



**Das bestgehütete Geheimnis
des Val-de-Travers**

Hinter dem Ursprung des Projekts stehen: Christophe Racine, ein Absinth-Liebhaber

**„Ich wollte den Mikrodestillateuren
meines Tals ein digitales Schaufenster
der Exzellenz bieten“**

Christophe Racine ist schon als er noch ganz klein war in den "Destillierkolben der mythischen Fee gefallen", wie es heißt.

Solange er sich erinnern kann, ist er mit den Anisdämpfen des Absinth groß geworden. Er war erst 5 Jahre alt, als sein Onkel ihn im Dunkel des Familienkellers in die Destillation einführte, zu einer Zeit, als die „Blaue“ noch verboten war.

Nachts Schnapsbrenner, tagsüber Drogist, arbeitet er in der Apotheke von Fleurier, wo illegale Brenner sich heimlich mit Pflanzen, Gewürzen und Alkohol eindecken. Man kann wirklich sagen, dass Christophe daher alle Schwarzbrenner in der Region kennt und ihre Geheimnisse, ihre Nöte ... und manchmal sogar ihre Rezepte bewahrt.

Der wichtigste Absinth-Shop des Val-de-Travers

Als der Absinth 2005 nicht mehr als illegal galt, bat Christophe Racine wie so viele andere um eine offizielle Konzession und eröffnete bald die Destillerie Val-de-Travers in Môtiers. Er hätte sich damit begnügen können, seine eigenen Destillate anzubieten, aber da würde man diesen unverbesserlichen Liebhaber

schlecht kennen, der in seine Gegend, in den Absinth, aber auch vor allem in diese Frauen und Männer verliebt ist, die sich im Verborgenen widersetzen und den Absinth vor dem Vergessen bewahren.

Christophe öffnet deshalb sein Geschäft für alle seine Destillateurfreunde. "Komme wer will!" sagt der junge Mann. Fast alle Absinthdestillateure von Valon schließen sich ihm an und stellen die umfassendste Auswahl an lokalen Absinthen, die alle im Val-de-Travers und in seiner unmittelbaren Umgebung gebrannt werden, zusammen.

Digitalisierung des Shops und der Mikrodestillieren des Val-de-Travers

Die Idee entstand im März 2020, als die Schweiz sich im Lockdown befand. Während man nur mehr über E-Commerce spricht und das stationäre Geschäft schließt, was den meisten seiner Kollegen ihren Hauptverkaufsort raubte, träumt Christophe davon, sein Geschäft zu digitalisieren und seinen Freunden ohne finanzielle Gegenleistung ein hochwertiges digitales Schaufenster anzubieten, das über die regionalen Grenzen hinausreicht.

*Nächste Seite : Christophe Racine vor dem
Geschäft der Destillerie des Val-de-Travers*



„Die Stärke der kleinen Vallon-Destillieren ist zugleich auch ihre Schwäche: Hier gibt es keine Massenproduktion, nur Liebhaber, von denen sehr wenige ihren Lebensunterhalt damit verdienen können.“

Aber die Stärke der kleinen Brennereien des „Vallon“ ist auch ihre Schwäche: Im Val-de-Travers gibt es keine Massenproduktion, nur mit handwerklicher Leidenschaft betriebene Mikrobrennereien und sehr wenige Destillateure, die von ihrer Produktion leben.

Christophe verfügt wie seine Kollegen nicht über die technischen Fähigkeiten, um ein solches Projekt zu entwickeln. Und nicht über die Mittel, um ein spezialisiertes Unternehmen mit der Erstellung dieser Plattform zu beauftragen, die anspruchsvoll, absolut sicher, umfassend, grafisch und zweisprachig Französisch-Deutsch gestaltet ist. Kurz gesagt, ein Schaufenster, das dem Prestige des Absinths würdig ist und zum wichtigsten Online-Shop für Absinth im Val-de-Travers werden sollte.

Wenn Christophe nicht über die Fähigkeiten verfügt, so hat jedoch hat sein Freund Mathieu Hofner, ebenfalls ein Kind des Dorfes Môtiers, diese!

Seit 2003 leitet er Chocolat Prod, ein Multimedia-Unternehmen, das mit Unternehmen, staatlichen Institutionen und Stiftungen in der ganzen Schweiz zusammenarbeitet und mit dem Internet-Tool ebenso vertraut ist wie mit Fotografie, Video, Grafik, Textgestaltung und sozialen Netzwerken. Die Idee verführt diesen Liebhaber seiner Region sofort.

