vinetur

Pastis bleibt ein Symbol der südfranzösischen Kultur und Geselligkeit

Die Spirituose mit Anisgeschmack aus der Provence erfreut sich in Frankreich und im Ausland nach wie vor großer Beliebtheit als Aperitif und kulinarische Zutat

Montag, 28. Juli 2025



Pastis, eine Spirituose mit Anisgeschmack, ist in Südfrankreich, insbesondere in der Provence und in der Stadt Marseille, zu einem Symbol des gesellschaftlichen Lebens geworden. Seine Ursprünge gehen auf das frühe 20. Jahrhundert zurück, nachdem Absinth in Frankreich 1915 verboten worden war. Absinth, einst wegen seines starken Kräuterprofils und seines hohen Alkoholgehalts beliebt, wurde verboten, nachdem er mit gesundheitlichen Bedenken und sozialen Unruhen in Verbindung gebracht wurde. Dies hinterließ eine Marktlücke für Getränke auf Anisbasis und veranlasste die Hersteller, nach Alternativen zu suchen, die den neuen Vorschriften entsprachen.

1932 entwickelte Paul Ricard, ein junger Unternehmer aus Marseille, ein Rezept für einen Anislikör, der keinen Wermut enthielt, den verbotenen Bestandteil des Absinths. Ricards Kreation wurde schnell populär und wurde als Pastis de Marseille bekannt. Der Name "Pastis" stammt aus dem provenzalischen Dialekt und bedeutet "Mischung", was sich sowohl auf die Mischung der Zutaten als auch auf die Art und Weise bezieht, wie er traditionell serviert wird - mit Wasser verdünnt.

Bei der Herstellung von Pastis werden Sternanis, Süßholzwurzel und verschiedene mediterrane Kräuter wie Fenchel, Kardamom, Koriander und Angelikawurzel in einer neutralen Alkoholbasis mazeriert. Jeder Hersteller hält seine genaue Rezeptur geheim, so dass es zwischen den einzelnen Marken feine Unterschiede gibt. Nach der Mazeration wird die Mischung entweder destilliert oder gefiltert, bevor sie mit Wasser und Zucker gemischt wird, um den gewünschten Geschmack und Alkoholgehalt zu erreichen, der in der Regel zwischen 40 und 45 % liegt. Der gelbliche Farbton des Getränks stammt von natürlichen Pflanzenextrakten und nicht von künstlichen Farbstoffen.

Pastis wird meist in 70cl- oder 1-Liter-Flaschen verkauft und ist in Supermärkten, Fachgeschäften und Restaurants in ganz Frankreich erhältlich. Die französische Gesetzgebung schützt den Namen "Pastis" und schreibt vor, dass jedes Produkt, das als solcher gekennzeichnet ist, bestimmte Standards hinsichtlich der Zusammensetzung und der Produktionsmethoden erfüllen muss.

Beim Servieren wird Pastis in ein Glas gegossen - in der Regel etwa 2 bis 3 Zentiliter - und mit vier bis sechs Teilen sehr kaltem Wasser verdünnt. Durch die Zugabe von Wasser wird das Getränk aufgrund der Emulsion von ätherischen Ölen, die in Wasser nicht löslich sind, weißlich getrübt - ein Phänomen, das als "louche" bezeichnet wird. Diese Verwandlung ist Teil des Rituals des Pastis-Trinkens und wird oft auf Café-Terrassen oder bei Pétanque-Spielen genossen.

In der Nase bietet Pastis intensive Aromen von Anis und Lakritz mit Anklängen an mediterrane Kräuter. Am Gaumen zeigt sich ein kräftiger Anisgeschmack, der durch die Süße der Lakritze und die Frische der Kräuter ausgeglichen wird. Die Textur ist aufgrund des Gehalts an ätherischen Ölen cremig und hinterlässt einen langen aromatischen Abgang.

Pastis wird am häufigsten als Aperitif mit einfachen Snacks wie Oliven, Mandeln oder Frischkäse genossen, aber auch in einigen klassischen Cocktails. Der "Mauresque" kombiniert Pastis mit Mandelsirup, der "Tomato" fügt Grenadine hinzu, und der "Perroquet" verwendet Minzsirup für einen erfrischenden Twist. Einige Varianten enthalten Zitronensaft oder Tonic Water für unterschiedliche Geschmacksprofile.

In der mediterranen Küche passt Pastis gut zu Meeresfrüchten wie Sardinen, Anchovis und Muscheln. Köche verwenden ihn manchmal, um Fischeintöpfen oder Soßen mehr Tiefe zu verleihen. In Desserts sorgen kleine Mengen in Sorbets oder Torten für eine subtile aromatische Note.

Nach seiner Einführung in den 1930er Jahren stieg die Popularität von Pastis dank Marken wie Ricard und Pernod rasch an. Diese beiden Unternehmen fusionierten schließlich 1975 zu Pernod Ricard, heute einer der größten Spirituosenkonzerne der Welt. Weitere bekannte Marken sind Pastis 51, Henri Bardouin und Casanis.

Heute ist Pastis nach wie vor eng mit der französischen Kultur und Lebensart verbunden - vor allem in den Sommermonaten, wenn seine erfrischenden Eigenschaften besonders geschätzt werden. Sein Export hat in ganz Europa und darüber hinaus zugenommen, da das Interesse an traditionellen Spirituosen international wächst.

Obwohl es auch anderswo ähnliche Liköre mit Anisgeschmack gibt - wie den griechischen Ouzo oder den italienischen Sambuca -, zeichnet sich der französische Pastis durch seine einzigartige Mischung aus pflanzlichen Stoffen und seine tiefe Verbundenheit mit der provenzalischen Tradition aus. Seine Rolle als Gesellschaftsgetränk und kulinarische Zutat sorgt dafür, dass er weiterhin einen besonderen Platz auf den Tischen in Frankreich und im Ausland einnimmt.