

Die Fée verte – wie sie leibt und lebt

Probieren und fachsimpeln an der Fête de l’Absinthe in Boveresse

ALOIS BISCHOF (Text), ROLAND SCHMID (Fotos)

► **Aus dem neuenburgischen Val-de-Travers eroberte Ende des 18. Jahrhunderts ein Getränk Frankreich und die Welt. Dann hagelte es Verbote, auch in der Schweiz. Seit dem 1. März 2005 darf aber hierzulande wieder Absinthe produziert und konsumiert werden.**

Die ersten Tropfen Wasser fallen ins Glas, tropfen in die klare Flüssigkeit, weben opalene Schlieren, Wasserwolken fächern und schlingern, ein blauwässriges Aufstäuben, und je mehr Wasser hinzukommt, desto trüber und milchiger, Gletscherwasser, ist jetzt «La Bleue» oder «Ziegenmilch» oder «Lait du Jura» oder einfach die «Fée verte».

Wasser wird zu Milch, der Absinth, wie er leibt und lebt, die Verwandlung ist gut sehbar, was beim Wein, der zu Blut wird, immer ein Geheimnis bleibt.

Mystisch das Getränk, der Mythos überlagert alles, auf der einen Seite all die enthusiastischen, halluzinatorischen Lobpreisungen, auf der andern Seite die Verdammnis, die Wurzel alles Bösen, der Kampf für ein gesundes Volk und eine aufrechte Rasse, die – in Frankreich – kräftig und voller Freude in die Schützengräben des Ersten Weltkrieges ziehen sollte.

DROGE. Ein hochprozentiges alkoholisches Getränk, eine Droge mit Thujon, dem psychoaktiven Nervengift, und gerade in diesen Tagen werden «historische» Absinths auf ihren Thujon-Gehalt untersucht, wird geschlossen, dass der unmöglich zu Halluzinationen habe führen können. Vielleicht ist es eher die Mischung der Kräuter, vielleicht eines der ätherischen Öle, vielleicht einzig der Glaube an die geheimnisvolle Kraft, vielleicht einfach der nüchterne Magen, in den zu viel des Hochprozentigen geschüttet wird...

Auf jeden Fall nahm alles seinen Anfang im Val-de-Travers, die erste offizielle Destillerie begann 1797, die Fée verte ging in die Welt hinaus und brachte Frankreich sozusagen an den Rand des Untergangs.

Boveresse liegt auf 795 Metern über Meer, das elfte Fest der Fée verte ist seit morgens um zehn im Gang, jetzt blasen die Fanfaren von Les Verrières «Stelldichein in Oberkrain», an der Strasse, die vermutlich Rue principale heisst (es hat nur eine Strasse), an der auch das einzige Re-

staurant, das «Central», liegt, reihen sich die Stände mit verschiedenen Absinths, solche mit Töpferwaren, der Produzent von «Fontaines pour Absinthes» ist aus Südfrankreich angereist. Die Kirche beherrscht den kleinen Ort mit den vierhundert Einwohnern, sie ist aber keine Kirche mehr, sondern dient als Gemeindezentrum. Überall hängen Wahlplakate und die Grünen werben mit dem Slogan «Nos Fées sont vertes». Bauern hat es noch vier, fünf im Dorf, und der Einschnitt, der damals mit dem Verbot des Absinths im Jahre 1910 stattfand, ist nicht mehr spürbar. Damals wurden die Bauern entschädigt und Hunderte Männer und Frauen im Tal verloren ihre Arbeit in den Absinth-Fabriken.

An den Absinth-Ständen wird probiert und gefachsimpelt, und am einen Ende des Dorfes steht der ehemalige Trocknungsspeicher. Ein luftiges, aus Brettern bestehendes Gebäude, dessen Front von verwittertem Blech bedeckt ist. Gleich beim Eingang kann der Absinth vom Museum in Môtiers versucht werden, hinter dem Tisch sitzt der wohlbeliebte Präsident des Museums und klebt die Etiketten auf die Flaschen.

Im Speicher hängen vertrocknete Wermutbüschel, stehen alte Erntewagen und Destillierapparate, erinnern grossformatige Fotos an die vergangenen Zeiten. Der Trocknungsspeicher steht unter Denkmalschutz – Zeit, von der Vergangenheit in die Gegenwart zu wechseln.