Es wird vereinbart, dass die beiden Freunde

beim Start des Projekts kostenlos mithelfen und ihre Reserven einsetzen, um die kleinen Destillateure nicht zu belasten. Und dass anschließend vom Umsatz eine Provision abgezogen wird, um das Konzept am Leben zu erhalten und stetig voranzutreiben.

Das Projekt wird umgehend den Destillateuren der Region vorgelegt. Und dort wieder: "Komme, wer will!" Die Begeisterung übertrifft bei weitem die Erwartungen. 24 Destillateurhandwerker begeben sich auf das Abenteuer und bieten mehr als 70 verschiedene Destillate an.

So entstand „AbsintheMarket“, die erste Website dieser Größenordnung, die sich ausschließlich dem Absinth aus dem Val-de-Travers widmet und die umfassendste Auswahl an regionalen Destillaten im Internet bietet.

Weit davon entfernt, sich mit einem einfachen E-Commerce-Shop zufrieden zu geben, wird diese digitale Plattform auch zur Hauptinformationsquelle über Absinth auf Französisch und Deutsch. Eine Hommage an seine Gegend, an seine Geschichte und an diese Frauen und Männer, die sein Erbe bewahrt haben.

Startseite

Navigationsleiste

Sprachauswahl, Partnerdestillieren, Entdecken, Geschichte, Shop und Bestseller.

Jeden Monat der Destillateur und Absinth des Monats

Zwei „Slider“ oben auf der Homepage helfen, jeden Monat einen Destillateur und einen Absinth zu präsentieren.

Shop-Rubriken

Alle Kategorien auf einen Blick: klare, grüne oder spezielle Absinthe; Fontainen, Gläser und Löffel; Feinkost und Schachteln.

Unser Wertversprechen

Qualität, Terroir, Handwerkskunst und Authentizität: Exzellente Absinthe, destilliert in der Wiege des Absinths von Mikrounternehmen, von denen die meisten ehemalige Schwarzbrenner sind.

Absinthe

Übersicht unserer Auswahl. Kurze Beschreibung, indem Sie mit der Maus über das Foto fahren. Detaillierte Darstellung durch Anklicken.

Blog

Die neuesten Blogartikel, um Absinth zu entdecken, zu erfahren, wie man ihn auswählt und wie man ihn verkostet.

Detaillierte Navigation

Entdecken Sie Absinth, die Geschichte des Absinths und praktische Informationen.



Shop

Kundenkonto

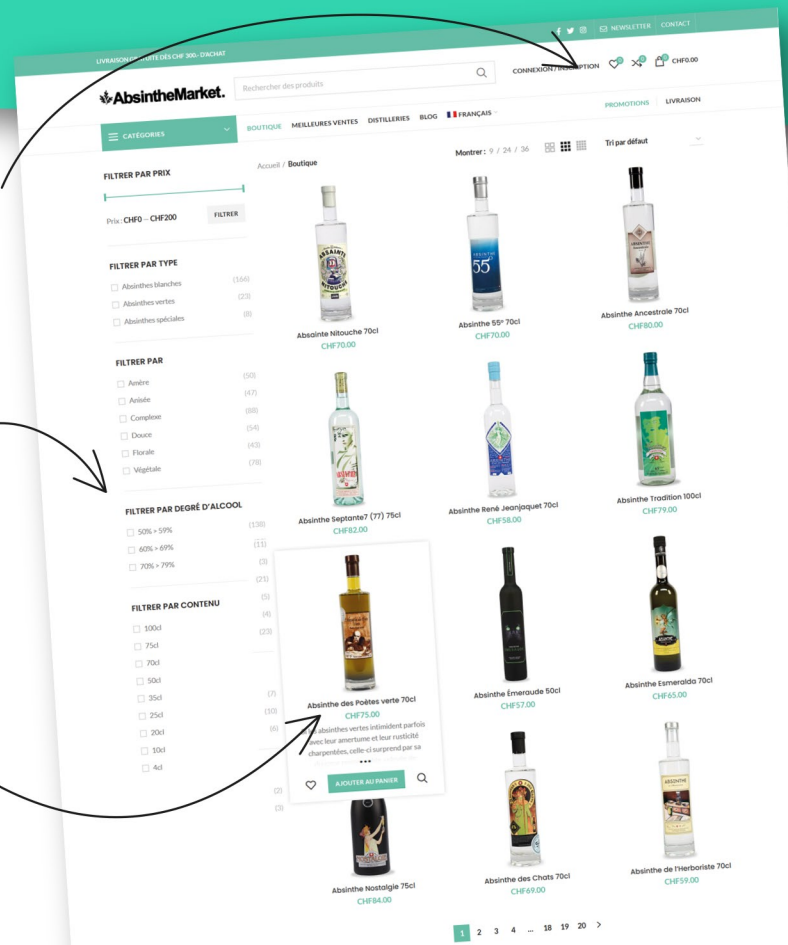
Oben rechts: Anlegen eines neuen Kontos oder einer neuen Verbindung; Warenkorb-Status.

