

BAD+DESIGN

WAGNERPLUS Gestaltung+Planung+Einrichtung+Ausführung



Traumbäder...

Die Zeitschrift "Schöner Wohnen" zählt unser 1.000 qm - Badstudio zu den Top 100 in Deutschland



...traumhaftes Klima

Die entsprechende Heizungsanlage mit Heizkörpern im passenden Design gehört einfach dazu.

Wir kümmern uns gerne darum - Ihr Vorteil: Alles aus einer Hand.



H.D. Wagner GmbH
Am Rückersgraben 29 - 31
63110 Rodgau-Dudenhofen
0 61 06 / 22 33 2
www.haustechnik-wagner.de



An dieser Stelle erwartet Sie unsere neue Serie über die besten und **INTERESSANTESTEN SPIRITUOSEN DER WELT**. Experten bringen uns ihre favorisierten Getränke näher und verraten uns ihre Lieblingsrezepte für Cocktails oder Longdrinks.

WODKA — DAS RUSSISCHE WÄSSERCHEN

Gern werden Schnäpse mit dem täglichen Nass gleichgesetzt. „Eau de Vie“ nennen es die Franzosen, „Whisky“ die Iren oder „Wodka“ die Russen, eine Verniedlichung des slawischen Worts für Wasser. Besonders Wodka zeichnet sich durch den fast neutralen Geschmack aus und das Fehlen von „Kater“ verursachenden Fuselölen. Seit dem 16. Jahrhundert ist er bekannt. Ob Polen oder Russland das Ursprungsland ist, darüber wird leidenschaftlich zwischen den beiden Ländern gestritten. Die Grundzutaten und die Herstellungsart sind recht vielfältig: Kartoffeln oder Getreide, manchmal auch Weintrauben oder – besonders bei minderwertigen Tropfen – Melasse. In Russland trinkt man ihn meist pur und eiskalt aus der „Stopka“, dem 1 dl-Glas zum Essen. In den USA war er der willkommenste Botschafter der UdSSR und mitten im Kalten Krieg heizte dort

der 1941 vom Geschäftsmann John G. Martin erfundene Moscow Mule kräftig ein. Smirnoff, der Weltmarktführer, ist heute ein US-Produkt. Auch bei uns wird Wodka gern zum Mixen von Longdrinks und Cocktails, wie den Klassikern Screwdriver oder Bloody Mary, verwendet. In Frankfurt braucht man auf Wodka-Vielfalt nicht zu verzichten. Barkeeper Branomir Hrkac, von seinen Gästen oft Ban Piva genannt, hat für die Kunden im „Pravda“ 120 Sorten parat. Schon früh spürte der 24-jährige das Interesse an der Bar, begann als Aushilfe in der Mood Bar und landete nach einigen Stationen in der Bar 54, wo deren Inhaber Micky Rosen auf den Twen aufmerksam wurde. Heute ist Ban Piva auch für die Spirituosenausstattung in dessen anderen Bars zuständig und arbeitet fieberhaft an der Ausstattung der exklusiven Bar in Rosen's neuem Luxus-Designhotel Roomers.

Warum 120 Sorten? Gibt es denn größere Unterschiede?

„Klar, Wodka wird nicht nur aus viel mehr unterschiedlichen Rohstoffen gebrannt als andere Spirituosen, auch die Art, Länge und Häufigkeit der Destillation unterscheidet sich von Sorte zu Sorte. Es gibt gravierende Unterschiede bei der Art der Filtration und einige Billigprodukte verwenden vom Destillat nicht nur das reine Herz, den Mittellauf.“

Macht sich das auch bei Cocktails bemerkbar?

„Ja, deutlich. Nehmen sie zum Beispiel die Klassiker. Ein Barkeeper, der sich mit Wodka auskennt, würde für Screwdriver niemals denselben Wodka verwenden wie für Bloody Mary.“

Was können Sie unseren Lesern zum Testen empfehlen?

„Am Besten kann man die feinen Unterschiede feststellen, wenn man Wodkas probiert, die aus unterschiedlichen Rohstoffen hergestellt wurden und bei denen man bei der Destillation und der Filtration unterschiedliche Verfahren verwendet hat: Der **Akvin-ta** zum Beispiel ist der erste Luxus-Wodka vom Mittelmeer. Er stammt von der kroatischen Küste aus der Nähe von Split. Er stammt von ökologisch angebautem Weizen und besten dalmatischem Quellwasser und wird fünfmal gefiltert. Die schicke Flasche stammt vom britischen Designer Lewis Moberly. Ebenfalls aus Weizen, der äußerst streng selektiert wird, ist der russische **Kaufman Soft & Hard**. Das weiche Wasser wird erst zweifach gefiltert, bevor es dem Rohbrand zugesetzt wird. Das enthaltene Pantocin wirkt kräftigend und verleiht dem Wodka Zusatzaromen. Die spezielle Milde erhält er durch Filtration mit **Quartzsand** und **Milch-eiweiß**. Ein Klassiker ist der **Russian Standard**, der meistverkaufte russische Premium-Wodka aus Winterweizen und Wasser vom Ladogasee. Gefiltert wird er seit 1894 durch Silberionen. Der polnische **Belvedere** stammt aus Roggen und hat nach vierfacher Destillation und Filtration durch Holzkohle höchste Qualität. Mild, aber dennoch kräftig-würzig ist der ökologisch reine Wodka ein Exportschlager. Ebenfalls Roggen verwenden die Schweizer beim **Xellent**. Erst wird die vergorene Maische im traditionellen kleinen Kupferkessel destilliert und dann in einer Kupferkolonne mit 45 Glockenböden gereinigt. Bei der dritten Destillation werden die restlichen unerwünschten Komponenten abgetrennt und der Geschmack harmonisiert. Anschließend wird der 96%ige Rohbrand mit Wasser vom Titlisgletscher reduziert. Der erfolgreiche polnische **Chopin** wird aus Stobrawa-Kartoffeln gebrannt, viermal destilliert und mehrfach gefiltert, während der französische **Ciroc** als einer der wenigen nicht aus Getreide gewonnenen Wodkas aus Weintrauben gebrannt wird. Eine davon, die Ugni Blanc, ist auch Grundlage des Cognac, die zweite ist Mauzac Blanc und wird nach dem ersten Frost handgelesen. Durch eine fünffache Destillation erhält er Eleganz und Weichheit und durch die Trauben eine fruchtige Säure und einen langen Abgang.“

Können Sie uns einen guten Wodka-Cocktail empfehlen?

„Probieren Sie doch den Moscow Mule. Serviert im original Silberbecher gibt es diesen Klassiker ab dem 1. Mai in der neuen Roomers Bar.“

mri ■



Zukünftiger Roomers Bartender: Branomir Hrkac im „Le Bar“

MOSCOW MULE

- 5 cl Belvedere Wodka
- 2cl Limettensaft
- ein paar Tropfen von The Bitter Truth Aromatic Bitters
- aufgefüllt mit Fentimans Ginger Beer
- garniert mit Gurke und Zitronenschale

