

ABSINTH

Absinth ist eine Wermutspirituose, traditionell aus Wermut, Anis, Fenchel und einer Reihe weiterer Kräuter hergestellt. Bei den meisten Absinthsorten entsteht daher auch eine grüne Farbe. Absinth wird mit einem Alkoholgehalt von 45 bis 85% hergestellt. Durch den Stoff Thujon, einem Bestandteil des ätherischen Öls des Wermuts, geriet die Spirituose in Verruf. Vincent van Gogh soll sich im Absinthrausch ein Ohr abgeschnitten haben, sogar Morde sollen auf das Konto dieses Nervengifts gehen. Daher gab es dann auch Anfang des 20. Jahrhunderts in den USA und vielen europäischen Staaten ein Absinthverbot. Heute ist nachgewiesen, dass Thujon nur in ganz geringen Mengen in den alten Absinthsorten enthalten war und das abgeschnittene Ohr von van Gogh oder ein Mord eher dem hohen Alkoholgehalt zuzuschreiben ist. Wir möchten hier drei Möglichkeiten für den Genuss von Absinth beschreiben:

DIE BÖHMISCHE VARIANTE

Man gibt etwas Absinth in ein Glas (z. B. ein Grog-Glas). Dann legt man ein Stück Zucker auf einen Löffel, gibt etwas Absinth darauf und zündet den Zucker aus. Sobald dieser Blasen schlägt und beginnt, sich aufzulösen, löscht man das Feuer und gibt den Zucker in das Glas. Dabei ist darauf zu achten, dass man nicht den brennenden Zucker ins Glas gibt, da sonst auch der restliche Absinth brennt. Jetzt einfach mit kaltem Wasser (1:1 bis 1:5) auffüllen und genießen.

DIE FRÄNZÖSISCHE VARIANTE

Etwas Absinth in ein Glas und über einem Löffel mit einem Stück Zucker langsam kaltes Wasser zugeben.

DER ABSINTH-KAFFEE

Etwas Absinth in die Kaffeetasse geben, ein Stück Zucker dazu und kurz anstecken. Nur solange brennen lassen, bis sich der Zucker beginnt aufzulösen. Jetzt heißen Kaffee darüber geben, ein wenig Schlagsahne dazu – das wärmt an kalten Tagen.