

wodkawahrheit**Wer hats erfunden?**

Die Russen und die Polen streiten sich um die Urheberschaft des Wodkas. Klar ist, dass das Getränk schon seit Anfang des 16. Jahrhunderts besteht. Der Name «Wodka» (slawisch für Wässerchen) stammt eher aus dem polnischen, den Grundstoff Roggen gab es aber in Russland im Überfluss. Wahrscheinlich entwickelten die beiden Länder die Spirituose parallel.

1921 im Westen

Nach der russischen Revolution brachten Emigranten aus Petersburg den Wodka in den Westen. So zum Beispiel ein gewisser Gorbatschow. Der Petersburger Kaufmann zog 1921 nach Berlin, wo er eine Brennerei aufbaute. Seit 1932 existiert der Wodka Schilkin, ebenfalls durch einen Petersburger Emigranten in Berlin gegründet. Diese beiden Wodkas trinken die Deutschen bis heute am häufigsten.

Wodka in der EU

Die Europäische Union gab letzten Dezember neue Vorschriften im Spirituosensektor bekannt. Finnland und Polen haben das angeregt. Sie wollten sich vor Mais- oder Traubenwodka aus Ländern wie England und Frankreich schützen. Künftig wird Wodka aus Getreide oder Kartoffeln einfach als Wodka bezeichnet. Wodka aus anderen Rohstoffen erhält die Angabe «hergestellt aus» plus die Angabe über den verwendeten Grundstoff.

**Wodka: Nur Kartoffeln oder Getreide.**

Wodka Kein trübt dieses

Von Christina Varveris

Die Russen wissen es schon lange: Wodka ist für mehr als zum Mixen gut. Jetzt entdeckt die Schweiz die edle Seite dieser Spirituose.

Wodka geht in Russland runter wie Wasser. Wer dort nicht trinkt, fällt eher auf als ein Vegetarier.

Wer etwas auf sich hält, trinkt aber nur reinen Wodka. Frei von Fuselölen, Aromen und anderen Zusätzen schmeckt dieses «Wässerchen», wie Wodka

übersetzt heisst, nicht nur besonders mild, sondern birgt auch zahlreiche Vorteile: Der Trinker hat keine Kopfschmerzen rumquälen und Diabetiker tun sich mit einem Schlücklein während der Mahlzeit einen Gefal-

len, denn reiner Wodka hilft, Zucker abzubauen (siehe Box).

Viele Russen sind ausserdem überzeugt, dass Wodka vor Erkältungen schützt und Krankheiten heilt. Und sowjetische Atomwissenschaftler sollen sich mit Wodka gar gegen Strahlenschäden gewappnet fühlen.

450 Fr pro Flasche

Gründe genug, um Wodka auch in die Schweiz bekannt zu machen, dachte sich Frank Stoop aus Bottenwil.

Er wurde von einem russischen Tennislehrer in die Gilde der Edelwodka-Trinker gehievt. «Ein faszinierendes Getränk», fand Stoop und begann vor zwei Jahren, Spitzenwodka von Weissrussland in die Schweiz zu importieren.

Abnehmer sind vorwiegend Privatclubs, Luxushotels und Luxusrestaurants. Aber Stoop führt nebst den 450-fränkigen «Super Premium Luxus»-Flaschen auch erschwingliche «Premium»-Wodkas für Normalsterbliche. Sein Ziel ist, was Cognacs und Whiskys schon lange geschafft haben: Eine weltweite Wodka-Geniesser-Gemeinde aufbauen.

Das will auch die «Glasnost-Vodka Lounge» in Baden. Sie hat den Trend erkannt und führt eine anschauliche Palette bester Wodkas. «Wodka pur», möchte Inhaber Fabian Pongratz den Gästen verkaufen. Das bedeutet Fleissarbeit, denn «die Kunden müssen erst wissen, dass guter Wodka auch pur schmeckt», sagt Pongratz.

