

WAS IST ABSINTH?

Absinth ist eine mit Wermuthauszügen hergestellte Spirituose, die wegen des im Wermutkraut enthaltenen Neurotoxins Thujon, 1923 als Rauschdroge per Gesetz verboten wurde. Der Begriff kommt von der lateinischen Bezeichnung für Wermut: *Artemisia absinthium*.

Nun erlebt dieses anregende Getränk eine Renaissance, nachdem es seit 1991 mit reglementiertem Anteil an Thujon in Deutschland wieder zulässig ist, da mit moderner Technik und Analysemethoden die Risiken beherrschbar geworden sind.

Da in den Medien in letzter Zeit viel Unsinn über Absinth geschrieben wird und dieses wunderbare Produkt - **zu Unrecht** - wieder in den Bereich der Rauschdroge gedrängt wird, haben wir einige Zeilen über die Rechtslage und insbesondere Thujon verfasst.

WISSENSWERTES ÜBER DAS WERMUTKRAUT

Die Legenden über die Wirkung des Wermuts (lat.: *Artemisia absinthium*) reicht bis in die Zeit der Antike zurück. Bereits Pythagoras und Hippokrates empfahlen die bitter schmeckende Pflanze als Mittel gegen allerlei Wehwehchen. Im Mittelalter glaubte man sogar, die Pest mit Hilfe der graugrünligen Pflanze fern halten zu können, indem man sie im Dachgebälk befestigte oder unter sein Kopfkissen legte.

Tatsächlich kann der zu den Beifußgewächsen zählende Wermut Leiden lindern. Als Tee oder Tinktur hilft Wermut bei Magen-, Darm- und Gallenbeschwerden. Die medizinische Wirkung begründet sich in dem Bitterstoff Absinthin und dem ätherischen Öl Thujon. Jenes Thujon ist es auch, dem der Absinth seinen bewusstseinsweiternden Einfluss verdankt. Als der Absinth Anfang des vergangenen Jahrhunderts seine Hochphase erreicht hatte, waren Destillate mit einem Thujongehalt von bis zu 80 Milligramm pro Liter keine Seltenheit.

Die Einschränkung auf diese Menge macht auf Grund der nicht restlos erforschten Auswirkung des Thujons auf den menschlichen Körper Sinn, schmälert den Genuss jedoch

keineswegs.

Kaum zu glauben, dass der in ausgewachsenem Zustand etwa ein Meter hohe Busch mit den nett anzusehenden gelblichen, rispenförmigen Blättern so harmlos erscheint und doch solch geheime Kräfte in ihm schlummern.

Thujon und alles was RECHT ist!

Wußten Sie schon, dass die Verwendung von Thujon nach wie vor verboten ist?

Durch das Absinthgesetz war es bis 1981 verboten, den als Absinth bezeichneten Trinkbranntwein sowie ähnliche Erzeugnisse oder die zur Herstellung derartiger Getränke dienenden Grundstoffe herzustellen, aus dem Ausland einzuführen, zum Verkauf vorrätig zu halten, zu verkaufen oder sonstwie in den Verkehr zu bringen. Auch die Erstellung einer Rezeptur war verboten. Das Absinthgesetz wurde 1981 aufgehoben. Dadurch hat sich die Rechtslage jedoch kaum geändert, da die Aromenverordnung die Verwendung von Wermutöl und Thujon verbot - Absinth war damit nach wie vor verboten.

Die heute gültige Aromenverordnung hält das Verwendungsverbot für Thujon auch weiterhin aufrecht - gestattet aber die Verwendung thujonhaltiger Pflanzen und Pflanzenteile wie Wermutkraut (*Herba Absinthii*) und Beifuss (*Herba Artemisiae*).

Wie man sieht ist die Verwendung von Thujon nach wie vor verboten! Insofern darf einer Spirituose kein Thujon künstlich hinzugefügt werden. Als Anbieter fragen wir uns natürlich, wie bei manchen Produkten mit genauen mg Angaben Thujon geworben werden kann, da der Thujongehalt des Extraktes von der Qualität der verwendeten Kräuter, der Dauer der Extraktion, der Art des verwendeten Alkohols, den Umgebungstemperaturen und vielen weiteren, nicht beeinflussbaren Faktoren abhängt. Nach unserer Erfahrung kann man nie genau voraussagen, wieviel mg Thujon/kg Wermutextrakt man erwischt, um einen genauen Thujongehalt von X,X mg in der Fertigspirituose zu erzielen. Thujonangaben bei gleichbleibender Geschmacksnote wären somit reine Glückssache.

Als Höchstmenge in Trinkbranntweinen mit einem Alkoholgehalt bis 25% vol. sind 5 Milligramm Thujon/KG, 10 mg Thujon/KG Spirituose bei einem Alkoholgehalt von mehr als 25% vol. und sogar - was wenig bekannt ist - 35 mg/KG für Spirituosen, die den EG-Bestimmungen für einen Bitter entsprechen, was wiederum in einer EG-Richtlinie geregelt ist.

Wir warnen ausdrücklich davor, Nahrungsmittel künstlich mit Thujon anzureichern. Sie werden keine psychoaktive Wirkung spüren, sondern höchstens im Krankenhaus landen! Echte Absinth-Liebhaber legen keinen Wert auf Thujon, sondern auf den Geschmack und die Zeremonien!

