



GESCHICHTE

Zufall? Telepathie? Oder das Zusammentreffen günstiger Umstände? Dienstag, 13. November 2001. Vor seinem Computer sitzend entwirft der Verfasser dieser Zeilen in groben Zügen gerade das Portrait des Hauses Kübler von seinen Anfängen bis in die heutige Zeit. Es soll im Begleitheft der nächsten Absinthfeier erscheinen, das Sie nun in den Händen halten. Immerhin ist es ein historischer Fakt. Klammert man die Zeit von 1962 bis 1990 einmal aus, ist das 1863 gegründete Unternehmen der einzige Hersteller alkoholischer Getränke, der bis heute im Val-de-Travers ansässig ist. Folglich hat er sich eine textliche wie bildliche Darstellung mehr als verdient.



Um 15:45 Uhr klingelt das Telefon. Zusammen mit einem gemeinsamen Freund wird der Autor dieses Texts aufgefordert, unverzüglich in die Blackmint-Brennerei nach Môtiers zu kommen. Dort erwartet sie Yves Kübler mit einer imposanten Überraschung. Schon wenige Minuten später besteht beim Betreten des nördlichen Erdgeschosses in der Rue du Creux-aux-Loups Nummer 2 kein Zweifel mehr. Ein wohlriechender Duft steigt aus dem großen Kupferbrennhafen empor, der 1992 vom Destillationsanlagenhersteller Arnold Holstein aus Markdorf am Bodensee gefertigt wurde und wie ein Pokal funkelt. Ohne Umschweife gibt er preis, welches Destillat dort langsam und stetig vom Kühler herabfließt. Nach monatelangen heimlichen Tests und angespannten Verhandlungen mit den entsprechenden Ansprechpartnern auf nationaler und kantonaler Ebene ist es Yves Kübler schließlich gelungen, einen echten Wermutextrakt herzustellen, der nicht nur die aktuelle Schweizer Gesetzgebung respektiert, sondern auch noch eurokompatibel ist. Die erste Verkostung von Aussehen, Duft und Geschmack

im Büro des Hausherrn überzeugt vollkommen, selbst wenn das Extrakt noch perfektioniert werden kann. In nicht allzu ferner Zukunft soll dazu Wermutkraut (*Artemisia Absinthium*) verwendet werden, das wie einst im Val-de-Travers selbst und nicht in Deutschland, Polen oder anderswo angebaut wird. Denn Destillationsexperten zufolge beeinflussen Bodenbeschaffenheit, Klima, Höhe, Reife- und Erntezeit und natürlich auch das überlieferte Herstellungswissen der Bewohner dieser Region maßgeblich den Wohlgeruch dieser rustikalen Pflanze, die hinsichtlich der vollen Entfaltung ihres Aromapotenzials anspruchsvoller ist als sie erscheint. Bestätigte dies nicht schon 1836 Dr. Charles-Henri Allamand in seiner Statistik der Burgvogtei Val-de-Travers, als er in seinen Ausführungen zum Wermutextrakt darauf hinwies, dass die „Mehrheit der Pflanzen, aus denen er gewonnen wird, nirgendwo besser gelingt als hier“?

Genau wie sein Inhalt zeugt auch der Behälter von besser Tradition: dunkelgrüne Flasche, silberner Verschluss, hellblaues, ebenfalls silbern umrandetes Etikett, weißes Schweizer Kreuz auf rotem Grund, die opalartigen Zweige des Wermutkrauts sowie die Inschrift „Extrait d'absinthe Kübler distillé au Val-de-Travers (Neuchâtel), apéritif anisé suisse à base de plantes d'absinthe, 45 % vol. (dt. Wermutextrakt Kübler, destilliert im Val-de-Travers (Neuchâtel), Schweizer Anis-Aperitif auf der Basis von Wermutpflanzen, 45 % Vol.), » ; rückseitige Beschriftung in den drei Sprachen Französisch, Deutsch und Englisch mit der Garantie über ein „Regionales Produkt“ und natürliche Qualitätszutaten.

Dank der auf höchster Ebene analysierten Stichprobe konnte der fachliche „Kopf“ am 10. Oktober 2001 – und damit 91 Jahre und 3 Tage nachdem die legale Fee unter Quarantäne gestellt worden war (sic) – „äußern“, dass Yves Kübler grünes Licht erhält!



