

Die Alchemie des Wodkas

Wissenswertes über die Wodka-Herstellung zu erfahren, war Ziel eines Besuchs bei DIWISA in Willisau. Die grosse Brennerei stellt den einzigen in kommerziellen Mengen gebrannten und international vermarkteten Schweizer Wodka mit dem ambitionierten Namen «Xellent» her.

VON DR. LISANNE CHRISTEN

Exzellentes aus der Schweiz

Man lässt sich nicht besonders tief in die Karten schauen in diesem Business. Brennmeister Franz Huber führt mich an einem Sommertag durch die gesamte Produktionsanlage. Obst- und Kräuterbrände werden bei DIWISA seit Jahrzehnten hergestellt, die kommerzielle Wodkaproduktion startete 2003. Wodka wird in der warmen Jahreszeit nicht gebrannt, jetzt duftet und lärmt es von der Destillation von Kirschen- und Aprikosen-Maische, von der Filtration eines Kräuterdestillats. Düfte und Lärm sind allgegenwärtig.

Wir gehen zuerst dorthin, wo die Wodka-Herstellung beginnt. Xellent basiert auf 100% Roggenmehl. Der hochwertige Brotroggen wächst in der Zentralschweiz und wird in der Willisauer Stadtmühle bedarfsweise fein gemahlen. Bei DIWISA findet die Umwandlung der Roggenstärke zu Zucker statt. Dafür versetzt man das Roggenmehl mit Wasser und Enzymen, wie es auch bei der Herstellung von Grain Whisky üblich ist. Diese zuckrige Flüssigkeit, die Roggenmaische, vergärt mit Hilfe von Reinzuchthefen. Vergorene Roggenmaische ist der Grundstoff für die Destillation.

Die Brennerei ist ein imposanter Saal, zwei Reihen kupferner Brennhäfen mit aufgesetzten Verstärkern und eine kupferne Brennsäule mit 45 Glockenböden sind hier untergebracht. Nur das untere Viertel der Brennsäule ist zu sehen, sie ragt noch weitere drei Stockwerke hoch. Man hat sie eigens für den Xellent konzipiert. Vergorene Roggenmaische wird, genau wie Obst, in einzelnen Chargen im Brennhafen



Wodka Belvedere aus Polen, destilliert aus feinstem polnischen Dankowskie Goldroggen und elegant verpackt (Bild oben und rechts).

Edelstahltanks; das Destillat wird weicher im Verlauf der Zeit. Vieles an der Xellent-Herstellung ist Handarbeit oder erfolgt halbautomatisch, auch die «Einstellung» mit Gletscherwasser vom Titlis auf 40% Vol. Trinkstärke, die abschliessenden Filtrationen und die Abfüllung in die speziellen roten Flaschen.

Roggen und Gletscherwasser aus der Zentralschweiz – mehr ist nach Aussage seiner Erzeuger im Xellent nicht drin. Es ist ein



gebrannt. Man erhält auf diese Weise ein aromatisches Destillat mit rund 70% Vol. Alkoholgehalt. Obst wäre jetzt fertig gebrannt, beim Wodka geht es in der Brennsäule weiter. Um einen absolut reintönigen Wodka mit 96% Vol. zu erhalten, durchläuft das Roggendestillat noch zwei Durchgänge in der Säule.¹ Danach ruht die hochprozentige Flüssigkeit mehrere Monate in grossen

zartwürziger Wodka mit einem Hauch von Süsse im Auftakt, cremig am Gaumen und feinaromatisch im Nachhall, eine elegante Spirituose für den Genuss. Und er hält dem Vergleich mit russischem Wodka aus dem Premium-Segment Stand, beispielsweise mit Kauffman Hard, der auf dem Schweizer Markt doppelt soviel kostet. Kauffman Hard ist sogar milder, geschmacksneutraler, trotz Aromatisierung mit verschiedenen Substanzen, wie es in russischen Wodkas üblich ist. Die feine Aromatik des Xellent erstaunt deshalb umso mehr.² Brennmeister Huber erklärt dies mit der Roggenqualität und mit Besonderheiten des Brennverfahrens (mehr wird nicht verraten).

Haben sich die DIWISA-Leute in Russland umgeschaut in der langen Vorbereitungsphase zwischen Sommer 1999, als das neue Alkoholgesetz das Brennen von Grundnahrungsmitteln erlaubte, und 2003, als man von der Versuchs- zur kommerziellen Wodka-Brennerei überging? Nein, sagt Franz Huber mit seinen fast drei Jahrzehnten Brenn-Erfahrung, dieses Knowhow musste man sich schon selbst erarbeiten.

Beach Beauty

Zutaten

4 cl Wodka
2 cl Creme de Bananes
1 cl Grendadinesirup
4 cl Orangensaft
10 cl Tonic Water
Eiswürfel

Zubereitung

Alle flüssigen Zutaten ausser dem Tonic Water in den Shaker geben und zusammen mit einigen Eiswürfeln kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein Longdrinkglas auf weitere Eiswürfel abseihen. Je nach Geschmack mit Tonic Water auffüllen und leicht umrühren. Dazu wird ein Orangenschnitz gereicht.

