

How to make Absinth

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik



Rohstoff

Absinth wird hauptsächlich aus den Pflanzen Gemeiner und Römischer Wermut hergestellt. Die Wermutpflanzen werden zwischen Juni und Juli geerntet und dann lichtgeschützt in zwei bis sechs Wochen getrocknet.



Mazeration

Nach dem Zerkleinern werden die getrockneten Pflanzen und Gewürze, meist Anis und Fenchel, in 96,1 Vol.-% Alkohol und Wasser (meist kalt) mazeriert, um die ätherischen Öle zu extrahieren. Das dauert in der Regel zwischen zwei und zwölf Stunden. Es werden zwischen vier und mehr als zwanzig verschiedene Pflanzen und Gewürze verwendet.

Destillation

Dem Mazerat wird Wasser zugesetzt, dann wird es im «Alembik» (aus Kupfer) destilliert. Das Destillat hat zwischen 70 und 80 Vol.-% Alkohol. Danach wird es mit demineralisiertem Wasser auf meist 50 bis 55 Vol.-% reduziert. Diese Phase dauert ca. drei Tage. Schliesslich wird es zwischen 12 und 48 Stunden filtriert und danach abgefüllt.



Trinkrituale

Absinth kann man auf unterschiedliche Weisen trinken.



In der Schweiz ist es üblich, in 2 bis 3 cl Absinth die zwei- oder dreifache Menge an Eiswasser aus einer Karaffe oder einer Absinthfontäne hineinzuträufeln.



Bei der französischen Variante wird ein Zuckerwürfel auf einen Absinthlöffel gelegt und dieser auf dem Glas platziert. Mit der Absinthfontäne wird langsam Wasser auf den Zucker geträufelt.



Wer es gerne süsser mag, kann auf die tschechische Weise zurückgreifen – Showeffekt inklusive. Der Zuckerwürfel wird mit dem Absinthlöffel auf dem Glas platziert. Der Absinth wird über den Zucker in das Glas gegossen. Danach zündet man den Zuckerwürfel an, wodurch er karamellisiert und in den Absinth tröpfelt. Mit kaltem Wasser aufgiessen.

Good to know

Anis und Fenchel dienen dazu, die «Kelle» zu erhalten, die Trübung, die beim Mischen von Alkohol und Wasser entsteht +++ Es gibt **klaren** (farblosen) und **grünen** (durch chlorophyllreiche Pflanzen gefärbten) Absinth +++ Jede Brennerei hat ihr **eigenes Absinthrezept** +++ Stammt ursprünglich aus **Val-de-Travers** in der Schweiz (ca. 1750) +++ Oft werden Ysop, Melisse, Pfefferminze, Koriander, Sternanis, Engelwurz, Zitronengras, Rainfarn, Kalmus oder Ehrenpreis zugesetzt.

Fun Fact

Höchster Alkoholgehalt überhaupt

Kein anderes destilliertes Getränk hat so viel Alkohol wie Absinth. Zwischen 48 und 77 Vol.-% Alkohol (i.d.R. 50 bis 55 Vol.-%).

Die grüne Fee...

...ist ein Synonym für Absinth und war die Muse grosser Künstler. Bei Van Gogh, Manet, Picasso, Degas und vielen Künstlern mehr war Absinth Bestandteil der Malereien, die sie bspw. «Ode an den Absinth» (Musset) betitelten.