Dies war ebenso offiziell wie historisch und wurde sogleich von einigen nationalen und multinationalen Likörfabrikantenbaronen, die mehr spirituosenversessen als spirituell waren, angefochten. Gewiss hat der Val-de-Travers-Bürger den „Blauen“ nicht wiederbelebt, hat das Getränk doch fast ein

Jahrhundert lang in der Illegalität überlebt. Doch hat er ihm neues Leben eingehaucht und ihn unter Einhaltung von aktuellen Normen und Trends rehabilitiert: Alkoholgehalt von 45 Grad (maximal zulässiger Wert), Thujongehalt von 0,1 Milligramm pro Liter (bei einem gesetzlich zulässigen Maximum von 10 mg/l), eine Mischung

aus neun würzigen Pflanzen, darunter 1 kg Wermut für einen Gärbehälterinhalt von 100 Litern. Endlich handelt es sich nicht mehr um einen Ersatz-Absinth, wie er bisher zusammengeschnitten und in alle Welt vertrieben worden war, sondern um ein möglichst treues Faksimile, mutatis mutandis, des Originals, das im ausgehenden 18. Jahrhundert bewiesenermaßen von Daniel-Henri Dubied und Henri-Louis Permod in Couvet entwickelt worden war. Beide hatten zudem die industrielle und internationale Produktion und Verbreitung des „Couëchte“ vorangetrieben.

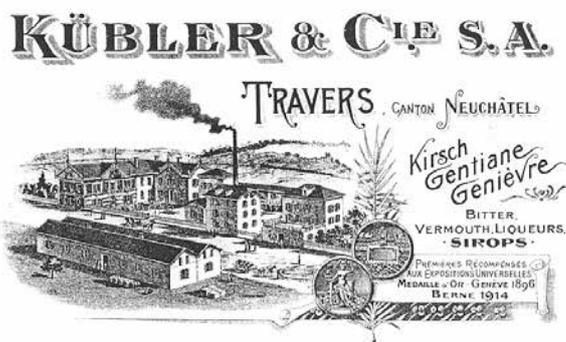
Der junge Likörfabrikant, dem diese späte Lossprechung zu verdanken ist, ist kein „Branntweinbanause“. Dies beweist sein traditionell aus Anis, Fenchel und anderen Kräutern destillierter Anis-Aperitif (45 % Vol.), den er 1990 unter dem Namen „La Rincette®“ vollendete, etwa achtzig Jahre nach einem anderen Surrogat, „L'Opale“, das von seinem Vorfahren erfunden worden war, doch nur 2 Jahre nach der Übernahme von Léon Boichard (1935 gegründet, siehe Begleitheft der ersten Absinthfeier vom 20. Juni 1998, S. 17-18). Davon zeugt weiterhin die Goldmedaille, mit der er am 25. März 2001 beim zweiten Forum für Branntwein der Romandie in Courtemelon (JU) ausgezeichnet wurde. Es ist sogar überaus wahrscheinlich, dass noch eine



gehörige Portion „grünes Blut“ in seinen Adern fließt. Immerhin ist er der Spross einer Familie, die über drei Generationen Absinth und Schnaps herstellte. So ist Yves Kübler (*1966) der Sohn von Marco Carlo Kübler (*1933), verheiratet mit Maria Vera, geb. Dorigo, Enkel von Fritz Jules Kübler, genannt Fritz II

(1897-1963), verheiratet mit Bona Marta geb. Salvini, Urenkel von Frédéric Emile Kübler, genannt Fritz I (1869-1946), verheiratet mit Louise Catherine, geb. Demarchi, und Ururenkel von Jacob Frédéric Kübler (1830-1901), Sohn von Jean Jacob und verheiratet mit Euphrosina, geb. Braunlin. Sie waren die aufeinander folgenden Geschäftsführer des angesehenen Unternehmens in der Rue des Moulins Nummer 26 in Travers, wo bis zu fünfzig Arbeiter und Verkaufsstellen tätig waren.