EWG **RL** **88/388** **Anhang** **II**
 Aus der Verwendung von Aromen und sonstigen Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften resultierende Höchststückstandsmengen bestimmter Stoffe in zum Verzehr bestimmten Lebensmitteln

Stoffe	Lebensmittel mg/kg	Getränke mg/kg	Ausnahmen und/oder besondere Einschränkungen
Thujon (Alpha und Beta) ¹	0,5	0,5	5 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 Vol %
			10 mg/kg in alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 25 Vol %
			25 mg/kg in Lebensmitteln, die Salbeizubereitungen enthalten
			35 mg/kg in Bitter- Spirituosen

1) Darf Lebensmitteln und Aromen nicht als solches zugesetzt werden. Darf in Lebensmitteln entweder natürlich oder infolge des Zusatzes von Aromen

vorkommen, die aus natürlichen Ausgangsstoffen gewonnen wurden

Absinth - Slow food für die Seele

Der Reiz des Verbotenen trug sicherlich seinen Teil zur Legendenbildung der smaragdgrünen Flüssigkeit bei. War doch der Absinth das Getränk der Künstler und Intellektuellen um die Jahrhundertwende. Ob Van Goghs Farbenrausch oder Baudelaires intensiv traurige Poeme - sie alle entstanden vermutlich unter dem Einfluss der „Fée verte“, die Kreativen zu ungeahnten Höhen verhalf und manchen bei allzu großer Absinth-Liebe in die Gosse trieb.

Der damalige Absinth enthielt unkontrollierte Mengen an Thujon, einen Inhaltsstoff des Wermutextrakts, dem eine ähnlich bewusstseinsweiternde Wirkung wie dem Cannabis-Wirkstoff THC nachgesagt wird. Der starke Missbrauch des hochprozentigen Getränks zur Zeit des ersten Weltkriegs war einer der Hauptgründe, die zu einem Absinth-Verbot in beinahe allen westlichen Staaten im Jahre 1923 führten. Man stelle sich vor, in Russland sei der Wodka verboten worden solch ein Aufschrei ging durch die Bevölkerung. Das Außerkrafttreten des Absinth-Gesetzes Ende 1981 änderte an der Rechtslage wenig: Die Aromenverordnung verbot weiterhin die Verwendung von Wermuthöl und Thujon, so dass jahrzehntelang Absinth nur in Portugal, Spanien und Dänemark zu genießen war. Im Zuge der Vereinheitlichung macht sich das Europarecht seit dem letzten Jahr für das Wermutgetränk stark. In der dem Europarecht 1991 angepaßten Aromenverordnung ist zwar die Verwendung von Thujon weiterhin verboten, erlaubt ist jedoch die Verarbeitung thujonhaltiger Pflanzen und Extrakte aus diesen Pflanzen.

Heute ist man im Umgang mit der „grünen Hölle“, wie die potente Flüssigkeit früher auch genannt wurde, gelassener geworden seit den Tagen, als nicht nur französische, sondern auch deutsche Soldaten die Kriegsschrecken mit Absinth ausblendeten. Nicht mehr in rauen Mengen, sondern als slow food genossen, bewirkt er ein angenehmes Wohlfühlgefühl. Dem Wermutkraut bescheinigen Wissenschaftler sogar heilende Wirkung und es wurde bereits in der Antike als Heilmittel eingesetzt.

Es wird heute bezweifelt, ob die Gefahren damals nicht dramatisiert worden sind, denn um eine gesundheitliche Schädigung zu bewirken, müssten von dem auch heute noch 50-79 volumenprozentigen Feengetränk unmenschlich viele Gläser getrunken werden. Bei drastischen Fällen, die zur hohen Zeit des Absinthes auftraten, wurde später nachgewiesen, dass der erhoffte Genuss gepanscht war und die Gesundheitsschäden vom teilweise verwendeten minderwertigen Alkohol herrührten.

Die Quasi-Legalisierung des Absinthes konnte trendhungrigen Barkeepern nicht lange verborgen bleiben. Sie kredenzen den Trendsettern unter ihren Gästen neuerdings Absinth on the rocks, servieren ihn flambiert, mit brennendem Zucker versüßt, mit Wasser verdünnt oder einfach pur.

Absinth-Rezepturen gibt es unterschiedlichster Art: Ob mit einer Beimischung von Anis, Fenchel, Melisse, Ysop oder Koriander der Geschmack bleibt unnachahmlich. Einzigartig sind auch die Rezepte der deutschen Brennereien, die ihr altes Wissen aus dem 18. Jahrhundert an die heutige Rechtslage angepaßt haben und nun endlich wieder Absinth herstellen. Wie der köstlich geheimnisvolle Tropfen schmeckt, kann jeder gern probieren. Wie er hergestellt wird, bleibt ein ebenso großes Geheimnis wie die Frage, ob sich Van Gogh wirklich im Wermuttausch sein berühmtes Ohr abschnitt.

ABSINTH TRINKRITUALE

Absinth ist ein absolut vielseitiger Drink:

Um dem Absinthgenuß eine besondere, feierliche Note zu geben wurden im 19. Jahrhundert und auch in der Gegenwart wieder verschiedene Rituale zelebriert.

Nicht nur als klassisches oder traditionelles Trinkritual ist Absinth ein Genuss, auch mit Cola, Red Bull oder Fruchtsaft. Nachfolgend nun noch einige spezielle Rezeptempfehlungen, die Ihnen als Anregung dienen sollen. Natürlich müssen Sie diese Ihren persönlichen Geschmacksvorlieben oder der Ihrer Gäste anpassen. Probieren geht also auch hier über studieren.

