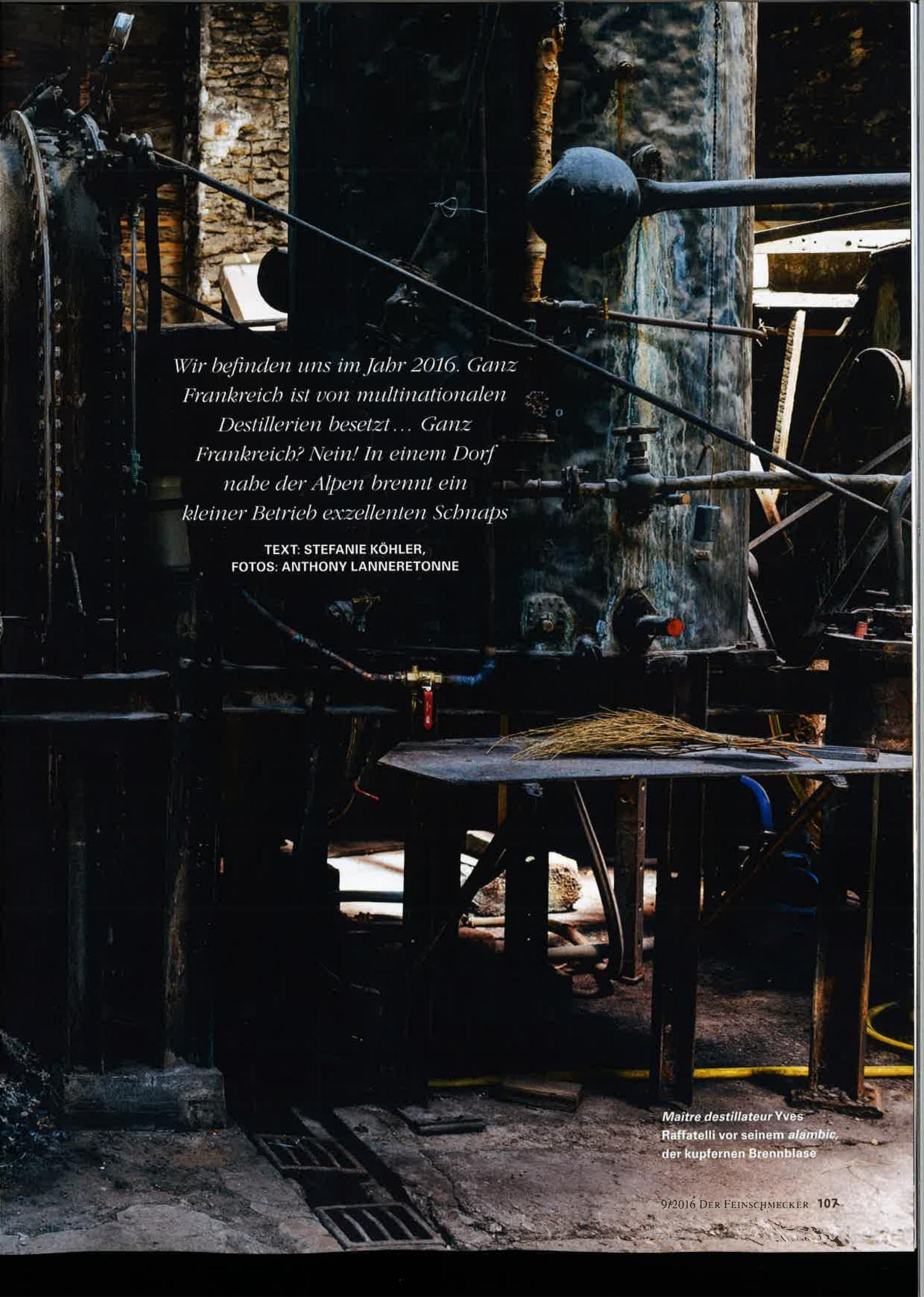
A man with a mustache, wearing a grey long-sleeved shirt and dark jeans, stands with his hands on his hips, looking upwards. He is positioned next to a large, dark, cylindrical industrial machine. The machine has some white markings on it, including the number 'N°20' and '990'. The background shows a rustic industrial setting with stone walls, a wooden door, and a red plastic chair.

# PASTIS, DER GESCHMACK DER NOSTALGIE



*Wir befinden uns im Jahr 2016. Ganz  
Frankreich ist von multinationalen  
Destillereien besetzt... Ganz  
Frankreich? Nein! In einem Dorf  
nahe der Alpen brennt ein  
kleiner Betrieb exzellenten Schnaps*

TEXT: STEFANIE KÖHLER,  
FOTOS: ANTHONY LANNERETONNE

*Maitre distillateur Yves  
Raffatelli vor seinem alambic,  
der kupfernen Brennblase*



