geschmack: Puristische Frische, Wermut-Anis-Aroma, Schafgarbe, etwas Kreuzkümmel, Lakritze, Veilchenwurzel, Menthol, strohig-erdig, etwas austrocknend, sehr gute Dichte und Länge, feiner Finish.