Das klassische (französische) Trinkritual:

... und sagte feierlich:

„Jetzt, meine Kinder, muss der Dichter den Nektar bereiten aus des Absinthes grünem Gelichter..“

Ich verstand nicht, was er meinte, aber das Entzücken an den Versen genügte mir ...

... Das Auge des Dichters leuchtete plötzlich auf.

Und dann begann in tiefem Schweigen eine Art Zeremonie.

Er stellte ein großes Glas vor sich auf den Tisch, nachdem er es auf seine Sauberkeit hin untersucht hatte. Dann nahm er die Flasche, entkorkte sie, atmete ihr Aroma ein und goss eine ambrafarbene Flüssigkeit mit grünen Reflexen ein; er schien die Menge mit argwöhnischer Aufmerksamkeit abzumessen, denn nach eingehender Prüfung und Überlegung fügte er noch einige Tropfen hinzu.

Dann nahm er eine Art kleine Schaufel aus Silber vom Tablett, die lang und schmal und von Arabesken durchbrochen war. Diesen Apparat legte er wie eine Brücke auf den Rand des Glases und beschwerte ihn mit zwei Stückchen Zucker.

Darauf wandte er sich seiner Frau zu; sie hielt schon eine „Gargoulette“ am Henkel, einen irdenen Krug in der Form eines Hahnes, und sagte: „Nun sind Sie an der Reihe, Infantin!“

Eine Hand auf der Hüfte, mit anmutig gerundetem Arm, hob die Infantin den Krug ziemlich hoch und ließ dann mit unfehlbarer Geschicklichkeit einen dünnen Strahl frischen Wassers - der aus dem Schnabel des Vogels floss - auf die Zuckerstücke rinnen, die sich langsam auflösten.

Der Dichter, dessen Kinn fast den Tisch berührte, beobachtete diesen Vorgang zwischen seinen flach nebeneinander liegenden Händen aus nächster Nähe. Die einschenkende Infantin war so regungslos wie eine Fontäne, und Isabelle hielt den Atem an:

In der Flüssigkeit, die langsam anstieg, sah ich in drehenden Kreisen, die schließlich ineinander übergingen, eine Art milchigen Nebel, während

durchdringender Anisgeruch meine Nasenflügel köstlich erfrischte.

Zweimal unterbrach der Meister dieses Werkes mit abwehrend erhobener Hand das Zugießen des Wassers, das er wohl als zu heftig oder zu reichlich verurteilte; nachdem er den Trank mit ängstlichem und schließlich beruhigtem Ausdruck geprüft hatte, gab er mit einem Blick das Zeichen zur Wiederaufnahme der Prozedur. Plötzlich zitterte er, hielt mit einer gebieterischen Bewegung das Zugießen des Wassers endgültig auf, als würde ein einziger Tropfen mehr diesen geheiligten Trank auf der Stelle entweihen.

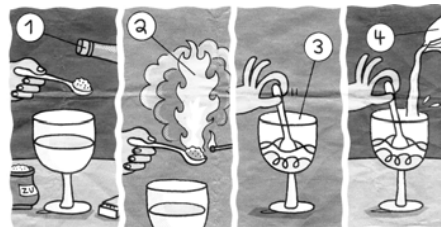
Die Infantin gab ihre Pose auf und trennte sich von dem Krug; jetzt ergriff der Dichter vorsichtig das Glas, führte es an seine Lippen und dann trank er es mit zurückgeworfenem Kopf, ohne abzusetzen, zur Hälfte aus, wobei die Kehle unter der bläulichen Haut seines Halses sich hob und senkte. Schließlich stellte er das Glas zurück und stieß mit offenem Mund einen langen, wollüstigen Seufzer aus.

Ich war trotzdem sehr beunruhigt, denn dieses Getränk erinnerte mich durch seine Farbe und seinen Geruch sonderbar an den schrecklichen Pernod, der unseren lieben Bouzigue im Verlauf weniger Stunden in den Zustand eines verstörten, unmoralischen, Blödsinn stammelnden Narren versetzt hatte. Aber die vollkommene Gelassenheit Isabelles und ihrer Mutter machte mich wieder sicher; und außerdem war es bestimmt nicht das erstemal, dass der Dichter diesen „Likör“ trank, den er übrigens als „Absinth“ und dann als „Nektar“ bezeichnet hatte. Es war also kein Pernod, sondern zweifellos ein Getränk für Dichter. Außerdem zeigte er keinerlei Anzeichen von Verwirrung, sondern schien im Gegenteil vollkommen glücklich.

(aus: Eine Kindheit in der Provence: Marcel Pagnol)

Die böhmische (*tschechische*) Variante:

In der böhmischen Variante gibt man Absinth in ein Glas und taucht einen mit Kristallzucker gefüllten Teelöffel hinein, sodass sich der Zucker vollsaugt. Dann entzündet man den alkoholgetränkten Zucker, lässt die karamelisierende Masse in den Absinth tröpfeln und gießt dann Wasser hinzu.



Oder das spanische Ritual mit Würfelzucker:

Man nimmt einen oder zwei Stück Würfelzucker, legt diese auf die Verbreiterung eines Absinthlöffels, gießt Absinth darüber und zündet dann diesen alkoholgetränkten Zucker an und lässt die karamelisierende Masse in den Absinth tröpfeln und gießt dann Wasser hinzu.



ABER VORSICHT!!!

Nie den brennenden Zucker in das Absinthglas geben. Der Absinth fängt sehr schnell an zu brennen und allzu dünnwandige Gläser können dabei platzen

Verletzungsgefahr und Brandgefahr!

Außerdem wird das Glas selbst auch sehr heiß!

