

Thomas Schmid - Berliner Zeitung - 10.05.1997

Der Absinth war einst weit verbreitetes Modegetränk von Bohemiens, Künstlern und Müßiggängern. Doch dann wurde er zum Sündenbock für die sozialen Probleme der Jahrhundertwende und weltweit verboten. Frankreich trinkt seither Pastis. In der Schweiz aber wird die „grüne Fee“ weiterhin heimlich gebrannt.

Am 7. Oktober 1910 herrschte im Val de Travers Katerstimmung. Im abgelegenen Tal des Schweizer Jura schliefen viele ihren Rausch vom Vorabend aus. Man hatte noch einmal richtig gefeiert. Punkt Mitternacht war der Verfassungsartikel in Kraft getreten, der die Herstellung und den Verkauf von Absinth verbot. Fortan wurde der hochprozentige, grünlich schimmernde Schnaps, der im Kontakt mit Wasser milchig-trüb wird, unter dem Ladentisch gehandelt. Unter Freunden wird im Tal auch heute noch gern ein „interdit“, ein „Verbotener“ angeboten - ohne alle Heimlichkeit. Die Verfassung untersagt den Konsum schließlich nicht.

Man ist stolz auf die Geschichte im Val de Travers, auch wenn man letztlich auf der Verliererseite steht. In vielen Kneipen und Restaurants des Tals hängt ein Plakat, das den verfluchten Oktobertag jenes fernen Jahres festhält. Ein hässlicher Greis zeigt mit spitzem Finger auf die Uhr, die zwölf schlägt: „Messieurs, c'est l'heure“ – „Polizeistunde, meine Herren.“ Unter seinem Stiefel liegt eine junge Frau mit entblößter Brust und in Strapsen. „Das Ende der grünen Fee“ ist das Poster betitelt. Die grüne Fee, Synonym für Absinth, liegt erdolcht am Boden, in lasziver Haltung, als ob sie im Sterben noch verführen wollte.

Viele hat sie verführt: Bauern im Val de Travers, Müßiggänger auf den Pariser Boulevards, französische Soldaten im fernen Indochina. Und viele haben sie besungen: Verlaine, Rimbaud, Baudelaire, um nur die Berühmtesten zu nennen. Und auch in der bildenden Kunst hielt sie Einzug. Picasso, Gaughin, Manet, Van Gogh, Degas und Toulouse-Lautrec, sie alle haben zumeist in weichen, melancholischen Farben Frauen und Männer gemalt, die der grünen Fee verfallen waren. In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts avancierte der Absinth vor allem in Frankreich zum Modegetränk schlechthin. Wer einen Pernod oder eine grüne Fee bestellte, signalisierte seine Zugehörigkeit zum leicht verruchten Milieu der Bohème, der Halbwelt, der künstlerischen Avantgarde und all jener, die sich über das gutbürgerliche Spießertum erhaben fühlten. Und die Absinth-Gemeinde hatte ihr eigenes Ritual. Aus einer Karaffe tröpfelte man Wasser auf einen Zuckerwürfel, den man auf einem großen durchlöcherten Metallöffel über das Glas mit dem Likör hielt. Erst wenn der aufgelöste Zucker durch die Löcher ins Glas gerutscht war, goss man Wasser hinterher. Wer den Absinth anders zu sich nahm, verriet Banausentum und konnte sich der verächtlichen Blicke sicher sein.

Erfunden wurde der Absinth Ende des 18. Jahrhunderts in Couvet, einem Dörfchen im hinteren Val de Travers, kurz vor der französischen Grenze. Dort verabreichte ein Arzt namens Pierre Ordinaire, politischer Flüchtling aus Frankreich, gewissen Kranken offenbar mit Erfolg ein Absinth-Elixier, das zuzubereiten ihm vermutlich „Mutter Henriod“, eine alte, im Dorf ansässige Frau, beigebracht hatte. Die Familie Henriod jedenfalls verkaufte 1797 das Rezept einem Major namens Dubied, der mit seinem Sohn Marcelin und seinem Schwiegersohn Henri-Louis Pernod in Couvet die erste Absinth-Fabrik betrieb, die 16 Liter Likör pro Tag destillierte. Dieser Pernod wiederum, dessen Namen bis heute das Markenzeichen für den besten Pastis in ganz

Frankreich ist, baute 1905, um Zölle zu sparen, im französischen Städtchen Pontarlier, gleich hinter der Schweizer Grenze, eine eigene Fabrik. Von dort aus startete die grüne Fee ihren Siegeszug durch ganz Frankreich. Französische Soldaten trugen sie über die Meere in die Kolonien Afrikas und Asiens. Zum Zeitpunkt der Prohibition, knapp 120 Jahre nach der Fabrikgründung, destillierte Pernod täglich 25.000 Liter Absinth.

