



Der Polizist und die Grüne Fee

Fast ein Jahrhundert lang war ABSINTH als gefährliches Gebräu verschrien. Seit 2005 darf der Schnaps wieder gebrannt werden. Im Val-de-Travers mischen ehemalige Kripobeame im aufblühenden Gewerbe mit.

TEXT: DANTE ANDREA FRANZETTI FOTOS: PETER MOSIMANN

Kein Tier frisst dieses Kraut, aber wir machen Medizin daraus. Oder ein Genussmittel, das die Eigenschaft des Heilmittels bewahrt hat. Geht es nach den Bewohnern des Val-de-Travers NE, hilft die grüne Pflanze «Artemisia absinthium» praktisch gegen alle Gebrechen: Magen- und Kopfschmerzen, Gastritis, Schlaflosig-

keit, Schwer- und Übermut, Grippe und Halsentzündung, Katarrh und Husten, vielleicht sogar gegen Liebeskummer, mangelndes Selbstbewusstsein und Prüfungsangst.

René Wanner, 56, steht inmitten eines Wermutfelds bei Couvet, hinter ihm grasen Kühe mit dicken, blau geäderten Eutern,

noch weiter im Hintergrund thront das Châlet auf dem Chapeau de Napotéon, einem Berg, der die Form von Napoleons Dreispitz hat. Kaum zu glauben, dass die Bewohner dieses schönen Tals einst als Giftmischer und Volksverderber verpönt waren, nur weil sie aus der lokalen Wermutpflanze die «Grüne Fee» brauten, den gefürchteten



SCHNAPSIDEE MIT ZUKUNFT: Der ehemalige Kripobeamte René Wanner in seiner Absinth-Brennerei in Genf.

«absinthe», dem die Dichter und Maler verfallen waren, weil sie sich vom Genuss des milchigen Schnapses Inspirationen und Visionen erhofften.

René Wanner, ehemaliger Kripobeamter in Genf, betrachtet sie im Abendlicht leicht bläulich schimmernden Pflanzen mit Zuneigung. Von Juli bis Ende August wird geerntet,

worauf Wanner den Wermut in Büscheln in einer geschlossenen Laube zum Trocknen aufhängt. Gebrannt wird nach und nach, zwei- bis dreimal die Woche, in einer Destillerie in Genf.

«Ist dieses Feld nicht wunderbar gepflegt?», fragt René Wanner rhetorisch. Ob der Bauer dazu Ziegen verwendbar hat, weiss

man nicht. Die Ziegen setzen sie im Val-de-Travers in die Absinth-Felder: Sie fressen jedes Unkraut weg, während sie die Artemisia nicht einmal anknabbern.

Wanner steckt sich ein Blättchen in den Mund – wer es ihm nachtat, wird den bitteren Geschmack noch lange auf der Zunge schmecken. Es soll kein Kraut auf dieser



Welt geben, das es mit der Bitterkeit der Artemisia aufnehmen kann.

René Wanner, der vor einem Jahr mit der Brennerei begann, kennt wie alle Bewohner des Neuenburger Jura die weitere Geschichte und «die Ungerechtigkeit, die man dem Absinth angetan hat», wie er sagt. 1908 wurde das Getränk durch eine Volksinitiative freudloser Deutschschweizer Protestanten und der gesamten Schweizer Weinlobby für illegal erklärt. Das Verbot trat zwei Jahre später in Kraft. Es hatte Entgleisungen und Totschläge unter Einfluss des Absinths gegeben, die den Gegnern der Grünen Fee bestes Propagandaanmaterial lieferten. Was auf den Alkohol zurückzuführen war, der sich ebenso in jeder Kirsch- oder Williamsflasche befindet, wurde der Pflanze zugeschrieben.

Die Bewohner des Val-de-Travers haben freilich die Mär von der giftigen Fee nie geglaubt und auch nach dem Verbot fröhlich ihren Absinth weitergebrannt. «Die Alkoholverwaltung wusste das natürlich», erklärt Wanner, «sie hat schliesslich die Brenner mit Alkohol beliefert und die Steuern darauf kassiert.» Seit der Absinth wieder legalisiert wurde, nach beinahe einem Jahrhundert, am ersten März 2005, «stehen wir wieder da, wo wir vor 250 Jahren begonnen haben», sagt Wanner und meint das Val-de-Travers.

«Es gab Tage, da war ganz Couvet in eine Absinthwolke gehüllt. Wie konnte, was alle in meinem Tal taten, illegal sein?»

EINE MILLION LITER PRO JAHR

Sein Kripokollege – unter den Brennern gibt es mehr als einen ehemaligen Kriminalbeamten – Jacques Käslin, 56, arbeitet an einem Buch über das Städtchen Couvet und den Absinth. Er kennt jedes Detail der Historie der Grünen Fee: «Das Val-de-Travers hatte sich dank der Produktion von Absinth von einer Zone reiner Landwirtschaft zu einer bescheidenen Industriegegend entwickelt. Es gab Zulieferer, Händler, Transporteure, Flaschenzieher, Etikettendrucker. Bereits 1850 wurden allein in Couvet 3000 Liter täglich gebrannt, etwa eine Million Liter jährlich. Die Prohibition brach dem Tal wirtschaftlich das Genick. Die schwarz gebrannten Mengen waren natürlich viel geringer als die legale Produktion.»