Verbrennungsgefahr!

ABSINTH - COCKTAILS



4th Estate Cocktail

1,5 cl. französischer Wermut - 1,5 cl italienischer Wermut - 1,5cl Gin - 4 Spritzer Absinth

Alles nacheinander lagenweise in ein Cocktailglas geben.

ABC

2 cl Absinth - 2 cl Bourbon - 2 cl Cointreau

Auf Eiswürfel geben und kaltrühren.

ABSENCE

15 cl Absinth - 25 cl Absolut Citron - 15 cl Poivre William - 4 weiße Trauben - 1 Löffel brauner Zucker - 4 Limonenviertel - 4 Minzzweige

Alles in den Shaker geben, über Crushed Ice in ein Cocktailglas geben und zuletzt mit Apfelsaft auffüllen, mit Trauben und Minze garnieren.

ABSENT JACK

25 cl Absinth - 12 Rote Johannisbeeren - 25 cl Wasser - 15 cl Cointreau

Kräftig schütteln und in Cocktailglas über crushed ice sehen.

ABSENT DAYS

25 cl Absinth - 2 Löffel Himbeerpüree - 15 cl Pfirsich Schnaps - 1-2 Spritzer Gomme - Orangensaft

Kräftig schütteln und in Cocktailglas sehen.

Absinth Blanc

5 cl Absinth - 5 cl Sahne - 4 cl Mandelsirup - 4 cl Orangensaft - Schokoraspeln

Kräftig schütteln und in Cocktailglas sehen, Schokoraspeln darüberstreuen.

Absinthe Cocktail #1

2 cl Absinth - 3 Spritzer Benedictine - 2 Spritzer Bitters - 2 cl Wasser

Kräftig mit cracked Eis schütteln und in Cocktailglas sehen.

ABSINTHE CLEVERLY

2 cl Absinth - 2 cl Gran Marnier

Mit Zucker/Salz Rand im Martiniglas servieren.

Absinth Cocktail

3 cl Pastis oder Absinth - 3 cl Wasser - Zuckersirup - 1 Spritzer Angostura

Alle Zutaten mit 2-3 Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in das Glas absehen.

Absinth Curaçao Frappe

4 cl Absinth - 2 cl Blue Curaçao - 2 cl Orangensaft - 1 Teelöffel Zitronensaft

Verrühren und auf zerstoßenes Eis geben.

Absinth Drip Cocktail

4,5 cl Absinth - 1 Zuckerwürfel

Zuerst den Absinth in ein Drip Glas geben, dann Teesieb mit dem Zuckerwürfel auf das Glas. Cracked ice im Teesieb anhäufen. Wenn das Eis geschmolzen ist, ist der Drink fertig.

Absinth Flip

3 cl Absinth - 3 cl Cointreau - 4 Teelöffel Zitronensaft - 1 kleines Ei - 1 Teelöffel Zucker

Mit Eis in den Shaker geben und kräftig schütteln; durch den Strainer in ein vorgekühltes Glas abgießen und mit einer Prise Muskatnuss verfeinern.

Absinth Flip 2

2 cl Creme de Cacao - 2 cl Absinth - 2 cl Sahne - 1 Eigelb - Muskat

Kräftig schütteln, in ein Cocktailglas geben und den Muskat drüberreiben.

Absinth Grapefruit

4 cl Absinth - 4 cl Tonic Water - 8 cl Grapefruitsaft

Auf Eiswürfel geben und kurz umrühren.

Absinth Groseille

3 cl Absinth - 2 cl Cointreau - 5 cl Sekt - 3 Teelöffel Johannisbeerpüree

Absinth, Cointreau und Johannisbeerpüree in den Shaker geben und kräftig schütteln, durch den Strainer auf zerstoßenes Eis geben und mit Sekt auffüllen.

Absinth-Kir

8 cl Sekt - 1 cl Absinth - 1 cl Cassis

Absinth und Cassis in ein Glas geben und mit Sekt aufgießen.

Absinth Kamikaze

1 cl Absinth - 1 cl Bourbon - 1 cl Cointreau - 1 cl Gin - 1 cl brauner Rum - 1 cl Tequila - 1 cl Vodka - 1 cl Grenadine

Bourbon, Cointreau, Gin, Rum, Tequila, Vodka und Grenadine mit Eis in ein Rührglas geben, kaltrühren und durch den Strainer in ein vorgekühltes Glas abgießen; den Absinth über die Rückseite eines Löffels an der Innenseite des Glases hinabrinne lassen und anzünden. (Es wird empfohlen, die Flamme zu löschen, bevor man den Drink verzehrt.)

Absinth Maracuja

4 cl Absinth - 2 cl Gin - 10 cl Maracujanektar

Auf Eiswürfel geben und kurz umrühren.

Absinth Margarita

2 cl Absinth - 2 cl Tequila - 2 cl Triple Sec - 2 cl Zitronensaft

Absinth, Tequila und Zitronensaft auf Eiswürfel geben, kurz umrühren und mit Triple Sec aufgießen.

Absinth Martini

6 cl Gin - 1,5 cl Vermouth trocken - ein paar Tropfen Absinth - Olive.

Mit Eis gut rühren, in vorgekühltes Cocktailglas seihen, sehr erfreulich mit einer zwiebelgefüllten Olive.

Absent-Minded

3 cl Absinth - 2 cl Pfirsichschnaps - 3 cl Sekt - 2 cl Orangensaft - 3 Teelöffel Himbeerpüree

Absinth, Pfirsichschnaps, Orangensaft und Himbeerpüree mit Eis in den Shaker geben, kräftig schütteln, durch den Strainer abgießen und mit Sekt auffüllen.