Die grüne Fee half den Soldaten nicht nur Langeweile und Heimweh zu überwinden, sondern möglicherweise auch gegen Infektionen und Fieber allerlei Art, wie sie das Leben in Sümpfen, Dschungeln und Wüsten nun mal mit sich bringt. Jedenfalls behauptete zu Beginn dieses Jahrhunderts auch Monsignor Cazet, seines Zeichens Bischof von Madagaskar, dass er das mörderische Klima in der Kolonie nur mit Hilfe des Absinth 45 Jahre lang überstanden habe. So ganz von der Hand zu weisen ist das nicht. Denn für die Herstellung eines guten Absinth werden Anis (bekommt der Verdauung), Hysop (hilft bei Lungenbeschwerden), Melisse (dämpft Magenschmerzen, Migräne, Konvulsionen und Spasmen) und manchmal auch Fenchel (ebenfalls verdauungsfördernd) verwendet, vor allem aber der große Wermut, unter Biologen als „Artemisia Absinthium“ bekannt, zu französisch „grande absinthe“, eine bis zu einem Meter hohe Pflanze, die im ganzen Mittelmeerraum, vor allem aber im Jura gedeiht und vom Juli bis zum September gelbe Blüten trägt. Sie wirkt anregend, harntreibend und hilft gegen Würmer.

„Die konstitutiven Elemente sind, wie man sieht, ausschließlich ehrbare, allgemeine Kräuter, deren wohltuenden Eigenschaften allgemein bekannt sind“, hieß es in einer Broschüre, die der Pernod-Konzern zum hundertsten Jahrestag seines Bestehens herausgab zu einer Zeit, als die Kampagne gegen den Absinth schon hohe Wellen schlug und die grüne Fee längst zur bösen Hexe geworden war, „wie soll die Vereinigung all dieser Heilpflanzen schädliche Wirkungen hervorrufen?“

Schon 1600 Jahre vor unserer Zeitrechnung beschrieben die alten Ägypter die stimulierende, fiebersenkende, wurm- und harntreibende sowie menstruationsfördernde Wirkung des großen Wermut. Im antiken Rom lobte Plinius dieselben Qualitäten der Pflanze und schrieb ihr zudem noch verdauungsfördernde, blähungslindernde und appetitanregende Funktionen zu. Der Grieche Gallienos empfahl sie gegen Malaria und sein Landsmann Hippokrates gegen Gelbsucht. Im Mittelalter wurde sie als Geburtshelfer und auch als Abtreibungsmittel gepriesen. Im Raum Köln legte man den großen Wermut, dort Grabkraut genannt, auf die Särge, offenbar um die Würmer fernzuhalten.

Doch ob Heilmittel oder Gift, ist bekanntlich oft nur eine Frage der Dosis. In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts war der Alkoholismus jedenfalls schon weit verbreitet. Die Tuberkulose griff um sich, die Krankenhäuser waren überfüllt und die Kriminalitätsrate stieg an. In diesem sozialen Umfeld setzte in Frankreich wie der Schweiz eine Kampagne gegen den Absinth ein, die vor allem von Frauenverbänden, dem Blauen Kreuz und den Winzern getragen wurde. Dass gerade der Absinth zum Sündenbock für alle Probleme gemacht wurde, die mit dem Alkoholmissbrauch zusammenhingen, hat verschiedene Gründe. Zunächst haftete der mythisch überhöhten grünen Fee ohnehin der Ruch diabolischer Zügellosigkeit an. Die Winzer zogen, so darf man annehmen, schon aus schnödem Eigeninteresse gegen die unliebsame Konkurrenz zu Felde.

Unter Wissenschaftlern wie an den Biertischen entwickelte sich eine Debatte über die spezifischen gesundheitlichen Folgen des Konsums von Absinth. Man hatte festgestellt, dass die Absinthisten, wie sie nun genannt wurden, das pathologische Bild normaler Alkoholkranker aufwiesen, darüber hinaus aber oft an Krampfanfälle und an Lähmung peripherer Nerven litten. Man flößte Tieren Absinth ein, um die Auswirkungen wissenschaftlich zu erforschen. Doch wenn die Ratten zappelten und die Meerschweinchen kreppten, schlossen unverfrorene Anhänger der grünen Fee daraus nur, dass diese eben nicht für niederes Getier geschaffen sei. Erst im Jahr 1900 konnte der deutsche Toxikologe Semmler in der Absinth-Essenz den Wirkstoff Thuyon nachweisen, der das zentrale Nervensystem angreift und bei starker Dosierung zu Bewusstseinsverlust und Krampfanfällen führt.

