

Der erste legale Absinth aus Luxemburg

Während über 100 Jahren war seine Herstellung verboten – bis ein Apotheker und ein Brenner im Ösling einen Kessel der Spirituose aufsetzten

Von Jean-Philippe Schmit

Der erste Kessel luxemburgischen Absinths wurde am 4. März 2022 in einer Brennerei in Eschweiler destilliert. Zu diesem Moment stand der Verkauf des fertigen Produktes noch unter Strafe. Der Brenner, Pit Dolizy, erinnert sich noch an den Telefonanruf beim Zoll, um das Destillat anzumelden. „Das Gesetz verbot zu dem Zeitpunkt den Verkauf von Absinth, nicht jedoch dessen Herstellung.“ Die EU hob das Verbot im Jahr 1988 auf, in Luxemburg sollte es länger dauern. „Es schien, als ob es vergessen wurde“, so Dolizy.

Das Wermutkraut, *Artemisia absinthium*, gab der Spirituose ihren Namen und war zugleich für ihr Verbot verantwortlich. Denn das ätherische Öl enthält das Nervengift Thujon. „In höheren Konzentrationen soll es Halluzinationen verursachen und hat den Ruf, die Leute verrückt zu machen“, so Pit Dolizy. Am 8. März 1915 wurde Absinth deshalb verboten.

Fast auf den Tag genau 107 Jahre später steht Pit Dolizy in der Brennerei und mischt eine geheime Kräutermischung an. „Wie bei einer Kräuterdrepp oder bei Gin werden die Kräuter in Alkohol mazeriert, danach wird die Mischung destilliert und dann eingefärbt“, erklärt er den Herstellungsprozess. Das genaue Rezept will er nicht verraten. „Es beinhaltet Wermut und Anis“, sagt er. Die grüne Farbe stamme vom Chlorophyll aus dem Ysop-Kraut und der Melisse. „Ich benutze nur hochwertigen Weizen-Alkohol und nur Kräuter in Apothekenqualität“, sagt er.

Der Erfolg des Absinths ist dem französischen Kolonialkrieg in Algerien ab dem Jahr 1830 zu verdanken.

Pit Dolizy

Der Ursprung des Absinthes liegt in den Schweizer Alpen. „Eine gewisse Mère Henriod aus der Nähe von Neuchâtel erfand die Rezeptur um das Jahr 1780“, erklärt Dolizy. Sie stellte ein Elixier her, das für medizinische Anwendungen gedacht war. Mère Henriods Mittel fand viele Anhänger, nach ihrem Tod verkauften ihre Töchter das Rezept an die zukünftige Ehefrau von Henri-Louis Pernod, den Begründer des heutigen Spirituosenkonzerns Pernod Ricard. Henri-Louis Pernod gründete anschließend auf der französischen Seite der Grenze eine Absinthfabrik.

„Der Erfolg des Absinths ist dem französischen Kolonialkrieg in Algerien ab dem Jahr 1830 zu verdanken“, sagt Pit Dolizy. Aus sanitären und gesundheitlichen Gründen erhielten die Soldaten eine tägliche Ration Absinth. Erst durch diese wurde das Wasser keimfrei und somit trinkbar. Zudem hatte Absinth den Ruf, der Malaria vorzubeugen. „Als die Soldaten nach dem Krieg zurück nach Frankreich kamen, wollten sie das neue Getränk nicht missen“, so Dolizy.

Auch andere soziale Klassen entdeckten das Soldatengetränk. „Es wurde zum bevorzugten Drink der Upperclass, der Bourgeoisie“, sagt Dolizy. Ab 1870 war „die grüne Stunde“ in Frankreich fest etabliert. Während der Belle Époque war Absinth in der Künstlerszene weit verbreitet, Schriftsteller, Maler, alle tranken Absinth. „Ernest Hemingways Lieblingscocktail bestand zu einem Viertel aus Absinth und drei Vierteln aus Champagner“, sagt Dolizy. „Damals wurde sehr viel Alkohol getrunken“, fügt er bei.

