

XVII

ORIGINALES



AUTHENTIKES

XXI

ABSINTHES

DU VAL-DE-TRAVERS
DEPUIS TOUJOURS





Berührt man das Wermutkraut, so fühlt es sich ganz zart an. Sieht man es an, so glänzt es wie Seide. Das Gewächs ist voller Widersprüche: es hat einen so sanften Flaum, dass es auch versteinerte Herzen erweicht. Reisst man jedoch ein Blatt ab und zerdrückt es in der Hand, so verbreitet sich ein so starker, bitterer Geruch, dass sich dem Waghalsigen, der daran rührt, der Magen umkehrt. Auch in dem Mythos der Pflanze findet man von Anfang an Widersprüche: Sie war in allen Ländern des Altertums als Heilpflanze bekannt, sie wurde von den Ägyptern verehrt, doch in der Bibel finden wir ein sehr viel negativeres Bild. In der Offenbarung des Johannes heisst es, dass der Stern, der ein Drittel aller Wasser vergiftet, Wermut heisst.

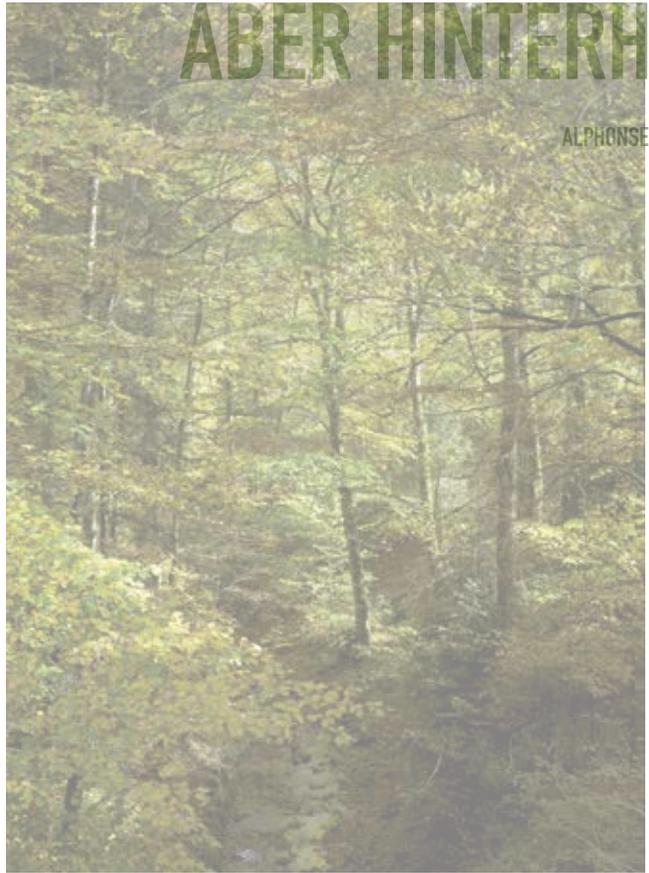
Weit entfernt von Stadt und Lärm, in einem abgelegenen Tal des Jurabogens, wurde vor 200 Jahren ein Getränk gebraut, für das dieses widersprüchliche Kraut den Grundbestandteil lieferte. Trotz der biblischen Befürchtungen erlangte dieses auf Wermut beruhende Absinthgetränk sehr rasch einen grossen Ruf. Sein herber Geschmack erinnert an die Herbe seines Ursprungslandes. Seit dem 18. Jahrhundert wurde es das Lieblingsgetränk der Künstler, doch seine Gegner verschmähten und beschimpften es als ein Getränk von tödlicher Gefahr. Der Absinth gleicht ganz dem Tal, wo er erstanden ist, denn seine Geschichte sollte eine eigentliche Berg- und Talfahrt werden, mit glänzenden Höhen und grossen Tiefen.

MEIN
EIN VERGÄ
ABSINTH
GENO
VERRAT GE
UND TRINKE
DAVON, S
MEIN

ABSINTH IST GUT
NICHT DER ERSTE SCHLUCK

IN RUHM IST
ÄNGLICHER
, HEIMLICH
OSSEN, ALS
EFÜRCHTET,
E ICH MEHR
SO HAB ICH
E GRÜNDE.

ABER HINTERHER



ALPHONSE ALLAIS
1885



DER URSPRUNG DES MYTHOS

Sehen wir uns zunächst einmal den Namen an: seine lateinische, botanische Bezeichnung ist „*Artemisia absinthium*“. Der lateinische Name ist dem griechischen Sprachgebrauch entliehen, doch die Etymologie des Wortes ist verloren im Nebel der Geschichte, da sein Ursprung vorhellenisch ist. Artemisia geht zurück auf Artemis, die griechische Göttin der Jagd. Sie war die jungfräuliche Tochter des Zeus und Zwillingschwester des Apollo, von faszinierender Schönheit, doch von unbeständigem Charakter, sowohl grossen Mitleids als auch grosser Grausamkeit fähig.

