



Philippe Martin im Garten vor seinem Haus, wo er unter anderem selbst Wermut (r.) anbaut. Bilder: hir

Die grüne Fee ist jetzt noch grüner

Philippe Martin ist der erste Brenner in der Schweiz, der einen Absinth mit der Knospe brennt.

Als Folge der Revision des Alkohol- und Lebensmittelgesetzes im Jahr 2005 ist der Absinth in den Verkaufsregalen wieder erlaubt. Den «Tee aus Boveresse», wie der Absinth auch genannt wird, gibt es nun in Knospe-Qualität zu kaufen. Ein Brenner aus genau dieser Ortschaft im Val-de-Travers hat als Erster die Zertifizierung von Bio Suisse für seinen auf den Namen «Boveresse» getauften Absinth erhalten.

Jeder Produzent hütet sein eigenes Rezept

Philippe Martin, Eigentümer der Brennerei «La Valote Martin» in Boveresse im Kanton Neuenburg, übernahm die Brennerei im Jahr 2014 von seinem Vater. Er probierte Rezepte aus, perfektionierte sie und entwickelte so ein Sortiment aus rund zehn verschiedenen Absinths. Dass es sich dabei um Spitzenprodukte handelt, beweisen die zahlreichen Auszeichnungen, die er insbesondere am Schweizer Wettbewerb DistiSuisse und an den «Absinthiades» im französischen Pontarlier erhalten hat. Die Qualität gründet auf dem wohlgehüteten Geheimrezept einer ausgewogenen Dosierung der Zutaten. «Jeder Brenner hat sein eigenes Rezept. Das Rezept, das mir mein

Vater weitergeben hat, hatte er von seinem Onkel erhalten.» Das traditionelle Savoir-faire wurde in den Familien von Generation zu Generation weitervermittelt und überdauerte so die 100-jährige Prohibition.

«Der Absinth setzt sich aus einem Dutzend schonend getrockneter Pflanzen zusammen. Ich verwende 8 bis 13, je nach Rezept», erläutert der Brenner. Vier davon kultiviert er im eigenen Garten, und zwar die beiden Beifussgewächse Echter Wermut (*Artemisia absinthium*) und Pontischer Beifuss (*Artemisia pontica*), auch Römischer Wermut genannt, ausserdem Zitronenmelisse und Ysop. Letzterer ist für die grüne Farbe verantwortlich. Verbreitet ist auch die Verwendung von Pfefferminze, Süssholz sowie dem Samen von Koriander, Fenchel, grünem Anis und Sternanis.

Insgesamt befriedigen eine Handvoll Produzenten 80 Prozent der lokalen Nachfrage nach den wichtigsten pflanzlichen Zutaten. Die meisten der rund 40 Schweizer Absinthbrenner sind im Val-de-Travers angesiedelt.

Zertifizierung aus Überzeugung

Philippe Martin hat das Zertifizierungsgesuch für die Knospe vor zwei Jahren eingereicht. Auch die Bewirtschaftung des 250 Quadratmeter grossen Gartens unterliegt den Richtlinien von Bio Suisse. Allerdings musste er seine Bewirtschaftungspraxis nicht ändern: «Auch das Pflichtenheft der Branchen-

organisation verbietet die chemische Behandlung der Pflanzen, sodass mir die Umstellung keine Probleme bereite», erklärt er. Das Zertifizierungsverfahren war hingegen lang und hindernisreich. Es war schwierig, die Pflanzen, die er nicht in Knospe-Qualität auftreiben konnte, aus zertifizierter Bioproduktion zu finden, insbesondere im Ausland. «Bei einem St. Galler Grossisten konnte ich Fenchel und grünen Anis in Bioqualität ausfindig machen. Süssholz und Sternanis musste ich jedoch im «Bioveresse»-Rezept weglassen», bedauert er. So musste er das Rezept anpassen. Erst nach mehreren Versuchen war er zufrieden mit dem Endprodukt. Er erläutert: «Das Aroma von Biofenchel trat zu stark hervor, da es viel ausgeprägter ist als beim konventionell angebauten Fenchel. Das Gleiche gilt für die Pfefferminze.»

