

Absinth

Sonia Petignat-Keller, Martin Heiri
www.destillate.agroscope.ch



Definition (Verordnung des EDI über alkoholische Getränke vom 29. November 2013, Stand am 1. Januar 2014)

Absinth ist eine Spirituose basierend auf Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder auf einem Destillat. Absinth ist mit Wermutkraut (*Artemisia Absinthium* L.) oder dessen Extrakten und mit anderen Pflanzen oder Pflanzenextrakten wie Anis, Fenchel und dergleichen, aromatisiert. Absinth wird durch Einmischen und Destillation hergestellt und hat einen Mindestalkoholgehalt von 40 %vol. Beim Verdünnen mit Wasser entsteht ein trübes Getränk.

Absinth soll einen leicht bitteren Geschmack haben und nach Wermutkraut, Anis und Fenchel riechen.

Zwei verschiedene Herstellungsverfahren

Bei der Herstellung eines «Absinthe à chaude», auch Absinthe "Blanche / Bleue" genannt, werden wie oben beschrieben die Botanicals im Alkohol mazeriert und anschliessend destilliert. Ein anderes Verfahren wird für die Herstellung eines «Absinthe à froide», auch als Absinthe "Vert" bezeichnet, angewendet. Bei dieser Variante wird der Absinth nach der Destillation mit Kräutern gefärbt und aromatisiert.

Thujon im Absinth

Absinth enthält geringe Mengen von der psychoaktiven Substanz Thujon. Thujon stammt aus den Botanicals u.a. von der Wermutpflanze. Daneben finden sich Thujone auch in vielen anderen *Artemisia*-Arten wie Rosmarin, Salbei, Thuja. Der zulässige Thujongehalt ist in der Schweiz auf 35 mg/L begrenzt (Fremd- und Inhaltsstoffverordnung). Thujon wurde im 19. Jh. für den Absinthismus, eine Krankheit mit Symptomen wie Halluzinationen und Wahnvorstellungen, verantwortlich gemacht.

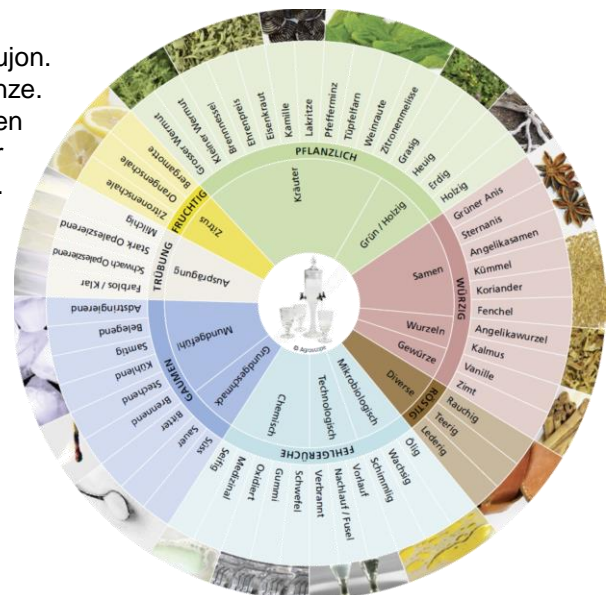


Abb.1: Absinth-Brennereianlagen

Abb.2: Aromarad: www.destillate.agroscope.ch

Vorgehen bei der Herstellung eines Absinth "Blanche / Bleue"

1. Mazeration und Destillation

- Botanicals werden in Ethylalkohol (auf 85 %vol herabgesetzt) mazeriert
- Vor der Destillation auf ca. 50 %vol herabsetzen
- Vor- und Nachlauf wie üblich abtrennen

2. Basis-Rezept für 10L Ethylalkohol (85 %vol)

Menge [g]	Zutat	Verarbeitung
400-500	Anis	ganze Samen
250-450	Grosser Wermut	Blätter und Blüten
250-450	Fenchel	ganze Samen
50-100	Sternanis	ganze Samen
50-100	Kleiner Wermut	Blätter und Blüten
50-100	Ysop	Blätter und Blüten



Wermutkraut



Sternanis



Angelikawurzel

Das obige Rezept kann beliebig mit weiteren Kräutern/Zutaten wie Angelikawurzel, Koriander oder Zitronenmelisse verfeinert werden.