

A Zubrowka prémium kategóriájú, lengyel vodkakülönlegesség, melyre az első utalást 1524-ben találjuk. Eleinte orvosságként kortyolták, és a skorbut ellen vélték hatásosnak. A 18. századra a lengyel nemesség egyik kedvelt italává vált. Karakterét a bölényfű (Hierochloa odorata) adja, kellemes ízt, illatot és enyhe zöldes árnyalatot kölcsönözve az italnak. Külön érdekessége, hogy csak a lengyel-orosz határ mentén fekvő Bielowieza Nemzeti Park tisztásain nő, sehol máshol nem él meg. Minden eddigi, a gyógyfű mesterséges termesztésére irányuló kísérlet sikertelennek bizonyult. A növény nevét onnan kapta, hogy egy ma már ritkaságnak számító, szintén a Nemzeti Parkban élő bölényfajtának, az európai bölénynek is kedvelt csemegéje. A Zubrowka vodka címkéjén e bölényfajta látható. A bölényfüvet nyaranta kaszálják, majd válogatják. A legszebbekből minden üvegbe kerül egy szál, amely a vodka különleges védjegye. Ehhez a kiválogatott bölényfüvet vodkában átmoszák, azután szétterítve száradni hagyják, végül kézzel rakják az üvegekbe. Az ital karakterét azonban nem ez az egy szál gyógyfű adja, hanem a többiből készített kivonat. Ehhez a bölényfüvet három napig vodka és víz keverékében áztatják, majd leszűrve a 100%-ban gabonából készült 90% alkoholtartalmú vodkához adják, amit 40 % alkoholtartalmúra hígítanak.