Heute hat Philippe Martin alle Zertifizierungshürden überwunden. Er ist stolz darauf, seinen Kunden seit letztem September den «Bioveresse» mit dem Knospe-Logo anbieten zu können, auch wenn der Bioveresse erst vier Prozent seiner Jahresproduktion von 9000 Liter Absinth ausmacht. «Die Knospe-Zertifizierung habe ich nicht beantragt, weil etwa die Nachfrage auf dem Markt gross war, sondern aus Überzeugung, aus Liebe zur Natur», stellt der Neuenburger Brenner klar. Neben dem Verkauf von Absinth in Flaschen, direkt in der Brennerei oder in Spezialläden, setzt Philippe Martin einen Teil seiner Produktion über einen Glace-Produzenten und einen Chocolatier aus der Region ab.

Ein bitterer Brand

«Das Verhältnis von Wermut (*Artemisia absinthium*) und Pontischem Beifuss (*Artemisia pontica*) beeinflusst den Grad der Bitterkeit des Absinths», klärt uns Philippe Martin auf. Er ist übrigens kein bedingungsloser Verfechter des Rituals mit dem Zuckerwürfel, der auf einem siebartigen Löffel auf dem Glasrand platziert und dann mit eiskaltem Wasser tropfenweise aufgelöst wird: «Heutzutage sind die meisten Absinths unserer Gegend wohlschmeckend und weniger bitter als die ausländischen Erzeugnisse. Man braucht nur wenig kaltes Wasser beizufügen und kann das ganze Aroma geniessen», rät der Fachmann und ergänzt: «Das Ritual mit dem Zuckerwürfel bleibt den bittersten und stärksten Bränden vorbehalten. Diese sollten zudem niemals mit Eis getrunken werden.»

Philippe Martin destilliert mit zwei elektrischen Brennapparaten, die je 100 Liter fassen. Vor der Destillation wird die Pflanzenmischung während 15 bis 20 Stunden in Trinkalkohol eingelegt, und zwar direkt im Brennkessel. Der berühmte Thujongehalt (siehe Infokasten) darf 35 mg/kg nicht überschreiten. «Dieser Parameter ist schwierig zu handhaben, denn der Thujongehalt der Pflanzen schwankt mit dem Wetter. Ich muss ihn jeweils analysieren lassen», erklärt Philippe Martin.

Es stellt sich die Frage, ob die grüne Fee, die inzwischen seit geraumer Zeit der Illegalität entfliehen ist, durch ihre Legitimierung an Glanz verloren hat. Es sieht nicht danach aus, denn der Mythos, der sie umgibt, scheint intakt, der Reiz des Verbotenen, der ihr anhaftet, ist noch nicht ganz verflogen. Die ersten Kundenrückmeldungen zum neuen Knospe-Absinth fallen jedenfalls positiv aus. Wer weiss, vielleicht lässt uns die noch grünere Fee – wohlverstanden mit Mass genossen – den Blick auf die Zukunft für ein paar Momente etwas rosiger erscheinen. *Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner*



Einer von den zwei Brennapparaten von Philippe Martin, mit denen er rund 9000 Liter Absinth jährlich herstellt.



Die verbotene Substanz

Den Absinth, der im Volksmund «la fée verte» oder «la bleue» genannt wird, umgeben viele Mythen. Insbesondere im Wermut (*Artemisia absinthium*) kommt Thujon vor, eine Substanz, die bei hoher Dosierung Krämpfe und Halluzinationen verursacht. Diese Wirkung wurde auch gesucht. So sprachen berühmte Dichter und Maler wie Baudelaire, Rimbaud, Toulouse-Lautrec oder Degas dem Absinth zu. Am Ende des 19. Jahrhunderts war der Absinth das billigste alkoholische Getränk. Er war der Schnaps des Volkes und wurde in grossen Mengen konsumiert. Im Jahr 1905 wurde ein Familiendrama mit tödlichem Ausgang den Wirkungen der grünen Fee zugeschrieben. Dieses Ereignis schlachteten die Prohibitionisten aus, um den Schnaps zu verteufeln, der den Winzern und den Deutschschweizer Brennern vor der Sonne stand. Eine Volksinitiative, die ein Verbot für Fabrikation und Verkauf von Absinth forderte, wurde im Jahr 1908 angenommen. Die grüne Fee wurde daruffhin im Jahr 1910 in der Schweiz verboten und erst 2005 wieder zugelassen. Doch dank der Schwarzbrennerei im Val-de-Travers überlebte sie das Jahrhundert der Prohibition. Heute ist der Thujongehalt auf den gesundheitlich unbedenklichen Wert von 35 Milligramm pro Kilo begrenzt.