



Kaufmann Wine & Drinks AG

Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Pernod Anise

Kategorie	Aperitif & Bitter
Land	Frankreich
Region	
Produzent	
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	3494



Vinifikation / Ausbau

Entgegen der weitverbreiteten Meinung ist Pernod kein Pastis, da er nur sehr wenig Süssholz enthält. Die Marke verdankt ihren Namen der Pflanzendestillation und nicht der Maischung, wie sie für die Herstellung von Pastis angewandt wird. Pernod wird auf der Basis von Sternanis-Essenzen hergestellt, die von einem Baum stammen, der in Nordvietnam und den südlichen Provinzen von China wächst. Dem Sternanis wird Anethol entzogen und danach mit destillierten aromatischen Kräuteresenzen, darunter Pfefferminze und Koriander, vermischt. Das Rezept wird streng gehütet! Die berühmte Mischung wird ausschliesslich in Marseille abgefüllt.

www.kwd.ch

24 Std. online einkaufen



Kaufmann Wine & Drinks AG

Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Pernod Anise

Charakter

Das Originalrezept für Pernod stammt aus dem Ende des 18. Jahrhunderts. Damals herrschten Revolution und Gewalt in Frankreich. Dr. Pierre Ordinaire entflohen den Gewalttätigkeiten und verliess Paris. Seine neue Heimat wurde der Schweizer Jura. Durch seine Praxis in Pariser Spitälern war er gut mit den stärkenden und belebenden Eigenschaften verschiedenster Gewürzpflanzen vertraut. Viele davon fand er auch in seiner neuen Heimat, und so entwickelte Dr. Ordinaire das Rezept für Pernod. Dieses Rezept verkaufte er 1797 an Major Dubied, der mit seinem Schwiegersohn, Henri-Louis Pernod, die erste industrielle Absinth-Destillerie in der Schweiz gründete. Bereits nach kurzer Zeit stellte sich heraus, dass die Beliebtheit des Getränks nicht von seinem medizinischen Wert herrührte, sondern viel mehr von dem Genuss, mit dem es die Leute tranken. Absinth war zum Aperitif geworden, erfüllt von neuem Leben als Spirituose und mit neuer Identität als Marke Pernod. Seine Popularität stieg so stark an, dass Henri-Louis Pernod bereits 1805 eine zweite Destillerie in Pontarlier (Frankreich) eröffnete. Das Unternehmen Pernod Fils wurde gegründet. Von diesem Zeitpunkt an hatte Pernod seine feste Heimat in Frankreich gefunden. Schon ab Mitte des 19. Jahrhunderts, zu Zeiten von Vincent van Gogh, feierte Pernod glorreiche Jahre. Maler, Philosophen und Schriftsteller liessen sich durch den besonderen Geschmack des charaktervollen Anisgetränks inspirieren. Damals besass Pernod 65 bis 75 % Alkohol und ein berühmtes Absinth-Ritual wurde entwickelt: Wasser wurde über einen perforierten Löffel mit einem Zuckerwürfel in ein mit Pernod gefülltes Glas gegossen. Das Ritual war ein schönes, rätselhaft anmutendes Schauspiel während die Mischung ein erfrischendes Getränk ergab. Sehr schnell wurde "La fée verte" (die grüne Fee) unter Pariser Künstlern und Literaten so populär, dass die "Cocktail-Stunde" in die "l'heure verte" (grüne Stunde) umbenannt wurde. Im Anschluss an die Prohibition entstand 1920 Pernod in seinen heutigen Rezeptur - d.h. mit 40% Vol. sowie ohne Wermut - und eroberte als französisches Nationalgetränk später die ganze Welt: Berlin, London, New York, Sydney und Tokio entdeckten den einzigartigen Geschmack des Destillats von Henri-Louis Pernod. Sowohl in den Goldenen 20ern als auch in den 50er und 60er Jahren durfte Pernod bei keiner Filmgala, Vernissage oder High Society Party, wie sie in Südfrankreich gefeiert wurden, fehlen. In den 70er Jahren fand der Anisklassiker schliesslich in seinen Mixvariationen mit Wasser, Orangensaft oder Coca Cola seinen Weg in die Clubs, Bars und Diskotheken, wo er schnell zum Szenedrink avancierte und sich bis heute erfolgreich etabliert hat.

www.kwd.ch

24 Std. online einkaufen