



Der Geschmackstüftler im Europa-Park

12. August 2026

Hinter einem außergewöhnlichen Getränk stehen eine klare Idee, sorgfältig ausgewählte Zutaten und zahlreiche geschmackliche Entscheidungen. Jürgen Wörner kennt diesen Entwicklungsprozess bis ins Detail. Als Produktentwickler im Bereich Beverage im Europa-Park Erlebnis-Resort verbindet er sensorisches Gespür, handwerkliche Präzision und die Freude daran, immer wieder neue Geschmackserlebnisse zu schaffen. Dass seine Arbeit auch die Fachwelt überzeugt, zeigen mehrere renommierte Auszeichnungen.

Drei Auszeichnungen

Gleich drei Produkte aus dem Umfeld von ALZA und Château Ollwiller wurden kürzlich vom Fachmagazin Falstaff mit jeweils 92 Punkten bewertet: ALZA Le Rosé, ALZA LXIR Vermouth und Château Ollwiller Crémant Rosé. Einen weiteren besonderen Erfolg erzielte ALZA LXIR beim internationalen

Spirituosenwettbewerb des Weinmagazins Meininger. Der Vermouth erhielt eine Goldmedaille und wurde als „Vermouth des Jahres“ ausgezeichnet.

Für Jürgen Wörner ist Geschmack kein Zufallsprodukt. Am Anfang jeder Entwicklung steht die Frage, welchen Charakter ein Getränk besitzen und welches Erlebnis es vermitteln soll. Es folgen intensive Recherchen, die Auswahl geeigneter Zutaten und

zahlreiche Verkostungen. Süße, Säure, Bitterkeit, Duft und Mundgefühl müssen eine harmonische Einheit bilden. Schon kleine Veränderungen können dabei entscheidend sein.

Komplett in Eigenregie

Diese Genauigkeit prägt auch den neuen ALZA LXIR. Die Basis des Vermouths bildet ALZA Le Rosé aus Pinot Noir Trauben. Ergänzt wird der Wein durch 20 ausgewählte Botanicals aus dem Umfeld des elsässischen Château Ollwiller. Das Zusammenspiel der unterschiedlichen Aromen verleiht dem Vermouth seinen eigenständigen und vielschichtigen Charakter. Die Idee, ein vollständig in Eigenregie entwickeltes und produziertes Getränk auf den Markt zu bringen, geht auf Thomas Mack zurück. Als geschäftsführender Gesellschafter des Europa-Park verantwortet er unter

anderem den Bereich Gastronomie. Das Brennen der Destillate findet im Europa-Park und künftig auch im Château Ollwiller statt. Das Abfüllen und Etikettieren erfolgt in kleinen Chargen von Hand.

Die ausgezeichneten Getränke lassen sich im Europa-Park sowie in den Bars und Hotels des Europa-Park Erlebnis-Resorts entdecken. Wer den besonderen Geschmack auch zu Hause genießen möchte, kann alle ALZA Produkte zudem in ausgewählten Shops im Europa-Park und im [Onlineshop](#) erwerben.

Mehr zu diesem Thema erfahren Sie im aktuellen Europa-Park Podcast [Parkgeflüster mit Jürgen Wörner](#) bei VEEJOY und überall, wo es Podcasts gibt.



Stolz präsentiert Jürgen Wörner die Auszeichnungen für den
ALZA LXIR Vermouth



Jürgen Wörner: Geschmack ist sein Beruf



ALZA LXIR wird komplett in Eigenregie des Europa-Park
produziert