**HENRI  
BARDOUIN**

DISTILLATEUR EN PROVENCE

**PASTIS**

MARIAGE DE ANIS ÉTOILÉ ET  
DE LA TÊTE ET DE CES ÉPICES  
QUI DONNENT LA RICHESSE ET LA  
SAISON DE LA PROVENCE

**NIEMAND  
SONST PRODUZIERT  
NOCH IN HANDARBEIT**

MAISON FONDÉE EN 1898  
Henri Bardouin  
de Provence

INGRÉDIENTS : ALCOOL, INFUSION ET ALCOOLATS DE PLANTES  
ET D'ÉPICES, SUCRE, INFUSION D'ARMOISE, ESSENCE DE SASSAPARILLA  
04300 FORCALQUIER



Das Wermutkraut sammelt Yves Raffatelli nicht für den Pastis, der sich mit Wasser verdünnt milchig eintrübt: Der Brennmeister hat auch ganz legal den einst verbotenen Absinth im Repertoire. Die Gerätschaften der Destillerie wirken ähnlich historisch wie die Gassen von Forcalquier



# ABSINTH GING UNTER, UND PASTIS WURDE GEBOREN

der Boheme wurde. Als 1898 die Distilleries et Domaines de Provence gegründet wurden, gab es in Forcalquier und im Nachbarort Manosque zusammen rund ein Dutzend Brennereien. Heute ist der Betrieb von Roberts Vater der Letzte seiner Art. Neben den Weltkriegen und der Konkurrenz durch Großbetriebe brachte vor allem das 1915 erlassene Verbot des Absinths den wirtschaftlichen Einbruch. Die „grüne Fee“ stand im Verdacht, ein Nervengift zu sein, schlagartig stand die Produktion still.

Doch aus der Not entstand bald eine Idee für ein neues Getränk: Der Moment, in dem der Absinth unterging, wurde zur Geburtsstunde des Pastis. „Man produzierte einfach Absinth ohne Wermutkraut und mit weniger Alkohol“, fasst Jean-Baptiste Robert schmunzelnd den Coup zusammen. Hatte der Absinth je nach Sorte einen Alkoholanteil von 53 bis 89 Prozent, brachte es der Pastis nur noch auf 40 Prozent. Bis zu genau dieser Grenze, die heute überschritten wird, waren Anisliköre ab 1922 wieder erlaubt.

Allerdings: Viele der Brennereien drosselten nicht nur den Alkoholgehalt und legten den Wermut beiseite. Bei der Pastis-Produktion beschränkten sich die meisten auf gerade mal fünf bis sechs Kräuter – im Absinth hatten sie einst die Aromen von zig Pflanzen gebündelt. Kein Wunder also, dass der herbere, kräftigere, vielseitigere Schnaps von vielen insgeheim vermisst wurde. „Franzosen sind sehr nostalgisch, wenn es um Geschmack geht“, sagt Jean-Baptiste Robert und nimmt sich selbst nicht davon aus.

So wie ihm ging es 1946 auch Henri Bardouin, als der bei den Distilleries et Domaines de Provence einstieg. Von älteren Dorfbewohnern ließ er sich die *anisées* vergangener Tage beschreiben und entwarf nach ihren Erinnerungen das Rezept für einen komplexeren und anspruchsvolleren Pastis, der dennoch seine charakteristische



**W**o entsteht der beste Kräuterbrand? Klar: da, wo auch die besten Kräuter wachsen. Also fahren wir vom quirligen Avignon durch verschlafene Dörfer in den Osten der Haute-Provence, vorbei an Lavendelfeldern und den Kalksteingipfeln des Luberon. Hier liegt auf 550 Metern in einer Hochebene der Voralpen Forcalquier, halb bereits in den Bergen, halb noch in der sonnenwarmen Provence, optimal für eine Fülle von seltenen Wildpflanzen. Deren Düfte genießt man auch beim Apéro am frühen Abend, wenn man zu *charcuterie* und *tapenade* mit Baguette an einem ganz besonderen Pastis schnuppert.

Der Pastis von Forcalquier ist einer der Letzten in Frankreich, die noch in Handarbeit hergestellt werden. „In unserer Region gibt es eine lange Tradition der *anisées*“, erzählt Jean-Baptiste Robert, Sohn des Inhabers der 1898 gegründeten Distilleries et Domaines de Provence, im unscheinbaren Firmensitz am Stadtrand. Das Unternehmen produziert verschiedene Liköre und Brände, aus Orangen, Walnüssen, Getreide und natürlich aus den seltenen Kräutern der umliegenden Hänge.

Das beschauliche Forcalquier, heute keine 5000 Einwohner groß, war im Mittelalter ein wichtiges Zentrum für den Handel mit Heilpflanzen. Im Laufe der Jahrhunderte zog es darum auch Brennereien an. Besonders für ihren Absinth wurden die Destillieren von Forcalquier einst geschätzt, jenen Schnaps aus vielerlei Kräutern, der im ausgehenden 19. und frühen 20. Jahrhundert zum Getränk



Forcalquier liegt am Übergang von der Provence zu den Voralpen. *Maitre macérateur* Sébastien Stoppa prüft die Aromen des Pastis „Henri Bardouin“



Das Feinkostgeschäft „L'Epicierie Fine“ im Herzen von Forcalquier führt selbstverständlich auch Pastis. Yves Raffatelli kehrt von der Ernte zurück