Die Geschichte dieser Familie beginnt 1863 in Travers (1). In diesem Jahr heiratet Henri Haag, ursprünglich aus Couvet (Zuzug seiner Familie in diese Gemeinde im Jahr 1813), Sophie-Louisa, geb. Jeanrenaud (Tochter von Ami Simon Jeanrenaud aus Travers), und gründet gemeinsam mit Jacob Frédéric Kübler in diesem Ort eine erste Absinthbrennerei als Kollektivgesellschaft. Am 27. Dezember 1875 „infolge des Todes von Henri Haag“ wird durch den Notar Alphonse Blanc aus Travers ein neuer Gesellschaftsvertrag aufgesetzt, der die Auflösung der Kollektivgesellschaft ab dem 31. Juli 1875 für rechtsgültig erklärt sowie die Bildung einer Kommanditgesellschaft ab dem 1. August 1875 bestätigt, die den Namen „Haag, Kübler & Cie“ trägt und deren Gesellschafter Frédéric Auguste Romang ist, Händler aus Châtelet (BE) und Sohn von Christian. „Die Gesellschaft“ heißt es in dem Vertrag „wird der Herstellung und dem Verkauf von Wermutextrakt, Wermut, feinsten Likören und anderen derartigen Produkten nachgehen.“ Das Gesellschaftskapital beträgt 100000 Franken und wird wie folgt erbracht: 10000 Franken seitens Frédéric-Auguste Romang, 45000 Franken seitens der Witwe Sophie Louisa Haag, und 45000 Franken seitens Jacob Frédéric Kübler. Seltsamerweise und entgegen des Wortlauts des Gesellschaftsvertrags von 1875 erscheint auf den Briefumschlägen und Rechnungen der Jahre 1895



bis 1896 noch immer der Firmenname „Veuve Haag, Travers (Suisse)“ (dt. Witwe Haag, Travers (Schweiz)). Anscheinend hatte sich die Branntweimbrennerei aus Travers zu einem unbekanntem Datum aus dem Unternehmen Kübler & Romang zurückgezogen, bevor sie ihre Geschäfte ab 1897 dem in der Straße Edouard-Dubied Nummer 6 in Couvet ansässigen Arthur Fraissard-Guillaume übertrug.

Es ist bewiesen, dass sich ein Bürger der Stadt Welm-lingen im Großherzogtum Baden, der seit 1833 in Neuchâtel und später in Couvet und Môtiers wohnte, ab 1875 in Travers niederließ und 1881 eingebürgert wurde. Die Rede ist von

Jacob Frédéric Kübler. Gemäß der vor Zeugen am 6. Februar 1869 von Louis Jeanrenaud, Standesbeamter von Môtiers, ausgestellten Geburtsurkunde wurde „im Jahr Achtzehnhundertneunundsechzig, am fünften Februar um ein Uhr früh, in Môtiers Kübler Jacob Frédéric, siebenunddreißig Jahre alt, Händler, und seiner Frau Braunlin Euphrosina,

dreißig Jahre alt, beide wohnhaft in Môtiers, ein Kind männlichen Geschlechts geboren, dem die Vornamen Frédéric Emile (künftig Fritz I) gegeben wurden, Vorfahren des Kindes väterlicherseits Kübler Jean Jacob und Sutterlin Marie Madelaine, Vorfahren des Kindes mütterlicherseits Braunlin Jean und Vogt Katharina Barbara.“ Am Ende des Geschäftsjahres 1875 verzeichnet das Heberegister der direkt Steuerpflichtigen in Travers Sophie Louisa Haag, Kauffrau, mit einem besteuerebaren Vermögen von 35 000 Franken und Jacob Frédéric Kübler, Destillateur, mit einem Betrag gleicher Höhe. Im Handelsregister 1883 von Neuchâtel wird noch immer besagte Witwe Haag aufgeführt als „beschränkt haftende Gesellschafterin für einen Betrag von 45 000 Franken der Fabrik der unbegrenzt haftenden Gesellschafter Frédéric Emile Kübler, genannt Fritz I, und Frédéric-Auguste Romang. „Wie kommt es, dass gut ein Dutzend Jahre später – wie sich zeigen sollte – die Dame Haag noch immer ihr eigenes Geschäft führt („Fabrique d'absinthe, Vermouth & kirsch, Liqueurs fines, Sirops divers“), dessen Reisevertreter ein gewisser J. Bretscher und Rechtsvertreter