Wanner und Käslin bekämpfen als Kriminalbeamte die organisierte Kriminalität und Geldwäscherei – kaum vorstellbar, dass sie es übers Herz gebracht hätten, gegen die Brenner in ihrem Heimatort vorzugehen.



PROSIT: Jacques Käslin, René Wanner, beides ehemalige Kripobeamte, stossen beim Fondue mit Absinth an.



ZUSAMMENARBEIT: René Wanner und die Töpferin Marie Franco Bitz, die im Val-de-Travers Absinth Wassergefässe herstellt.

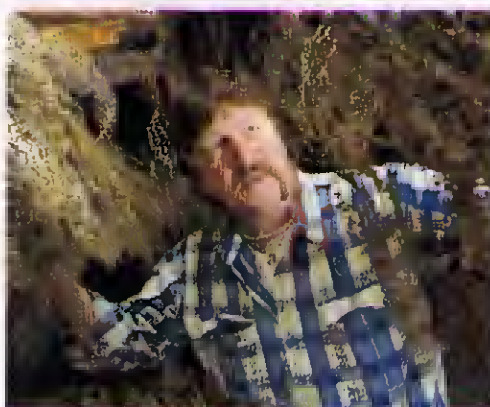


Wanner: «Ich war als Kind Ausläufer des Lebensmitteladens meiner Eltern. Wenn die Leute gerade am Brennen waren, blinzelten sie mit einem Auge und gaben mir das doppelte Trinkgeld. Es gab Tage, da war ganz Couvet in eine Absinth-Wolke gehüllt. Ich bin so aufgewachsen. Wie konnte, was alle in meinem Tal taten, illegal sein? Im Val de Travers war der Absinth die absolute Normalität.»

Dazu kennt Wanner zwei Anekdoten: 1960 wurde eine Frau im Tal wegen illegaler Brennerei zu 3000 Franken Busse verurteilt. Bevor sie den Gerichtssaal verliess, wandte sie sich an den Vorsitzenden: «Herr Richter, soll ich Ihnen das Geld mitgeben, wenn Sie das nächste Mal Ihre Flaschen in der Brennerei abholen?» Die zweite Geschichte ist noch pikanter: Als der damalige französische Präsident François Mitterrand in den Achtzigerjahren die Gegend besuchte, rischte man ihm am offiziellen Diner ein Absinth-Soufflé an, das Monsieur le Président vorzüglich fand. Schweizer Staatsvertreter, die einem so hohen Gast das verbotene «Giftgebräu» in die Speise räufern?

Vor dem Absinth-Verbot 1908 hatte dem populären Getränk der Ruf einer Medizin an. Man trank ihn daher mit gutem Gewissen. Die Grüne Fee war zeitweise beliebter als das Gläschchen Weissen nach Arbeitschluss. Darum taten sich ausgerechnet die Weinproduzenten mit den Absinthzählern zusammen, um der Grünen Fee den Dolchstoß zu versetzen, was die Bewohner des Travers-Tals, wie Illustrationen zeigen, durchaus für einen Mord an der schönen Jungfrau hielten. Die Jungfrau ist vor zwei Jahren auferstanden, und die Absinth-Produktion kann mit der Nachfrage nicht Schritt halten.

René Wanner hat sich bei den Alten im Dorf die Rezepte geben lassen, er destilliert nach den damaligen Zeitvorgaben – also langsamer und in kleinen Mengen –, was man seinem Absinth, der sehr würzig und gleichzeitig sanft und verträglich ist, auch anmerkt, wenn man im Vergleich die Destillate der Massenproduzenten degustiert. Dazu ist Wanner ein geübter Verkäufer und Promoter seiner sieben Absinth-Sorten. Er verpasst keine Gelegenheit, um Degustatio-



ERNTENZEIT: René Wanner mittig in seinem Kräutergarten (oben) und zwischen seinen zum Trocknen aufgehängten Pflanzen.