Absinth Orange

4 cl Absinth - 2 cl Blue Curaçao - 1 Teelöffel Campari - 6 cl Orangensaft - 2 cl Zitronensaft

Verrühren und auf Eiswürfel geben.

Absinth Suisse

6 cl Absinth - 2 cl Creme de Menthe weiß - 1 Eiweiß

Mit Eis in den Shaker geben, kräftig schütteln und durch den Strainer in ein vorgekühltes Glas abgießen.

Absinth

Special

Cocktail

Dies sieht aus wie Absinth und schmeckt auch wie Absinth - ist es aber nicht.

3 cl Anisette - 2 cl Wasser - Teelöffel Puderzucker - 1 Spritzer Orange Bitters

Mit Eis in den Shaker geben, kräftig schütteln und durch den Strainer in ein vorgekühltes Glas abgießen.

Absinth Sour

4 cl Absinth - 4 cl Zitronensaft - 2 Teelöffel Zucker

Mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.

Atomic Bomb

3 cl Absinth - 3 cl Brandy

In ein Glas geben und kurz umrühren.

B-52

3 cl Baileys - 3 cl Tia Maria - 2 cl Absinth

Baileys und Tia Maria in ein Glas geben und langsam den Absinth hinzugießen. Dann anzünden. (Es wird empfohlen, die Flamme zu löschen, bevor man den Drink verzehrt.)

Bahia Cocktail

3 cl Sherry mitteltrocken - 2 cl Vermouth trocken - 1 cl Pastis oder Absinth - 2 Spritzer Orange Bitters - Zitronenschale

Verrühren, in ein Cocktailglas seihen, Zitronenschale über dem Drink ausdrücken und in das Glas geben.

Block and Fall Cocktail

2 cl Brandy - 1 cl Calvados - 1 cl Absinth - 2 cl Cointreau

Schütteln, in einen kleinen Tumbler oder ein Cocktailglas seihen.

BLOODY ABSINTHE

50 cl Absinth

Einen Spritzer Worcestershire Sauce, Tabasco Sauce, Salz & Pfeffer in ein Cocktailglas geben, mit Eis füllen und zum Schluss mit Tomatensaft auffüllen.

Bloody Brain

3 cl Absinth - 2 cl Amaretto - 2 cl Baileys - Grenadine

Den Amaretto in ein Glas geben und den Absinth über die Rückseite eines Löffels an der Innenseite des Glases hin-abrinnen lassen, so daß er auf dem Amaretto zu stehen kommt. Dann langsam den Baileys mit einem Löffel hinzugeben und mit ein paar Tropfen Grenadine besprenkeln. (Das Ganze sollte ungefähr aussehen wie ein in Formaldehyd schwimmendes Gehirn.)

Button Hook Cocktail

1,5 cl Creme de Menthe weiß - 1,5 cl Apricot Brandy - 1,5 cl Absinth - 1,5 cl Brandy

Mit Eis gut schütteln und in ein Cocktailglas seihen.

Cafe de Paris

1 Eiweiß - 1 cl Absinth - 1 cl Sahne - 4 cl Gin

Kurz und kräftig schütteln, in ein schlankes Glas seihen.

Creme de Café

3 cl Coffee-flavored Brandy - 1,5 cl Rum - 1,5 cl Anisette, Pastis oder Absinth - 3 cl Sahne

Mit Eis schütteln und in Glas seihen.

Death in the Afternoon

8 cl Champagner - 2 cl Absinth

Absinth auf crashed Eis geben und mit Champagner auffüllen.

DECADENT MARTINI

20 cl Absinth - 20 cl Gran Marnier - 12.5 cl Lemonsirup - 7.5 cl Zuckersirup

Mit Zucker/Salz Rand im Martiniglas servieren.

Deep Sea Cocktail

3 cl Gin - 3 cl Vermouth trocken - 1 Spritzer Absinth - 1 Spritzer Orange Bitters

Schütteln oder rühren in ein Cocktailglas abseihen und Zitronenreste evtl. als Dekoration verwenden.

Earthquake Cocktail

3 cl Gin - 3 cl Bourbon - 2 cl Absinth

Mit Eis schütteln in Collinsglas abseihen.

EDEN'S APPLE

25 cl Absinth - 15 cl Midori - 15 grüner Chartreuse - 1 Schuß Apfelsaft und oben drauf Dry Ginger. Mit Apfelscheiben garnieren.

Green Rose

2 cl Absinth Mit Sekt auffüllen.

Hell on fire

2 cl Castle Cream Whisky - 2 cl Rum - 1 cl Absinth

In genau der Folge ins Glas und dann anzünden.

HEMINGWAY'S DREAM

2 cl Absinthe - 2 cl Limonen Saft - 1 Würfelzucker - ein Strauß frische Minze

Minze zerdrücken, Absinth, Limonensaft und Zucker dazugeben, in Shakergut schütteln und in ein Cocktailglas geben.

HEMINGWAY REVOLUTION

25 cl Absinth - 25 cl Chambord - 15 cl Erdbeersirup - 15 cl Creme de Cassis

Mit Zucker/Salz Rand im Martiniglas servieren.

Jean Lafitte Cocktail

3 cl Gin - 1,5 cl Triple Sec - 1,5 cl Absinth - 1 Teelöffel Puderzucker - 1 Eigelb

Mit Eis schütteln und in Cocktailglas geben.