Suchfilter

Filtern Sie nach Preis, nach Absinthsorte, nach Geschmack, nach Alkoholgehalt, nach Inhalt; Es ist die vollständigste und präziseste Absinth-Suchmaschine im Internet.

Beschreibung

Zusammenfassung der Eigenschaften des Absinth. Mehr Informationen durch Klick auf das Foto oder Direktkauf, in grün.



Produktdatenblatt

Kurzbeschreibung

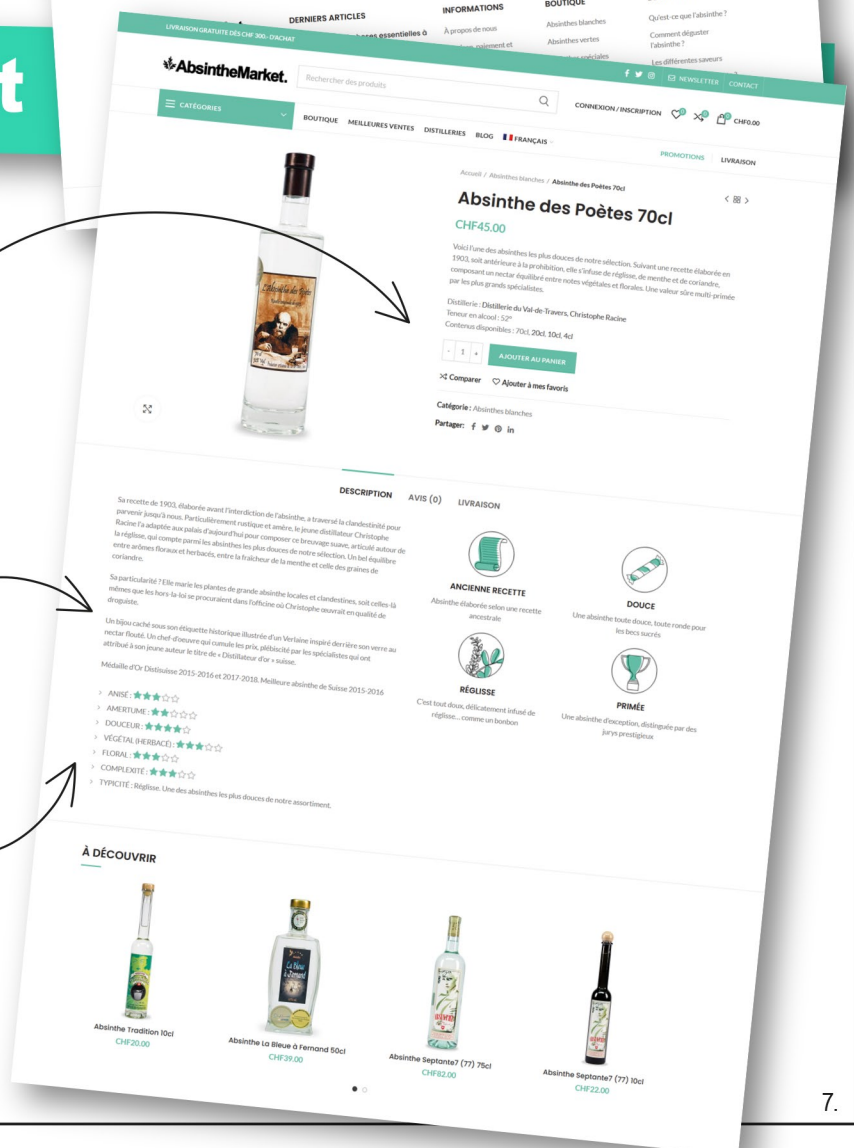
Zusammenfassung der Eigenschaften des Absinth. Möglichkeit, ihn zu Ihren Favoriten hinzuzufügen und in sozialen Netzwerken zu teilen. Direkter Zugang zur Präsentationsseite der Destillerie.