BLÜTEN. Über die Strasse führt eine Brücke, links liegt der Friedhof von Boveresse, der Hang steigt an, oben stehen die neuen Einfamilienhäuser, ein wildes architektonisches Durcheinander, eines der Häuser heisst «la prison». Zu diesen neuen Häusern hoch erstreckt sich ein Feld von 1000 Quadratmetern, etwa 15 Meter breit, 70 Meter lang. Ein Feld zwischen den Weiden, ein dunkleres, schattiges Grün, die Pflanzen stehen gut kniehoch, werden noch weiter wachsen, werden im August, drei Tage bevor ihre Blüten aufgehen, geerntet werden. Artemisia absinthium, Grosser Wermut, der in der Apokalypse vom Himmel gefallen ist. Das zerkaute Blatt schmeckt bitter, reinsten Magenbitter, ihm werden viele Eigenschaften zugeschrieben: stärkt und regt an, entwurmt, fördert die Verdauung, hilft bei Schwellungen,

Quetschungen und depressiven Verstimmungen, löst auch eine verstockte Menstruation...

9000 Setzlinge hat Yves Currit Ende Mai mit der Setzmaschine gepflanzt. Er ist einer der verbliebenen Bauern in Boveresse, ist 36-jährig, hat 20 Kühe, arbeitet auch im Wald und pflanzt Wermut an.

Diesen «Grande Absinthe», der ein ganz besonderer ist im Val-de-Travers. Warum? «La terre», sagt Yves Currit, die Erde, dieser Boden. Ein Wermut, gepflanzt drunten im Waadtland oder im Tessin, ist ein ganz anderer. Ganz zu schweigen vom Wermut aus dem Osten, aus dem die fussligen Absinths für die Szenebars in London und Berlin gebraut werden.

ERDE. La Terre. Diese Erde, die raue Gegend, in der es im Winter schneidend kalt wird, wo die Winternebel hartnäckig über dem Talboden kleben, bringt auch einen ganz eigenen Menschenschlag hervor. Offen, freundlich, gelassen, ungekünstelt. Verschwiegen. Es ist ein verschwiegenes Tal, in dem sich die Fée verte auch während ihres knapp einhun-



unterwegs
Menschen, Szenen, Orte

dertjährigen Verbots eines fröhlichen Lebens erfreute. Trotz den bundesbernschen Razzien, trotz dem Skandal um das Absinth-Soufflé, das 1983 dem französischen Staatspräsidenten Mitterrand bei seinem Staatsbesuch serviert wurde.

Paris. Irgendwann vor oder nach 1890. Der Absinth ist die Droge. «L’Heure verte» läutet den Abend ein, über den Boulevards im Montparnasse und im Belleville schwebt der Duft des Absinths, diese Mischung aus Süsse und Bitterkeit, aus Anis und Wermut und all den andern Kräutern und Zutaten. Damen und Halbdamen, Künstler und die Masse der Arbeiter frönen dem Absinth.

«Quelle vie ont eu nos grands-parents/entre l’absinthe et les grand-messes», singt Jacques Brel in seinem Chanson «Jaurès». Erzählt von der harten Arbeit: «Quinze heures par

jour/le corps en laisse.» – Der Alkoholkonsum wird Thema Nummer 1, und plötzlich ist der Absinth schuld an allen kriminellen Taten, an all den Wahnsinnigen, welche die Irrenanstalten bevölkern. Auf der einen Seite zelebrieren die Bohémiens das Ritual des Absinth-Trinkens; auf der andern Seite steht die ausgemergelte Arbeiterschaft, die sich in den Bistros und Cabarets in die Arme der grünen Fee flüchtet.

Der Absinth fließt auch in den afrikanischen Kolonien und die Soldaten bekommen ihn gegen Durchfall und Malaria, und ebenso nippen die Kolonialisten im fernen Vietnam an ihrer Fée verte. All die Bilder von Degas und Picasso, von Van Gogh und Toulouse-Lautrec, all die Karikaturen. Der allgegenwärtige Absinth in den Gedichten von Verlaine und Rimbaud, in den Schriften von Zola, Oscar Wilde.

Der Kampf beginnt sich zuzuspitzen. Da ist der Absinth das dritte Auge des Dichters, die inspirierende Fee, dort die höllische Hexe, welche die französische Rasse bedroht. Sicher, die Arbeiter tranken, weil sie liederlich und kriminell, blind und wahnsinnig werden wollten und nicht weil ihre Behausungen elend und kalt, ihre Knochen von der harten Arbeit zerschlagen waren.

