

Das Rum & Co Rumbuch



Rum&Co

Spirituosen günstig kaufen

Vorwort

Warum sollte man ein Buch über Rum schreiben? Diese Frage haben wir uns natürlich auch gestellt, als wir die Idee zu diesem Projekt hatten. Schließlich gibt es doch schon einige wirklich gute Bücher zu diesem Thema und auch das Internet ist voll von interessanten Texten über den Rum.

Wir haben hin und her überlegt – schlussendlich gab es für uns jedoch kein Nein und kein Aber. Es war irgendwann klar: Wir möchten unsere Liebe zum Rum zum Ausdruck bringen und sind einfach der Meinung, dass man nie genug von dem Getränk bekommen und daher auch nie genug darüber erfahren kann.

So ein Buch ist natürlich ein Mammut-Projekt und ist nicht einmal eben nebenbei zu erledigen. Doch mit jeder neuen Seite waren wir mehr überzeugt und freuten uns darauf, Ihnen als Rum-Genießer mehr über den Zuckerrohrschnaps und seine Entstehung zu verraten.

Hilfreich war uns bei dieser Arbeit vor allem das Internet, eine schier unerschöpfliche Quelle an Informationen, in denen wir teilweise richtig versunken sind. So gilt unser Dank jedem, der sich mit der Geschichte und der Herstellung des Rums beschäftigt hat und dieses Wissen teilte.

Nun aber genug der Worte. Tauchen Sie gemeinsam mit uns in die Welt des Rums ein und begeben Sie sich auf eine spannende Reise, an deren Ende Sie unsere Liebe zum Rum sicherlich teilen werden.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Die Geschichte des Rums | 5 |
| Der Zuckerrohrschnaps zu Zeiten der Sklaverei | 5 |
| Der Rum erobert die Seefahrt | 7 |
| Vom Getränk für Sklaven zum Genuss der Kenner | 8 |
| Die Herstellung des Rums | 10 |
| Zuckerrohr – die Basis des guten Geschmacks | 10 |
| Rhum agricole und Rhum industriell | 12 |
| Die Gärung | 14 |
| Die Destillation | 16 |
| Die diskontinuierliche Destillation | 16 |
| Die kontinuierliche Destillation | 18 |
| Die Lagerung: Vom Destillat zum besonderen Rum | 20 |
| Qualität gewinnt durch Verschnitte | 24 |
| Rumproduzierende Länder | 25 |
| Kuba | 25 |
| Indien | 28 |
| Jamaika | 30 |
| Rum – vom Seefahrergetränk zum Genussmittel | 33 |
| Rum „richtig“ trinken | 33 |
| Das Glas | 33 |
| Trinktemperatur und Zusätze | 33 |
| Die Verkostung | 34 |
| Rum Tasting | 35 |

| | |
|--|----|
| Tasting Events | 35 |
| Tasting Pakete | 35 |
| Rum Events | 36 |
| International Cane Spirits Festival | 36 |
| German Rum Festival | 36 |
| Unsere Favoriten | 37 |
| Ron Zacapa Black Lable 25 | 37 |
| Opthimus Rum 25 Jahre | 38 |
| Ron Centenario 30 Jahre Edicion Limitada | 39 |
| Legendario Elixir de Cuba | 40 |
| Takamaka Bay dunkler Rum | 41 |
| Pyrat XO Reserve Rum | 41 |
| Dos Maderas Ron PX 5 Jahre + 5 Jahre | 43 |
| Leckerer aus und mit Rum | 45 |
| Der Mojito | 45 |
| Der Daiquiri | 48 |
| Der Rumtopf | 50 |
| Die Feuerzangbowle | 53 |
| Anhang | 55 |
| Original Rum | 55 |
| Echter Rum | 55 |
| Overproof Rum | 55 |
| Flensburger Rum Verschnitt | 56 |
| Inländer-Rum | 56 |

Die Geschichte des Rums

Genießen wir heute einen guten Rum, würdigen wir seinen Geschmack, erfreuen uns an seinen Besonderheiten; doch nur selten machen wir uns Gedanken darüber, wie dieses Getränk entstand. Dabei ist jedoch nicht nur die eigentliche Herstellung interessant, sondern auch die Geschichte des Rums lohnt es zu kennen - schließlich ist er nicht einfach so entstanden. Vielmehr war er über Jahrhunderte hinweg eng mit wichtigen, geschichtlichen Ereignissen unserer Welt verknüpft. Das macht die Geschichte des Rums zu einer spannenden Reise, an deren Ende man den Charakter dieses Getränks neu empfindet.