Das beliebteste Getränk der Belle Époque

Die einsetzende Industrialisierung erlaubte die massenweise Herstellung von Hochprozentigem. „Im Laufe der Zeit nahm die Qualität des Absinthes ab, es wurde zeitweise sogar billiger als Wein“, sagt der Brenner. Je billiger der Absinth, umso mehr wurde davon getrunken. Kurz vor der Jahrhundertwende stand fast ganz Frankreich während der grünen Stunde still. Langsam regte sich Widerstand. „Die katholische Kirche, die Winzer und die Anti-Alkohol-Liga setzten sich für ein Absinthverbot ein.“

Dabei habe das Problem nichts mit dem Thujongehalt zu tun, meint Dolizy. „Das Problem war der Alkohol.“ Absinth habe immerhin einen Alkoholgehalt von 70 Prozent. Luxemburg habe damals auch ein Alkoholproblem gehabt – obschon es hier keinen Absinth gab, nur Schnaps. Kurz nach Beginn des Ersten Weltkrieges kam es dann zum Verbot. Das Alkoholproblem der damaligen Gesell-



Es gibt viele Trinkrituale, einige beinhalten ein Stück Zucker, andere auch Flammen. Der Vater des luxemburgischen Absinths trinkt sein Produkt nur mit Wasser vermischt, höchstens mit etwas Eis.

schaft löste es nicht. „Die französischen Soldaten erhielten nun eine tägliche Ration von zwei Litern Wein“, sagt Dolizy. Auch Pernod litt nicht unter dem Verbot, er ließ den Wermut beiseite und erfand den Pastis.

Dennoch habe es schon damals Stimmen gegeben, die die Begründung des Verbotes anzweifeln. Auch in Salbei oder Minze komme Thujon vor. Der Thujongehalt in Absinth reiche nicht aus, „um die grüne

Fee zu sehen“, sagt Dolizy. Man müsse dazu rund zehn Liter trinken. Die negativen Auswirkungen des Absinthismus gehe nicht auf das Thujon zurück, sondern auf den hohen Alkoholkonsum.

In den Schweizer Alpen wurde das Verbot auch nie ganz durchgesetzt. So sei es vorgekommen, dass der französische Staatspräsident François Mitterrand bei einer Visite im Alpenstaat ein „Parfait à l'Absinthe“ auf der Menükarte vorfand. „Es war ein Skandal, sogar der Zoll erschien im Restaurant“, so Dolizy.

Im Jahr 1988 schaffte die EU das Absinthverbot ab. In Luxemburg sollte es noch einige Jahre dauern. „Im Jahr 2016 kam ein Verwandter, der Apotheker und Kräuterexperte Guy Zimmer, mit einem Absinth-Rezept auf mich zu“, erinnert sich Pit Dolizy an die Geburt des ersten richtigen luxemburgischen Absinths. Doch erst nach seiner Pensionierung im Jahr 2021 wurde aus der Idee Wirklichkeit.

Absinth aus Luxemburg gewinnt Goldmedaillen

Nachdem der erste Kessel fertig war und in die Flaschen abgefüllt, änder-

te sich auch die Gesetzgebung in Luxemburg. „Wir haben den Thujon-Gehalt untersuchen lassen, mit 29,5 mg pro Liter liegt er unter dem von der EU festgelegten Höchstwert“, sagt Dolizy. Der luxemburgische Absinth hat sogar eine Goldmedaille gewonnen. „97 von 100 Punkten bei der DLG“, sagt er stolz. Seine Frau, Margot Guillon bemerkt amüsiert: „Nun brenne ich schon seit 25 Jahren, mein Mann hat nur zwei Jahre gebraucht, um Gold zu erhalten.“

Trotz Gold reißen sich die Kunden nicht um den Absinth aus dem Ösling. „Ich will doch nicht verrückt werden“, so eine häufige Reaktion. Außerdem sei der Alkoholgehalt viel zu hoch. Das mit dem Alkohol will Pit Dolizy nicht so stehen lassen. „Absinth wird nicht pur getrunken, ein Teil Absinth kommt auf vier, fünf Teile Wasser“, sagt er. Es gibt viele Absinthrituale, „jeder so, wie er es will“. Dass aus Absinth wieder ein Kultgetränk wie in der Belle Époque werden wird, zweifelt er jedoch an. Gin oder Whisky seien beliebter. Pit Dolizy hat sich auch bereits mit diesem beschäftigt. Sein erster selbst gebrannter Whisky liege schon in den Eichenholzfässern und warte darauf, in Flaschen abgefüllt zu werden. ■

Ein Apotheker machte Pit Dolizy auf das Absinth-Rezept aufmerksam.
Fotos: Gerry Huberty

Nachdem Pit Dolizy in Rente gegangen war, destillierte er den ersten Absinth auf der Anlage von Margot Guillon.



70 Prozent beträgt der Alkoholgehalt der Spirituose.