

Der Mythos Grün

Angeblich ein gefährlicher Trank, wurde Absinth zu Beginn des 20. Jahrhunderts fast überall in Europa und in den USA verboten. Vor zehn Jahren kam er unter strengen Auflagen wieder auf den Markt. Sein verruchtes Image als Aphrodisiakum, Traumelixier und Droge hat er bis heute nicht abstreifen können. Doch gerade hierin liegt seine große Anziehungskraft. Die grüne Fee ist zurückgekehrt – und scharft immer mehr Verehrer um sich

Fast jeden Abend kam er hierher. Pünktlich um fünf. Am liebsten saß er an dem kleinen Tisch gegenüber der Bar, denn von hier aus konnte er die Gesichter der anderen Gäste am besten studieren. In der Regel waren es Künstler, Schauspieler und Schriftsteller, die sich zur sogenannten „heure verte“ – zur grünen Stunde – im „La Nouvelle Athènes“ einfanden, einem beliebten Café am Place Pigalle. Seine Bestellung war stets dieselbe: ein Glas dieses neuen, anregenden Getränks, nach dessen Genuss man sich so beschwingt fühlte und das einen über die Sorgen und Nöte hinwegtröstete, die man als Maler im Paris jener Jahre zweifellos hatte. Es schmeckte ein wenig bitter, aber er liebte es, wenn sie ihn nach zwei, drei weiteren Gläsern besuchte, die grüne Fee, von der gerade alle Welt sprach.



So wie viele seiner berühmten Künstlerkollegen – Vincent van Gogh, Paul Gauguin, Edgar Allan Poe, Henri de Toulouse-Lautrec, Oscar Wilde, Charles Baudelaire, Ernest Hemingway und viele, viele andere – war auch Edgar Degas davon überzeugt, dass jenes neue Getränk die Fähigkeit besaß, Kreativität und Fantasie Flügel zu verleihen. Auf den Kuss seiner Muse musste Degas nicht lange warten. Noch an jenem Abend im Jahre 1873 fand er die Vorlage für sein nächstes Motiv: die Schauspielerin Ellen André und den Maler und Radierer Marcellin Desboutsin, beide vor einem Glas des neuen Modegetränks sitzend. Das Gemälde „Der Absinth“, das heute im Musée d'Orsay hängt, gehört mittlerweile zu Degas' bekanntesten Werken.

Absinth. Ein Getränk mit zweifelhaftem Ruf. Ein Mythos. Mitte des 19. Jahrhunderts brachte ein eifriger Geschäftsmann namens Henri-Louis Pernod dieses ursprünglich als Heilmittel in der Schweiz hergestellte Kräuterelexier nach Frankreich. In den darauffolgenden Jahren nahm seine Popularität stetig zu. Keineswegs nur in Frankreich. Das hochprozentige Getränk aus mazeriertem und mehrfach destilliertem Wermut, Fenchel und Anis wurde mittlerweile in ganz Europa und in vielen anderen Teilen der Welt genossen. Sein weicher, runder Geschmack wird durch die Zugabe von Angelika, Kalmus, Oregano, Koriander, Veronika, Wacholder oder Muskat weiter veredelt. An Chlorophyll reiche Kräuter wie Minze, Ysop oder Melisse verleihen ihm seine typische smaragdgrüne Farbe.

Runder Geschmack, irisierende Farbe – ein Erfolgsrezept. Letztendlich muss es aber doch die häufig berichtete belebende, bewusstseinsweiternde und sogar aphrodisische Wirkung des Absinths gewesen sein, welche die „grüne Welle“ auslöste. Dem



Absinth's Punch

3 cl Absinth
2 cl Wodka
2 cl Zitronensaft
6 cl Ananassaft
8 cl Orangensaft
1,5 cl Grenadinesirup
ZUBEREITUNG: im Shaker, im Longdrinkglas servieren
DEKORATION: Orangenscheibe

Kreiert hat diese aromatische und garantiert unbedenkliche Variante mit Absinth Alexander Gruber, Barchef im Astoria Relax & Spa Hotel, Seefeld/Austria

Geheimnis seiner einzigartigen Wirkung sind Wissenschaftler bis heute auf der Spur. Man geht aber davon aus, dass eine Wechselwirkung von Alkohol mit dem Nervengift Thujon dafür verantwortlich ist. Das im Wermutkraut enthaltene Thujon, das man zu Lebzeiten Degas' in rauen Mengen im Absinth vermutete, führt in höherer Dosierung zu Verwirrtheit und epileptischen Krämpfen. Zudem enthält es sogenannte psychoaktive und halluzinogene Stoffe, die im Gehirn ähnlich wirken wie eine Droge. Und tatsächlich: In Paris wie auch in anderen europäischen Metropolen häuften sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Meldungen von schweren körperlichen und psychischen Erkrankungen. Viele derjenigen, die Absinth regelmäßig konsumierten, berichteten, plötzlich Stimmen zu hören oder Dinge zu sehen, die in der Realität gar nicht existierten. Neben Halluzinationen und Depressionen litten viele auch unter Angstzuständen oder Stimmungsschwankungen und verhärmten regelrecht. Doch damit nicht genug. Es wurde sogar gemunkelt, dass Menschen von einer Sekunde auf die nächste erblindeten oder taub wurden. Manch einer soll sogar dem Wahnsinn verfallen sein.

