



Weinkauf St. Georg

Lange Reihe 73
20099 Hamburg
Tel./Fax: 040-280 33 87

Mail: info@weinkauf-st-georg.de
www.weinkauf-st-georg.de

Absinth

“Absint, if you drink enough of it, you see things you want to see, wonderful curious things.”
Oscar Wilde

Absinthe, Absinth oder Absint (es werden die unterschiedlichsten Schreibweisen gebraucht) wird auch die “Grüne Fee” genannt. Es handelt sich um einen hochprozentigen Likör (60% Vol), der vor allem von den Blättern des oberen Teils des Pflanzenwermuts (*Artemisia Absintium*) und einigen anderen Kräutern gewonnen wird. Seine markant grüne Farbe resultiert aus dem Blattfarbstoff des Pflanzenwermuts. Die ursprüngliche Verwendung war medizinischer Natur, was dem Wermut bis heute erhalten geblieben ist. Er wirkt gegen Fieber, Magenverstimmung und Prostataleiden.

Im allgemeinen wird die Erfindung des Absinth auf das Jahr 1792 datiert und dem französischen Arzt Dr. Ordinaire zugeschrieben. 1797 gründeten Major Dubied, dessen Sohn Marcelin und sein Schwiegersohn Henry Louis Pernod, gemeinsam eine Absinth-Brennerei.

Aus offenkundig wirtschaftspolitischen Erwägungen heraus wurde Absinth zu Beginn des 20. Jahrhunderts in großen Teilen Europas verboten. Offiziell wurde das im Absinth enthaltene Thujon, das in hohen Dosen halluzinogen wirkt und als Psychodroge gilt, dafür verantwortlich gemacht.

Seit 1998 ist die Verarbeitung thujonhaltiger Pflanzen und Pflanzenteile wieder erlaubt. Zu beachten sind hier jedoch genau vorgeschriebene Höchstgehalte an Thujon, die 10 mg/kg bei einem Alkoholgehalt über 25% nicht überschreiten dürfen.

Zu den berühmtesten Absinth-Trinkern gehörten Oscar Wilde, Ernest Hemmingway, Vincent van Gogh, Pablo Picasso und viele andere, die einen Großteil ihrer Schaffenskraft auf den Genuss von Absinth zurückführten.

Absinth wird nie unverdünnt getrunken und die Liste der Trinkriten und Rezepte ist lang. Zwei Trinkrituale sind am bekanntesten:

Traditionelles Tschechisches Trinkritual

Es werden ca. 2 cl Absinth in ein Glas gegeben. Dann wird ein Teelöffel mit gehäuften Kristallzucker so in den Absinth getaucht, dass der Zucker auf dem Löffel bleibt und sich mit Absinth vollsaugt. Nun wird der Zucker entzündet, dabei karamelisiert er durch die Verbrennung. Nachdem die Flamme erloschen ist, wird der Zucker im Absinth verrührt und anschließend mit eiskaltem Wasser im Verhältnis 1:1 verdünnt.

Klassisches Trinkritual

Hierzu werden ein tulpenförmiges Glas (Absinth-Glas) und ein speziell geformter Löffel (Absinth-Löffel) benötigt. Es werden ca. 2 cl Absinth in das Absinth-Glas gegeben. Darauf legt man den Absinth-Löffel mit ein bis zwei Stück Würfelzucker, die ganz langsam mit Wasser übergossen werden. Nach einiger Zeit hat sich der Zucker aufgelöst und es wird soviel Wasser dazu gegossen, bis der Absinth den gewünschten Geschmack erreicht hat.