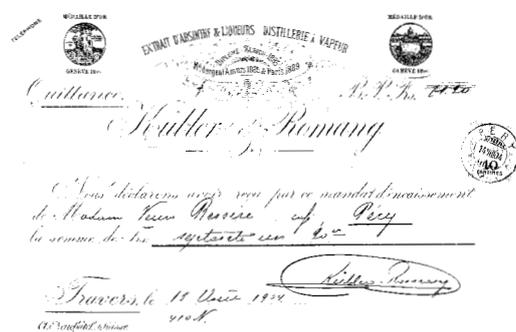
per procura, ein gewisser A. Robert ist? Bisher bleibt es ein Geheimnis... Die Firmenbezeichnung „Kübler & Romang“ (die ebenfalls die Söhne führten mit Vornamen Fritz Jules Kübler, genannt Fritz II, und Aguste Romang, 1877-1955, Präfekt von Val-de-Travers von 1927 bis 1929, anschließend von Les Montagnes von 1929 bis 1943) ist ganz sicher auf das Jahr 1884 datiert. Auf sie folgt das Unternehmen „Kübler & Cie S.A.“, das namentlich von Jean-Pierre Joly und Maurice Nagel geführt wird und 1962, achtundzwanzig Jahre bevor Yves Kübler in Môtiers übernimmt, schließlich geschlossen werden muss.



In der Zeit vor der in einer Volksinitiative durch Schweizer Bürger und Kantone gebilligten Prohibition im Jahr 1908, genauer gesagt in den schillernden Jahren 1902 bis 1906 stand die berühmte Dampfbrennerei in Travers mit einem Jahresverbrauch von durchschnittlich 82 000 kg Trois-six-Alkohol bei 95 Grad an zweiter Stelle aller Brennereien des Val-de-Travers und der

Schweiz. Sie belegten damit den Rang direkt hinter C. Berger in Couvet (95 000 kg) und lagen noch vor Giovanni, Bovet & Cie in Môtiers, Sandoz & fils in Môtiers, Dornier-Tüller & Cie in Fleurier, Edouard Pernod S.A. in Couvet, Legler-Pernod in Couvet, J.F. von Almen & Cie in Fleurier, Th. Henny in Fleurier, L.-A. Bolle in Les Verrières, A. Fraissard in Couvet, J. Ammann in Fleurier und J. Borel-Pettavel in Môtiers (9 000 kg).

Neben dem Wermutextrakt – der mittels des Befüllens von Tankwagons über eine Leitung, die von der Fabrik



zum Bahngleis führte, insbesondere nach Genf geliefert wird – produzierte und/oder verkaufte Familie Kübler feinste Liköre (wie den berühmten „Kinagin“, der mit folgender Werbung angepriesen wurde: „Trinken Sie den Aperitif Kinagin, der Wermut mit Chinarindenbaum und Gin!“ oder aber einen Kirschlikör, der von der Brennerei in Travers als „Bouquet“ gelobt wurde), Wermut, Kirschlikör, Bitterlikör, Cognac, Rum und Enzian (eine besondere Spezialität des Hauses, die Yves Kübler 1991 unter dem Namen „Sun 7“ wieder aufleben ließ) sowie Sirup. Und sogar Wein aus den Weinbergen, die man in Neuchâtel besaß! Fehlen darf keinesfalls jedoch der nach dem 7. Oktober 1910 vertriebene Anis-Aperitif „L'Opale“, der vermeintliche Nachfolger der grünen Fee!

