

Grüne Fee hält Einzug im Baselbiet

Reigoldswil. Hansruedi Wirz brennt als Erster im Kanton Absinth



Die Fee und der Brenner. Hansruedi Wirz freut sich über seinen selbstgebrannten Absinth. Fotos Andreas Hirsbrunner

ANDREAS HIRSBRUNNER

Seit drei Jahren ist in der Schweiz die Herstellung von Absinth wieder erlaubt. Obstbauer und Schnapsbrenner Hansruedi Wirz sorgt seit Neuestem dafür, dass das geschichtenumrankte grüne Wässerchen den Weg vom Neuenburger in den Baselder Jura gefunden hat.

Absinth – der direkte Weg in den Wahnsinn. So hat man es zumindest im Hinterkopf nach all den Schauergeschichten um das Getränk, das in der Schweiz während fast 100 Jahren verboten war, wenn man ein Gläschen riskiert. Dann der erste Schluck: dominanter Geschmack nach Anis mit einer Note Fenchel, der bittere Wermut dagegen ist kaum wahrnehmbar. Dann noch ein Schluck und noch einer – und plötzlich fällt der Satz auf der Etikette auf: «Absinthe aus dem Baselbiet.»

Die ersten Anzeichen von Wahnsinn? Nein, ein kultureller Spagat. Denn eigentlich haben das Baselbiet und der Absinth etwa so viel gemeinsam wie die Herbstmesse und Zürich. Weil seine Kunden ihn immer wieder nach Neuem

im Sortiment fragten, habe er nach etwas gesucht und diesen Herbst erstmals 130 Liter des Kräuterschnapses gebrannt, erklärt Hansruedi Wirz, der erste Baselder Absinth-Brenner. Und woher kommt das Rezept? «Ich habe eine Kräutermischung in der Innerschweiz gekauft», sagt Wirz. Als die Mischung per Versand in Wirz' Wohnort Reigoldswil ankam, habe es auf der Post wie in einem Kräutergarten gerochen, wird kolportiert.

ALGERIENKRIEG. Dass Wirz' Kräutermischung aus der Innerschweiz kommt, ist ebenfalls atypisch. Denn die Schweizer Absinth-Hochburg war und ist der Neuenburger Jura, genauer das Val de Travers. Dort hat je nach Quelle ein Arzt oder ein Schwesternpaar im 18. Jahrhundert das Urrezept erfunden, doch das Geschäft mit dem Absinth wollte nicht so recht laufen. Bis der Algerienkrieg dem hochprozentigen Gebräu zu einem Schub verhalf: Die Franzosen verschrieben ihren Soldaten Absinth gegen praktisch alles: von Magenbeschwerden über Malaria bis gegen die

Angst vor dem Feind. Und die zurückgekehrten Soldaten machten den Kräuterschnaps in Frankreich derart populär, dass der Absatz explodierte.

Seit in der Schweiz das Absinth-Brennen vor drei Jahren wieder legal wurde, ist der Schnaps auch hier wieder beliebt: 2005 wurden 60 000 Liter hergestellt, in der ersten Hälfte dieses Jahres bereits fast 90 000 Liter, wovon über 80 Prozent in den Export gingen.

Dies ist – nebst den Kundenwünschen – natürlich auch Hansruedi Wirz nicht entgangen. Und ganz Geschäftsmann bringt er gleich auch eine eigene Note in sein Produkt: Statt beim Bund reinen Alkohol zu kaufen, wie es dem Grundrezept entspräche, baut er auf Kirsche aus eigenem Hause als Grundlage. Wirz: «Das macht den Absinth feiner.» Und damit dieser auch zur geschichtenumrankten «Fée verte» wird, hängt er nach dem Brand eine andere, ebenfalls aus der Innerschweiz stammende Kräutermischung während einiger Tage in das farblose Destillat.

Die grüne Fee – der Übername rührt nicht nur von der Farbe her, sondern



Historisches Plakat. «Das Ende der grünen Fee»: Ab dem 7. Oktober 1910 war die Herstellung von Absinth in der Schweiz verboten. Das Verbot wurde vor drei Jahren aufgehoben.

auch von der Wirkung des Absinths. Denn dessen Kombination von hohem Alkoholgehalt und grossen Thujonmengen – der aus dem Wermut stammende Stoff ist vergleichbar mit dem THC im Cannabis – hat eine halluzinogene Wirkung. Und von dieser liessen sich etliche Künstler wie van Gogh, Picasso oder Oscar Wilde inspirieren.

SCHWARZBRENNER. Die Wirkung und der günstige Preis, den sich auch Arbeiter leisten konnten, machten den Absinth zu einem Kultgetränk. Viele kostete der übermässige Konsum jedoch Gesundheit und Verstand. Und als 1905 ein Waadtänder Alkoholiker nach reichlichem Weingenuss auch noch zwei Gläser Absinth nach hinten kippte, bevor er Frau und Kinder erschoss, war das der viel zitierte Tropfen, der das Fass zum Überlaufen brachte. Der Absinth wurde in den meisten europäischen Ländern verboten, in der Schweiz im Jahr 1910 nach Annahme einer entsprechenden Volksinitiative. Nur im Val de Travers ging das Absinth-Brennen weiter. Jetzt halt schwarz.

Heute ist fast alles anders. Etliche der einstigen Schwarzbrenner haben inzwischen eine Bewilligung zur Absinth-Herstellung. Und die grüne Fee und der Wahnsinn sind kein Paar mehr, weil der Wermut-Bestandteil Thujon im Absinth auf 35 Milligramm pro Kilogramm Alkohol limitiert ist.

Nur der hohe Alkoholgehalt des Absinths ist geblieben; bei Wirz' «Absinthe aus dem Baselbiet» sind es 63 Volumenprozent. Allerdings wird der Absinth vor dem Trinken in der Regel mit Wasser verdünnt, was die typische milchige Trübung ergibt. So gesehen ist Wirz' Spagat gar nicht mehr so gross, denn einst weideten auf den Wiesen des heutigen Absinth-Brenners in Reigoldswil Milchkühe.