Wir finden in Texten des älteren Plinius (1. Jahrhundert nach Christi), dass die Römer ebenfalls einen Wermuttrunk kannten. Dieses Getränk soll den Siegern der Wagenrennen gereicht worden sein, um sie daran zu erinnern, dass selbst der Ruhm seine bitteren Seiten haben kann.

Im ersten Viertel des 19. Jahrhunderts kam man auf die Idee, mit Hilfe der Wermutpflanze ein alkoholisches Getränk zu brennen. Schon vorher benutzten damalige Apotheker die Pflanze für eine ganze Reihe von sogenannten Hausrezepten. Geschichtsforscher sind sich darüber einig, dass das alkoholische Getränk, das man als Absinth bezeichnet, zum ersten Mal in Couvet im Val-de-Travers hergestellt wurde. Das allererste Rezept soll angeblich im 18. Jahrhundert von einer gewissen Mutter Henriod erfunden worden sein. Sie fabriziert das Elixir zunächst durch Aufguss, später durch Destillieren. Im Jahre 1769 steht eine Anzeige im „Feuille d’Avis de Neuchâtel“, die für einen „sehr guten Wermutextrakt“ Reklame macht. Mit sicherem Geschäftssinn erkennt ein Einwohner Couvets, ein gewisser Major Dubied, welche ungeheure Marktchancen eine kommerzielle Verbreitung des Getränkes in sich birgt.



Also erwirbt er das Rezept, verändert es und eröffnet 1798 die erste industrielle Brennerei an dem Ort, wo heute die Kartonfabrik Bourquin steht. Allerdings, als die ersten Tropfen aus dem Destillierkolben fließen, hat der Major zweifellos nicht die geringste Vorstellung davon, dass dieses Getränk in den Gaststätten des 19. Jahrhunderts das Lieblingsgetränk unzähliger Männer und Frauen aller gesellschaftlichen Schichten werden würde. Doch das Geschäft entwickelt sich sehr schnell, praktisch zu gut und zu schnell, denn 1805 eröffnet Major Dubied eine Destillerie in Pontarlier im Doubs, um die Zollkosten zu umgehen. In verhältnismässig kurzer Zeit, besonders in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts, erhielt das Getränk den Namen, unter dem es seitdem bekannt ist: Absinth. Das war der Höhepunkt seiner Popularität. Das Getränk wurde (und wird) mit Wasser getrübt, so dass es milchig weiss aussieht, und mit mehr oder weniger feierlichem Ritual genossen.

Der Bedarf an dem jetzt oft „Grüne Fee“ oder „la Bleue“ („die Blaue“) genannten Getränk steigt sprunghaft an. Im Jahre 1900 gibt es nicht weniger als dreizehn Brennereien im Bezirk Val-de-Travers, die mehr als 500 Personen beschäftigen. In Frankreich überschritt der jährliche Verbrauch 350 000 Hektoliter, mit anderen Worten zwei Liter pro Person und pro Jahr.





7

BSYNTHE





DER HELDENHAFTE WIDERSTAND

Am 28. August 1905 kommt ein Weinbauer, ein gewisser Jean Lanfray, schwer betrunken nach Hause. Nach einem gewalttätigen Streit mit seiner schwangeren Frau erschlägt er diese wie auch seine beiden Kinder. Sofort erhebt sich ein Geschrei: daran sei allein der Absinth Schuld. Die Presse – es handelt sich entweder um religiöse Blätter oder um die Fachzeitungen für Weinbauern – entdecken sehr schnell weitere Verbrechen, die dem Absinthgenuss zuzuschreiben wären. So bedrängt, nämlich unter dem Druck der Ereignisse einerseits, und dem Druck der Absinthgegner andererseits, ist die Bevölkerung aufgerufen, über das Verbot des Getränks abzustimmen. Und so fällt am 5. Juli 1908 der schwerwiegende Urteilsspruch: Mit 241 000 gegen 139 000 Stimmen verurteilen alle Kantone die Grüne Fee, mit Ausnahme von Neuenburg und Genf. Seit dem 7. Oktober 1910 ist es streng verboten, Absinth herzustellen, zu transportieren oder zu verkaufen. Dieser Artikel wird in die Eidgenössische Verfassung aufgenommen. Er untersagt jedoch nicht den privaten Genuss des Elixirs.

