

DRINKS

Koskenkorva Spezial



**Gute Prozenze
für Nachhaltigkeit**

Die Koskenkorva
Kreislaufwirtschaft

**Finnische
Genusskultur**

Zwischen Sehnsucht
und Lebensfreude

**Geformt von
Natur & Tradition**

Cocktail-Kreationen



DRINK RESPONSIBLY

Impressum

VERLAG
Medienbotschaft
Verlag & Events GmbH
Villa Tägermoos
Konstanzerstr. 119
CH-8274 Tägerwilten
Tel. +41 (0) 71 / 666 65 70
Fax +41 (0) 71 / 666 65 74
info@medienbotschaft.com

HERAUSGEBER
Christian H. Rosenberg
chr@medienbotschaft.com

CHEF VOM DIENST (CVD)
Johannes Hohloch
jh@medienbotschaft.com

AUTOREN
Sebastian Heuser, Johannes Hohloch, Telse Prahl, Tim Nentwig

LAYOUT
Michelle Hadur

MEDIA & SALES MANAGER
Alexander Parafijanovic
ap@medienbotschaft.com

DRUCK
werk zwei
Print + Medien Konstanz GmbH
Max-Stromeyer-Str. 180
78467 Konstanz
Tel. 0 75 31 / 9 99-18 70
www.werkzwei-konstanz.de

Die Urheberrechte aller Fotos in dieser Ausgabe liegen bei den genannten Fotografen. Nachdrucke, auch auszugsweise, bedürfen der schriftlichen Genehmigung seitens der Fotografen und des Verlags.



Liebe Leserinnen und Leser,

für unsere Wodka-Marke Koskenkorva haben wir uns mit dem Redaktionsteam von DRINKS zusammengetan und diese spannende Spezialausgabe produziert. Hier erfahren Sie alles, was die Marke Koskenkorva und die finnische Genusstadt ausmacht. Die Marke bietet eine Vielzahl an interessanten Aspekten:

Wodka – aus einem Dorf: Koskenkorva Wodka ist ein finnischer Wodka, der seit 1953 im gleichnamigen Dorf hergestellt wird. In den landwirtschaftlichen geprägten Gebieten Westfinlands ist das Leben nicht kompliziert und naturbelassen. Man findet hier die perfekten Zutaten für natürlichen und guten Wodka.

Engagierte Bauern: Die lokalen Bauern spielen bei der Herstellung von Koskenkorva Wodka eine elementare Rolle. Man ermutigt die rund 5500 Bauern in der Region, die Effizienz der Landwirtschaft zu maximieren, Nährstoffe sinnvoll zu nutzen und die Gerste während der Wachstum-Saison zu überwachen. All diese Maßnahmen verfolgen das Ziel, das Handwerk des regionalen Gerstenanbaus zu sichern.

Die nördlichste Gerste: Für Koskenkorva wird die nördlichste Gerste verwendet. Es werden die Gerstensorten Saana und Elmeri angebaut, die speziell für die kurze finnische Vegetationsperiode entwickelt wurden. Das Getreide liefert die beste Ernte im arktischen Klima und stammt zum Großteil aus dem Umkreis von nur 200 km rund um das Dorf Koskenkorva. Die Gersten-Sorten müssen außerdem weniger als andere Getreide gewaschen werden, somit wird auch weniger Wasser verbraucht.

