vinetur

Was Soju wirklich ist und wie Sie am Etikett seinen Stil erkennen

Soju schmeckt nicht immer gleich und wird nicht immer auf dieselbe Weise hergestellt. Entscheidend sind die Herkunft des Alkohols, der Alkoholgehalt und die Angaben auf dem Etikett.

Donnerstag, 12. November 2026



Sowohl traditionell hergestellter als auch verdünnter soju enthält Alkohol, der durch Destillation gewonnen wird. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Soju wird oft allzu einfach dargestellt. Doch es gibt nicht den einen Geschmack, einen festen Alkoholgehalt oder eine einzige Herstellungsweise. Viel hilfreicher als ein Urteil nach der Farbe des Glases oder ein lockerer Vergleich mit bekannteren Getränken ist es, zu verstehen, woher der Alkohol stammt und was das Etikett tatsächlich aussagt.

Was Soju ist und warum er kein einheitliches Profil hat

Soju ist ein destilliertes Getränk aus der koreanischen Tradition. Diese grundlegende Einordnung ist wichtig, denn sie unterscheidet Soju von Getränken, die ausschließlich vergoren werden: Bei Soju gehört ein Destillationsschritt dazu, auch wenn der Weg dorthin und das Endergebnis von Flasche zu Flasche stark variieren können.

Seine Geschichte ist mit der Verbreitung von Destillationstechniken in Korea während der Goryeo-Zeit verbunden. In vielen Darstellungen wird auch auf den historischen Kontakt mit der mongolischen Welt verwiesen. Die Quellen stützen jedoch keine einzige, unumstrittene Erzählung über einen bestimmten Erfinder oder ein genaues Entstehungsdatum. Soju lässt sich daher besser als eine Tradition verstehen, die sich im Laufe der Zeit entwickelt hat, und nicht als einmalige Erfindung.

Aus dieser Tradition sind sehr unterschiedliche Stile hervorgegangen. Soju als grundsätzlich neutral, immer mild oder stets aus Reis hergestellt zu beschreiben, greift daher zu kurz. Um ihn richtig zu verstehen, sollte man nicht nur auf die groß gedruckten Angaben auf dem Etikett schauen, sondern auch darauf, wie der Alkohol in der Flasche gewonnen wurde.

Kernaussage

Soju ist ein destilliertes Getränk aus der koreanischen Tradition.

Sein Stil hängt von der Herkunft des Alkohols, dem Alkoholgehalt und der endgültigen Zusammensetzung ab.

Zwei grundlegende Herstellungsweisen – beide mit Destillation

Bevor wir uns den Stilen widmen, sollten drei Dinge auseinandergehalten werden. Erstens muss die Stärke von Getreide, falls es verwendet wird, in Zucker umgewandelt werden, den Mikroorganismen verwerten können. Danach folgt die Gärung, bei der dieser Zucker in Alkohol umgewandelt wird. Erst anschließend kommt die Destillation, bei der Bestandteile aus der vergorenen Flüssigkeit getrennt und konzentriert werden. Das sind keine verschiedenen Bezeichnungen für dasselbe und auch keine

austauschbaren Schritte.

Bei vielen traditionellen Herstellungsverfahren für Soju bildet eine vergorene Reis- oder Getreidegrundlage den Ausgangspunkt, die anschließend destilliert wird – häufig im diskontinuierlichen Verfahren, bei dem jeweils eine Charge vergorener Flüssigkeit verarbeitet wird. In diesem Zusammenhang begegnet Ihnen möglicherweise auch Nuruk, ein traditioneller koreanischer Gärungsstarter, der sowohl Mikroorganismen als auch Enzyme einbringt. Ein auf diese Weise hergestellter Soju ist nicht automatisch handwerklich gefertigt, hochwertiger oder an einen bestimmten Alkoholgehalt gebunden.