Doch zu der Zeit schien es, als habe sich das Blatt endgültig gewendet. Aber man hatte nicht mit der Starrköpfigkeit der Talbewohner gerechnet. Es beginnt nämlich nun eine Zeit, in der die Grüne Fee fest etabliert im Untergrund weiterlebt. Überall finden sich alte Destillationskolben, und die Widerständler machen sich in Windeseile daran, das verbotene Getränk in ihren Kellern zu produzieren. Allerdings war die eidgenössische Alkoholkontrolle damit absolut nicht einverstanden und ging oft gegen die Produzenten im Tal vor. So wurden z.B. in den Jahren von 1930 bis 1936 achtundfünfzig Schwarzbrenner vor Gericht gestellt wegen Missachtung des Absinthgesetzes. 1937 waren es siebenundsechzig, 1938 siebenundfünfzig, denen das gleiche Schicksal zuteil wurde.

MY

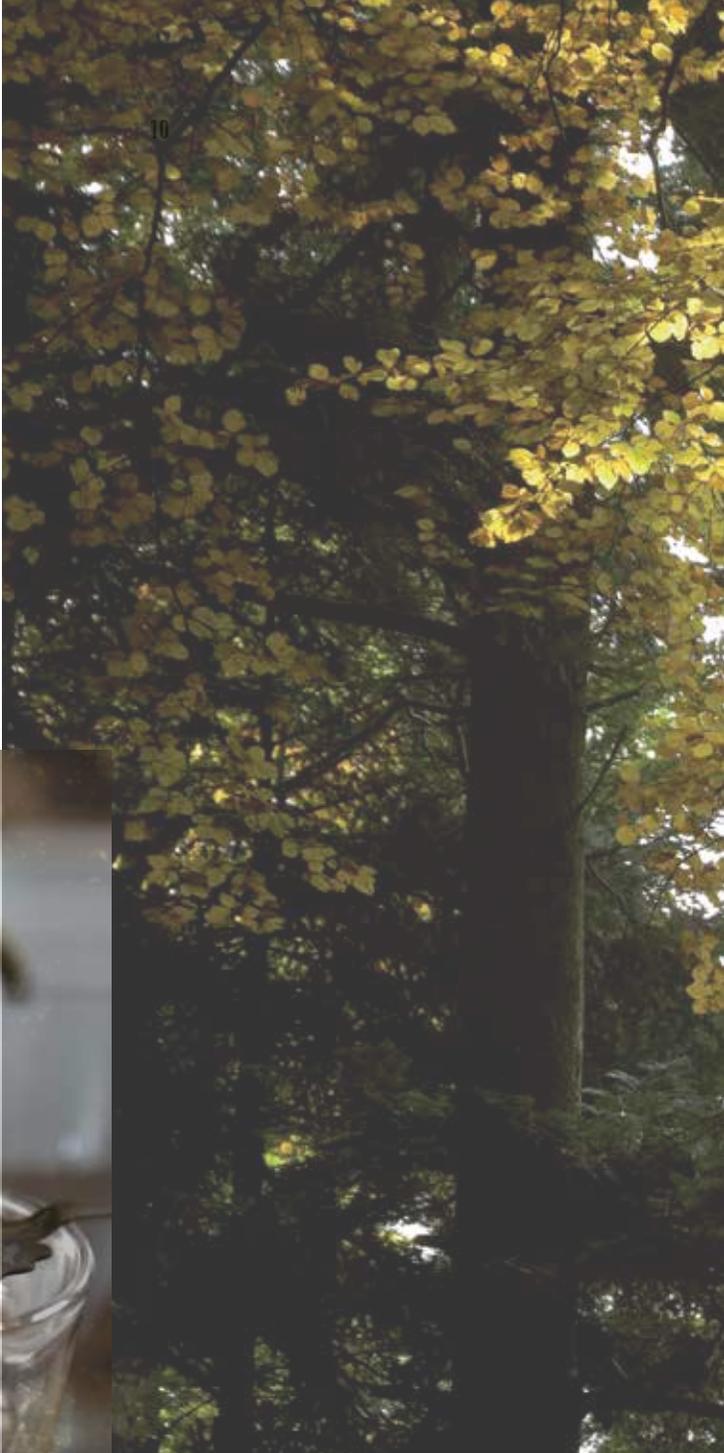
GEG

HELI

HEILMI

1960 war wiederum ein schlechtes Jahr für die Absinthproduktion, denn gut dreissig Schwarzbrenner fielen in die Hände der Justiz. Selbst eine alte Grossmutter, die Malotte, die auch eifrig destilliert hatte, wurde verurteilt. Noch heute sind ihre Worte bekannt, mit denen sie dem Richter nach dem Urteilsspruch ihre Meinung sagt: „Wissen Sie mein lieber Herr, ich bin jetzt 83 und destilliere seit 60 Jahren. Wenn man in meinem Alter ist, da ändert man seine Gewohnheiten nicht mehr“. Es muss allerdings hinzugefügt werden, dass es absolut nicht als Schande galt, „ertappt“ zu werden. Im Gegenteil, im Val-de-Travers war das vielmehr eine Empfehlung.