Ausführliche Beschreibung

Aromen, Besonderheiten, Destillationsmethode, Anekdoten. Auf der rechten Seite fassen vier Logos seine Hauptmerkmale zusammen. Käufer können ihre Meinung äußern.

Geschmacksskala

Bewertung der Aromen von 1 bis 5: Anis, Bitterkeit, Pflanzen, Blumen und Komplexität. Besonders typische Merkmale.



Die Destillieren

Darstellung

Porträt jedes Destillateurs Seine Geschichte, seine Verbindung zum Absinth und zum Terroir. Hier Jean-Jacques Charrère von der Destillerie Absinthe DuVallon.

Auszug

Dieser legendäre Brenner des Val-de-Travers, ehemalige Journalist und Fotograf, ist einer der meisterlichsten Absinthproduzenten, der von Experten am meisten geschätzt wird. Und das aus gutem Grunde, denn blaues Blut fließt in seinen Adern. Seine Großtante La Malote, die 1969 starb, soll den besten Geheimabsinth des Tals hergestellt haben. Auch seine Mutter, La Marta, war ebenfalls Schwarzbrennerin. Jean-Jacques wuchs inmitten von Anisdämpfen ihrer Produktion in der Garage des Familienhauses in Fleurier auf.

„Wir haben die Zutaten in der Apotheke besorgt und auf Anweisung unserer Mutter alles in den Alembik geworfen. Samstags und sonntags kamen Leute, um ihren Absinth abzuholen. Wir haben auch ein Bistro geführt“. Als Uhrmacherin angestellt, fing sie mit dem Brennen an, als ihr Sohn geboren wurde. La Marta kümmerte sich um den Alembik, während der Vater, Bubu, Neffe von La Malotte, die Kunden empfing... und „den Gewinn vertrank, sagte meine Mutter mit einem Grinsen“.

In den vierzig Jahren des Untergrunds schlug die Alkoholverwaltung oft zu. Das letzte Mal, als Marta 70 Jahre alt war. Unter Androhung einer 20-tägigen Haftstrafe wegen der Destillation von 1230 Litern Absinth antwortete sie dem Richter: „Ich habe gute Arbeit geleistet. Mein Absinth war gut!“

Und Jean-Jacques mit einem Lächeln: „Ein paar Tage später roch es in ihrem Haus wieder nach Absinth. Du musst die Geldstrafe bezahlen, sagte meine Mutter...“

Dies ist das Rezept seiner widerständigen Mutter aus dem Jahr 1951, das DuVallon in einer Vielzahl von Absinth neu interpretiert, abwechselnd anislastig, bitter, süß, weiß oder grün. Rezepte, die er verfeinerte, indem er seine Signatur hinzufügte, wie diese südlichen Pflanzen oder diese frischen Korianderblätter.

Absinthe DuVallon, Jean-Jacques Charrère

À: Natif et originaire de Fleurier, distillation dans le Val-de-Travers

Distillateur légendaire du Val de Travers, cet ancien journaliste-photographe compte parmi les producteurs artisans d'absinthe les plus prisés des spécialistes. Et pour cause, il a la bleue dans le sang. Sa grande tante, La Malotte, décédée en 1969, produisait dit-on la meilleure absinthe clandestine de la vallée. Distillatrice hors la loi aussi, sa mère, La Marta. C'est dans les vapeurs anisées de ses cuites, dans le garage de la maison familiale à Fleurier, que Jean-Jacques a grandi.

« C'in allait chercher les cornets de graines à la pharmacie et, allez hop, disait ma mère, vous mettez tout dans l'alambic. Le samedi et le dimanche, les gens venaient chercher leur absinthe. On faisait aussi bêtrot ». Ouvrière dans l'horlogerie, elle commence à distiller à la naissance de son fils. La Marta s'occupe de l'alambic quand le père, Bubu, neveu de la Malotte, accueille les clients... et « boit le bénéfice, disait ma mère avec un sourire en coin »

En quarante ans de clandestinité, la rigie des alcools a frappé souvent. La dernière fois alors que Marta affiche 70 ans au compteur. À la menace de 20 jours d'emprisonnement pour la distillation de 1230 litres d'absinthe, elle réplique au juge : « J'ai fait du bon travail. Elle était bonne mon absinthe ! »

Et Jean-Jacques de sourire : « Quelques jours plus tard, ça sentait à nouveau l'absinthe dans sa maison. Faut bien payer l'amende, déclara ma mère... »

C'est la recette datant de 1951 de sa résistante de mère que DuVallon réinterprète en une multitude d'absinthes, tour à tour anisées, amères, douces, blanches ou vertes. Des recettes qu'il peaufine lui-même ajoutant sa signature, comme ces plantes du sud ou ces feuilles de coriandre fraîche.