Der andere wichtige Weg ist die Herstellung von sogenanntem verdünntem Soju. Dabei wird hochprozentiger Alkohol, der durch kontinuierliche Destillation gewonnen wird – Flüssigkeit fließt hinein und Destillat kontinuierlich heraus –, anschließend mit Wasser eingestellt. Je nach Produkt können weitere Zutaten das endgültige Profil prägen. Entscheidend ist: Auch dieser Alkohol stammt aus der Destillation. Durch die Zugabe von Wasser wird das Getränk nicht zu einem undestillierten Gärungsgetränk, und allein daran lassen sich Kategorien auch nicht allgemeingültig unterscheiden.

Beim Vergleich dieser beiden Wege ist es am hilfreichsten, die Herkunft des Alkohols und die endgültige Zusammensetzung zu betrachten. Traditionelle und verdünnte Herstellung bezeichnen gängige technische Verfahren, keine automatische Rangfolge in Sachen Authentizität oder Qualität. Zwei Flaschen können beide als Soju bezeichnet werden und auf den ersten Blick ähnlich aussehen, obwohl ihnen ganz unterschiedliche Herstellungsweisen zugrunde liegen.

Aus welchen Rohstoffen Soju hergestellt wird und wie er schmecken kann

Auch wenn viele Menschen Soju sofort mit Reis verbinden, ist er nicht auf diesen Rohstoff beschränkt. Die ausgewerteten Dokumentationen führen Beispiele aus Reis, Gerste, Weizen, Sorghum und Mais auf. Außerdem wird auf Alkohol für Soju aus Süßkartoffeln und anderen Getreidesorten verwiesen. Wer sagt, dass jeder Soju ein Reisbrand ist, lässt einen echten Teil der Kategorie außer Acht.

Aus der Vielfalt der Rohstoffe lässt sich der Geschmack nicht sicher vorhersagen. Analytische und sensorische Untersuchungen zeigen unterschiedliche Profile, deren Noten unter anderem an Getreide, Gärung oder Früchte erinnern können. Diese Eindrücke hängen jedoch nicht nur von der Hauptzutat ab: Auch Gärung, Destillation und weitere Entscheidungen bei der Herstellung spielen eine wichtige Rolle.

Deshalb lohnt es sich, zwei gegensätzliche Vereinfachungen zu vermeiden: die Annahme, Soju schmecke immer nach fast nichts, und die Annahme, ein bestimmtes Getreide garantiere einen bestimmten Geschmack. Der Rohstoff kann eine Richtung andeuten, ersetzt aber weder die Angaben auf der Flasche noch erklärt er vollständig, was im Glas zu erwarten ist.

Alkoholgehalt, Aromen und aromatisierte Varianten: drei verschiedene Dinge

Der Alkoholgehalt gibt an, wie viel Alkohol ein Getränk nach Volumen enthält. Auf dem Etikett kann er als % vol. oder als ABV angegeben sein; ABV steht für „alcohol by volume“, also Alkohol nach Volumen. Das ist eine nützliche Information, aber kein verlässlicher Schlüssel zum Stil: Es gibt verdünnte Varianten mit etwa 17–20% und destillierte Sojus mit mehr als 40%, daneben weitere Beispiele mit Werten dazwischen. Das sind Orientierungswerte, keine allgemeingültigen Grenzen.

Auch die wahrgenommene Milde als Qualitätsmaßstab taugt wenig. Eine Flasche mit niedrigerem Alkoholgehalt kann leichter zu trinken wirken, während ein stärkerer Soju ein anderes Profil bieten kann. Keine dieser Eigenschaften reicht für sich genommen aus, um zu sagen, welcher Soju besser ist. Das Etikett und die Beschreibung des Herstellers helfen mehr als eine schnelle Regel, die allein auf dem Alkoholgehalt beruht.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Unterscheidung zwischen Aroma, Zutat und aromatisierter Variante. Ein Soju kann fruchtige Noten aufweisen, die bei der Herstellung entstanden sind, ohne dass Früchte zugesetzt wurden. Eine aromatisierte Variante wird mit einem bestimmten Geschmack vermarktet; vom Hersteller beschriebene Aromanoten oder ein angegebener Rohstoff sind nicht dasselbe. Es gibt

Produkte mit Geschmacksrichtungen wie Traube, Pflaume, Erdbeere oder Zitrone. Daraus lässt sich jedoch nicht auf die genaue Zusammensetzung jeder Flasche schließen.