Der Zuckerrohrschnaps zu Zeiten der Sklaverei

Die Erfindung des Rums haben wir genau genommen keinem Geringeren zu verdanken als Christoph Kolumbus. Als er 1493 zu seiner zweiten Reise auf die erst neu entdeckten karibischen Inseln aufbrach, hatte er auf Geheiß des spanischen Königshauses Setzlinge der Zuckerrohrpflanze an Bord.

Zucker war zu dieser Zeit nicht nur ein sehr gefragtes Produkt, er war auch sehr rar und wurde nur in den orientalischen Ländern produziert. Das spanische Königshaus hoffte darauf, dass die klimatischen Bedingungen und die Beschaffenheit des Bodens der karibischen Inseln es möglich machen, Zuckerrohr auch dort anzubauen.

Mit der Kolonialisierung der neuen Welt wurden die Ureinwohner versklavt und zur Bewirtschaftung der immer weiter wachsenden Zuckerrohrplantagen gezwungen. Die Bedingungen, unter denen die Sklaven lebten, waren mehr als nur hart und die Arbeit sehr beschwerlich. Schnell stellte sich heraus, dass die Ureinwohner der karibischen Inseln diesen Anforderungen nicht gewachsen waren und somit traten die ersten Schwierigkeiten bei der Herstellung



Bild: Cliff1066 ¹

¹ <http://www.flickr.com/photos/nostri-imago/2858289976/sizes/z/in/photostream/>

des Zuckers auf.

Dieses *Problem* wurde allerdings schnell gelöst. In dieser Zeit wurde schließlich nicht nur die Neue Welt kolonialisiert, sondern auch der afrikanische Kontinent. Die dortigen Ureinwohner waren weitaus zäher, ihr Körperbau für harte Arbeit eher geeignet und so brachte man die afrikanischen Sklaven in die Karibik und ließ sie dort auf den Zuckerrohrplantagen arbeiten. Und durch sie begann auch schließlich die Entwicklung des alkoholischen Getränks, das wir heute als Rum kennen.

Von Anfang an war die Herstellung von Zucker darauf ausgelegt, große Gewinne einzufahren. Aus diesem Grund war man sehr darauf bedacht, dass die Sklaven keine hohen Unterhaltskosten verursachten. An den eingesetzten Nutztieren stellte man fest, dass die Abfälle der Zuckerherstellung sehr nahrhaft waren, also setzte man sie auch bei der Versorgung der Sklaven ein.

Man experimentierte jedoch noch weiter damit herum und fand schließlich heraus, dass mit Wasser vermengte Melasse (Zuckersirup) schnell gäerte, wenn man sie mit Faseranteilen versetzte. Dieses gegäerte Getränk kam in geklärter Form dem Alkohol nahe, den die Ureinwohner zu dieser Zeit tranken. Von da an wurde das Getränk den Sklaven sowohl zur Stärkung als auch zur Belohnung gegeben. Schon damals wusste man, dass kleine Boni die Motivation erheblich stärken können.

Zur selben Zeit begann man in Europa, vor allem in Frankreich und Holland, Alkohol in Form von destillierten Bränden herzustellen. Schon bald schickte man die ersten Kupferbrennblasen in die Karibik und auch dort ließen die Zuckerrohrplanzer die Abfälle vergären, um sie anschließend zu brennen. So entstand der Ur-Rum, *Tafia*, *Guildive* oder *Kill Devil* genannt, der von den Sklaven konsumiert wurde.

Der Rum erobert die Seefahrt

Die Zuckerproduktion nahm zu jener Zeit an Bedeutung zu und viele Schiffe pendelten zwischen Europa und der Karibik, um Zucker und andere Waren, wie zum Beispiel tropische Früchte, zu transportieren. Bei ihren Aufenthalten in der Karibik entdeckten so auch die Seefahrer den sehr scharfen und rauen Alkohol für sich. Der Tafia war billig zu bekommen, in großen Mengen vorhanden und somit berauschten sich die Matrosen an ihm. Jedoch war ihnen der Geschmack zu scharf, um ihn pur zu trinken. So vermischten sie ihn mit dem Saft der Limone, einer damals für sie noch fremdartigen Frucht.

