

## Die Grüne Fee – zur Kulturgeschichte des Absinth

Herbert J. Buckenhüskes

Absinth ist einerseits ein selten gebrauchtes Wort für Wermutkraut (*Artemisia absinthium*), doch wird darunter zumeist ein alkoholisches Getränk verstanden, das unter Verwendung von alkoholischen Auszügen aus Anis, Fenchel, Zitronenmelisse und Wermut hergestellt wird. Die mit extrahierten Chlorophylle verleihen dem Absinth eine smaragdgrüne Farbe, die zu seinem Beinamen „Die grüne Fee“ geführt hat. Wermut enthält relativ hohe Mengen an Sesquiterpenlacton-Bitterstoffen – vor allem Absinthin und Artabsin –, weshalb Absinth früher immer mit kaltem Wasser verdünnt wurde. Die Folge hiervon ist, dass die ätherischen Öle ausfallen und so ein kolloidales milchig-weißes Getränk ergeben.

Wer den Absinth „erfunden“ hat, ist unklar. Entweder der Arzt Pierre Ordinaire, der das Rezept seines „*élixir d'absinthe*“ kurz vor seinem Tod seiner Haushälterin vermacht haben soll, die es ihrerseits an die Schwestern Henriod verkauft haben soll. Oder aber Henriette Henriod selber. Den Schwestern Henriod kaufte jedenfalls Henri Dubied das Rezept ab, um es gemeinsam mit Henri-Louis Pernod in Pontalier industriell zu verwerten. Nach anfänglicher Zurückhaltung setzte mit dem französischen Algerienfeldzug ein wahrer Boom ein, wobei bisher nicht geklärt werden konnte, ob durch die den Truppen zustehende Absinthration vornehmlich eine Steigerung der Kampfmoral oder auch ein anthelminthischer Effekt erzielt werden sollte.

Mit der starken Verbreitung setzen zunehmend Probleme ein, die einerseits auf den hohen Alkoholgehalt (heute meist 40 – 70 %), zum anderen aber auch auf den hohen Gehalt an Thujon zurückgeführt wurden. Thujon ist ein Neurotoxin, das bei chronischem Genuss zu körperlichen und psychischen Schäden führt. In Abgrenzung zum Alkoholismus wurde für den chronischen Missbrauch des Absinths der „Absinthismus“ definiert, der mit gastrointestinalen Problemen, visuellen und auditorischen Halluzinationen, epileptiformen Anfällen, Hirnschäden und einem erhöhten Risiko für psychiatrische Erkrankungen sowie Selbstmord in Verbindung gebracht wird.

Da der Verbrauch vor allem in Frankreich aus preislichen Gründen immer mehr zunahm, wurde Absinth dort 1915 verboten. Obwohl er in Deutschland nie eine dominante Rolle gespielt hatte, schloss man sich auch hier 1923 dem Verbot an. Mit der Umsetzung der Richtlinie des Rates 88/388/EWG vom 22.06.1988 wurde Absinth aber wieder zugelassen, wobei allerdings der Gehalt an Thujon limitiert wurde. So dürfen Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von bis zu 25 % 5 mg Thujon/l enthalten, während höherprozentige Produkte bis zu 10 mg/l sowie Bitterspirituosen bis zu 35 mg Thujon pro Liter enthalten dürfen.

Dass Absinth heute wieder eine zunehmende Bedeutung besitzt, hängt damit zusammen, dass er in den letzten Jahren zu einem wahren Kult- und Szenetränk avancierte, das nicht zuletzt auch über das Internet mit zahlreichen Produktvarianten angeboten wird. Unterstützt wird dies sicherlich dadurch, dass sich der Genuss zu einem wahren Ritual entwickelt hat, für das auch entsprechende Gerätschaften angeboten werden.

Im Grunde verwundert dies nicht, haftet der Grünen Fee doch nicht nur der Mythos eines einmal verbotenen Getränkes an. Nein, Schriftsteller wie Baudelaire, Hemingway und Oscar Wilde oder Maler wie Gauguin, Vincent van Gogh und Picasso empfanden Absinth als euphorisierend, berauschend und damit die Kreativität anregend.

Manchmal wurde die Grüne Fee aber auch zur Grünen Hölle, wie die Arbeiten von Arnold zeigen, der sich intensiv mit dem Leben und der Krankheit von Vincent van Gogh auseinandergesetzt hat. Die daraus resultierenden Konsequenzen sollten nicht nur Anlass für eine intensivere Auseinandersetzung mit dem heutigen Phänomen „Absinth“ sein, sondern vielmehr auch Anlass zu Überlegungen geben, wie allgemein mit durch verschiedene Mode- und Szenetränke verursachte Probleme umgegangen werden soll, bei denen bewusst gesundheitliche und zum Teil auch gesetzliche Aspekte verdrängt oder auch umgangen werden.