MYTHOS UND WIRKLICHKEIT, LEGENDE
UND GESCHICHTE, EMBLEM UND
GEGENSTAND, MUSE UND VERHÜTENDE,
HEILIGES OPFER, ENGEL, GEPRIESEN
UND VERDAMMT, BALSAM UND GIFT,
MILCH DER ALTE WEIBER, NÄCHTLICHER
GIFTRUNK, PARADIES UND HÖLLE.





DER DRITTE ENGEL BLIES DIE TR
HIMMEL FIEL EIN GROSSER STE
BRANNT. ER FIEL AUF EIN DRIT
WASSERLÄUFE. SEIN NAME IST
DER WASSER WURDE ZU ABSINT
STARBEN WEGEN DIESER WASSI
GEWORDEN WAREN.

“UND DER STERN HEISST ABSINTH” OFFENBARUNG DES JOHANNIE (VIII, 10,11, LUTHERBIBEL)

ROMPETE. UND AUS DEM
RN DER WIE EINE FACKEL
TEL DER FLÜSSE UND
ABSINTH. EIN DRITTEL
TH, UND VIELE MENSCHEN
ER, DIE BITTER





REHABILITIERUNG DER FEE

Am 18. April 1999 wurde der Artikel 32 den Absinthverbot betreffend im Rahmen der Eidgenössischen Verfassungsrevision aufgehoben. Das Verbot blieb jedoch im Lebensmittelgesetz weiterhin erhalten. Im Einvernehmen mit den eidgenössischen und kantonalen Behörden begann eine Brennerei in Môtiers im Val-de-Travers, die Firma Blackmint, Kübler & Wyss am 6. Dezember 2001 als erste wiederum ein auf Absinthextrakt beruhendes Getränk herzustellen, und zwar eine Woche bevor eine Destillerie in Pontarlier ebenfalls die Produktion wieder aufnahm. Diese bedeutsame Entwicklung war deshalb möglich geworden, weil das Produkt dem Lebensmittelgesetz entsprach. Am 13. Juni 2004, nach einer überwiegend positiven Abstimmung der Senatoren im Ständerat, änderte der Nationalrat das Lebensmittelgesetz, um das Absinthverbot ein für alle Mal aufzuheben. Mit 142 Stimmen gegen 13 bestimmt er, dass die Grüne Fee auferstehen darf.

So kann Absinth fast 100 Jahre nach seiner Verurteilung triumphierend in sein Ursprungsland zurückkehren. Heutzutage wird die Grüne Fee völlig legal in der Gegend hergestellt. Und die Gegend hat die feste Absicht, dieses Produkt, das hier erfunden wurde, durch eine gesetzlich geschützte Herkunftsangabe zu verteidigen.



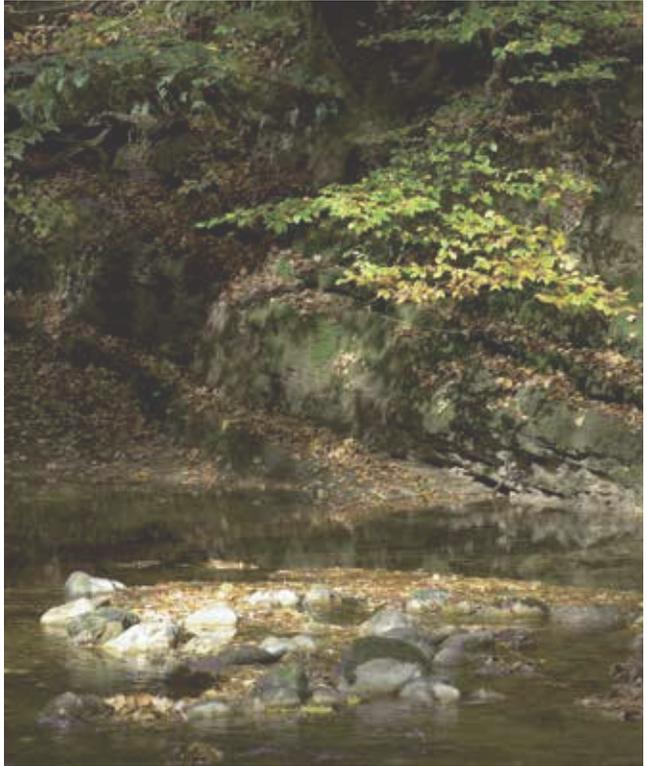


AFTER THE FIRST GLASS
THINGS AS YOU WISH THEM TO BE
AFTER THE SECOND, YOU SEE THEM
AS THEY ARE NOT. FINALLY
THINGS AS THEY REALLY ARE.
THAT IS THE MOST HORRIBLE
THING



SS YOU SEE
HEY WERE.
SEE THINGS
LY YOU SEE
Y ARE, AND
E THING IN
HE WORLD.