In der Praxis sind eine wahrgenommene Aromanote, eine angegebene Zutat und ein Produkt, das mit einer bestimmten Geschmacksrichtung verkauft wird, drei verschiedene Dinge. Wer sie auseinanderhält, vermeidet zwei häufige Missverständnisse: jeden fruchtigen Eindruck mit zugesetzten Früchten gleichzusetzen und anzunehmen, jeder leicht zu trinkende Soju gehöre zur selben kommerziellen Produktfamilie.

Ein fruchtiges Aroma und aromatisierter Soju sind nicht dasselbe

Aromanote

Sie kann während der Gärung oder der Destillation entstehen.

Für sich genommen beweist sie nicht, dass Früchte zugesetzt wurden.

Aromatisierte Variante

Sie wird mit einer bestimmten Geschmacksrichtung kommerziell angeboten.

Achten Sie auf einen entsprechenden Hinweis auf der Flasche oder auf der Produktseite des Herstellers.

Soju von Sake, Shochu, Makgeolli und Wodka unterscheiden

Der sinnvollste Vergleich mit Sake beginnt bei der Herstellung. Sake entsteht durch die Gärung von Reis, Wasser und Koji, einer Zubereitung, die dabei hilft, Stärke in vergärbaren Zucker umzuwandeln. Anders als Soju wird Sake nicht als destilliertes Getränk definiert. Bei einigen Sake-Stilen wird während der Herstellung destillierter Alkohol zugesetzt. Das ändert jedoch nichts am entscheidenden Punkt: Sake ist nicht dadurch gekennzeichnet, dass die vergorene Grundlage destilliert wird.

Bei Shochu ist die Unterscheidung weniger eindeutig, denn auch Shochu gehört zu einer japanischen Destillationstradition. Bei Honkaku Shochu, einer Shochu-Art, spielt Koji eine Rolle; als Rohstoffe kommen unter anderem Reis, Gerste oder Süßkartoffeln infrage. Damit überschneidet sich Shochu bei Zutaten und Herstellungsschritten mit manchen Sojus. Eine unfehlbare Trennlinie allein am Geschmack oder an einem einzelnen Rohstoff zu suchen, ist deshalb nicht hilfreich: Die angegebene Identität und die Herstellungsmethode sind wichtiger als oberflächliche Ähnlichkeiten.

Bei Makgeolli wird der Unterschied wieder deutlich: Es ist ein koreanisches Gärungsgetränk, kein destilliertes Getränk, und meist trüb. Dass es mit Reis oder Korea verbunden ist, macht es nicht zu einer Variante von Soju. Hier ist auch eine Klarstellung hilfreich: Cheongju und Yakju sind geklärte koreanische Gärungsgetränke. Klarheit allein beweist also nicht, dass ein Getränk destilliert wurde.

Der Vergleich mit Wodka taugt nur als grobe Orientierung. Beide sind destillierte Getränke, und manche verdünnten Sojus können relativ neutral wirken – ähnlich dem, was viele von Wodka erwarten. Soju als „koreanischen Wodka“ zu bezeichnen, ist jedoch eine Vereinfachung: Der Ausdruck erklärt weder die unterschiedlichen Herstellungswege noch die Vielfalt der Rohstoffe oder die tatsächliche Bandbreite der Profile.

Getränk	**Herstellung**	**Nützlicher Hinweis zur Unterscheidung**
Soju	Ein destilliertes Getränk aus der koreanischen Tradition, das auf unterschiedlichen Wegen hergestellt wird.	Entscheidend ist, wie der Alkohol gewonnen wurde und wie das Produkt zusammengesetzt ist.
Sake	Ein vergorenes Reisgetränk aus Reis und Koji; es ist nicht durch Destillation definiert.	Dasselbe Ausgangsmaterial Reis macht ein Getränk nicht zu Soju.

