

Land der Träume

your psychedelic community

www.Land-der-Träume.de

Absinth

Art:

Gebräu oder Getränk

Legalität:

legal

Wirkung:

euphorisierend, halluzinogen, aphrodisierend, betäubend

Wissenschaftlicher Name (Latein):

Artemisia absinthium

Heimat:

Schweiz, Frankreich

Geschichte:

Thujonhaltige Getränke waren bereits sehr früh verbreitet, jedoch erfolgte die Extraktion allenfalls in Wasser durch Auskochen oder alkoholische Lösung. Erst mit der Erfindung der Wasserdampfdestillation im 16. Jahrhundert gelang es, hochkonzentrierte Essenzen zu gewinnen. In England soll im 17. Jahrhunderts ein Tansy genanntes Getränk aus Rainfarn (ebenfalls thujonhaltig), Eiern und Sahne sehr beliebt gewesen sein. Sogar ein u. a. aus Strandbeifuß (*Artemisia maritima*) hergestelltes Bier war in England und Irland im 17. bis 18. Jahrhundert weit verbreitet. Zum beliebtesten thujonhaltigen Getränk stieg aber der Absinth auf, dem ab der Mitte des 18. bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts in Mittel- und Südeuropa, insbesondere in Frankreich und der Schweiz, eine beispiellose Karriere als Spirituose zugebracht war.

Der Ursprung der Herstellung des Absinths liegt offenbar in der französischen Schweiz. Es ranken sich allerdings eine Reihe von unterschiedlichen Geschichten um die wahre Urheberschaft.

So wird immer wieder ein Dr. Ordinaire als Erfinder beschrieben, der diesen im Jahre 1792 eingeführt hat. Andere Quellen geben eine Madam Henriod als Entdeckerin an, wieder andere behaupten, dass die aus dem Algerienkrieg nach 1840 zurückkehrenden französischen Soldaten den Absinth als Malaria-Prophylaxe in Europa eingeführt haben sollen. Fest scheint lediglich zu stehen, dass ein Major Dubied, dessen Sohn Marcelin und sein Schwiegersohn Pernod 1797 eine Absinth-Brennerei gründeten. Das Rezept sollen sie eben in diesem Jahr von besagter Madam Henriod gekauft haben.

Land der Träume

your psychedelic community

www.Land-der-Träume.de

Das Produkt verkauften sie in der französischen Schweiz sowie in Frankreich. 1805 soll dann ein Sohn von Pernod die Firma beachtlich vergrößert haben.

Der Aufstieg des Absinths hing sehr wahrscheinlich damit zusammen, dass im 18. Jahrhundert die Weinpreise anzogen, der Preis für Absinth hingegen aufgrund der mittlerweile erfolgten Massenherstellung sank. Eine hierbei nicht zu unterschätzende Rolle spielten die Bohemes, die den Absinth zum Kultgetränk werden ließen.

Schon um 1850 herum kam der Absinth in Verruf. Bei chronischem Genuss wurde ein Abhängigkeitssyndrom beschrieben (Absinthismus). Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der Absinth fast in allen europäischen Ländern verboten. Daher stellte Pernod die Rezeptur um und kreierte das Getränk, welches heute noch als Pernod bekannt ist. Andere Konkurrenzprodukte sind auch heute noch bekannt, z.B. Pastis, Anisette, Herbe de Sante und Sambuca.

Sowohl der Import von als Absinth bezeichnetem Trinkbranntwein oder ähnlichen Erzeugnissen als auch die zur Herstellung derartiger Getränke notwendigen Grundstoffe wurden in Deutschland durch das Absinth-Gesetzes vom 27.04.1923 verboten. Der Überlieferung nach soll die tragische Geschichte des chronischen Trinkers Jean Lanfray aus Lausanne den Niedergang eingeleitet haben - dieser tötete im Delirium seine ganze Familie. Des Weiteren wurde immer wieder eine Absinthblindheit beschrieben, wofür nach heutigen Erkenntnissen jedoch die Verwendung minderwertigen Alkohols (Methanol) Ursache sein dürfte.

Das Absinth-Gesetz wurde zwar bereits 1981 wieder aufgehoben. Die Aromenordnung in Deutschland untersagte aber weiterhin die Verwendung von Wermutöl. Jedoch ist seit 1991 ein reglementierter Thujon-Anteil wieder zulässig (Richtlinie 88/3888/EWG vom 22.06.1988). Mit Beschluss vom 27.09.91 (Bundesratssache 428/91) wurde auch in Deutschland die Zulässigkeit von Thujon auf 5 mg/kg in alkoholischen Getränken von bis zu 25 Vol%, von 10 mg/kg bei einem Gehalt von mehr als 25 Vol% und auf 35 mg/kg in Bitterspirituosen festgelegt (Bundesgesetzblatt 1991, Teil I Seite 2045-50).

Aussehen:

Spirituose (meistens grün)

Eigenschaften:

Zur Herstellung dieses alkoholischen Likör oder Branntweindestillats wird u.a. ein Extrakt aus dem Wermutkraut (lat. *Artemisia absinthium*) verwendet. Diese Spirituose schmeckt vergleichsweise bitter und hat in der Regel eine smaragd-grüne Farbe, es gibt aber inzwischen auch klare oder

Land der Träume

your psychedelic community

www.Land-der-Träume.de

andersfarbige Sorten.