GRATIS:
Persönliches Stundenplan
entwerfen und downloaden auf
www.rama.ch



STUNDENPLAN VON
RUSSELKA GEHIRNBAUER

ZEIT	MO	DI	MI	DO
8:05-8:50	Mathematik	Gestaltung und Musik	Mathematik	Mensch u. Umwelt
9:05-9:40	Sprache	Gestaltung und Musik	Sprache	Mensch u. Umwelt
10:05-10:50	Sport	Sprache	Gestaltung und Musik	Mathematik
10:55-11:40	Gestaltung und Musik	Englisch	Englisch	Englisch
11:50-11:55	Mensch u. Umwelt	Mensch u. Umwelt	Sport	Bücherei
12:00-12:05	Mensch u. Umwelt	Mathematik		
12:10-12:00	Biblische Geschichte			GEIGE
12:00-12:05				

WILLY RUSSELKA GEHIRNBAUER



Wussten Sie, dass auch unser Gehirn Hunger hat? Rama Idea! enthält wichtige Nährstoffe fürs Gehirn!

nen durchzuführen. Dabei kommt ihm sein Alphorn zu Hilfe, dessen tiefer Klang die Leute sozusagen an den Absinth-Tisch ruft. Nach seiner Pensionierung war Wanner nicht untätig: Er lernte das Alphornblasen und Jodeln, daneben ist er Mitglied eines Gourmetclubs in Genf, der sich einmal im Monat zum selbst gekochten grossen Diner trifft. Auch hier darf der Absinth nicht fehlen, sei es als Sauce zur geräuchernten Forelle, sei es als Soufflé oder als Glace.

Inzwischen gibt es Absinth Würste, Absinth-Guetsli, Absinth-Terrine, Absinth-Schokolade. In Brüssel bietet die «Floriss Bar» 258 Sorten Absinth an, darunter auch Wanners Produkte. Seine Produktion hat sich denn auch von 1000 Litern 2006 auf geschätzte 2000 in diesem Jahr verdoppelt. Für die 3000 Flaschen braucht er eine Tonne Wermut, dazu Zentner von Grün und Sternanis, Minze, Melisse, Koriander, Fenchel, Ysop und Süsshholz. Auf die Mischung kommt es an – und die verrät er nicht, aber auch auf den Wermut aus dem Val-de-Travers, der «sich durchkämpfen muss», wie Wanner sagt. Die Pflanze produziert in geringen Mengen das Rauschmittel Thujon, das eine gewisse Ähnlichkeit mit dem THC der Hanfpflanze (Haschisch) hat. Je mehr Thujon eine Pflanze produziert, desto intensiver ihr Geschmack und ihr Gehalt.

Doch keine Angst: Es handelt sich um so kleine Mengen – das Gesetz erlaubt bis zu 35 Milligramm Thujon pro Liter –, dass jemand mehrere Liter Absinth trinken müsste, um eine gefährliche Dosis davon aufzunehmen. Logischerweise hätte ihn der Alkohol zuvor längst hingerafft.

WER KANN SIE NOCH AUFHALTEN?

Im Val-de-Travers ist wie anno 1850 wieder eine kleine Absinth-Industrie entstanden, mit Töpfern, die Wasserspender herstellen zur Verdünnung des Destillats, Grafikern, die Etiketten und Reklame gestalten, und natürlich einem guten Dutzend Brennern, die allerdings noch weit entfernt von einer industriellen Produktion sind. Vielleicht ist das gar nicht erwünscht: Der Absinth würde dann vom Schnaps für die Armen und die abgebrannten Dichter zu einem Luxusprodukt.

René Wanner steht mit seinem Alphorn am Strand in Carouge bei Genf. Manchmal setzt er sich zwischendurch ins Café



ALLES KLAR: René Wanner blickt sich frisch gebrannten Absinth im Glas.

DIE GRÜNE FEE

ALS EIN LANDARZT vor 250 Jahren auf die Idee verfiel, aus dem Kraut Artemisia einen Tee für seine Patienten zu brauen, drehte sich dessen der Magen um. Eine «Zählung» der Pflanze durch Hinzutügen von Anis und anderen Kräutern und durch Destillation zu einem Getränk mit 55 bis 72 Grad Alkohol, das mit Wasser im Verhältnis 1:5 verdünnt wurde, brachte ein mit dem Geschmack der Patienten übereinstimmendes Ergoanis. 1805 begann Henri-Louis Pernod mit der ersten industriellen Produktion des Absinths im Val de Travers, der bald seinen Siegeszug in Europa antrat: Vor allem als Aperitif wurde er geschätzt, aber auch als Digestif nach dem Essen. «L'heure verte», die grüne Stunde, die dem grünlich schimmernden Getränk goldmet war, wurde das, was heute die After-Work-Hour in den Bars ist.

Le poids public, in dem Pferdewagen abgeschlossen werden. Er bringt vier Absinth-Würste zur Degustation, und gleich setzt sich ein Wildfremder hin, den Wanner herangewinkt hat. «Sie schauen so interessiert auf die Würste, kommen Sie.» Im Fernsehen radelt die Tour de Romandie vorbei, und Wanner meint: «Sogar wenn es regnet, ist unser Land schön.» Für das Val-de-Travers, das die Fahrer gerade durchqueren, stimmt das bestimmt.

Zu den Absinth-Würsten fehlt nur ein Absinth, ein richtiger, milchiger, würziger Wermutschnaps. Im Café Le pois public ist der noch nicht angekommen, doch René Wanner meint: «Ihr werdet sehen: Im kommenden Jahr führen die hier einen anständigen Absinth. Wer kann die Grüne Fee denn noch aufhalten?»