OSCAR WILDE, L'ABSINTHE





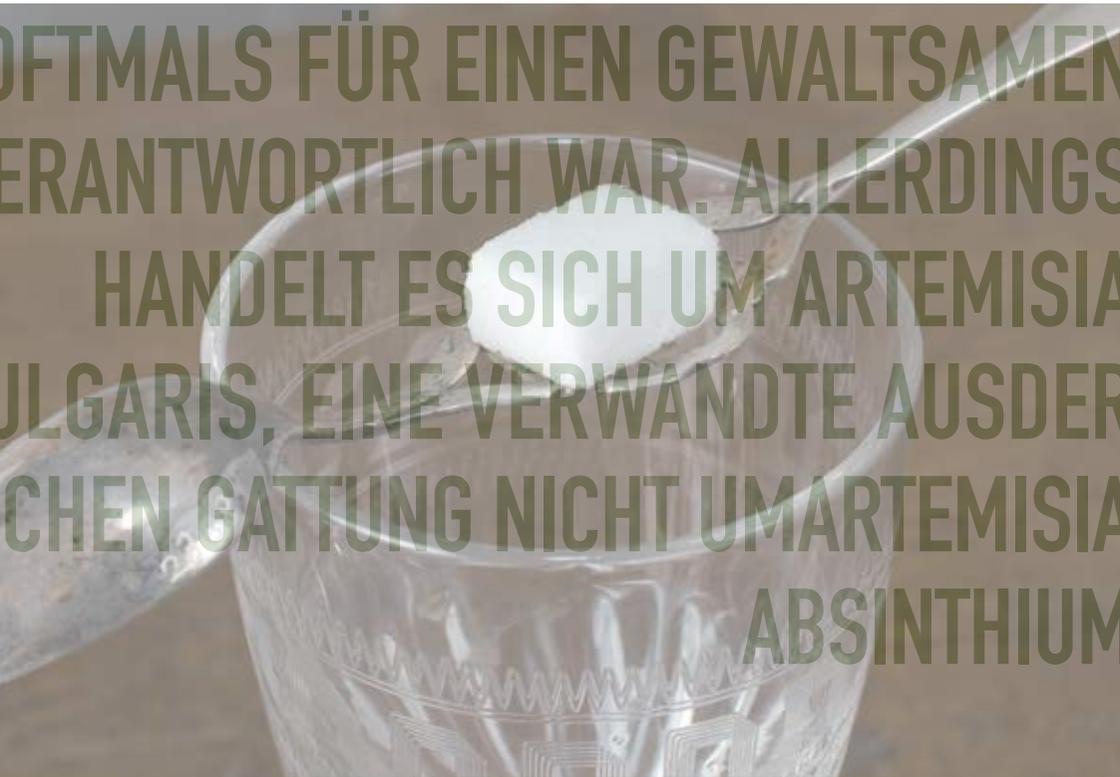
VERTRETER EINER ALTEN TRADITION

Die meisten Absinthproduzenten des Val-de-Travers sind Mitglied des Fachverbandes Absinth. Der Verband wurde zu der Zeit gegründet, als die Absinthproduktion in der Schweiz wieder gesetzlich genehmigt wurde, d.h. am 1. März 2005. Doch der Ursprung der grünen Fee und der Anfang der Absinthbrennerei im Val-de-Travers sind sehr viel älter. Die Geschichte der jahrhundertelangen engen Beziehung zwischen dem blauen Getränk und dem grünen Tal ist heutzutage wohlbekannt. Das Val-de-Travers ist ein von Kalksteinsteinbergen umgebenes Tal und läuft quer durch den Jura von Neuenburg in der Schweiz bis Pontarlier in Frankreich. Wie von Historikern bestätigt, wurde Absinth in diesem Tal erfunden und zuerst auf den Markt gebracht. Selbst zur Zeit des Absinthverbotes machten die Talbewohner weiter und gingen heimlich, im Untergrund, der Arbeit nach, die ihnen von ihren Vorfahren überliefert worden war.

Der Fachverband möchte ein das Getränk anerkennendes Originallabel durchsetzen und es verteidigen und verwalten, doch will er auch für den Val-de-Travers Absinth werben und ihn bekanntmachen. Er ermöglicht ausserdem eine Koordination der verschiedenen für die Promotion des Getränkes unternommenen Schritte. Dem Verband gehören sowohl Absinthbrenner an sowie Leute, die die zur Herstellung benötigten Kräuter anbauen. Ausser den durch die Statuten gesetzten Zielen ist es seine Aufgabe, alle Absinthproduzenten einheitlich zu präsentieren. Wengleich der ursprüngliche Grund für seine Entstehung natürlich der Wunsch war, ein gesetzlich geschütztes Originallabel zu erhalten, so sind darüber hinaus alle Mitglieder von dem Ehrgeiz erfüllt, ein Qualitätsprodukt zu promovieren und zu verteidigen, auf dessen traditionsreiche Herkunft sie berechtigterweise stolz sind.