Bloody Mary

Zutaten

5 cl Wodka
1 cl Zitronensaft
12 cl Tomatensaft
Worcestersauce
Tabasco
3 g Pfeffer
2 g Sellarisalz
Eiswürfel

Zubereitung

Einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Pfeffer, Sellarisalz und jeweils einige Spritzer Tabasco sowie Worcestersauce dazugeben. Vorsichtig von unten nach oben durchrühren (spiralförmig). Der katerkillende Effekt wird erhöht, wenn man die Wodkamenge reduziert.... Dazu wird ein Zitronenschnitz gereicht.

Glasklarer Wodka, so hatten die Marketing-Strategen der DIWISA befunden, symbolisiere exakt die Stärken der Schweiz: Perfekte Rohstoffe und höchste technische Präzision.

Wodka in Russland

So wie er seit Jahrhunderten eingesetzt und konsumiert wird, war Wodka in Russland immer eine Bedrohung für die Volksgesundheit. Man nippt nicht einen Abend lang am Gläschen. Zügig und in grossen Mengen rinnt der Wodka die russischen Kehlen runter. Das Hochprozentige wird seit jeher

schen und russischen Landwirtschaft. Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurde mehrheitlich Wodka aus Kartoffel-Maische gebrannt. Im 20. Jahrhundert nahm die Bedeutung von Getreide wieder zu. Wasser ist im Herstellungsprozess eines Destillats der zweite Hauptrohstoff. In Russland weist natürlich vorkommendes Wasser selten die für guten Wodka nötige Weichheit und Sauberkeit auf. Es wird bedarfsweise enthärtet, entsalzt und/oder filtriert.

Zahlreiche Verfeinerungsschritte sind in Russland traditionell Bestandteil der

unerwünschte Geschmacks- und Geruchsstoffe entfernt. Aromatische Substanzen, so sie geschmacksgebend sein sollen, werden erst jetzt zugefügt. Raffinierter Zucker, Honig, aromatische Alkohole und Aufgüsse, ätherische Öle, Aromen und andere Lebensmittelzusätze sind in Russland erlaubt. Die Zusätze sind auf den Abfüllungen deklariert. Vor der Flaschenabfüllung erfolgt die «Standardisierung» des Alkoholgehalts, konkret das Beimischen von natürlichem unaufbereiteten oder aufbereiteten bzw. enthärteten Trinkwasser sowie eine abschliessende Fil-

konformen Mittelsmann. Der in der Charente fünfmal destillierte Weizen-Wodka Grey Goose und der aus hochwertigem polnischen Roggen viermal destillierte Belvedere sind Premium-Produkte und kosten entsprechend viel (vom Taschengeld). Ähnlich aufwendig hergestellt und teuer sind achtfach destillierter und mit filtriertem Gletscherwasser versetzter russischer Imperia aus Winterweizen, vierfach destillierter und sehr ansprechend präsentierter amerikanischer Skyy90 Vodka ebenfalls aus Winterweizen oder aussergewöhnlich langsam

anderen Häusern wie Belvedere, Finlandia, Grey Goose oder Smirnoff. Wyborowa aromatisiert mit Rosenblättern bzw. mit gerösteten Mandeln. Flagman ist der «Hoflieferant» des heutigen Kreml. Beat Hirt von Glen Fahrn in Zürich beschreibt diesen Wodka als «gearbeitet wie ein Bauernschnaps für Menschen, die den ursprünglichen Wodka suchen». Diesen günstigen Wodka gibt es in Varianten mit Zitrus- und mit Birkenknospenzusatz.

Dann wären da noch die Wodkas des obersten Preissegments in Flacons anstelle

zu sich! Von Kauffman gibt's noch Vintage-Wodkas von Weizen einer einzigen Ernte und extrem teure bzw. teuer verpackte Spezialabfüllungen. Polnischer Wyborowa Exquisite ist ein dreifach destillierter Brand aus polnischem Roggen in kleiner Auflage; die Flasche hat der amerikanische Stararchitekt Frank Gehry (Novartis Campus Basel, Guggenheim Museum Bilbao) designt. Premium-Produkt, designte Flasche, vernünftiger Preis: da schliesst sich der Kreis der Wodka-Betrachtungen, und wir sind zurück beim Xellent aus der Schweiz.

1 Anmerkung zur Brennsäule: Sie hat eine weitere wichtige Funktion. Williams-Brände, die wegen eines spezifischen Fruchtpektins viel Methanol enthalten, werden in diese Säule demethanolisiert.

