

# Klar wie Wasser oder Wodka

Jonas Inderbitzin, Sonia Petignat-Keller  
www.destillate.agroscope.ch



**Definition** (Verordnung des EDI über alkoholische Getränke vom 29. November 2013, Stand am 1. Januar 2014)

Wodka ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit) durch Rektifikation oder durch Filtrieren über Aktivkohle, gegebenenfalls mit anschliessender Destillation gewonnen wird. Wodka zeichnet sich besonders durch seinen **fast neutralen Geschmack** aus. Durch den Zusatz von Aromen können dem Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften verliehen werden.

## Name

Wodka oder Vodka von slawisch vodka, der Verkleinerung von voda, bedeutet so viel wie Wässerchen. Der Name erweist sich in jeder Hinsicht als genial, da keinerlei Bezug zum Inhalt besteht und man somit alle kohlehydrathaltigen Rohstoffe (Getreide, Kartoffel, Melasse) als Ausgangsmaterial nehmen kann, welche gerade im Überfluss sind. So besteht unter anderem die Möglichkeit Wodka aus Weintrauben zu produzieren. Jedoch, falls in der Schweiz Wodka nicht ausschliesslich aus Kartoffel- oder Getreidemaische hergestellt wurde, muss der Hinweis «hergestellt aus ...» ersichtlich sein, ergänzt durch den Namen der Ausgangsstoffe, die zur Herstellung des Ethylalkohols verwendet wurden.

## Herstellung

**Zerkleinern, Verzuckern, Destillation:** Geschrotetes und gemälztes Getreide oder Kartoffeln werden mit Wasser vermischt, wobei bei Kartoffeln zusätzlich noch Enzyme z. B. aus Malz zugesetzt werden müssen. Beim anschliessenden Erhitzen werden die im Malz enthaltenen Enzyme (v. a. Amylase) aktiv und spalten die Stärkemoleküle auf (Verzuckerung). Anschliessend wird vergoren und gebrannt. Der Brennvorgang ist kontinuierlich, das Maischen hingegen geschieht in Chargen.

**Trinkfertigstellen, Filtrieren:** Die Trinkstärke des Wodkas liegt bei 37.5 - 50% Vol. Ob mineralienarmes oder –reiches Wasser und welcher pH-Wert optimal ist, da scheiden sich die Meinungen. Tatsache ist, dass viele Hersteller grossen Wert auf ihre eigene Quelle legen. Die Geschmacksneutralisierung durch einen scharfen Filtrierprozess unterscheidet den Wodka vom Kornbrand.



## Fakten über Wodka

- Wodka enthält aufgrund der Rektifikation und Filterung kaum Fuselöle und andere Begleitstoffe. Dadurch entwickelt sich nur wenig Atemgeruch («Alkoholfahne»). Dieser entsteht nicht, wie häufig vermutet, nur durch Ausatmen von Ethanol, sondern hauptsächlich von Abbauprodukten der Begleitstoffe.
- 1405 erste urkundliche Erwähnung von Wodka in polnischer Schrift
- 1534 Wodka mit Kamille gegen gereizte Haut nach Rasur (Krakau)
- Stopka = traditionell russisches Wodkaglas mit 100ml Inhalt
- Seit dem 18. Jh bis zu Putin bestehen 1/3 der russischen Staatsgelder aus der Wodkabesteuerung.

## Wodka in der Schweiz

1999 Destillationsverbot von Getreide und Kartoffeln wird aufgehoben.

	Inland Erzeugung in hl rA:	Import in hl rA:
2005	50	9'500
2009	k.A.	13'683
2010	200	15'011
2011	k.A.	16'366



Stopka



Peter der Grosse (1672-1715) begeisterter Wodkatrinker

## Literatur

André Dominé, The Ultimate Bar Book, Ullmann Verlag, 2008