Les absinthes DuVallon

- Absinthe Lait du Juro 70cl CHF3,00
- Absinthe La Veuve Verte 50cl CHF3,00
- Absinthe verte Noctif 50cl CHF3,00
- Absinthe Noctif 70cl CHF2,00
- Absinthe DuVallon 70cl CHF3,00
- Absinthe Blandine 50cl CHF1,00

Die Produktionen des Destillateurs

Am Ende des Portraits - Präsentation aller vom Destillateur hergestellten Absinthe. Durch Anklicken gelangen Sie zum detaillierten Produktblatt.

Ein Treffen mit den Destillateuren und ihrer Geschichte

„Während andere Shops Absinth online anbieten, kennt keiner die Hersteller so gut wie wir.“



Oben, links und Mitte: 1. René Wanner, Destillerie Absintissimo, ehemaliger Polizist, der Destillateur geworden ist. 2. Émilien Piaget, Destillerie de la Sapinière, einer der Jüngsten in unserer Auswahl.

Oben rechts: 3. Françoise Bovet, Destillerie Absinth Bovet La Valote, eine der wenigen Destillateurinnen im Valon, die in Môtiers ihre eigenen Absinthpflanzen anbaut.

Unsere fundiertes Wissen über Absinth und seine Hersteller ist unsere Stärke. Unser Wunsch? Lassen Sie den Internetnutzer die Destillieren kennenlernen, die wir alle persönlich kennen.

Wenn andere Shops Absinth online anbieten (der wichtigste ist in Deutschland), kennt keiner so gut wie wir diejenigen, die ihn kreieren, lieben, teilen. Daher stellen wir mit besonderer Aufmerksamkeit jeden der Destillateure voller Sympathie und mit Kameradschaftlichkeit vor; wir erzählen ihre Geschichte; beschreiben ihre Umgebung; was wir an ihnen Besonderes schätzen.

Esther Freiburghaus, Journalistin bei Chocolat Prod, ehemalige Chefredakteurin des Neuenburger Fernsehens Canal Alpha und Inlandsjournalistin bei RTS, traf die Destillateure und schrieb zu jedem ein ausführliches Porträt. Familienerbe, Anekdoten aus der Zeit des Untergrunds, Liebe zur Gegend, Produktionsgeheimnisse...

Wir entdecken die Geschichte des

Destillateurs, manchmal unterbrochen von Streitigkeiten mit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung und fast immer von einem Vater, Onkel, einer Tante, Mutter oder Freundin vererbt.

Wir wandern durch die Jura-Wiesen, um diese Mikrodestillieren mit geheimnisvoller Produktion zu entdecken, wo man in seiner Freizeit brennt und wo sich seit der Legalisierung nichts wirklich geändert zu haben scheint.

Wir lesen die Geschichten dieser Frauen und Männer, die der Brennerei wie einer Religion zu einer Zeit beitraten, als Geldstrafen Zehntausende Francs erreichen konnten.

De Jeannot war es, der auf seinem Sterbebett seinem besten Freund das Versprechen abnahm, weiter zu "brennen". Von diesem Onkel, der um den Destillierkolben herum eine Klammer der Komplizenschaft mit seinem Neffen wand. Von diesem heimlichen Vater, der seine Tochter im Vertrauen der "Geheimhaltung" aufzog und bis heute mit ihr auf den nebligen Höhen des Tals destilliert.

Die 24 Partnerdestillerien

Yves Benoit

Distillerie Derrière les Jardins
Môtiers, Val-de-Travers

Françoise Bovet

Bovet La Valote
Môtiers, Val-de-Travers

Blaise Chédel

Distillerie des Petits Prés
Môtiers, Val-de-Travers

Roger Étienne

Môtiers, Val-de-Travers

Philippe Geinoz

La Brévine (NE)

Jean-Paul Jaquet

Couvet, Val-de-Travers

Philippe Martin

Absinthe La Valote Martin
Boveresse, Val-de-Travers

Kevin Nebel

La Maison des Chats
Boveresse, Val-de-Travers

Laurent Pellet

Distillerie Pellet
Valeyres-sous-Rances (VD)

