



In der ehemaligen Scheune in seinem Bauernhaus glänzen Willy Bovets polierte Alambics und lassen es tropfen.

Absinthe Willy Bovet, Môtiers

# Verräterisch war vor allem der Duft

Willy Bovet hat 40 Jahre lang heimlich Absinth gebrannt. Heute hat er nichts mehr zu verstecken – schon gar nicht alte Geschichten.

**W**illy Bovet spurtete die 400 Meter in 47,9 Sekunden herunter. Er war schnell, für seine Zeit und schweizerische Verhältnisse. Vor 50 Jahren wurde er Dritter an der Schweizer Meisterschaft. Schnell durfte er auch später noch gewesen sein, nach seiner aktiven Karriere als Leichtathlet, zu schnell für jeden Polizisten. Auf einen Wettkampf mit den Hütern des Gesetzes musste er sich freilich nie einlassen, es gab keinen Grund, vor der Polizei davonzurennen. Die Gendarmen standen ohnehin auf seiner Seite.

Als Bovet 2005 – im Jahr, als das Absinth-Verbot aus der Verfassung gestrichen wurde – seine offizielle Lizenz erhielt, brannte er schon seit gut 40 Jahren Absinth im Verborgenen. «Dank uns Schwarzbrennern spricht man heute noch vom Absinth», sagt er. Die Menschen im Val de Travers seien von einem *esprit comme les Corses* geprägt, einer Mentalität wie bei den Korsen, beseelt von Eigenwilligkeit und Widerspruchsgeist.

Zu dieser Einschätzung kam Bovet, der in Môtiers geboren ist «und in Môtiers sterben wird», erst mit den Jahren, nachdem er aller-

hand Erfahrungen hatte sammeln können, erfreuliche zumeist, Erfahrungen auch, die ihm bewiesen, dass er sich auf den Zusammenhalt der Menschen im Val de Travers verlassen konnte.

**Willy Bovet, heute 74**, arbeitete als Uhrenmacher in Côte-aux-Fées, weit hinten in einem Seitenarm des Val de Travers. Eines Tages anno 1965 lernte er einen Mann kennen, der ihm für 800 Franken einen Alambic zum Kaufen anbot, ein Brenngerät.

Willy: «Was soll ich damit?»

Der Mann: «Absinth brennen.»



Im Estrich lässt Willy Bovet das Grosse Wermutkraut trocknen, die heimische Pflanze *Artemisia absinthia*.

«Ich hatte nie Absinth getrunken», erzählt Bovet, «ich machte Sport.» Aber was währt schon ewig.

Für den jungen Bovet, 28, waren 800 Franken kein Pappenstiel. Er bat seine Eltern um Vorschuss.

Die Eltern: «Wofür brauchst du das?»

Willy: «Um Absinth zu brennen.»

Die Eltern: «Nein.»

Bovet fragte die Grossmutter, die einen Lebensmittelladen in Môtiers betrieb.

Die Grossmutter: «Wozu?»

Willy: «Um Absinth zu brennen.»

Die Grossmutter: «Sofort.»

Bovet bezahlte den Destillierapparat und liess sich vom Verkäufer erklären, wie man Absinth fabriziert. Er übte ein paar Mal und besuchte dann mit einem Bidon voll Absinth einen Bekannten, von dem er wusste, dass er schon lange heimlich brannte.

Willy: «Probier einmal.»

Der Bekannte: «Das schmeckt fürchterlich! Was soll das sein?»

Willy: «Absinth.»

Der Bekannte: «Absinth ist verboten. Wenn du schon brennst, dann

wenigstens ehrlich.»

Willy: «Und wie?»

Der Bekannte: «Gib mir 100 Franken, dann zeig ich dir alles.»

**Und so lernte Willy Bovet die Geheimnisse eines wirklich guten Absinths kennen.** «Er zeigte mir alles», erzählt Bovet, «*plus ou moins de ci et ça.*» Wir sitzen im Empfangsraum, den er im alten Bauernhaus mitten in Môtiers eingerichtet hat, wo er mit seiner Familie wohnt. Im Empfangsraum können Kunden degustieren, sich beraten lassen, kaufen und schauen: Gleich nebenan, in der ehemaligen Scheune, stehen zwei Alambics. Das polierte Kupfer glänzt mild und matt, aus dem kleineren der beiden Brennhäfen rinnt der Absinth tröpfchenweise, *Septante 7*, ein Elixier mit 77 Prozent Alkohol.

