MUSEUM, BOVERESSE

ABSINTH-TROCKNUNGSSCHUPPEN

Als seltenes Zeugnis der landwirtschaftlichen Welt des 19. Jahrhunderts im Val-de-Travers erzählt der Absinth-Trockenschuppen von Boveresse von einer Zeit, in der der Anbau von Absinth das tägliche Leben vieler Familien in der Region prägte. Das 1893 von den Brüdern Barrelet errichtete Gebäude mit seiner einzigartigen Architektur diente dem Trocknen der Pflanzen – einem wesentlichen und saisonalen Arbeitsschritt in der Landwirtschaft. Heute steht es unter Denkmalschutz.
Der Rundgang beleuchtet die Organisation der Arbeit rund um den Absinthanbau, die durch die Jahreszeiten vorgegebenen Rhythmen sowie die Einbindung der gesamten Familie in die verschiedenen Etappen – vom Anbau bis zum Trocknen der Pflanzen.
Die Führung vermittelt so einen eindrücklichen Einblick in die Lebensbedingungen, das handwerkliche Können und die ländliche Wirtschaft des Val-de-Travers am Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts und ergänzt auf natürliche Weise den Besuch der Maison de l'Absinthe.



CONTACT

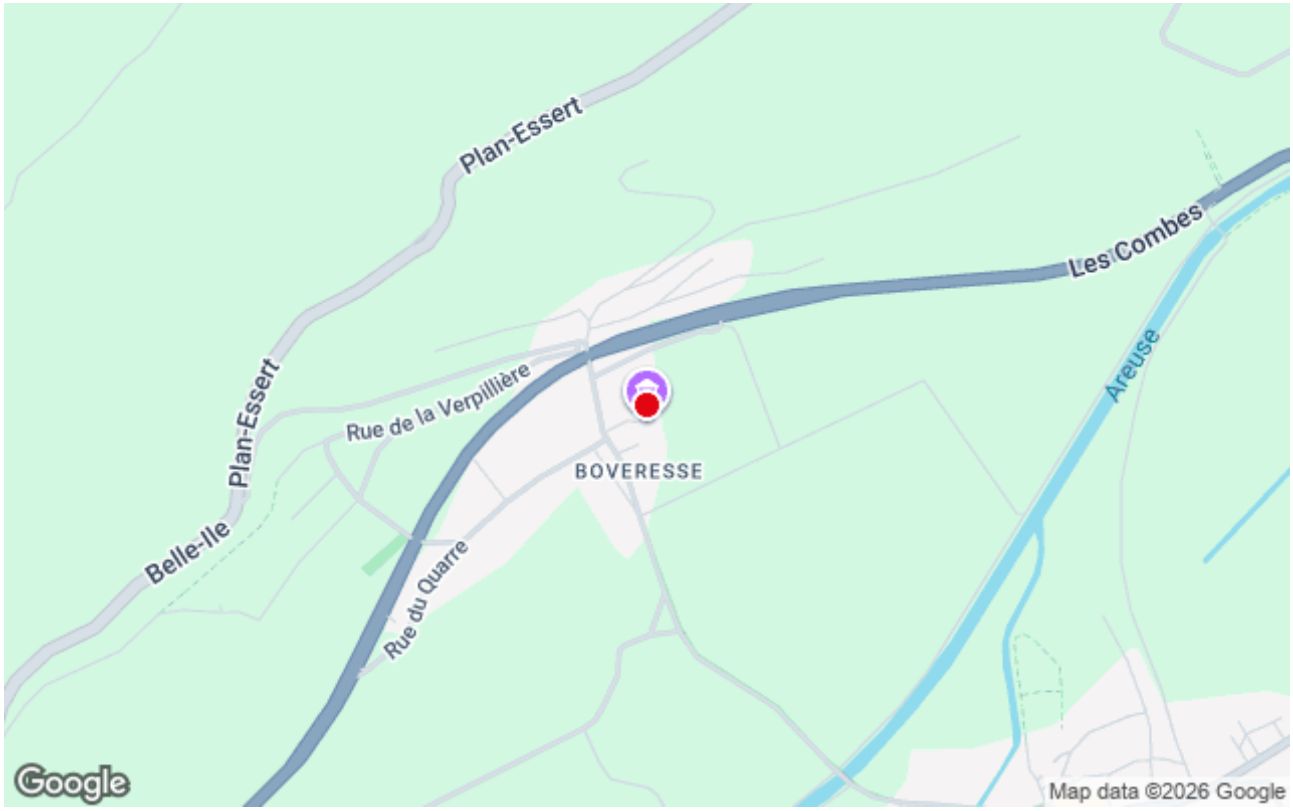
Séchoir à absinthe
Route de Môtiers 1a
2113 Boveresse

PREISE

Preise Einzelgäste	
Erwachsene	CHF 5.-
Kinder (bis zu 16 Jahren)	Gratis
Führung	
Bis zu 10 Personen pro Führer	CHF 100.-

GUT ZU WISSEN

- Nur auf Reservation für Gruppen ab 10 Personen geöffnet (max. 15 Personen)
- Degustation nur nach vorheriger Reservierung möglich
- Keine sanitären Einrichtungen vor Ort
- Der Zugang zu den Etagen ist nicht für Personen mit eingeschränkter Mobilität geeignet



PDF généré le 08.11.2026