

Ing. Georg Innerhofer, Silberberg



Wermut – Kraut & D(t)rink

Der Begriff „Wermut“ steht in der Steiermark für eine Pflanze, ist aber auch namensgebend für ein Getränk, das in den letzten Jahren wieder an Bedeutung gewonnen hat.

Das Wermutkraut selbst ist eine relativ anspruchslose Pflanze, die in Österreich Wuchshöhen von bis zu 1,5 m erreichen kann. Andere weit verbreitete Namen sind Bitterer Beifuß oder Alsem, es zählt zur Gattung *Artemisia* aus der

zeln, Blüten oder Süßstoffen geschmacklich aufzuwerten. So betrachtet man auch den Wermutansatz als althergebracht.

Als Erfinder des Wermutgetränks, wie wir es heute kennen, gilt Antonio Benedetto



Familie der Korbblütler. Zu dieser Gruppe gehören unter anderem Goldrute, Aster, Topinambur, Zinnie, Ringelblume und noch viele andere bekannte Pflanzen.

Besonders bekannt ist das Wermutkraut für seinen hohen Anteil an besonderen Inhaltsstoffen. Diese sorgten in den letzten Jahrhunderten für eine breite Vielfalt an medizinischen Anwendungen. Weitgehend bekannt ist der bittere Geschmack des Krauts. Von den ätherischen Ölen ist Thujon das bekannteste.

Schon früh setzte man Kräuter mit Wein oder höherprozentigem Alkohol an, um deren Wirkung zu verändern bzw. um die Wirkstoffe im/mit Alkohol zu konservieren. Angeblich gibt es Quellen die belegen, dass es schon im alten China, in Ägypten und auch im römischen Reich gebräuchlich war, vergorenen Traubensaft mit Wur-

Carpano. Er hat das aromatische Getränk schon Ende des 18. Jhd. in Turin zubereitet. Durch Zugabe von Kräutern, Zucker und Karamell soll er eine wohlschmeckende Alternative zu Rotwein zubereitet haben. Parallel dazu entstand in Frankreich eine eher trockene weiße Variante des Getränks.

Weiter im Norden, im Nordwesten der Schweiz, im Val de Travers, versetzte man das Wermutkraut mit Alkohol und destillierte diesen Ansatz. Passend zum lateinischen Namen vom Wermut – *Artemisia absinthium* – erhielt das hochprozentige Getränk den Namen Absinth. Je nach Zusammensetzung der Kräuter hatte Absinth eine mehr oder weniger grünliche Farbe. Daher stammt auch der Name „Die grüne Fee“ (französisch *La fée verte*). Getrunken wurde und wird Absinth verdünnt mit Eis-



wasser. Durch den hohen Anteil an gelösten Ölen, die mit der Reduktion des Alkoholgehalts sichtbar werden, trübt sich der Absinth stark ein, was auch als Qualitätskriterium betrachtet wird. Diese Art der Trübung kennen wir vom Ouzo.

Der Ende des 19. Jhd. in Frankreich sehr populäre Absinth stand im Verdacht, durch den hohen Thujongehalt Abhängigkeiten und gesundheitliche Schäden hervorzurufen, was zu Beginn des 20. Jhd. zu einem Verbot führte. Erst viel später führte man diese Auswirkungen auf den hohen Konsum und schlechte Qualitäten zurück. Heute ist Absinth wieder überall erhältlich.

Der mit dem Wermutkraut versetzte Wein hatte auch in der Steiermark schon bessere Zeiten gesehen, bis in den letzten Jahren der Trend zu „bitter“ für eine Wende sorgte. Wermut (englisch: Vermouth) ist wieder „in“ und findet sich in der Produktpalette vieler Betriebe. Die Frage, ob oder inwieweit ein britischer Geheimagent dafür mitverantwortlich war, bleibt wohl ungelöst. Jedenfalls soll Ian Flemming, der „Erfinder“ von James Bond, selbst passionierter Martinique-Weißer gewesen sein.

Im Österreichischen Weingesetz ist der Wermut im Kapi-

tel der aromatisierten Weine, geregelt. Schließlich gilt das Ansetzen mit Kräutern oder Früchten als Art der Aromatisierung. Die Vorgabe lautet, dass der Grundweinanteil über 75 % und der Alkoholgehalt zwischen 14,5 und 22 % vorliegen muss. Für den besonderen Geruch und Geschmack dürfen dem Wermut neben dem Wermutkraut andere pflanzliche Aromen, Fruchtsaft, Alkohol und Zucker zugesetzt werden. Auch Obstwein kann als Basis dienen, muss aber dann die Bezeichnung „Obstwermut“ tragen.

Der Süßegrad des jeweiligen Wermuts ist am Etikett abzulesen. Beginnend mit „extra trocken“ für Wermut mit einem Zuckergehalt von weniger als 30 g/l über mehrere Zwischenstufen hin bis zu „süß“ bei mehr als 130 g/l.

Egal ob mit viel oder wenig Zucker, mehr oder weniger bitter, mit Zitrone, Olive oder ... meistens gekühlt, mit oder ohne Eis, vor oder nach dem Essen, pur oder in einem Cocktail, ... wird Wermut in sehr vielen Varianten serviert.

Unabhängig von der Art, vom Hersteller oder der Zusammensetzung des Wermuts gibt der Autor nur eine einzige Empfehlung, wie man ihn konsumieren sollte: mit Genuss! ■