Christophe Racine

Distillerie du Val-de-Travers
Môtiers, Val-de-Travers

DistAB

Couvet, Val-de-Travers

Cosette et Pierre-André Virgilio

Absinthe de l'Herboriste
Fleurier, Val-de-Travers

François Bezençon

Distillerie du Père François
Môtiers, Val-de-Travers

Jean-Jacques Charrère

Distillerie DuVallon
Môtiers, Val-de-Travers

Pierre-André Currit

Les Bayards, Val-de-Travers

Les Frangins

Môtiers, Val-de-Travers

Michel Haldimann

Distillerie Absinthe des Vallées
La Chaux-du-Milieu (NE)

Christiane Rey et René Jeanjaquet

Distillerie de la Vy-Perroud
Les Verrières, Val-de-Travers

Pierre-André Matthey

Absintherie Celle à Guilloud
Fleurier, Val-de-Travers

Willy Pellaton

La Brévine (NE)

Emilien Piaget

Distillerie de La Sapinière
Cerneux-Péquignot (NE)

Gérard Stampfli

Le Mont-de-Couvet, Val-de-Travers

Nathalie Ryser Streuli

Absinthe de derrière les Fagots
La Côte-aux-Fées, Val-de-Travers

René Wanner

Absintissimo
Couvet, Val-de-Travers

"Probieren" Sie die Absinthe

Wie können wir unseren Besuchern ermöglichen, unsere Absinthe „virtuell“ zu „verkosten“, wie ihre Einzigartigkeit, ihre Feinheiten und die Vielfalt ihrer Aromen erfassen lassen?

Dank der Expertise einiger der besten Absinth-Spezialisten der Schweiz haben wir bei der Spezifizierung der Aromen und Eigenschaften jedes Destillats in unserem

Sortiment besondere Sorgfalt walten lassen. Drei effektive Tools erleichtern die Auswahl und Recherche von Internetnutzern:

Geschmacksskala

Um die Geschmackseigenschaft jedes Absinths genau zusammenzufassen, wird jede von ihnen nach einem Bewertungssystem von 1 bis 5 bewertet. Es definiert die Intensität der sechs Grundaromen des Absinths: Anis, Bitterkeit, Süße, Vegetabil (Kräuter), Blumig und Komplexität.

- ANISÉ : ★★★★★☆
- AMERTUME : ★☆☆☆☆
- DOUCEUR : ★★☆☆☆
- VÉGÉTAL (HERBACÉ) : ★★★★★★
- FLORAL : ★★★★★☆
- COMPLEXITÉ : ★★★★★★

Die vier Besonderheiten



PRIMÉE



ABSINTHE LOCALE



ANISÉE



DOUCE

Für jeden Absinth werden vier Merkmale durch vier identifizierbare Piktogramme hervorgehoben: Ahnenrezept, lokal angebauter Absinth, Zitrusnoten, preisgekrönter Absinth, destilliert von einem ehemaligen Schwarzbrenner, biologisch usw.

Suchmaschine

Eine leistungsstarke Suchmaschine mit mehreren Kriterien erleichtert die Erkundung des Internetbenutzers. Sie können Ihren Absinth nach seiner Typizität (weiß, grün, speziell), seinem Geschmack (bitter, anis, komplex, süß, blumig, pflanzlich), seinem Alkoholgehalt (50-59 °, 60-69 °, 70 -79 °), seinen Inhalt (4cl, 10cl, 20cl, 25cl, 35cl, 50cl, 70cl, 75cl, 100cl) und seinen Preis (ab CHF 8.- bis CHF 167.-) wählen.

PAR TYPE		
<input type="checkbox"/>	Absinthes blanches	(166)
<input type="checkbox"/>	Absinthes vertes	(23)
<input type="checkbox"/>	Absinthes spéciales	(8)
		FILTRES
		<input type="checkbox"/> 100cl
		<input type="checkbox"/> 75cl
		<input type="checkbox"/> 70cl
		<input type="checkbox"/> 50cl
		<input type="checkbox"/> 35cl
		<input type="checkbox"/> 25cl
		<input type="checkbox"/> 20cl
FILTRES PAR SAVEURS		
<input type="checkbox"/>	Amère	(50)
<input type="checkbox"/>	Anisée	(47)
<input type="checkbox"/>	Complexe	(88)
<input type="checkbox"/>	Douce	(54)
<input type="checkbox"/>	Florale	(43)
<input type="checkbox"/>	Herbale	(78)

Absinth entdecken

Wie wird die Wermutpflanze angebaut? Wie wird sie destilliert? Was sind die Unterschiede zwischen einem weißen Absinth und einem grünen Absinth? Macht Absinth wahnsinnig? Wird er immer mit einem Löffel und Zuckerstück probiert? Wozu dient eine Absinthfontäne? Wenige Spirituosen werfen so viele Fragen auf wie der Absinth. Um dies zu beantworten, hat unser Journalist die besten Spezialisten für die Frage interviewt und einen kompakten Abschnitt „Entdecken“ verfasst, in dem die Methoden zur Herstellung und Verkostung der Fee untersucht werden.



