



Philippe Martin (li), Destillateur "La Valote Martin" in Boveresse, Jura & Drei-Seen-Land. Copyright: Schweiz Tourismus / Andre Meier.

04.04.2017 10:00 CEST

Mystischer Tropfen: Absinth im Schweizer Jura

Aus Kräutern, Alkohol und Wasser entsteht die „jurassische Milch“, auch die „Grüne Fee“ genannt: der Absinth. Francis Martin brannte ihn in Zeiten der Prohibition noch illegal. Seine Leidenschaft zu diesem traditionsreichen Getränk hat er seinem Sohn vererbt. Philippe Martin hat vor zwei Jahren die Destillerie übernommen – und brennt jetzt ganz legal. Gäste dürfen ihm dabei über die Schulter blicken.

„Mein Vater, Francis Martin, wohnte am anderen Ende des Dorfes, das wusste jeder.“ Schelmisch zwinkert Philippe Martin, Destillateur des La Valote Martin

Absinths. Doch zuerst zum nüchternen Teil.

Beständiges Duo: kleiner und großer Wermut

Bis zu zwölf weitere Kräuter können neben dem Wermut in einem Absinth enthalten sein. Genau das macht das Geheimrezept jedes Destillateurs aus. Mag es jemand süß oder bitter, herb oder weich? Es ist wie so oft eine Frage des Geschmacks – deshalb gibt es ein breites Sortiment. Wir stehen im Garten von Philippe Martin, der gerade vorsichtig den Zweig einer Wermutpflanze zu sich hinzieht und daran riecht. Dann reißt er eine Blüte ab und hält sie zum Probieren hin: „Achtung, wahnsinnig bitter.“

Wie aus getrockneten Kräutern die „Grüne Fee“ entsteht

Die frisch geschnittenen Kräuter werden zu Bündeln geschnürt und im Trockenraum auf dem Estrich kopfüber aufgehängt. Philippe Martin nimmt ein paar trockene Bündel in den Destillationsraum mit nach unten, um sie zu zerschneiden. In braunen Säcken lagert er die verschiedenen Kräutermischungen. Eine solche Mischung füllt er in den vorgeheizten, kupferfarbenen Destillierkolben, worin sich bereits Alkohol und Wasser befinden, setzt den Deckel drauf – und der Zauber nimmt seinen Lauf.

„Eine Ovomaltine, bitte!“

Während der Prohibition von 1910 bis 2005 wurde Absinth heimlich in Bars verkauft, serviert in weißen Ovomaltine-Plastikbechern. Philippe Martin lacht amüsiert und stolz zugleich, dabei dreht er den kleinen Hahn an der Fontaine auf und lässt Wasser ins Absinth-Glas tröpfeln. Der darin enthaltene Absinth färbt sich milchweiß. Wie war das doch gleich mit dem Löffel und dem Zucker? Das sei ein Relikt aus alten Zeiten, als der Absinth noch ungenießbar bitter schmeckte, erklärt Martin.

Die Kinder der Schwarzbrenner

Vor zwei Jahren entschied sich Philippe, die Destillerie seines Vaters zu übernehmen und sich vom gewöhnlichen Berufsleben zu verabschieden. Die Leidenschaft seines Vaters Francis Martin war mit Sicherheit ansteckend, doch steckt mehr dahinter – wie es scheint, fließt Absinth im Blut der Jurassier.

www.myswitzerland.com/de-ch/pages/stories/sommernessichten/mein-vater-war-auch-ein-schwarzbrenner.html

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse info@MySwitzerland.com oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf www.Swiss-Image.ch zur Verfügung.

Kontaktpersonen



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072



Andrea Daniele

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Berlin/Ostdeutschland

andrea.daniele@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 074



Krisztina Keilani-Schmidt

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland

krisztina.keilani@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 005



Chantal Mayr

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Baden-Württemberg und Bayern

chantal.mayr@switzerland.com

+49 (0)711 - 207 030 32