



Wodka wird oft aus diversen Grundstoffen hergestellt. Meist muss das Ausgangsprodukt landwirtschaftlichen Ursprungs sein. Neben Getreide oder Kartoffeln dienen heute auch Melasse, Zuckerrüben, Äpfel, Trauben oder Molke als Basis.

Reinheit war von Beginn an das Ziel. Schon im 18. Jahrhundert war Dreifachdestillation verbreitet, heute werden oft mehr Destillationsschritte eingesetzt.



Danach wird über Kohle filtriert; anders als bei Fruchtdestillaten werden Aromastoffe absorbiert. Trotzdem ist Wodka nicht gleich Wodka. Je nach Rohstoff und Herkunft entstehen feine Unterschiede.

Sensorisch unterscheidet man zwei Linien: New Western und Old Eastern Style. New Western steht für den glasklaren, neutralen Typ. Old Eastern Style darf minimale aromatische Komponenten zeigen, etwa Frische oder Holznoten. Wird die Aromatik eines getreidebasierten Produkts zu deutlich, bewegt man sich weg vom hochwertigen Getreide-Wodka und hin zu Korn oder ähnlichen Spirituosen. Hier beginnt die Gratwanderung: Der Markt verlangt nach kaum wahrnehmbarer Aromatik.

Auch Holzfasslagerung spielt eine Rolle. Manche Wodkas werden im Fass gelagert und anschließend durch Kohlefiltra-

tion wieder auf „Weiß“ gebracht. Zurück bleiben warme Holznoten. Solche Produkte zählen zum Old Eastern Style.

Daneben gibt es aromatisierte Wodkas. Das Spektrum reicht von Kräutern und Blüten über Früchte und Schokolade bis zu Wacholder, Eukalyptus oder Bismarckgras. Auch Zitrus- und Karamellnoten sind etabliert. Dem reinen Wodka werden Aromen zugesetzt, oft mit Zucker abgerundet. Diese Produkte landen vor allem in Cocktails.

Wodka-Mix-Spirituosen mit weniger Alkohol und viel Fruchtmark, Shots oder Flaschen mit Trinkhalm setzen auf unkomplizierten Trinkgenuss.

Wodka-Mix-Spirituosen, mit wenig Alkohol und viel Fruchtmark. Auch die Ausstattung – Shots oder Flaschen mit Trinkhalm – animiert und sorgt für trendigen Trinkgenuss.

#### WYBOROWA UND OSTOYA: POLNISCHER WODKA FÜR DIE WELT

Der Name Wyborowa bedeutet „ausgewählt“ und steht für einen Roggenwodka, der zeigt, wie polnischer Wodka schmecken kann. Die Marke gilt als älteste international vertriebene Wodkamarke der Welt und erfüllt die geschützte geografische Angabe „Polska Wodka“. Jeder Produktionsschritt muss in Polen stattfinden. Das Verfahren basiert auf polnischer Destillationstradition und hochwertigen Zutaten. Seit 1999 gehört Wyborowa zu Pernod Ricard.

Basis sind 100 Prozent polnischer Roggen. Er wird in lokalen Betrieben gemahlen, fermentiert und destilliert. So entsteht der Rohalkohol, das „Herz“ der Spirituose. Destilliert wird dreifach in traditionellen Pot Stills, danach dreifach durch Holzkohle und Kohlenstoff filtriert und mit entmineralisiertem Brunnenwasser verdünnt.

#### BASIC-CLASS OF WORLD-SPIRITS:

Sensorik-Kurs für Einsteiger zur Vorbereitung auf Master-Class und „Master of World-Spirits“. Entwickelt von Wolfram Ortner, schult der Kurs spielerisch Geruchs- und Geschmackssinn. Teilnehmer lernen Aromen, Früchte und Fehler in Spirituosen zu erkennen, zuzuordnen und nach dem WOB-System zu bewerten.

**Termin:** 21.–22. Juni 2026 (So–Mo), täglich 8–14 Uhr.

**Inhalte:** Aroma-Analyse („Obstgarten“) und Fehler-Erkennung mit Referenzproben, inkl. Basic-Check.

Für Einsteiger und Fortgeschrittene, keine Vorkenntnisse nötig. **Ziel:** fundierte sensorische Basis und professionelle Bewertung.

**Ort:** Bad Kleinkirchheim.

**Kosten:** 700 € netto (2 Tage), max. 12 Teilnehmer.

#### HITLISTE BESTER WODKAS

- Ostoya Vodka - Gold (95 WOB-Points)
- Wyborowa Vodka - Gold (94,3 WOB-Points)
- Quartz Vodka - Gold (93 WOB-Points)
- Wodka N°1 gereift im Jack Daniel's Fass 2018 - Gold (93 WOB-Points)
- Bockmeyer Premium Wodka 2025 - Gold (93 WOB-Points)



WERBUNG



#### Perfekt gefrostete Gläser **FRECER**

Der weltweit patentierte „FRECER“ ist das Profi-Geräte für Experten und die Revolution in der Gastronomie. Der Freecer sorgt in weniger als zwei Sekunden für perfekt gekühlte oder gefrostete Gläser.

Puristisch, qualitativ hochwertig und durch seine einzigartige, flüsterleise Technologie definiert der Freecer die Getränkequalität und das Trinkerlebnis für den Gast neu. Dabei wurde bei der Entwicklung höchster Wert auf Effizienz gelegt.

Das Ergebnis ist beeindruckend: ca. 800 Gläser können mit einer 10kg CO<sub>2</sub>-Flasche gekühlt/gefrostet werden. Das überschüssige CO<sub>2</sub> wird dabei zu Trockeneis umgewandelt und ermöglicht somit geniale Showeffekte. Eine Eigenschaft, die den Freecer einzigartig macht.

[www.freecer.at](http://www.freecer.at)