Noch verkaufen sich 95 Prozent des Wodkas in der Schweiz als Mixgetränk, schätzt er. Im «Glasnost» hingegen trinken die Gäste mittlerweile bereits einen

**Hier gibts nur Wodka pur: «Glasnost-Vodka Lounge» in Baden. Bild: Simon Balissat**

Wodka rettet Leben

Geringe Mengen Wodka sind gesundheitsfördernd. Italienische Forscher konnten 2005 beweisen, dass der Konsum von 40 Gramm des hochprozentigen Alkohols während einer Mahlzeit eine positive Wirkung auf

Stoffwechselprozesse hat. Die Fähigkeit des Insulins, den Abbau von Zucker im Blut zu beschleunigen, stieg, während gleichzeitig Blutfett- und Cholesterinwerte sanken. Aber Wodka kann noch viel mehr. Als ein junger Aus-

traliër in selbstmörderischer Absicht ein Frostschutzmittel trank, half einzig Alkohol. Als die Ampullen aufgebraucht waren, setzten die Ärzte die Therapie mit Wodka fort. Durch eine Nasen-sonde erhielt der Patient

drei Tage lang rund drei Gläsern Wodka pro Stunde injiziert. Zum Glück für ihn war er grösstenteils in einem künstlichen Koma. Nach 20 Tagen im Krankenhaus wurde er gesund entlassen.

Fruchtsaft Wässerchen

Drittel pur. Also ohne Red-bull, Orangensaft, Lemon oder Apfelsaft. Fabian Pongratz glaubt an den Wodka – er plant in Zürich eine weitere «Vodka-Lounge» zu eröffnen.

Russisches Problem

Doch trotz all der guten Dinge. Der Wodka hat auch seine Schattenseiten. In Russland ist er Nationalge-

tränk und Nationalproblem zugleich. Um seine Kriege zu finanzieren, führte schon Iwan der Schreckliche das Staatsmonopol für Wodka ein. Die Untertanen mussten trinken, um den Staatsapparat zu finanzieren. Und aus der Pflicht wurde eine nationale Abhängigkeit, unter der Russland noch heute leidet.

Klar wie frisches Quellwasser, aber viel teurer: Edel-Wodkas erobern die Schweiz.



Kultgetränk bei Manor

Basel Als erstes Schweizer Unternehmen präsentiert Manor in seinen Supermärkten ab heute das kultige Getränk aus Grossbritannien: «Innocent Smoothies», Drinks aus pürierten Früchten und Fruchtsaft, abgefüllt in handlichen kleinen Fläschchen.

1000 bei Easydining

Jönköping Zu zweit essen, die Hälfte bezahlen: Nach einem Jahr hat Easydining bereits Tausend Mitglieder. Wer bis Ende März neu beitrifft, kann gleich noch von einer halbierten Jahresgebühr profitieren. Für 65 Franken kann man in 44 Partnerrestaurants unter Easydining-Bedingungen essen. www.easydining.ch

Bügelbier bei Eichhof

Luzern Die gute alte Bügelflasche kommt zurück: Die Innerschweizer Brauerei lanciert in diesen Tagen das exklusive «Bügelbräu»-Bier in der Bügelflasche. Ein stilvoller Auftritt für einen edlen Gerstensaft aus handverlesenen Hopfendolden und Quellwasser vom Pilatus. *(net)*

schummelküche

Sauerkraut aufmischen



Zutaten: Sauerkraut aus dem Beutel, Apfelsaft, zwei rohe Kartoffeln, Wachholderbeeren.

Zubereitung: Es ist zwar eigentlich nur gehäckselter Kohl, aber seine Zubereitung ist eine Wissenschaft für sich. Doch kommt er nicht frisch auf den Tisch und landet im Beutel, so verliert er an Zauber. Aber mit ein bisschen Küchenmagie lässt sich da nachhelfen. Erhitzt man das Kraut in Apfelsaft anstatt in Wasser, so erhält das Gemüse ein mildes, fruchtiges Aroma. Raffelt man noch ein, zwei rohe Kartoffeln rein, bekommt das Gericht eine Sämigkeit – und mit den Wachholderbeeren eine würzige Note. *(net)*