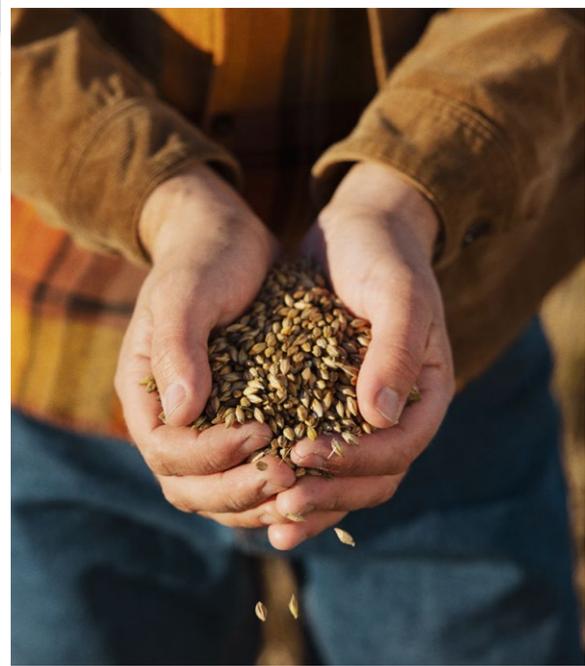
Reines finnisches Grundwasser: Zur Herstellung von Koskenkorva wird ausschließlich ungefiltertes und unbehandeltes Grundwasser aus über sieben Metern Tiefe eingesetzt. Das Grundwasser ist von außergewöhnlicher Qualität, da die Kämme von Salpausselkä für eine besonders gute Filtration sorgen. Die Erdmoränen entstanden als vor über 11.000 Jahren eine Kaltzeit den Rückzug der Gletscher verzögerte, und damit Ablagerungen postglazialer Sande und Kiese an den Rändern des Gletscher-Eisschildes entstanden. Das Unternehmen schützt diese wertvolle Ressource und das Wasserentnahmegebiet durch eigene Landbesitzanteile als Schutzgebiet.

Durchdachte Destillation: Im Destillationsprozess wird das Gerstenkorn zu 100 % verwendet. Die kontinuierliche Destillation verringert den notwendigen Wasser- und Energieverbrauch. Das Ergebnis: Eine reine Spirituose, zu 100% ungefiltert.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit diesem Koskenkorva Spezial und den vielfältigen Produkten.

Herzlichst
Ihr

Tim Nentwig
Marketing Director, Diversa Spezialitäten GmbH



Vodka Koskenkorva

Gute Prozenete für Nachhaltigkeit

Der Wind, der durch die Ähren der Gerste streicht, lässt das Feld wie ein goldenes Meer erscheinen, dazu der hellblaue Himmel mit ein paar Wolken. Die Idylle wird nur durch ein paar hölzerne Scheunen durchbrochen, die hier und da aus den Gerstenwellen auftauchen wie Felsen in der tosenden Brandung. Von DRINKS-Autor Sebastian Heuser.

Die Getreidewellen sind die einzigen, die Koskenkorva erreichen, denn die kleine Gemeinde in der Region Süd-Ostbottnien liegt knapp 50 Kilometer von der Küste entfernt. Die Flüsse, die durch die Region fließen, beschenken den Bauern fruchtbare Felder und einen hervorragenden Nährboden für Gerste, Roggen und Weizen.

Wäre Astrid Lindgren aus Finnland, Bullerbü hieße Koskenkorva

Der Ort ist noch viel mehr. Unter anderem Namensgeber für einen der nachhaltigsten Wodkas der Welt. Schon Jahre bevor die Europäische Union mit einem neuen Paragraphen mehr Nachhaltigkeit von Unternehmen forderte. Lobbyisten und andere Interessengruppen hatten lange gegen das neue EU-Gesetz interveniert. Die „Corporate Sustainability Due Diligence Directive“ (CSDDD) würde euro-

päische Unternehmen auf dem internationalen Markt durch bürokratische Hürden benachteiligen. Sie könnten dadurch im globalen Handel nicht mehr wettbewerbsfähig agieren und würden auf dem Markt keine Rolle mehr spielen. Das am 25.06.2024 in Kraft getretene Gesetz soll sicherstellen, dass Unternehmen Maßnahmen ergreifen, um Menschenrechte zu achten und Umweltauswirkungen in ihren Betrieben und Lieferketten zu reduzieren.

Dass sich wirtschaftlicher Erfolg und Nachhaltigkeit nicht ausschließen, beweist die finnische Destillerie, die danach strebt, die weltweit nachhaltigste Marke in ihrem Segment zu werden und gleichzeitig ihr Engagement für hohe Qualität beizubehalten. Obwohl die neue Verordnung die Brennerei nicht betrifft, unternimmt Koskenkorva alle Anstrengungen, um nachhaltig zu produzieren. Schon heute ist der hauseigene Vodka "Climate Action" der erste Vodka der Welt, der vollständig aus regenerativ angebauter Gerste hergestellt wird.