Getränk	Herstellung	Nützlicher Hinweis zur Unterscheidung
Shochu	Ein japanisches destilliertes Getränk; bei Honkaku Shochu spielt Koji eine Rolle.	Bei Zutaten oder Herstellung kann es Ähnlichkeiten mit manchen Sojus geben. Daher ist die angegebene Identität wichtig.
Makgeolli	Ein koreanisches Gärungsgetränk, das nicht destilliert wird und meist trüb ist.	Die Trübung kann ein Hinweis sein, doch auch Klarheit beweist keine Destillation: Cheongju und Yakju sind geklärte Gärungsgetränke.
Wodka	Ein destilliertes Getränk, das sich teilweise zum Vergleich eignet.	Soju als „koreanischen Wodka“ zu bezeichnen, ist eine Vereinfachung.

Worauf Sie bei einer Flasche Soju achten sollten

Eine einfache Möglichkeit, ein Etikett zu lesen, besteht aus vier Schritten. Erstens: Prüfen Sie, wie das Getränk bezeichnet wird und wie der Hersteller es beschreibt. Zweitens: Kontrollieren Sie den Alkoholgehalt. Drittens: Achten Sie auf Angaben zu Rohstoffen oder Hinweise zur Herstellung. Viertens: Unterscheiden Sie, ob das Produkt als unaromatisierte oder aromatisierte Variante angeboten wird. Diese Abfolge setzt kein einheitliches Regelwerk voraus und ist gerade deshalb nützlich, weil Etiketten nicht in jedem Markt dieselben Informationen enthalten.

Wenn die Flasche nur wenige Angaben enthält, kann die Produktseite des Herstellers einige Lücken schließen, auch wenn sie nicht immer alle Fragen beantwortet. Wichtig ist, die Informationen mit den eigenen Vorlieben abzugleichen. Wenn Sie ein leichteres Profil bevorzugen, sind Alkoholgehalt und endgültige Zusammensetzung besonders wichtig. Wenn Sie sich eher für den Ausdruck des Getreides oder die Herstellung interessieren, können Hinweise zu Destillation und Rohstoffen hilfreich sein, sofern sie angegeben sind.

Mit dieser Methode lassen sich auch unzuverlässige Abkürzungen vermeiden. Die Farbe der Flasche bestimmt nicht die Kategorie, eine klare Flasche garantiert keinen bestimmten Stil, und ein hoher oder niedriger Alkoholgehalt belegt für sich genommen weder Authentizität noch Tradition oder Qualität. Bei einem so vielfältigen Getränk sind konkrete Informationen mehr wert als Klischees.

Kurzanleitung zum Lesen einer Soju-Flasche

- Lesen Sie, wie das Getränk bezeichnet wird und wie der Hersteller es beschreibt.
- Prüfen Sie den Alkoholgehalt: Er dient zur Orientierung, unterscheidet die Stile aber nicht allein.
- Achten Sie auf Angaben zu Rohstoffen oder Hinweise zur Herstellung, sofern sie vorhanden sind.
- Unterscheiden Sie zwischen einer unaromatisierten Variante, einer Aromanote und einem zugesetzten Aroma.

Soju ohne starre Regeln servieren

Eine dokumentierte Praxis ist, Soju pur und gekühlt in kleinen Gläsern zu servieren. Das kann ein guter Ausgangspunkt sein, besonders wenn Sie das Getränk kennenlernen möchten, ohne es mit anderen Zutaten zu mischen. Dieser Brauch bedeutet jedoch weder, dass Soju auf einmal getrunken werden muss, noch legt er für jeden Stil eine ideale Temperatur fest. Je nach Herstellung und persönlichem Geschmack kann ein bestimmter Soju bei anderer Temperatur ausdrucksvoller oder einfach angenehmer zu trinken sein.

Soju wird auch häufig im Zusammenhang mit Speisen wie gegrilltem Fleisch erwähnt. Diese Verbindung trägt dazu bei, seine kulturelle Bedeutung zu erklären, sollte aber weder als exklusive Kombination noch als Regel für jeden Tisch gelten. Wenn Soju eines deutlich macht, dann, dass es sinnvoller ist, sich an der konkreten Flasche und den eigenen Vorlieben zu orientieren, statt feste Formeln dafür zu wiederholen, wie man ihn trinken sollte.