Heute bietet der legitime „Stiefvater“ der Fee weiterhin eine schöne Palette hausgemachter Spezialitäten an: „Voller Leidenschaft produzieren wir weiße Alkohole der Marke Kübler®. Diese werden in den Originalflaschen verkauft, die den höchsten Anforderungen hinsichtlich Geschmack und Geruch entsprechen. Diese Quitten-, Himbeer-, Enzian-, Mirabellen, Williamsbirne- und kleine-wilde-Pflaume-Brände richten sich an jene, die sich gerne perfekt ausgewogene Produkte schmecken lassen. Unser Kirschlikör „La Cerisette“® erfüllt alle Sehnsüchte der Liebhaber süßer Spirituosen und der Feinschmecker, die ihn zur Zubereitung von Fonds benutzen können, etwa begleitend zu Ente, Gänseleberpastete oder aber einem gefrorenen Dessert. Jüngster Neuzugang ist ein Weinbergpfirsichlikör, der zweifellos die Freunde wenig süßer und dennoch fruchtiger Liköre überzeugen wird. Ganz frisch zu genießen... am besten mit Champagner! Aus dem Unternehmen von Môtiers stammt auch der berühmte Minzsirup Blackmint® - mit oder ohne Farbstoff – reine Säfte von Himbeere, Johannisbeere, Orange oder Zitrone sowie Grenadine- und Zitronenmelisse-Sirup. „Ein letzter Tätigkeitsbereich, der innerhalb des Kübler-Unternehmens zunehmend an Bedeutung gewinnt: die Herstellung und der Verkauf für große Nachtlokale wie Bars und Diskotheken. Einen Teil dieser Alkohole importieren wir, nämlich Whisky, Gin und Wodka, und stellen dann selbst die Getränke her: „Kamikaze“ beispielsweise, ein in der französischsprachigen Schweiz sehr bekanntes Getränk. Mit diesem Produkt haben wir uns in „der Nacht“ einen Namen gemacht. Nach und nach gingen dann weitere Bestellungen ein. Der große Vorteil? Flexibilität und Originalität! Wir sind in der Lage, Cocktails entsprechend eines abendlichen Themas herzustellen“, fügt der Chef hinzu, dessen Kreativität sich nicht auf das Produkt beschränkt, sondern auch die Verpackung umfasst. „Mir ist klar geworden,

dass im Bereich des Getränkehandels auch das Verkaufskonzept, also die Verpackung, sehr wichtig ist!“

Schmeichelhafte Auszeichnungen für Kübler in den Jahren 1863 bis 1962 und dann ab 1990 säumen den hinsichtlich Dauer und Erfindungsreichtum außergewöhnlichen Werdegang des Unternehmens: Großes Ehren Diplom bei der ersten Schweizerischen Landesausstellung in Zürich im Jahr 1883, Silbermedaille bei der Weltausstellung in Antwerpen, 1885, großes Ehren Diplom in Paris, 1886-1887, Silbermedaille bei der Weltausstellung in Paris, 1889, Goldmedaille bei der zweiten und dritten Schweizerischen Landesausstellung in Genf 1896 und in Bern 1914, Goldmedaille beim zweiten Forum für Branntwein der Romandie in Courtemelon 2001.

Wie verhält es sich angesichts der fehlenden bzw. erwarteten neuen kontrollierten Herkunftsbezeichnung (Appellation d'Origine Contrôlée) und/oder eingetragenen Marke für den von Yves Kübler – und von anderen patentierten Herstellern – ausgebrüteten Extrakt in der zwei Jahrhunderte alten Wiege des Absinths? Das Val-de-Travers bietet selbst einige starke Argumente und genießt wertvolle Hilfe von außen und hat so die bereits begonnenen Verhandlungen diesbezüglich, die jedoch seit nahezu 2 Jahren auf Sparflamme laufen, wieder neu angestoßen.

(1) S. Edmond Couleur: *Au Pays de l'absinthe*, 1908, S. 244, Georges Droz: *L'absinthe... liaison dangereuse*, 1988, S. 95, Eric-andré Klausner, 1. fête de l'absinthe, Boveresse 20. Juni 1998, 18, und 3. fête de l'absinthe, Boveresse 24. Juni 2000, 13 ; Mariano de Cristofano: *La troublante saga de la famille Kübler de Travers, distillateurs de génération en génération* in L'Express, 27.02.2001, Benoit Noël: *L'absinthe, une fée franco-suisse*, 2001, S. 34, o. N.: *Distillerie Blackmint Kübler & Wyss, Môtiers, in Pays neuchâtelois, Vie économique et culturelle*, Nr. 18, Winter 1999; Archive der Familie Kübler, aufbewahrt von Yves Kübler in Môtiers und Frédéric Kübler in Travers.