Wegen des über 50 Volumenprozentanteils Ethanol wird der Absinth normalerweise verdünnt konsumiert - bei der Verdünnung mit Wasser kommt es zu einer opaleszierenden Weißfärbung ("Louche-Effekt"), die auch von anderen Getränken bekannt ist, z.B. Pastis oder Pernod. Ursache hierfür ist die fehlende bzw. sehr schlechte Wasserlöslichkeit der enthaltenen etherischen Öle; diese präzipitieren bei der Verdünnung aus der alkoholischen Lösung.

Typischer Geschmack:

Anis (ähnlich Ouzo, Küstennebel), die meisten sind allerdings sehr bitter.

Wirkstoffe:

Thujon

Wirkung:

berauschend, betäubend, aphrodisierend, halluzinogen

Nebenwirkungen:

Wird dieses Wermut-Getränk zu oft getrunken, so können Nieren- und Gehirnschäden auftreten. Als starkes Nervengift kann Thujon epileptische Krämpfe hervorrufen und bei chronischem Missbrauch zur Verblödung führen. Betrachtet man die früheren Beschreibungen der Abhängigkeit - auch Absinthismus genannt -, so ergeben sich große Übereinstimmungen mit den Symptomen des Alkoholismus, Begleiterscheinungen sind u.a.

Halluzinationen, Schlaflosigkeit, Muskelzittern, Lähmungen und Krämpfe.

Suchtpotential:

Wie bei allen alkoholischen Getränken sehr hoch.

Anwendung:

Ähnlich wie die Anis-Spirituosen Pastis, Rakı oder Ouzo wird Absinth grundsätzlich nicht pur getrunken, sondern mit stillem Wasser verdünnt, da ansonsten die Schleimhäute durch den hohen Alkoholgehalt geschädigt werden können. Die klare, grüne Flüssigkeit opalisiert dabei, das heißt, sie trübt sich milchig ein. Dieses Phänomen wird Louche-Effekt genannt.

Ursache des Effekts ist die schlechte Wasserlöslichkeit des im Absinth enthaltenen ätherischen Öls Anethol. Die Trinkrituale, die sich rund um den Absinth entwickelt haben, werden in das Französische Trinkritual, die Schweizer Trinkweise und das Tschechische oder Feuerritual unterschieden. Ihnen allen ist eigen, dass der Absinth im Verhältnis zwischen 1:1 bis 1:5 mit Eiswasser vermischt wird. Die meisten Absinthtrinker wählen ein Mischungsverhältnis von mindestens 1:3.

Die Schweizer Trinkweise ist dabei die am wenigsten etablierte. Bei ihr

Land der Träume

your psychedelic community

www.Land-der-Träume.de

werden lediglich zwei bis vier cl Absinth mit stillem, kaltem Wasser vermischt. Auf Zucker wird verzichtet, da die in der Schweiz getrunkenen Absinthe grundsätzlich weniger bitter waren als die französischen.

Das Feuerritual, auch tschechische Trinkweise genannt, ist historisch nicht mit dem Absinthkonsum verbunden. Es wurde in den 1990er Jahren von tschechischen Absinthproduzenten entwickelt, um den Genuss des Getränks attraktiver zu machen. Dazu werden ein bis zwei mit Absinth getränkte Würfelzucker auf einen Absinthlöffel gelegt und angezündet. Sobald der Zucker karamellisiert und Blasen wirft, werden die Flammen gelöscht und der Zucker erst dann in den Absinth gegeben. Geraten noch brennende Zuckerstücke in das Glas, besteht die Gefahr, dass sich der darin befindliche Absinth entzündet. Auch hier wird der Absinth in einem Verhältnis von 1:3 bis 1:5 mit Eiswasser vermischt.

Das französische Trinkritual besitzt dagegen eine historisch belegbare Tradition. Absinth wurde im 19. Jahrhundert bis hin zum Verbot zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Frankreich auf diese Weise genossen. Ähnlich wie beim Feuerritual wird der Absinth mit Zucker getrunken. Dazu werden ein oder zwei Stück Würfelzucker auf einem Absinthlöffel platziert und sehr langsam stilles, kaltes Wasser über den Zucker gegossen oder geträufelt. Das Mischungsverhältnis liegt bei 1:3 bis 1:5.

Für das Hinzugeben des Wassers kann auch auf eine Absinthfontäne zurückgegriffen werden, die einen konstanten dünnen Strahl auf den Würfelzucker gewährleistet und somit saubereres Einschenken ermöglicht.

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Absinth>

Legalität:

In Deutschland ist die Zulässigkeit von Thujon auf 5 mg/kg in alkoholischen Getränken von bis zu 25 Vol%, auf 10 mg/kg bei einem Gehalt von mehr als 25 Vol% und auf 35 mg/kg in Bitterspirituosen festgelegt (Bundesgesetzblatt 1991, Teil I Seite 2045-50), EU-Richtlinie 88/388/EWG v. 22.6.98)