Was ist Absinth?

Absinth ist eines der legendärsten Schweizer Produkte. Es wurde im Val-de-Travers im Kanton Neuenburg erfunden und ist das destillierte Getränk mit dem höchsten Alkoholvolumen von 48 bis 77 Vol.-%. Wie wird er hergestellt? Welche Pflanzen fließen in die Zusammensetzung ein? Wie lagere ich ihn?

Verte oder Blanche? Welche Unterschiede?

Ein destillierter Absinth ist immer weiß oder „transparent“. In einem zweiten Verfahren wird der Wermut grün getönt, entweder durch kurze oder längere Mazeration oder durch

Topaktuelle Artikel, um mehr über die mysteriöse Fee zu erfahren.

Durchlaufen eines „Wollstrumpfes“ oder durch Hinzufügen einer Urtinktur. Während manche chemische Farbstoffe verwenden, ist die Farbe im Val-de-Travers immer natürlich. Wie läuft dieses Verfahren ab? Welche Pflanzen werden verwendet? Und was sind die Eigenschaften?

Lernen Sie, Absinth zu verkosten: Seine verschiedenen Geschmacksrichtungen

Absinth präsentiert eine erstaunliche Vielfalt an Aromen, die von der Vielfalt der Pflanzen abhängig ist, die vom Brenner verwendet werden, aber auch von dessen Know-how. Man unterscheidet also anislastige, süße, bittere, pflanzliche, blumige und komplexe Absinthe.

Absinth-Verkostungsrituale: Verdünnung, Zucker, Löffel, Brunnen

Die Verkostung von Absinth ist ein ziemliches Ritual! Er wird immer mit Wasser verkostet, das seine Aromen in einer spektakulären Trübung freisetzt. Hierfür gibt es nichts Besseres als einen Brunnen, der den Absinth für eine optimale Kelle „schlägt“. Und wie in der Belle Époque können verschiedene bittere Absinthe durch Zucker auf einem Löffel gefiltert genossen werden.

Thujon: Das Molekül, welches das Absinthverbot auslöste

Lange Zeit erzählte man sich, dass Absinth verrückt macht. Schuld daran ist eines der in der Wermutpflanze enthaltenen Moleküle, Thujon, das in hohen Dosen halluzinogen ist. Es ist dieser Behauptung geschuldet, dass die Schweiz, danach auch Frankreich, dieses Getränk zu Beginn des 20. Jahrhunderts verboten hat. Seitdem hat die Wissenschaft dieses Gerücht mehrfach widerlegt.

Geschichte des Absinths

Eine lange Erkundung von mehr als 300 Jahren Geschichte, von der Entstehung an bis heute

Wie sollte man die unglaubliche Geschichte des Absinths nicht heraufbeschwören, die seinen Mythos begründet hat? Verehrt, verboten, heimlich dann rehabilitiert, welches Produkt unseres Schweizer Bodens hat ein solches Schicksal erfahren? Der Abschnitt „Geschichte“ berichtet von diesen verschiedenen Stationen mit Präzision, Details und Anekdoten.

Die Geburt des Absinths

Alles begann Mitte des 18. Jahrhunderts. Im Verborgenen des Val-de-Travers kreiert Mutter Henriod ein medizinisches Elixier, das rasch zu einem beliebten Aperitif wurde. Dieser Absinth wurde von französischen Soldaten nach Algerien exportiert, die ihn wiederum nach ihrer Rückkehr in Pariser Bistros populär machten. Ende des 19. Jahrhunderts war die „Grüne Fee“ der beliebteste Aperitif in Frankreich.

und Kinder tötete, hatte das Schweizer Volk den idealen Schuldigen gefunden. Absinth wurde 1910 in der Schweiz verboten. Fünf Jahre später auch in Frankreich.



La Malotte, die geheimnisvolle Schwarzbrennerin des Val-de-Travers, 1965 in ihrer Küche.