Im Intensivkurs, den ihm sein Bekannter gab, lernte Bovet Grundsätzliches: Das Rezept ist nicht alles, man muss auch immer wieder kosten, also *learning by doing*. Entscheidend sei der Umgang mit den fünf Kräutern des Val de Travers: das Grosse Wermutkraut *Artemisia absinthia* (von

ihm stammt der Name), das Kleine Wermutkraut, Zitronenmelisse, Ysop und Pfefferminze. Weitere Kräuter und Gewürze wie Anis, Sternanis, Fenchel, Süssholz, Koriander dienen der geschmacklichen Differenzierung, aber «entscheidend sind sie nicht», betont Bovet. Dabei gelte es, den Vegetationsverlauf der fünf heimischen Kräuter zu verfolgen, «mehr Sonne gibt mehr Thujon», mehr Wirkstoff im Grosse Wermutkraut, das den Absinth prägt. Auch Kräuter haben einen Jahrgang.

**Entspannt erzählt Willy Bovet** Geschichten aus seinem Leben als Schwarzbrenner. Wer Absinth suchte, fragte nach etwas Unverfänglichem, etwa Kaninchen, *un lapin pour un litre*. Seinen Alambic hatte Bovet auf dem Bauernhof eines Bekannten versteckt. Wenn die Wetterprognosen Regen oder Wind aus dem Westen ankündigten, baute Bovet den Destillierapparat in seiner Scheune auf und begann zu arbeiten. Gefahr bestand durch unerwarteten, plötzlichen Wetterumschwung. Regen drückte den typischen, verräterischen

schon Anisduft des Absinths zu Boden, Wind trieb ihn Richtung Kirche und darüber hinweg, Sonne indessen liess den Geruch sich wie eine üppige Blume entfalten. An solchen Tagen eilte Bovet zum Nachbarhaus, ebenfalls ein Bauernhof, öffnete neben dem Miststock ein Loch und rührte heftig in der Gulle.

Als sich Bovet 2005 um eine offizielle Brennerlaubnis bewarb, staunten die Inspektoren der Régie fédérale des alcools (Eidgenössische Alkoholverwaltung), weil er nie fichiert gewesen war. Bovet lächelt munter, die Erinnerungen an die klandestinen Zeiten bereiten ihm sichtlich Vergnügen. Warum war er nie fichiert? «Bern kündigte in Neuenburg Inspektoren an, die Kantonshauptstadt instruierte den Bezirkshauptmann in Môtiers, Gendarmen freizustellen. Und die Gendarmen? Die tranken ihren Absinth in den Küchen der Bistros. Sie standen auf unserer Seite.»

**Die Legalisierung** des Absinths liegt noch keine zehn Jahre zurück, und man hat den Eindruck, als ob es nie ein Verbot gegeben hätte. Es gab Befürchtungen, dass der Absinth mit der Legalisierung, die ihm den Weg in jeden Supermarkt ebnete, seinen Mythos verliere. Früher sind Reisende ins Val de Travers gepilgert, viele aus der Deutschschweiz, und haben rumgedrückt und mit holprigem *français fédéral* nach der Grünen Fee gefragt und *une bleue* erhalten. Der Mythos mag etwas erschüttert worden sein, dafür hat der Absinth an Attraktivität gewonnen, heute treffen auf der Spur des Absinths ganze Cars mit Besuchern in Môtiers ein.

**Bovet hält seinen** persönlichen Mythos aufrecht, sein privates Kino der Erinnerungen führt ihm immer wieder Sequenzen aus seinem Leben als Schwarzbrenner vor. Dass er heute in aller Ruhe und Offenheit destillieren kann, soll ihm recht sein – auch wenn er findet, der Staat habe zu viele Konzessionen erteilt. «Ich habe eine kleine Brennerei», sagt er, «mit 4000



Es lädt die Fee zum Trunke: *Septante 7*, Bovets härtester, aber geschmacklich auch feinsten Absinth.

bis 5000 Litern im Jahr bin ich *un artisan*», ein Handwerker. An die ersten Schritte als Brenner denkt er mit Schmunzeln zurück, und niemand, der seine drei Absinths degustiert, würde an der «Ehrlichkeit» der Produkte zweifeln.

**Ziemlich mild**, leicht süsslich und mit dominanter Anisnote schmeckt *Le Chat*, der Klassiker mit 54 Prozent Alkohol und 4 Milligramm Thujon; ebenfalls 54 Prozent Alkohol enthält

*Nostalgie*, gebrannt nach alter Väter Sitte und eine Zeit lang im Eichenfass gelagert. *Tradition* heisst die mittlere Potenz mit 65 Prozent Alkohol, sie enthält weniger Anis als *Le Chat*, dafür mehr vom Grosse Wermutkraut, also auch mehr Thujon. Etwas pikant und herb, aber sehr ausgewogen und charakteristisch dann *Septante 7* – «*l'amour d'un produit*» – mit 77 Prozent Alkohol und 30 Milligramm Thujon, 2 Milligramm weniger als das erlaubte Maximum.