Jef

2 cl Ricard oder Absinth - 4 cl Cointreau - 2 cl Tanqueray oder Bombay Sapphire

Kräftig schütteln und in Glas auf Eis seihen.

Knock Out

2 cl Absinth - 2 cl Gin - 2 cl französischer Wermut - 1 Teelöffel Creme de Menthe weiß

Mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.

Ladies Cocktail

3 cl Calvert Extra - 2 Spritzer Absinth - 3 Spritzer Anisette - 1 Spritzer Bitters

Mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen. Mit Ananasstücken servieren.

Lady Killer Cocktail

2 cl Cognac oder Brandy - 2 cl Absinth - 2 cl Sahne - 2 Spritzer Läuterzucker - geriebene Schokolade

Schütteln, in Creamer geben und mit Schokolade garnieren.

London Fog

6 cl Gin - 2 cl Absinth

Auf Eiswürfel geben und kurz umrühren.

Maiden's Blush

4 cl Gin - 2 cl Absinth - 1 Teelöffel Grenadine

Mit Eis in den Shaker geben und gut schütteln, durch den Strainer in ein vorgekühltes Glas abgießen

Moranguito

2/5 Absinth - 2/5 Tequila - 1/5 Grenadine Sirup

Alles lagenweise nacheinander in ein Glas geben.

Pedra

1/6 Tequila - 1/6 Vodka - 1/6 Black Rum - 1/6 Bailey's Irish Cream - 1/6 Grenadine Sirup - 1/6 Absinth

Zuerst den Tequila, dann den Vodka, dann den Black Rum, dann den Bailey's, dann den Grenadine in einen Mixer geben und solange mixen bis der Drink pink wird. Zum Schluss den Absinth mit einem Löffel dazugeben.

Pernod Curacao Frappe

2 cl Pernod - 1 cl Curacao - 1 Teelöffel Lemon Juice - 2 Teelöffel Orange Juice - 1 dünne Orangenscheibe

Alles mixen und über crushed ice in ein tiefes Champagnerglas geben. Mit Orangenschale garnieren.

Pernod Martini

4 cl Gin - 1 cl trockener Vermouth - 1/8 Teelöffel Pernod/Absinth

Mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.
Sehr gut mit Zwiebeln gefüllten Oliven.

Psycho

3 cl Absinth - 3 cl Parfait Amour - 12 cl Tonic Water - 2 cl Cognac

Zunächst die ersten 3 mit viel Eis ins Glas, dann mit Cognac übergießen.

Round Robin

1 Eiweiß - 1 Tsp. Zucker - 2 cl Absinth - 2 cl Brandy

Mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.

Sazerac

Wussten Sie übrigens das der erste Cocktail der Welt (Sazerac) ein Absinth-Cocktail war? Der Franzose Antoine Peychaud (Erfinder des Sazerac) experimentierte in New Orleans mit verschiedenen Mixgetränken und servierte diese Freunden in Eierbechern. Die Amerikaner konnten aber das französische Wort für Eierbecher (coquetier) nicht richtig aussprechen. So wurden die Drinks von Peychaud bald Cocktails genannt.

6 cl Whiskey - 2 cl Absinth - 1 Teelöffel Zucker - 3 Tropfen Angostura

Den Absinth in ein vorgekühltes Glas geben und das Glas so schwenken, daß der Absinth die gesamte Innenseite benetzt. Whiskey, Zucker und Angostura mit Eis in den

Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.

Sea Fizz

3 cl Absinthe - Saft einer 1/2 Limone - 1 Teelöffel Zucker - 1 Eiweiß - Seltzer

Mit Eis in den Shaker geben, gut schütteln und durch den Strainer abgießen.

Six Pack

1 cl Absinth - 1 cl Absolut Wodka - 1 cl Goldschläger - 1 cl Jägermeister - 1 Spritzer Peach Bitters - Sekt oder Champagner

Die 5 zusammen mit viel Eis mixen, dann ins Glas gießen und mit Sekt auffüllen.

Tiger eye

3 cl Pfefferminzlikör - 2 cl Absinth - 2 cl Zitronensaft

mit Coca Cola auffüllen. Bei Bedarf mit etwas Zucker nachsüßen.

T N T Cocktail

2 cl. Cognac - 1 cl Cointreau - Spritzer von Bitters - 1 cl Absinth

Mit Eis in ein Glas geben und kaltrühren, durch den Strainer abgießen.

TOKYO MELON

25 cl Absinth - 25 cl Midori - 1 frische Galia Melone

Alles im Shaker mixen und in ein Martini Glas geben.

TOKYO DREAM

37.5 cl Absinthe - 25 cl Creme de Cacao (weiß) - 12.5 cl Creme de Menthe (weiß)

Alles im Shaker mixen und in ein Martini Glas geben.

Tremblement de Terre

2 cl Absinth - 2 cl Cognac - 2 cl Cointreau - 2 Tropfen Angostura

Mit Eis in ein Glas geben und kaltrühren.

VALHALLA

25 cl Absinth - 25 cl Schwarze Johannisbeere Vodka - 15 cl Triple sec - Passionsfruchtsaft - ausgepresster Limonensaft - 4 Minz Blätter

Mit Eis in ein Glas geben und kaltrühren. Mit Minze garnieren.

Vinyl Sunset

3 cl Absinth - 2 cl Cassis - 5 cl Soda oder Limonade - 1 Spritzer Limettensaft

Absinth, Cassis und Limettensaft auf Eiswürfel geben und mit Soda oder Limonade aufgießen.