BEZI
DER
AR
DIE C
TOD V
VU
GLEI

TSCHERNOBYL AUF UKRAINISCH
BEZIEHT SICH AUF EINE PFLANZE, DIE IN
DIESE GEGEND WÄCHST ALS PFLANZE DER
GOTTIN ARTEMIS, DER GRIECHISCHEN GÖTTIN
DIE OFTMALS FÜR EINEN GEWALTSAMEN
TOD VERANTWORTLICH WAR. ALLERDINGS
ES HANDELT ES SICH UM ARTEMISIA
VULGARIS, EINE VERWANDTE AUSDER
GATTUNG NICHT UM ARTEMISIA
ABSINTHIUM





DESTILLERIE UND PFLANZENBAUER

ABSINTHE DE L'HERBORISTE

PIERRE-ANDRÉ VIRGILIO

Pierre-André Virgilio, rue de la Gare 5a, 2114 Fleurier
T 032 861 10 48, F 032 861 40 37
droguerie.virgilio@bluewin.ch

ABSINTHERIE DU PÈRE FRANÇOIS

FRANÇOIS BEZENCON

François Bezençon kennt die Geschichte vom Absinth im Val-de-Travers und seine Geheimnisse in- und auswendig. Er brennt seinen Absinth in denselben Lokalen, in denen sich ein Absinth-Raum befindet, der eine Sammlung von Objekten enthält, die alle mit dem Getränk zu tun haben. François Bezençon hat alle diese Gegenstände im Laufe der Jahre durch seine vielen Kontakte zusammengetragen. Nun hat er sich entschlossen, seine Keller Besuchern zu öffnen, so dass sie nicht nur entdecken, wie man diesen Nektar destilliert, sondern auch ein wahres Absinthmuseum besuchen können.

Bezençon Boissons Sàrl, Ruelle Rousseau 5, 2114 Fleurier,
T 032 861 23 18, F 032 861 45 33,
www.absintherie.ch, bezencon.boissons@bluemail.ch
Besichtigung nach Vereinbarung, s. Webseite

BLACKMINT SA

YVES KÜBLER

Die Firma Kübler und Wyss in Môtiers ist die wichtigste, älteste und vermutlich die bekannteste Brennerei des Tales. Dort werden jährlich zehntausende von Litern produziert. Soviel ist erforderlich, um die vielen Kunden des Unternehmens weltweit zu befriedigen. Es wird immer noch nach dem alten Rezept der Firmengründer gebrannt. Es ist besonders interessant, dass Kübler und Wyss als erste wieder

einen Wermutextrakt hergestellt haben, schon seit Dezember 2001, und seit dem 1. März 2005 produzieren sie den wahren Absinth.

Rue du Creux-aux-Loups 2, 2112 Môtiers, T 032 861 14 69,
F 032 861 23 42, www.blackmint.ch, info@blackmint.ch
Besichtigung nur von Mitgliedern der Nahrungs- und Getränkeindustrie

BOVET RACINE SÀRL

THIERRY RACINE

Seit bereits Zahlreicher Jahre, wird den Alltag von Thierry Racine mit Absinth parfümiert. Tatsächlich begleitete dieses Getränk, seit lange heimlich, die Familienaperitifs in seinem Dorf im Val-de-Travers. Thierry Racine war ein wenig besorgt, diese Tradition andauern zu können und ein Qualitätsprodukt zu entwickeln.

Im Jahr 2006 hat er in Begleitung von Sylvie Bovet und der ehemalige heimliche Absinth Hersteller, Fritz Delachaux die Gesellschaft Bovet Racine Sàrl. gegründet. Heute lädt er Sie ein seine Absinth, die Opaline, zu entdecken. Diese wird Sie bezaubern durch ein Gleichgewicht zwischen die Sanftheit der Pflanzen und die leichte Bitterkeit von Absinth.

Ch. de Montenay 1, 2114 Fleurier, T 032 861 28 68,
thierry.racine@bluewin.ch
Keine Besichtigung

CHRIS JULMY

Chris Julmy lebte von Kind auf an mit Absinth, mit der Schwarzbrennerei. Vor kurzem hat er das Rezept seines Vaters übernommen, doch nicht nur das Rezept, sondern auch dessen Devise, mit anderen Menschen die Freude am Absinth zu teilen. Chris produziert nur wenig, für ihn ist Qualität wichtiger als Quantität. Er will in erster Linie den Mythos

bewahren, der das Getränk umgibt, und die dazu gehörende Atmosphäre pflegen.