Leichtigkeit bewahrt. Noch heute trägt der beste Pastis des Hauses daher den Namen seines Erfinders. 50 Pflanzen des wenige Kilometer entfernten Montagne de Lure und 15 Gewürze aus dem Rest der Welt tragen zum Geschmack des „Henri Bardouin“ bei, darunter neben dem prägenden Anis und Sternanis auch Beifuß, Kornblume, Melisse, Zitronenverbene, Salbei, Kardamom, Pfeffer, Tonkabohnen, Muskat und Süßholzwurzel. Das vollständige Rezept bleibt ein Geheimnis, nur eines verrät Jean-Baptiste Robert noch: „Lavendel verwenden wir nicht, allen Gerüchten zum Trotz.“

In den Lagerhallen sind die Regale bis unter die Decke mit Bündeln getrockneter Pflanzen gefüllt. Ringsum bewahren Plastikbehälter die Essenzen, die aus diesen Gewächsen gewonnen werden. Die Gerüche von süßlichem Anis, kräftigem Rosmarin, herbem Beifuß strömen intensiv hervor, sobald Robert die Deckel anhebt. Noch sind alle Aromen getrennt, erst zuletzt fügt der *maître assembleur* alle Elemente zusammen – jedesmal neu, ohne grammgenaues Rezept, bis die Mischung den Terroirausdruck der Haute-Provence trägt. Erst wenn die Komposition stimmig ist, wird gefiltert, abgefüllt und das Siegel „Grand Cru“ vergeben. Offizielle Klassifikationen für Pastis gibt es zwar nicht, aber der Titel ehrt Tradition und *Savoir-Faire* der Region.

**P**astis ist ein provenzalisches Wort für Mischung, und die ist Feinarbeit. Deswegen, und auch weil die Menge der Wildpflanzen auf dem Montagne de Lure begrenzt ist, bleibt der „Henri Bardouin“ eine Rarität: Gerade einmal 520 000 Flaschen hat die Destillerie im vergangenen Jahr abgefüllt. Verschwindend gering gegenüber einem Großhersteller wie Pernod Ricard und gerade darum ein Nischenprodukt mit Klasse – beim Geschmack hängt der Pastis aus Forcalquier die Konkurrenz um Längen ab.

Vorwiegend im Spätsommer, wenn alle Wildpflanzen vom Montagne de Lure zwischen Mai und Juli an ihren geheimen Orten geerntet und hier getrocknet worden sind, beginnt die Herstellung des „Henri Bardouin“. Die Kräuter und Gewürze werden ein bis zwei

Wochen in neutralem Alkohol eingelegt, bis der ihre Aromen angenommen hat. Dann werden sie herausgeholt, um im Brennkessel auch noch ihre letzten wertvollen Geschmacks- und Duftnoten in ein Destillat einzubringen. So entstehen zwei verschiedene Arten von Alkohol, die bei der Assemblage zum Einsatz kommen.

Am *alambic* wacht nun schon seit Jahren der *maître distillateur* Yves Raffatelli über den Ablauf. Sein Vorgänger und Mentor Jeannot Augier, der in der Destillerie auch als Rentner noch quasi zur Familie gehört, hat sowohl sein Können als auch die kupferne Brennblase selbst von seinen Ahnen geerbt: Es ist der *alambic* seines Großvaters, weitergereicht von Vater zu Sohn. Das gasbetriebene Gerät ist eine Spezialanfertigung, die einst Lavendelauszüge für Parfümeure in Grasse und feinste Obstbrände destillierte; mit besonderer Präzision entwickelt sie hocharomatische Essenzen. Darauf baut der Pastis aus Forcalquier: Anders als etwa beim Wodka, der zweimal destilliert wird, um möglichst reinen, neutralen Alkohol zu gewinnen, werden die Kräuter für den Pastis nur ein einziges Mal gebrannt, so gehen möglichst wenige Aromen verloren.

Der *alambic* ist so verlässlich wie Jeannot Augier, der im Alter von über 80 Jahren immer noch ab und zu gemeinsam mit seinem einstigen Zögling Yves Raffatelli destilliert. Auch er ist ein Nostalgieker, dessen Herz an dem ganz speziellen Geschmack des „Henri Bardouin“ hängt – vielschichtig, filigran, tiefgründig. So komplex ist dieses Getränk, dass Kenner empfehlen, es im Verhältnis eins zu zehn mit Wasser zu mischen, nicht eins zu fünf wie einen industriellen Pastis. Milchig wird der „Henri Bardouin“ dann, öffnet Schluck um Schluck fein ausbalancierte Aromen von Kräutern und Gewürzen, wird nie fad. Man kann so lange fasziniert in ihn hineinschmecken wie in einen großen Wein. Kein Wunder, dass er nicht nur auf Aperitif-Karten zu finden ist: Sogar die Spitzengastronomie hat ihn als Menübegleiter entdeckt. **||**

*Der Pastis „Henri Bardouin“ der Distilleries et Domaines de Provence ist für etwa 23 Euro bei Einzelhändlern oder im Wein-fachhandel erhältlich. Infos: [www.distilleries-provence.com](http://www.distilleries-provence.com)*