Um dies künftig auch für die anderen Produkte zu gewährleisten, soll der Anteil des regenerativen Gerstenanbaus bis 2030 auf 30 Prozent gesteigert werden. Dazu wird in den nächsten Jahren allen Vertragslandwirten die Möglichkeit gegeben, sich das Wissen für entsprechende Anbaumethoden anzueignen. Außerdem sollen den Vertragsbauern, auf Schleppern und Mähdreschern, Möglichkeiten aufgezeigt werden, wie sie durch Investitionen in energiesparende Maschinen und Verarbeitungsmethoden Subventionen oder günstigere Finanzierungen erhalten können. Das hilft nicht nur dem Klimawandel entgegenzuwirken, sondern sorgt auch für bessere Ernten durch fruchtbarere Böden. Wer wissen will, wie das in der Praxis funktioniert, sollte nach Finnland reisen und eine Brennerei besuchen.

Grünes Erbe

Das Streben nach Nachhaltigkeit stand von Anfang an im Mittelpunkt der Destillerie, die vollständig auf einer Kreislaufwirtschaft basiert. Für Koskenkorva ist es mehr als nur ein Slogan auf der Flasche oder eine Dekoration für Anzeigen in Zeitschriften und Zeitungen. Es ist in der DNA des Unternehmens verankert. So werden die Gerstenschalen im firmeneigenen Biokraftwerk verbrannt. Durch den Einsatz erneuerbarer Brennstoffe konnte das Werk seine fossilen Kohlendioxidemissionen um rund 50 Prozent senken. Zudem ist das Unternehmen durch die „grüne“ Energie bei der Dampferzeugung zu fast 50 Prozent unabhängig. Die ganzen Optimierungen und verschiedenen Maßnahmen, um nachhaltiger zu produzieren, sind die Arbeit eines kontinuierlichen

Verbesserungsprozesses (KVP). EU-weit, auch in Deutschland, gibt es günstige Förderkredite für Investitionen in energieeffiziente Produktion, klimafreundliche Neubauten und erneuerbare Energien, die über die Hausbank beantragt werden können. Damit können Unternehmen nicht nur langfristig ihre Energiekosten senken, sondern sich zusätzlich günstig frisches Fremdkapital beschaffen und die Eigenkapitalrendite positiv erhöhen.

Die Brennerei Koskenkorva bezieht seit 2023 ihren gesamten Strom aus erneuerbaren Energien. Sie haben einen Vertrag über die Lieferung von Windstrom aus dem Windpark Kalax unterzeichnet. Damit wird die Hälfte des verbrauchten Stroms durch lokalen Windstrom ersetzt. Doch damit nicht genug: Bis zu 50 Prozent des Kohlendioxids, das bei der Gärung entsteht, wird aufgefangen und in Gewächshäuser gepumpt. Die Gerstestärke wird in der Papier- und Kartonindustrie, in der Lebensmittelindustrie und in Brauereien verwendet. Sogar die bei der Produktion anfallenden Nebenprodukte können für die Herstellung von Tierfutter verwendet werden und finden Abnehmer auf dem Markt.

In der finnischen Landwirtschaft und im Transportgewerbe wird normaler Diesel verwendet. Anora besitzt und schützt einen fast 1.000 Hektar großen Grundwasserwald in Rajamäki. Dieser dient als Kohlenstoffsenke für mehr als 800.000 Tonnen CO₂. Das Waldgebiet sichert den Schutz des Gebietes und die nachhaltige Nutzung des Grundwassers für die Getränkeproduktion.