Emer-de-Vattel 5, 2108 Couvet, T 032 863 15 26,
julmy@bluewin.ch
Keine Besichtigung

DISTILLERIE ARTEMISIA-BUGNON

CLAUDE-ALAIN BUGNON

Claude-Alain Bugnon ist einer der Vorläufer der erneuten Absinthproduktion. Schon 2004 begab er sich nach Bern zu einer Unterredung mit der eidgenössischen Alkoholkontrolle. Es war nämlich seine Absicht, einen Absinth herzustellen, um ihn in Länder zu exportieren, wo das Getränk nicht verboten war. So entstand sein Absinth, und Claude-Alain Bugnon wurde beruflicher Brenner. Es war jedoch nicht nur diese Arbeit, die ihn interessierte. Nein, er kämpfte für die Rückkehr der grünen Fee aus Leidenschaft, aus Liebe zu dem Getränk. Und er wird dabei bleiben, denn er destilliert seit Jahrzehnten, schon als es sich noch um verbotene Spiele handelte, die ein Risiko in sich trugen. „Es ist immer ein Risiko, Absinth zu brennen, den man lässt sich leicht von der Fee bezaubern“.

Grand Rue 32a, 2108 Couvet, T 032 863 36 46,
www.absinthe-suisse.com, info@absinthe-suisse.com
Mit Besichtigung

DISTAB SÀRL

PIERRE-ANDRÉ STAUFFER

Pierre-André Stauffer produziert sein Getränk hinter einer Apotheke. Früher, zur Zeit des Absinthverbots, fand er die nötigen Zutaten in derselben Apotheke. Heutzutage braucht er sich nicht mehr am hinteren Ende des Gartens zu verstecken um zu destillieren und er kann dort offen seine Freunde empfangen, damit sie sein Elixier probieren. Doch seit Beginn der Legalisierung destilliert er nicht nur seine eigene Mischung sondern auch für andere Leute. Ein jeder kann ihm sein eigenes (legales) Rezept bringen, das erinnert ihn

in wenig an die vergangenen Zeiten der Schwarzbrennerei, und er hat eine entsprechende Lizenz beantragt. So trägt er auf seine Art dazu bei, die Legende um den Absinth zu erhalten.

Grand Rue 9, 2108 Couvet, T 032 863 20 36, F 032 863 20 26,
www.distab.ch, pierreandre.stauffer@distab.ch
Besichtigung auf Anfrage, s. Webseite

DISTIVAL SÀRL

La Raisse steht neben einem kleinen Bächlein, am Rande von Wald und Feld. Der Ort allein schon lohnt einen Besuch. Vor einigen Jahren, als Thierry Guizzardi den Ort entdeckte, entschloss er sich sofort, aus dem früheren Hotel eine Absinthbrennerei zu machen. Seit 2005 arbeitet er zusammen mit Marco Previtali. Diese Zusammenarbeit führt zur Bildung einer „Absinthothek“, wo man nicht nur sein eigenes Absinthrezept oder das der Brennerei destillieren kann, nein, man kann sogar alle anderen Absinthsorten des Tales probieren. La Raisse ist wirklich ein dem Absinth geweihter Tempel.

La Raisse, 2114 Fleurier, T 032 861 42 43, F 032 861 46 48,
www.distival.ch, info@distival.ch
Besichtigung auf Anfrage

DISTILLERIE D'ABSINTHE LA P'TITE

GAUDENTIA PERSOZ

Gaudentia Persoz aus Couvet war die erste Frau, die damit anfang, Absinth legal herzustellen.

Bei ihr wird der Besucher von der grünen Fee in Person empfangen. In ihrem Haus in Couvet ist Gaudentia Persoz in die Fusstapfen der berühmten „Malotte“ getreten und produziert vier Sorten Absinth. Dazu kommen eine Reihe von Nebenprodukten, wie z.B. Absinthbrunnen und Liköre.

Rue Fontenelle 9, 2108 Couvet, T 032 863 30 88, F 032 863 30 88,
www.absinthelaptite.ch, info@absinthelaptite.ch
Besichtigung auf Anfrage, s. Webseite

ABSINTHE BOVET-LA VALOTE

WILLY BOVET

„Absinth, das bedeutet für mich ein ganzes Leben“, sagt Willy Bovet. Und das ist auch ganz richtig, denn er brennt seit 1968 und ist des öfteren „beinahe“ ertappt worden. Das war ihm fast zuviel, und 2005 spielte er mit dem Gedanken, seiner Liebesgeschichte mit der Fee ein für alle Mal ein Ende zu setzen, akzeptierte dann aber doch die Herausforderung, die die Legalisierung mit sich brachte. Es lohnt sich schon allein, seine Brennerei zu besichtigen, um ihm zuzuhören, wenn er von den verrückten alten Zeiten erzählt. Mit strahlenden Augen spricht er von den grossen Augenblicken seiner leidenschaftlichen Beziehung zur grünen Fee. Und diese Liebe dauert an, er stellt jetzt drei Sorten Absinth her, „La Tradition“ und „Le Chat“ und „Nostalgie“. Willy Bovet ist einer der wenigen, die selber ihre Kräuter sammeln.