2 Anmerkung zur Verkostung: Wodka wird in gastronomischen Betrieben ganz selbstverständlich aus dem Kühlschrank und in eisig-kalten geradwandigen Gläsern serviert. Ich bitte jeweils, ein kleineres bauchiges Glas (z.B. Portweinglas) zu benutzen, und wärme den Inhalt in den Händen auf. Auf diese Weise werden die sehr zurückhaltenden Geschmacksnuancen hochwertiger Wodkas erlebbar.

lisanne.pc@wortundwein.ch



Franz Huber, Brennmeister bei DIWISA seit fast drei Jahrzehnten, an einem Brennhafen, wie er auch für den ersten Brand des Xellent zum Einsatz kommt.

in Gesellschaft getrunken. Nur wer seine Flasche allein leert, gilt in Russland als alkoholkrank. Wenn etwas gegen die Wirtschaftskrise resistent ist, dann ist es die russische Wodkaindustrie!

Hochprozentiges kann man aus jeder Pflanze brennen. Wodka war im alten Russland aber vor allem ein Getreideschnaps. Man wusste um den Zusammenhang von Getreidesorten, Bodenbeschaffenheit und Klimazonen mit der Rohstoffqualität und wählte gezielt besonders stärkehaltiges Getreide für den Wodka aus. Die im 16. Jahrhundert nach Europa importierte südamerikanische Kartoffelknolle verbreitete sich erst im 18. Jahrhundert in der polni-

Wodka-Produktion. Mit der Reinheit der Grundstoffe und Destillationsresultate stand es nicht immer zum Besten. Was sich nicht durch Reinigungsprozesse verbessern liess, wurde durch allerlei aromatische Zutaten geschmacklich übertönt. Heute dienen die Zusätze der Abgrenzung zwischen Produkten und der Kreation unterschiedlicher Wodkasorten. Vergorene Maische aus Getreiden, Kartoffeln oder – für Billigst-wodka – aus Zuckerrohrmelasse wird in grossen Brennsäulen in mehreren Durchläufen kontinuierlich bis zu 96,3% Vol. Alkoholgehalt gebrannt. Ziel ist ein geschmacksneutrales Destillat, weshalb man anschliessend mit Aktivkohle bzw. modifizierter Stärke

tration. Nach Schweizer Lebensmittelverordnung muss Wodka mindestens 37,5% Vol. Alkohol aufweisen. Abfüllungen mit 40 - 50% Vol. sind handelsüblich.

Marktplatz Schweiz

Wodkaimporte und -verkäufe steigen in der Schweiz rasant. Wesentlich beteiligt daran sind die Jugendlichen, auch solche, die für den Spirituosenkauf zu jung sind. Wie bei den Kleidern geben sie sich markenbewusst. Ihre Favoriten sind die überaus trendig beworbenen Wodkas Grey Goose aus Frankreich und Belvedere aus Polen, vorzugsweise in ganz grossen Flaschen und «bedarfsweise» erworben über einen alters-



Bild: DIWISA

destillierter und im Winter natürlich kältefiltrierter russischer Stolichnaya Elit aus Roggen-Weizen-Maische. Solche Wodkas genießt man – am besten pur bei Zimmertemperatur.

Mit Farben und Aromen will man Käufersegmente erobern. Absolut Vodka aus Schweden zelebrierte 1979 zum 100jährigen Firmenbestehen den Relaunch mit dem klassischen aus Winterweizen gebrannten Wodka. Seit 1986 werden praktisch jährlich neue mit natürlichen Zutaten hergestellte, völlig ungesüsste Geschmacksvarianten auf den Markt gebracht, in den letzten vier Jahren die Produkte Rasperry, Apeach, Apears, Mango. Fruchtvarianten gibt es auch von

gewöhnlicher Flaschen wie der eingangs erwähnte Vodka Kauffman: Das in Frankreich hergestellte Behältnis erinnert an den ägyptischen Horusfalken, der Inhalt ist edel. Soft Selected ist mit natürlichem Honig und Ginsengtinktur aromatisiert. Hard Selected enthält – gemäss mikroskopisch klein gedruckter Rückenetikette – Zucker, natürlichen Honig und Pantokrinerextrakt. Pantokriner ist Bast vom Geweih des jungen Maralhirsches und soll Hormone, Vitamine, Mineralsalze und Antioxidantien enthalten. Das erinnert an den Gebrauch des Wodkas im Mittelalter; er begann seine Karriere als Medizin. Auch so etwas steht auf der Rückenetikette: mit 100 ml nimmt man 224 kcal

Literatur:

W.S. Grigorjewa: Wodka. Leopold Stocker Verlag, Graz - Stuttgart, 2007.
Kommentar: Möglicherweise problematische russische Vorlage, ganz sicher aber inkompetente Übersetzung, die eine Art Parallelwelt erschafft (z.B. ist ein Kondensator hier «eine Art Kühlschrank»). Weder Lektorat noch Korrekturen. Ohne fundiertes Fachwissen über Alkoholdestillation nahezu unlesbar. Ansprechende Gestaltung, Fundus an Originalquellen und ausgezeichnete Bebilderung.