Die Produkte von Koskenkorva

Angeführt wird das Portfolio mit dem Koskenkorva Original. Der klare Vodka ist das Ergebnis reiner Zutaten und eines hochmodernen Destillierprozesses. Koskenkorva Climate Action ist der erste Vodka, der vollständig aus regenerativ angebauter Gerste hergestellt wird. Das spart CO₂ im Boden und fördert so die Artenvielfalt. Der Koskenkorva Salmiakki ist ein Lakritzlikör, der aus der berühmten süßen und salzigen Süßigkeit hergestellt wird, die in Finnland als „Salmiakki“ bekannt ist. Neben dem reinen Genuss z.B. als Shot mit oder ohne Eis empfehlen wir den Likör mit heißer Schokolade in Getränken auf Milchbasis oder als Shot beim Après-Ski passend zu einem Bier.



Koskenkorva Spezial

Anora's Ziel ist es die Emissionsminderungsziele des Unternehmens ohne CO2-Kompensation zu erreichen. Dass es ein Vorteil ist, ein gutes, preisgekröntes und ausgezeichnetes Produkt zu haben, um sich am Markt durchzusetzen, steht außer Frage. Das einzigartige Destillationsverfahren und das reine Grundwasser bilden eine starke Basis, um die Nachhaltigkeitsagenda weiter auszubauen. Und dieses Fundament muss vorhanden sein, um andere Prozesse innerhalb der Produktion zu verbessern.

Nicht menschliche Ressourcen - menschliches Kapital

Das größte Kapital sind die Mitarbeiter, Landwirte und Lieferanten. Die besten Ideen kommen nicht von teuren, externen Unternehmensberatungen. Maßnahmen und Vorschläge zur Steigerung von Effizienz und Nachhaltigkeit kommen meist von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die im Unternehmen arbeiten und sich wertgeschätzt fühlen.

So hat ein Team in Zusammenarbeit mit einem Hersteller eine leichtere Glasflasche entwickelt und arbeitet aktuell daran, in 2025 den Anteils an recyceltem Glas der Koskenkorva-Flaschen auf 60% zu erhöhen. Eine gute und langfristige Kommunikation und Zusammenarbeit mit den Landwirten in der Region ist unerlässlich. Das Unternehmen ermutigt die Partner,

neue Anbaumethoden auszuprobieren und anzuwenden. Es gibt Richtlinien für Mitarbeiterfahrzeuge mit dem Ziel, langfristig auf Hybrid- und Elektrofahrzeuge umzusteigen, für Mitarbeiter in städtischen Gebieten gibt es ein E-Bike-Programm. Für Maßnahmen im Bereich nachhaltige Mobilität gibt es Förderkredite der EU. Bei Anora verwendet man gute Gerste, reines Quellwasser und verwenden die besten Zutaten der Natur, um einen sanften, ehrlichen und guten Wodka herzustellen. Alles, was nicht verbraucht wird, geht zurück in den Rohstoffkreislauf.

Die Bauern arbeiten nicht für Koskenkorva, sie arbeiten alle zusammen, um die Felder zu Kohlenstoffsenkern zu verwandeln. Kurzfristig erscheinen Investitionen in nachhaltige Maßnahmen teuer, teilweise überflüssig und wie ein Tropfen auf den heißen Stein. Aber in Zukunft werden sie noch teurer werden, wenn die Nachfrage nach den Technologien und Maßnahmen steigt, weil mehr Unternehmen ihren Wert erkennen.

Bei Anora arbeitet man intensiv daran, was nach 2030 getan werden muss, um auch den verbliebenen Rest des Gerstenanbaus nachhaltig zu gestalten. Der Weg von Koskenkorva ist, dem Gesetz einen Schritt voraus zu sein. Es ist besser, nach neuen Trends zu suchen, als längst überfällige Gesetze zu erfüllen.



Finnische Genusskultur

Zwischen Sehnsucht & Lebensfreude

Aus Finnland kommen laut dem jährlich erscheinenden „Happiness Report“ die glücklichsten Menschen der Welt. Im aktuellen Report von 2024 belegen sie den ersten Platz – und das zum siebten Mal in Folge. Maßgebende Faktoren sind Werte, die eine Gesellschaft zusammenhalten: in Finnland ist man recht bodenständig, wichtig sind Kriterien wie soziale Fürsorge, Gesundheit, Freiheit und Einkommen. Für die Macher des Reports resultiert aus den Ergebnissen, dass das Gros der Finnen bodenständig ist, einander vertraut und sich weniger vergleicht. Die eigene Zufriedenheit hängt stark von der Zufriedenheit der anderen ab. Geht es allen gut, geht es also auch dem Individuum gut.