Die Konsequenz daraus war das Verbot der Spirituose, dem sich nach und nach viele Staaten anschlossen: Belgien machte 1905 den Anfang, 1908 folgte die Schweiz, 1912 die USA, 1914 Frankreich, 1923 schließlich Deutschland. Die Brenneien im schweizerischen Val de Travers, der Wiege des Absinths, wurden dichtgemacht, die Kräuterpflanzen untergepflügt. Und so sah sich auch der größte Absinth-Hersteller Pernod gezwungen, seine Zelte auf französischem Boden abzubrechen und die Produktion nach Spanien zu verlegen, neben Portugal und Großbritannien eines der europäischen Länder, die sich dem Verbot nicht angeschlossen hatten.

Danach war es fast hundert Jahre lang still um den Absinth – bis die grüne Fee 1998 plötzlich wieder aus ihrem Dornröschenschlaf erwachte. Nach langjährigen Protesten mit Hinweis auf das geltende EU-Recht, das Ländern wie Spanien und Portugal Herstellung und Verkauf von Absinth erlaubte, hob man in den EU-Staaten das Verbot wieder auf – allerdings unter der Prämisse, dass der Thujon-Anteil den erlaubten Maximalwert von 35 Milligramm pro Liter nicht überschreitet. Kurioserweise fand man in historischen Absinthproben von 1930 nur unwesentlich mehr Thujon, bei einigen lag der Anteil sogar unter der vorgegebenen Maximalgrenze. Ein Ergebnis, das neue Fragen aufwarf: Womit ließen sich die gesundheitlichen Schäden in der Bevölkerung der 20er-Jahre erklären? Mehrere Faktoren scheinen hierbei eine Rolle gespielt zu haben, in erster Linie jedoch der ungehemmte Umgang mit alkoholischen Getränken. Minderwertiger Alkohol sowie andere gesundheitsschädigende Verunreinigungen, die in vielen historischen Absinthproben nachgewiesen werden konnten, dürften ihr Übriges getan haben.

Wie viele Absinthsorten es heute gibt, lässt sich nur grob schätzen. Der Besitzer eines auf Absinth spezialisierten Geschäfts in Heidelberg behauptet jedenfalls, mit mehr als 120 Sorten aus 12 Ländern das größte Angebot an Absinth weltweit zu führen. Die Qualitätsunterschiede zwischen den einzelnen Sorten können jedoch beträchtlich sein. Nur wenige Brände tragen das Prädikat „Absinthe Suisse“. Diese haben meist einen hohen Alkoholgehalt – bis zu neunzig Prozent. Ihre hervorragende Qualität ist häufig das Produkt höchst aufwändiger Herstellungsverfahren. Bei einigen werden die verwendeten Kräuter einzeln mazeriert und unter Vakuum destilliert. Das Resultat: eine Essenz, die verführerisch duftet und intensiv nach Kräutern schmeckt. „Fine“ bezeichnet jene Sorten, die mit anderen Alkoholika gestreckt und mit Wasser auf etwa siebenzig Volumenprozent Alkohol gesenkt werden. „Demi-Fine“-Destillate enthalten etwa fünfzig bis sechzig, „Absinthe Ordi-

naire“ nur 45 bis fünfzig Prozent Alkohol. Bei mit „Absinthe des essences“ deklarierten Sorten handelt es sich dagegen meist um minderwertige Produkte, bei deren Herstellung Destillate, Mazerate und ätherische Öle wild durcheinander gemischt werden.

Die Geschichten, die Gerüchte, das Verbot – was braucht es mehr, um einen Mythos zum Leben zu erwecken? Seine Renaissance verdankt der Absinth aber auch den Trinkritualen, die sich um ihn herum etabliert haben. Begleitet werden sie von kunstvoll verzierten Accessoires – Gläsern mit Reservoir, spatelförmigen Silberlöffeln mit verschnörkelten Griffen oder mehrarmigen Wasserfontänen. Wie sehr sich die Rituale auch voneinander unterscheiden – eines ist allen gemeinsam: Das Kräuterelexier wird stets mit eiskaltem Wasser verdünnt. Wegen des hohen Gehalts an Alkohol. Und wegen seines bitteren Geschmacks. Üblich ist ein Mischungsverhältnis von einem Teil Absinth zu mindestens drei Teilen Wasser. Mehr benötigen in der Schweiz hergestellte Absinthe nicht – sie enthalten grundsätzlich wenige Bitterstoffe. Das historisch belegte französische Ritual hingegen sieht die Zugabe von Zucker vor. Dieser wird auf einen Löffel über das Glas gelegt, in dessen Reservoir sich bereits der Absinth befindet, und danach langsam mit Wasser übergossen. Beim Feuerritual, auch tschechische Trinkweise genannt, wird der Zucker mit Absinth beträufelt und angezündet. Sobald er karamellisiert und Blasen wirft, werden die Flammen mit Wasser gelöscht.

Wasser – die Zutat, die dem Getränk überhaupt erst seine mystische Aura verleiht. Sobald sich der Absinth mit Wasser mischt, vollzieht sich seine geheimnisvolle Verwandlung: Er opalisiert. Bei diesem Phänomen, Louche-Effekt genannt, trübt sich die klare Flüssigkeit milchig ein, was auf der Wasserunlöslichkeit der ätherischen Öle des Anissamens beruht. Jeder Tropfen Wasser hinterlässt eine wirbelnde Spur im Glas. Mit ein wenig Fantasie sieht man sie dann tanzen, die grüne Fee.

FRANZISKA BRETTSCHEIDER



Muse der Künstler

Edgar Degas' Gemälde „Der Absinth“ ist heute im Musée d'Orsay in Paris zu sehen