Absinth Rezepte

Allgemeine Hinweise zur Likörherstellung

Bei den Rezepten, bei denen nichts anderes angegeben ist, geht man wie folgt vor: Man gießt die angegebene Menge Alkohol in eine Flasche, gießt das ätherische Öl dazu und schüttelt kräftig um. Erst dann gießt man Zucker und Wasser dazu und mischt bis der Zucker aufgelöst ist. Ist der Likör nicht ganz klar, so wird er filtriert.

Die folgenden Absinth-Rezepte sind in der englischen Originalfassungen belassen. Wir weisen darauf hin, dass das im Wermut enthaltene Thujon in erhöhten Mengen schädlich für den Organismus ist. Der Thujongehalt kann bei den aufgeführten Rezepten nicht genannt werden, da der Thujonanteil natürlich bedingt in den Zutaten schwankt. Achtung: Thujon entfaltet schon bei geringsten Mengen seine psychoaktive Wirkung.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass das Ausprobieren dieser Rezepte auf eigener Gefahr hin geschieht.

Sicherheitshinweise:

Wird dieses Wermut-Getränk zu oft getrunken, so können Nieren- und Gehirnschäden auftreten. Deshalb war die Herstellung von Absinth in mehreren Ländern, darunter auch in Deutschland, bis 1998 verboten.

1 ounce = 28,35 Gramm | 1 pint = 0,5506 Liter | 1 gallon = 4,5459 Liter | tsp = Tablespoon (Eßlöffel)

Putting the Wormwood back in Pernod

Add 1 1/2 Tblsp Wormwood Extract (wormwood herb distilled in food grade alcohol) to 1 Liter or quart of Pernod or Herbsaint.

NOTE: it is *not* recommended to steep wormwood herb in Pernod, the results are rather noxious and as Dale Pendell notes in regards to distilled extract, "The distillation ... is vital. Whereas the distillate explodes into minty and aromatic flavors, the residue (from steeping), with equal, nay, surpassing vehemence,

explodes into astonishing, persistent bitterness."

Absinthe Jumbo

1 ounce of wormwood - 1 ounce wormwood powder - 1/4 ounce crushed anise seed. 1 bottle of store bought oil of anise seed. - 1/2 ounce of fennel - 2 pinches of dill (for precursor oils) - 2 Pinches of Parsley (for essential oils)

One 750cl bottle of Clear Spring 190 (dilute before drinking!!)

Put in medium Large French Press (for coffee usually).

Let sit for a day. Then press repeatedly. After each press, shake or stir it up so its all free floating and not pressed down.

Do this daily for 2 weeks.. It should be a dark green oil after the 2nd day. After 2 weeks, I pressed it and poured a half ounce into a glass with 2 tsp of sugar. Then pour water equal to amount poured or until desired.

Absinthe #1

1 pint vodka - 2 tsp crumbled wormwood (dried) - 2 tsp anise seed - 1/2 tsp fennel seed - 4 cardomom pods - 1 tsp majoram - 1/2 tsp ground coriander - 2 tsp chopped angelica root - 1 2/3 cups sugar syrup

Place vodka in large jar with tight fitting lid. Add wormwood and shake well; steep 48 hrs and strain out. Crush seeds and pods in mortar. Add them and all remaining spices to vodka and steep in a warm place 1 week. Filter and sweeten. (The sugar syrup mentioned above is your standard simple syrup.)

Absinthe #2

1 tsp crumbled wormwood - 1 cup vodka - 2 Tbsp chopped peppermint leaves - 1 piece of lemon peel, 3/4"x2" - 1/3-1/2 cup sugar syrup

Steep wormwood in vodka for 48 hours. Strain out and add peppermint leaves and lemon peel. Steep for 8 days, strain and sweeten. Smells good but is more bitter than #1.

Absinthe Wine

All herbs are dried.

**2 tsp peppermint - 2tsp dried wormwood - 2 tsp thyme -
2 tsp lavender - 2 tsp hyssop - 2 tsp majoram - 2 tsp
sage - 2 pints port**

Steep herbs one week, filter and bottle. My notes describe this as "bitter, aromatic and potent".

Absinthe Ale

This is a recipe I got from an old book called "The English Hous-wife", circa 1656, which contained a recipe for "Wormwood Water".

**2 gallons Ale - 1 pound Aniseed - 1/2 lb Licorice - 2
handfulls dried wormwood**

Grind finely the Aniseed, Licorice and mix with the Wormwood and Ale. Let stand overnight. Then heat over a moderate fire.

Absinthe #3 (Distilled)

Commercial Recipe from Arnold's article in *Scientific American*:

**2.5 kilograms of dried wormwood - 5 kilograms of anise -
5 kilograms of fennel - 95 liters of 85 percent ethanol
- 45 liters of water - 1 kilogram of Roman wormwood - 1
kilogram of hyssop - 500 grams of lemon balm**

An 1855 recipe from Pontarlier, France, gives the following instructions for making absinthe: Macerate 2.5 kilograms of dried wormwood, 5 kilograms of anise and 5 kilograms of fennel in 95 liters of 85 percent ethanol by volume. Let the mixture steep for at least 12 hours in the pot of a double boiler. Add 45 liters of water and apply heat; collect 95 liters of distillate. To 40 liters of the distillate, add 1 kilogram of Roman wormwood, 1 kilogram of hyssop and 500 grams of lemon balm, all of which have been dried and finely divided. Extract at a moderate temperature, then siphon off the liquor, filter, and reunite it with the remaining 55 liters of distillate. Dilute with water to produce

approximately 100 liters of absinthe with a final alcohol concentration of 74 percent by volume (4).