Glück und Genuss

In Finnland bedeutet Glück daher vor allem das Pflegen von Ritualen und Traditionen, die die Gemeinschaft und das Wohlbefinden fördern. Ein zentraler Bestandteil dieser Lebensweise ist die finnische Ess- und Trinkkultur: Sie spiegelt in ihrer Einfachheit und Authentizität das Lebensgefühl des Landes wider. Von der geselligen Sauna bis hin zu traditionellen Mahlzeiten mit Freunden und Familie – die Finnen wissen, wie man im Hier und Jetzt lebt.

Auch die finnische Küche basiert auf Einfachheit – das zeigt sich in der Verwendung von lokalen und saisonalen Zutaten. Wild, Fisch, Beeren, Pilze und Getreide sind die Basis vieler Rezepte. Landestypische Gerichte heißen Poronkärystyt (Rentiergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren), Karjalanpiirakka (karelische Pastete aus Roggenteig, gefüllt mit Reisbrei), oder Kalakukko (herzhafte Fischpastete mit Schweinefleisch). Roggen ist ein Grundnahrungsmittel und in fast jedem finnischen Haushalt zu finden. Gern wird er als

Brot verarbeitet, das dadurch einen leicht säuerlichen Geschmack entwickelt. Die jüngere Generation zeigt sich offen für neue Einflüsse und ist experimentierfreudig. Globale Trends wie Street Food und vegane Ernährung machen auch vor den nordischen Ländern nicht Halt. Immer mehr Finnen greifen auf pflanzliche Alternativen zurück und interpretieren bestehende Rezepte neu.

Ebenso wichtig ist die Trinkkultur des Landes. Traditionell hegt man in Finnland eine Vorliebe für Bier, Cider und Spirituosen. Dazu gehört unbedingt der Genuss eines guten Wodkas. Das klare Wässerchen steht für die Kunst, aus einfachen Dingen Freude zu ziehen. Ein finnischer Klassiker ist Koskenkorva: Die beliebte Marke, die nach dem Dorf Koskenkorva in der Gemeinde Ilmajoki benannt ist, existiert seit den 1950er-Jahren. Aber auch Bier ist angesagt – vor allem im Craft-Bier-Bereich hat sich in den letzten Jahren eine umtriebige Szene entwickelt, mit kleinen Brauereien, Bars und Festivals.

Feste feiern

Der Brauch, in den nordischen Ländern die Sommersonnenwende gebührend zu begrüßen, ist weit verbreitet. Auch in Finnland zelebriert man Midsommer – hier heißt das Fest Juhannus. Nach den langen Wintermonaten freut man sich auf den kurzen, intensiven Sommer und begeht dies mit ausgiebigem Saunieren, Grillen, geselligem Beisammensein, Bier und Vodka. Und so scheint es, dass die Finnen einfach gut darin sind, das Schöne mit dem Angenehmen zu verbinden und im Zelebrieren des Miteinanders ihr Glück finden.

Telse Prah





„PARTY LIKE THERE IS TOMORROW“

Für das DRINKS Koskenkorva Spezial haben wir mit Heini Suominen, Senior Brand Manager von Koskenkorva, Anora Group und Tim Nentwig, Marketing Director der Diversa Spezialitäten GmbH, über die neue Kampagne „PARTY LIKE THERE IS TOMORROW“ gesprochen. Diversa vertreibt KOSKENKORVA und die weiteren Spirituosen der Anora-Gruppe exklusiv in Deutschland.

Feiern und gleichzeitig etwas Gutes für die Umwelt tun? Genau dazu lädt die finnische Wodka-Marke Koskenkorva in ihrer neuen Kampagne „Party like there is tomorrow“ ein und möchte beweisen, dass sich Feiern und Nachhaltigkeit kompromisslos verbinden lässt. Mit ihrem Climate Action Vodka, der vollständig aus regenerativ angebaute Gerste hergestellt wird, bietet die Marke eine preiswerte und nachhaltige Alternative für alle, die verantwortungsvoll genießen möchten, ohne dabei auf Spaß zu verzichten.