FEST. Zurück nach Boveresse. Die Stunden am Fest ziehen sich hin. Das «Echo de Solmon» aus Noiraigue geht mit seinen Treicheln durch die Strasse. Ein sympathisches Dorffest, und die Menschen sind einfach und zweckmässig gekleidet, nichts Gestyltes, das Diktat der Modewelt hat das Tal verschont. Zeit, einen Abstecker in den Hauptort des Val-de-Travers, nach Môtiers, zu machen. Durch die ruhigen Strassen, zwischen den stattlichen Gebäuden streifen. Das Museum und das J.-J.-Rousseau-Museum, die alten Steine der Abtei St.Pierre, des ehemaligen Klosters der Benediktiner aus Cluny.

Plötzlich ist er in der Luft. Dieser Duft, der vor einhundert Jahren in all den Orten des Val-de-Travers in der Luft lag. Anis und Wermut. Verführerisch, zauberhaft, süss. Am Haus an der Rue de la Gare 5 hängt das Schild «Distillerie. ABSINTHE LA VALOTE». Hier stellen drei Destillateure ihren traditionellen Absinth her. Jeder hat sein eigenes Rezept, in einer kleinen Waschküche stehen

ihre Destillierapparate mit einer Kapazität von 25 bis 90 Litern.

Einer von ihnen ist Willy Bovet. Er fährt eine Harley, wird mit seiner Frau auf dieser bald durch Korsika kurven. Er ist 71, schlank, aufge- weckt, jugendlich fit. Sicher hat das damit zu tun, dass er immer viel Sport trieb. Damals, 1960, verpasste er die Teilnahme an den Olympi- schen Spielen in Rom mit der 4-mal- 400-Meter-Staffel um einen Rang.

Willy Bovet war Uhrenmacher bei Piaget. War daneben ein Schwarz- brenner, stellte klandestin Absinth her. War in der Gemeindepolitik en- gagiert, und selbst seine politischen Gegner verriet ihn nicht. Versteck- te seinen Destillierapparat jeweils auf einem Bauernhof. Im Degustati- onsraum stehen die Schalen mit den Zutaten «seines» Absinths: Grosser Wermut, Kleiner Wermut, Anis, Fen- chel, Koreander, Süssholz, Ysop, Sternanis, Minze, Zitronenmelisse.

FARBEN. An dieser Bar stand vor ei- ner Woche Christoph Blocher mit Parlamentariern. Er kostete den lan- ge verbotenen Trunk, meinte, das sei ein gefährliches Zeug. Und Willy Bo- vet lachte sein wissendes Lachen, erwiderte, dass halt alles eine Sache des richtigen Masses sei.

Auf dem Küchentisch in Basel steht eine Flasche Absinth von Willy Bovet. erinnert mich an meine erste Flasche. Gervais, der Bauer in den Freibergen, konnte nicht akzeptie- ren, dass ich ihm die Serie vergrös- sserter Schwarz-Weiss-Porträts schenkte. Wollte bezahlen – und als «Preis» schlug ich eine Flasche Ab- sinth vor. Sie trug eine Etikette, auf der mit zittriger Hand «Fée verte» stand. Mir erging es wie jedem Neu- ling. Diese unterschwellige Angst vor der «Bleue», diese erwartungsvolle Neugierde. Die Freiberge, die hoch- stehende Sonne, der kühle Wind und die Fée verte. Als ich später Holz säg- te, wankten die Tannen, tanzte das Gras, tauchten Farben aus Gemälden von Degas und Van Gogh auf.

Der Absinth von Willy Bovet, «Tradition», «Absinth 1910», eine Hommage an die Belle Epoque, das Wasser tröpfelt auf den Zucker auf dem Absinth-Löffel.

Dieser Duft, dieser bitter-schwer- mütige Wermut, die Aromen der Kräuter. Der Mund erinnert sich an Hustenbonbons. Die Fée verte, La Bleue läutet die blaue Stunde ein.

Idylle. Das Dorf Boveresse liegt in einem verschwiegenen Tal, in dem die für den Absinth notwendigen Pflanzen, der Grosse Wermut, angebaut werden. Das zerkaute Blatt schmeckt bitter, reinsten Magen- bitter.



Museal. Der ehemalige Trocknungsspeicher beherbergt heute ein Museum mit zahlreichen Destilliergeräten.