Dick's Absinthe (Distilled)

(from "Dick's Encyclopedia of Practical Receipts & Processes", 19th century, as transcribed by Dale Pendell in "Pharmako/Poeia")

**30 g wormwood - 8.5 g hyssop - 1.8 g calamus - 6.0 g
melissa - 30 g anise - 25 g fennel seed - 10 g star
anise - 3.2 g coriander**

Put the dry herbs in a large jar. Dampen slightly. Add 800 milliliters of 85-95 percent alcohol. Wine spirits make a better product than pure grain alcohol. Let steep for several days - a week is better - shaking occasionally. Then add 600 milliliters of water and let the whole macerate for another day. Decant off the liquid squeezing as much from the mass of herb as possible. Wet the herbs with some vodka and squeeze again. Recipe should give a little over a liter and a half of green liquor. It must then be distilled.

Color the distillate by again adding:

**4.2 g mint - 1.1 g melissa - 3.0 g wormwood - 1.0 g
citron peel - 4.2 g liquorice root**

Let the herbs macerate for another three or four days. Decant, filter, bottle. Concentrated sugar syrup can be added.

Extrait d'absynthe

Zutaten: 140 g Wermut - 140 g grüner Anis - 26 g Sternanis - 18 g Wacholderbeeren - 18 g Koriander - 18 g Fenchel - 4 g Muskatblüte - 2 Liter Alkohol (90%) - 2240 g Zucker - 1 Liter Wasser

Rezept: Man übergießt die Kräuter mit dem Alkohol und läßt die Mischung 8 Tage lang an einem warmen Orte stehen. Täglich schütteln. Nach dieser Zeit filtriert man ab und gibt den Zucker zu, den man vorher in Wasser aufgelöst hat.

Absinth

ZUTATEN: 500 ml Wodka - 2 TL zerkleinerter Wermut - 2 TL zerkleinerter Anis - 1/2 TL Fenchel - 4 Kardamomen Kapseln - 1/2 TL gemahlener Koriander - 2 TL gehackte Angelikawurzel

ZUBEREITUNG:

Man übergießt den Wermut mit dem Wodka und lässt alles 2 Tage stehen. Anschließend wird der Wermut durch Filtration entfernt und die restlichen Zutaten zugegeben. Diese Mischung lässt man nun 1 Woche stehen und filtriert dann nochmals.

Sicherheitshinweise:

Wird dieses Wermut-Getränk zu oft getrunken, so können Nieren- und Gehirnschäden auftreten. Deshalb war die Herstellung von Absinth in mehreren Ländern, darunter auch in Deutschland, bis 1998 verboten.

Absinth, Wermutkraut

Merkmale: 50cm bis 1m hoher Halbstrauch, der jedoch nur 3 bis 10 Jahre alt wird und in Mittel- und Nordeuropa in strengen Wintern bis zum Boden abfriert. Laubblätter rosettenständig, 4 bis 12 cm lang, dreifach fiederteilig, seidig filzig behaart. Sprosse silbergrau behaart, von zahlreichen Öldrüsen punktiert, stark aromatisch, von sehr bitterem Geschmack.



Stängel aufrecht, ästig, die oberen Stängelblätter sitzend, im Teilungsgrad abnehmend. Blütenköpfe zahlreich, kurzgestielt, nickend, in einer reichästigen, aufrechten Rispe vereint. Hüllblätter grau-seidig filzig, Blüten gelb, Scheibenblüten zwittrig, Randblüten weiblich mit weit herausragenden Griffeln. Blütezeit: VII-IX.

Vorkommen: In den Trockengebieten von ganz Europa. Schon in prähistorischer Zeit verwildert. Meist auf Ödland, an Garten-zäunen, Mauern, Viehweiden, Meeresstrand und Felsabhängen.

Heilkräftige Pflanzenteile: Gesammelt werden die Blätter (Folia Absinthii) oder das ganze blühende Kraut (Herba Absinthii) von Juli bis September. Es enthält einen Bitterstoff, Absinthin, ein ätherisches Öl, das das giftige Thujon enthält, ferner verschiedene organische Säuren usw.

Heilanzeigen: Wermut ist dank seiner Bitterstoffe in erster Linie appetitanregend und verdauungsfördernd. Er hilft bei Völle-, Druck und Schmerzgefühl im Magen, regt die Gallensekretion an und bessert Gelbsucht, Blutarmut und Zuckerkrankheit, lindert Magen- und Darmkrämpfe und fördert die Harnausscheidung. Er verbessert ferner die Durchblutung der weiblichen Geschlechtsorgane und gilt als leichtes Wehenmittel.

Teebereitung: Man überbrüht 1 Teelöffel mit 1 Tasse Wasser, lässt 5 Minuten ziehen, 1 bis 2 Tassen pro Tag schluckweise vor dem Essen. Wermut wird auch gerne in Wein angesetzt (20 Gramm Wermutkraut auf 1 Liter Wein) und auch verschiedene Wermutliköre sind im Handel. Besonders vor letzteren muss eindringlich gewarnt werden, weil es bei Missbrauch zu Schwindel, Muskelzuckungen, Krämpfen und Bewusstlosigkeit kommen kann. Langanhaltenden Genuss von wermuthaltigen Alkoholika kann zu irreparablen Nervenschäden führen. Die Homöopathie verwendet Wermut nicht nur bei den genannten Erkrankungen, sondern auch bei schweren Störungen im Nervensystem wie Veitstanz und Epilepsie.