Heini, was zeichnet die neue Kampagne von Koskenkorva Vodka aus?

Heini Suominen: Mit der neuen Kampagne haben wir uns zum Ziel gesetzt, als nachhaltigste Wodka-Marke der Welt wahrgenommen zu werden. Unsere Nachhaltigkeitsbemühungen rücken damit noch weiter in den Vordergrund. Wie schon die vorherige Kampagne „Vodka from a village“ basiert auch „Party like there is tomorrow“ auf den Grundwerten der Marke – Nachhaltigkeit, Herkunft und Qualität – und verbindet diese miteinander. Dabei soll jedoch der Spaßfaktor nicht zu kurz kommen – ganz im Gegenteil. Mit „Party like there is tomorrow“ möchte Koskenkorva zeigen, dass sich Feiern und Nachhaltigkeit problemlos verbinden lassen. Damit schafft die Marke einen zusätzlichen Anreiz für Konsumenten, die auf der Suche nach einem Wodka sind, der nicht nur gut schmeckt, sondern auch umweltbewusst hergestellt wird.

Mit der Container Tour haben Sie jüngst damit begonnen, den Slogan „Party Like There Is Tomorrow!“ zu kommunizieren. Wie verlief der Start?

Heini Suominen: Koskenkorva tritt in die Partyszene ein, wo der Verbraucher Spaß haben kann, während sich die Marke um den Teil der Nachhaltigkeit kümmert. Ziel unserer neuen Kampagne ist es, den Verbraucher auf eine humorvolle aber gleichzeitig ehrliche und authentische Art für unsere Marke zu gewinnen und ihm zu zeigen, dass Nachhaltigkeit und Spaß haben keine Gegensätze sind. Wir haben diesen Ansatz bereits bei unserer diesjährigen Koskenkorva Container Tour in Deutschland genutzt, die im Juni in Hamburg startete und im Herbst in Berlin endete. Wir wissen aus unserer intensiven Marktforschung in Deutschland, dass unser Konzept wirkt, Engagement auslöst und die Marke aktiviert wird. Und wir sind noch ganz am Anfang.

Die nachhaltigen Aspekte treffen den Zeitgeist. Herr Nentwig, was schätzen Sie am Portfolio von Koskenkorva?

Tim Nentwig: Mein Favorit ist der KOSKENKORVA Climate Action Vodka. Es handelt sich um den ersten Vodka, der zu 100% aus regenerativer Gerste hergestellt wird, und der aktiv CO2 reduziert. Die Klarglas-Flasche mit Papieretikett und Holzverschluss enthält nicht nur den für mich weichsten Single-Estate-Wodka, der aus den nordischen Ländern exportiert wird, sondern auch

einen echten Klimaaktivisten. Die zukunftsweisende Idee dazu wurde vom nordischen Spirituosen-Unternehmen Anora Group mit Hilfe der gemeinnützigen Stiftung Baltic Sea Action Group und des bahnbrechenden finnischen Landwirts Jari Eerola realisiert. Seine regenerative Landwirtschaft zielt darauf ab, CO2 aus der Atmosphäre zu ziehen, was der Umwelt zugutekommt.

Sie bauen die Zusammenarbeit mit der Anora Gruppe weiter aus. Seit Juli führen Sie u.a. die Marke Linie Aquavit. Worauf darf man sich hier freuen?

Tim Nentwig: Wir freuen uns sehr über die Intensivierung unserer Partnerschaft mit Anora. Zumal der Ausbau unseres Portfolios auch eine Honorierung der bisherigen, sehr guten Zusammenarbeit ist. Nachdem wir bereits seit 2020 mit Stolz und Freude den ausgezeichneten Koskenkorva Vodka erfolgreich in Deutschland vermarkten, kommen jetzt mit den marktführenden Aquavits von Anora eine neue, spannende Kategorie und Welt in unser Vertriebsportfolio. Ab sofort vertreiben wir für die finnische Anora Group alle Aquavit-Brands in Deutschland: Aquavite werden seit

Hundertern von Jahren in traditioneller Handwerkskunst und nach überlieferten Geheimrezepturen mit Destillaten aus besten natürlichen Rohstoffen sowie vielfältigen Gewürzen und Kräutern hergestellt.