Rue de la Gare 5, 2112 Môtiers, T/F 032 861 25 02, M 079 385 40 52,
www.absinthe-bovet.ch, willy.bovet@absinthe-bovet.ch
 Besichtigung auf Anfrage

ABSINTHE LA VALOTE-MARTIN

FRANCIS MARTIN

Am 1. März 2005 entschloss sich auch Francis Martin, an die Öffentlichkeit zu treten. Schon seit langer Zeit hatte er das Rezept seines Grossvaters heimlich destilliert. Heutzutage produziert er drei Sorten Absinth: Zwei zu 52% und eine zu 72%, letztere mit einem besonderen Etikett, das eine alte Illustration von 1896 darstellt. Rezept und Liebe für das Elixier sind bei Francis Martin seit seinen ersten Versuchen im Jahre 1972 unverändert geblieben. Sein Rezept ist auch das gleiche geblieben, denn es gefällt seinen Kunden immer noch. Die älteren Leute sagen ihm immer, sein Absinth erinnere sie an das Getränk, das sie als junge Menschen getrunken haben.

Rue du Quarre 10, 2113 Boveresse, T 032 861 26 54, M 079 907 72 79,
www.absinthe-originale.ch, info@absinthe-originale.ch
 Besichtigung auf Anfrage

ABSINTHE LA VALOTE-FORNONI

LUCIEN FORNONI

Für Lucien Fornoni in Môtiers ist Absinth eine Angelegenheit des Herzens, sozusagen seine grosse Liebe. Heutzutage, wo endlich die Sorgen und Gefahren der Zeit der Schwarzbrennerei vorbei sind, kann er sein Produkt mit gerechtfertigtem Stolz präsentieren. Für ihn ist Destillieren ein wahrer Sport. Er fühlt sich stark nach den vielen Jahren der heimlichen, illegalen Brennerei. Er produziert ein Elixier nach einem Rezept, das man schon 1920 genoss.

Grand-rue 19, 2112 Môtiers. T 032 861 38 39, F 032 861 38 49, M 078 924 38 39, www.absinthe-fornoni.ch, info@lavalote-fornoni.ch
 Besichtigung auf Anfrage

LES ARTISANS DE L'ABSINTHE

ALAIN REY

Bei Alain Rey ist die Absinthproduktion eine Familiengeschichte, denn er hatte zunächst den Destillierkolben seines Schwiegervaters benutzt. Nun hat er sich seinen eigenen Apparat gebastelt, um zwei Sorten herzustellen, beide mit einem verführerischen Parfum. Voller berechtigtem Stolz und mit Enthusiasmus präsentiert er sie seinen Besuchern.

Rue de Buttes 9, 2114 Fleurier, T 032 866 11 49,
alainrey@bluewin.ch
 Besichtigung auf Anfrage

RENÉ JEANJAQUET & CHRISTIANE REY

Hier riecht es schon früh morgens wunderbar nach Absinth. In der reinen Luft können sich die Aromen nämlich voll entwickeln, das hat René Jeanjaquet sehr richtig verstanden. Die Brennerei ist schwer zu finden, was uns an die Zeit der Schwarzbrennerei erinnert. Vermutlich aus alter Gewohnheit flüstert man noch bei der Arbeit. Früh morgens wird hier destilliert, wenn im Winter der Schnee unter den Schritten knirscht, im Sommer lange bevor die Sonne im Zenith steht und die Durstigen auf

eine Terrasse verlockt, um die „Blaue“ zu probieren.
Dies ist eine echte Brennerei aus alten Zeiten.

Vy-Perroud 242, 2126 Les Verrières,

T 032 866 15 03, F 032 866 15 03

Keine Besichtigung

ACAV (ASSOCIATION DES CULTIVATEURS D'ABSINTHE DU VAL-DE-TRAVERS)

Leidenschaft und Gewissenhaftigkeit, zwei Wörter, die haargenau auf einige Bauern des Val-de-Travers zutreffen. Es handelt sich um einige Mitglieder der ACAV, die jetzt wieder die für die Absinthbrennerei benötigten Kräuter anbauen. So wachsen jetzt erneut grosser Wermut (*artemesia absinthium*), Beifuss (*artemisias pontica*) und andere Kräuter in den gleichen Feldern wie zu Anfang des 20. Jahrhunderts. Die Arbeit ist genauso hart ist wie in früheren Zeiten, und der Enthusiasmus und die Liebe zum Absinth sind ebenfalls unverändert.

YVES CURRIT

Le Montsegand, 2105 Travers, T 079 217 50 58

y.currit@bluewin.ch

MARILISE BAUR

Le Mont, 2105 Travers

ANNABELLE GRISEL

Les Oeillons, 2105 Travers



ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DE L'ABSINTHE
www.absinthe-interprofession.ch