In der Schweiz führten die Absinth-Gegner ziemlich erfolglose Kampagnen, bis ihnen ein Verbrechen unverhofften Auftrieb gab. 1905 erschoss Jean Lanfray aus Commugny, einem Dörfchen am Genfersee, im Rausch seine schwangere Frau und seine zwei Töchter. Doch die Kugel, die er sich selbst ins Gesicht jagte, überlebte er. Der erst 31jährige Tagelöhner wurde zu 30 Jahren Gefängnis verurteilt, erhängte sich aber schon kurz nach Haftantritt. In einer Atmosphäre der Hysterie fand 1908 schließlich, nachdem sich die Regierung gegen ein Verbot des Absinth ausgesprochen hatte, eine Volksabstimmung statt: Fast zwei Drittel sprachen sich für ein Verbot der Absinth-Produktion aus. In nur zwei Kantonen hatten die Freunde der grünen Fee die Mehrheit, in Genf und Neuchâtel, wo das Val de Travers liegt, die Heimat der grünen Fee. Den Absinthisten ließ man noch zwei Jahre Zeit, sich zu entwöhnen, dann trat der Verfassungsartikel in Kraft.

In Frankreich wurde die Auseinandersetzung nicht weniger heftig geführt. Ministerpräsident Georges Clemenceau setzte 1907 eine Untersuchungskommission ein, die zum Schluss kam, dass in Gegenden, wo viel Absinth getrunken wird, überdurchschnittlich wenig Menschen an Alkoholmissbrauch verblödeten und dass in der Region Pontarlier, dem Zentrum der Absinth-Produktion, im Zeitraum von 1876 bis 1906 bei steigendem Absinth-Konsum die Kriminalitätsrate sank. Doch sein Nachfolger Raymond Poincaré belegte unter dem Druck der Winzer und Gewerkschaften den umstrittenen Likör schließlich mit einer Extrasteuer. Noch mehr als in der Schweiz sahen in Frankreich die Absinth-Gegner den Bestand des französischen Volkes in Gefahr. Der elsässische Abgeordnete Henri Schmidt donnerte: „Wir sind nicht gegen die Stunde des Aperitifs, diesen angenehmen Moment der Entspannung. Wir sind gegen die Erosion der nationalen Verteidigung. Das Verbot des Absinth und die nationale Verteidigung sind ein und dieselbe Sache.“ Doch setzte sich seine Position erst nach Ausbruch des Ersten Weltkrieges durch. 1915 verbot auch Frankreich die Produktion von Absinth. Über tausend Tonnen Pflanzen wurden vernichtet, Pernods Fabrik in Pontarlier wurde in ein Militärkrankenhaus umgebaut, und die Importe von Rum aus Martinique stiegen mächtig an.

Nach dem Krieg erlaubte Frankreich die Produktion von Schnäpsen, die geschmacklich an Absinth erinnerten, doch durften die weder die Essenz des großen Wermuth noch mehr als 30 Prozent (seit 1951 dann 45 Prozent) Alkohol enthalten, und ihre Farbe durfte nicht das Grün toter Blätter haben, wie es für die teuflische Fee typisch war. So produzierten Pernod und später Ricard ihren Pastis, in Frankreich bis heute ein weit verbreiteter Aperitiv mit Anis-Geschmack, der wie der gute alte Absinth bei Zugabe von Wasser milchig-trüb wird.

Im Val de Travers hingegen wurde der Pastis nie richtig heimisch. Dort hält man sich eher an Althergebrachte. Rund 15.000 Liter Absinth werden heute im Tal jährlich heimlich gebrannt und klandestin vertrieben - das reicht für den Hausgebrauch und einige Freunde. Nur noch selten macht die grüne Fee Schlagzeilen. Ab und zu gibt es Hausdurchsuchungen. Hin und wieder wird jemand wegen Schwarzbrennerei zu einer milden Geldstrafe verurteilt. Und als es 1985 einem gewitzten Gastwirt gelang, dem französischen Präsidenten François Mitterrand bei seinem offiziellen Besuch in Neuchâtel einen möglicherweise absinth-versetzten „soufflée à la fée“ als Nachtisch unterzujubeln, kam es zu keinem Skandal, nur noch zu einer Justizposse. Die goldenen Zeiten des Absinth, der heute nur noch in Spanien legal verkauft wird, sind endgültig vorbei. Zwar haben Freunde der grünen Fee immer wieder versucht, eine Aufhebung des Verbots zu erreichen. Umsonst. Und vielleicht ist es auch besser so. Vermutlich würde er nämlich ein ganz profanes Getränk, eine Droge mehr. „Erst die Prohibition hat den Absinth zum Mythos gemacht“, sagt die Pariser Biologin Marie-Claude Delahaye, die zwei Bücher zur Kulturgeschichte des verbotenen Likörs geschrieben hat, „und würde man den Absinth wieder zum Leben erwecken, wäre dies nicht der Tod der grünen Fee?“