Speziell für den Bar-Bereich werden wir Aalborg Dild in den Fokus unserer Aktivitäten stellen, wir haben unglaublich positives Feedback zu diesem außergewöhnlichen Aquavit aus Dänemark erhalten. Der besondere Aquavit mit intensivem Dill Aroma wurde jüngst als „Aquavit des Jahres“ beim International Spirits Award 2024 ausgezeichnet – insbesondere für seinen außergewöhnlichen Charakter und seine eigenständige Typik. Ausgeprägte Aromen von frischem grünem Dill, ein Hauch von Zitrusfrüchten und ein weicher, angenehmer Abgang mit einem Hauch von Anis, runden den Geschmack ab.

Cheers! Die Fragen stellte unser Autor Johannes Hohloch aus der DRINKS-Redaktion.



Koskenkorva Vodka

Geformt von Natur & Tradition

Manchmal steht ein einziges Wort sinnbildlich für eine ganze Kultur. Das finnische Wort „Sisu“ verkörpert Entschlossenheit, Ausdauer und Mut – besonders unter schwierigen und herausfordernden Gegebenheiten. Es ist eine Einstellung, die von den Extremen der Natur geprägt ist. Im kleinen Dorf Koskenkorva, umgeben von kargen Feldern, entsteht mit nachhaltigen Anbaumethoden ein Vodka, der diese Art zu leben verkörpert und die finnische Seele widerspiegelt. Eine Cocktailstrecke von Pat Braun und Hendrik Pfeiffer.

Cloud Nine

- 4 cl Vodka Koskenkorva
- 4 cl Cointreau

Fill up: eiskalte Zitronenlimo

- Glas: Longdrinkglas
- Deko: Zuckerrand, Minzbouquet

Zubereitung:
Zuckerrand am Glas anbringen. Vodka Koskenkorva und Cointreau auf frischem Eis bauen. Etwas Zitronenlimonade aufgießen. Garnieren.

Schwierigkeit: ★☆☆



NORDIC LEMONADE

- 3 cl Koskenkorva Vodka Lemon Lime Yarrow
- 2 cl Aalborg Dild Aquavit
- 1 cl Riemerschmid Bar-Sirup Zitrone – Ingwer – Lemongras (alternativ Bar-Sirup Holunderblüte)

Fill-up: Soda Water

- Glas: Tumbler
- Deko: Zitronengras

Zubereitung:
alle Zutaten bis auf Soda Water im Longdrinkglas auf Eis verrühren, ggf. Eis dazugeben und mit Sodawasser auffüllen.

Schwierigkeit: ★☆☆



SALMIAKKI DUNKLE SCHOKOLADE

- 4 cl KOSKENKORVA Salmiakki
- Heiße Schokolade
- Schlagsahne

Topping: Schlagsahne

- Glas: Teetasse
- Deko: Zimt

Zubereitung:
KOSKENKORVA Salmiakki in ein Grogglas oder eine Teetasse geben. Heiße Schokolade hinzufügen. Umrühren und mit Schlagsahne und Zimtstange garnieren.

Schwierigkeit: ★☆☆



STEAM & SMOKE

- 2 cl Koskenkorva Vodka Sauna Barrel
- 2 cl Muntaner Vermut Rojo (Red)
- 1 BL BOLS Triple Sec
- 1 Dash Angostura Bitter

- Glas: Cocktailschale
- Deko: Orangenzeste

Zubereitung:
alle Zutaten bis auf Tonic im Longdrinkglas auf Eis verrühren, ggf. Eis dazugeben und mit Tonic auffüllen.

Schwierigkeit: ★☆☆



WELCOME TO THE DARK SIDE



KOSKENKORVA
PARTY LIKE THERE IS TOMORROW

WWW.KOSKENKORVA.COM

DRINK RESPONSIBLY