Paul Verlaine im Café François 1er, Dornac, 1892

Der Untergrund

Die Prohibition von Absinth hätte eigentlich sein Verschwinden zur Folge haben müssen. Doch ein kleines Tal unbeugsamer Brennereien sollte sich dem widersetzen. Das Val-de-Travers ging in den Untergrund und sollte bis zu 300 Gesetzlose zählen. Man brannte hinter verschlossenen Türen, in der Badewanne, in der Garage. Ein Katz- und Mausspiel mit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, bei dem die wahren Legenden der Prohibition geboren wurden.

Das Absinthverbot

... So beliebt, dass die Weinproduktion zusammenbrach. In einer Zeit, in der Alkoholismus Chaos stiftete, wurde Absinth für alle Übel der Gesellschaft verantwortlich gemacht. Er würde verrückt machen und sogar... Tuberkulose verursachen! Als ein betrunkenen Arbeiter im Kanton Waadt Frau

Entkriminalisierung

Am 1. März 2005 wurde nach 95 Jahren Prohibition Absinth von den Schweizer Behörden wieder zugelassen. Und in Frankreich im Jahr 2011. Eine Reihe ehemaliger Schwarzbrenner eröffnete Läden und bereite nun legal jahrhundertealte Getränke zu, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Zahlen & Fakten

70 Absinthe

Fast 70 verschiedene Absinthe. Die größte Auswahl an Schweizer Absinth im Internet. Alle sind handdestilliert und natürlich ohne Zusatz von Aromen oder künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.

Zubehör, Feinkost und anderes

... aber auch Accessoires, um Ihren Absinth zu probieren; Fontänen, Gläser und Löffel, Feinkostprodukte mit Absinth; Pralinen, Toffees, Gelee, Likör, Senf, Geschichts- und Kochbücher, T-Shirts und Taschen.

Lieferung

Alle Absinthe sind auf Lager und können in der ganzen Schweiz und Liechtenstein schnell ausgeliefert werden.

Multimedia

Die Site passt sich automatisch an Computer, Smartphones und Tablets an.

Beschreibungen

Detaillierte Beschreibungen jedes Absinths mit einer Bewertung auf einer Skala von 5 dominierenden Geschmacksrichtungen (Anis, Bitterkeit, Süße, pflanzlich, blumig, Komplexität) und einer bildlichen Darstellung seiner vier Hauptmerkmale.

Informationen

Anspruchsvolle Artikel, um die Anbau- und Destillationsmethoden von Absinth zu entdecken.

Geschichte

Ein kompakter historischer Abriss von der Antike bis zur Gegenwart, um das einzigartige Erbe des Absinths zu verstehen.

Soziale Netzwerke

Eine Präsenz in den wichtigsten sozialen Netzwerken, um eine Gemeinschaft von Enthusiasten zusammenzubringen und Informationen über die Destillierien der Region und ihre Produktionen weiterzugeben.

15 Boxen

Themen-Degustationsboxen (weiß, grün, spezial, stark, süß, bitter, komplex etc.) "Verkostung" (4 x 10cl) und "Entdeckung" (10 x 4 cl)

24 Destillateure

Etwa dreißig Partnerdestillateure und -destillateurinnen in Val-de-Travers und Umgebung, von denen die meisten ehemalige Schwarzbrenner sind.

Zweisprachig

Auf Französisch und Deutsch. Demnächst auf Englisch und Italienisch verfügbar.

Suche

Eine leistungsstarke Suchmaschine zur Auswahl Ihres Absinths nach: seiner Farbe (weiß, grün oder "spezial"), seinen Aromen (bitter, süß, Anis, vollmundig, blumig, pflanzlich), seinem Alkoholgehalt, seinem Behältervolumen und seinem Preis.

Porträts

Porträts von jedem Destillateur - Und bald Videos.

Ratschläge

Beratung von den besten Experten für die Verkostung und Auswahl Ihres Absinths.

Blog

Blog, um die Neuigkeiten über Absinth zu verfolgen.

Newsletter

Monatlicher Newsletter, um über Neuigkeiten auf der Website auf dem Laufenden zu bleiben.

Händler

Ein Portal für Gastronomen, Bar- oder Feinkosthändler mit Vorzugsangeboten und gezielten Informationskampagnen.



**From Val-de-Travers
with love**

www.absinthemarket.com

hello@absinthemarket.com

Medienkontakt

Esther Freiburghaus
esther@absinthemarket.com



Scan me!