Den Matrosen gefiel der Zuckerrohrschnaps und so nahmen sie ihn fortan mit auf ihre Reisen – und lösten damit fast nebenbei eines der größten Probleme der Seefahrt: das Haltbarmachen von Frischwasser und Lebensmitteln. Die Seefahrt an sich war damals schon sehr hart, noch beschwerlicher wurde sie allerdings dadurch, dass die Vorräte - und ganz besonders das Trinkwasser - die oft langen Reisen nicht überstanden. Die Folge davon war der Ausbruch von Krankheiten an Bord, die tödlich endeten konnten. Versetzte man das brackige Wasser allerdings mit dem Zuckerrohrschnaps und dem Saft der Limonen, bekam es eine angenehme Süße und außerdem beugte es dem gefürchteten Skorbut vor. Auch die Früchte, die von der Karibik mit nach Europa genommen wurden, legte man in dem Tafia ein und machte sie somit länger haltbar. Dadurch, dass der Alkohol extrem billig war, konnte er problemlos für solche Zwecke verwendet werden.

In Europa war der Tafia zu der Zeit vor allem als Getränk der Sklaven und Seefahrer bekannt. Der raue und scharfe Geschmack fand anfangs nicht viele Freunde. Das änderte sich jedoch bald, denn auf den Schiffsreisen wurde der Rum nun in Fässern gelagert und dadurch veränderte sich sein Geschmack. Aus dem sehr scharfen Getränk wurde ein angenehmes und damit trat der Rum seinen Eroberungszug in der alten Welt an.

Der Rum setzte sich vor allem in den großen Handelsstädten in England (London und Liverpool), Frankreich (Bordeaux) und Deutschland (Flensburg) durch. Aber nicht nur in Europa fand man Gefallen am Rum, auch in Nordamerika war er schon bald beliebt und wurde beispielsweise von George Washington eingesetzt, der damit die Soldaten der Revolution unterstützte und ihn auch selbst gern trank.

Vom Getränk für Sklaven zum Genuss der Kenner

Mit der neuen Beliebtheit des Rums änderten sich auch die Verhältnisse in der Karibik. Teilweise wurde mit dem Alkohol nun mehr Gewinn eingefahren als mit der Herstellung von Zucker. Diese Entwicklung wurde auch dadurch begünstigt, dass man in Europa herausfand: Zucker kann auch aus der Zuckerrübe gewonnen werden. So kam es zum Anfang des 19. Jahrhunderts zu einer Krise in der Karibik.



Bild: Public Domain Fotos ²

Schlussendlich war es nur der Weitsicht einiger

Zuckerrohrpflanzen zu verdanken, dass der Rum nicht wieder in Vergessenheit geriet. Sie betrieben die Zuckerrohrplantagen weiter und so wurde die Zuckerproduktion zu Anfang des 20. Jahrhunderts in der Karibik fast vollständig eingestellt – stattdessen setzte man vermehrt auf die Rumdestillation. So wurde ein neuer und profitabler Wirtschaftszweig ins Leben gerufen.

Ausgerechnet mit der Prohibition erlangte die Produktion des Rums einen weiteren Aufschwung. Tausende Amerikaner, die in ihrem Land auf Alkohol verzichten mussten, reisten in die nahe Karibik, vornehmlich nach Kuba, und genossen den dort hergestellten Alkohol in vollen Zügen und großen Mengen. Der Rum erklomm damit eine weitere Stufe auf seiner Beliebtheitsskala, er wurde zu einem Getränk für echte Genießer. Somit verwendeten auch die Rum-Destillateure fortan mehr Aufmerksamkeit darauf, ihren Zuckerrohrschnaps als Qualitätsgetränk durchzusetzen. Schon zu dieser Zeit war die Produktvielfalt enorm. Mehr als 300 Destillieren produzierten Rum, jede von ihnen stellte mehrere Sorten her. Eine veränderte Maischeproduktion, aufwendigere Herstellungsmethoden und unterschiedliche Lagerzeiten machten diese Vielfalt möglich.

Die moderne Rum-Herstellung, auf die auch die heutige industrielle Produktion aufgebaut ist, wurde um 1850 von gleich zwei Männern unabhängig voneinander erfunden. Felice Presto und Don Bacardi entwickelten auf Jamaica und Kuba ein Prinzip, das die Herstellung des weißen Rums ermöglichte.

² <http://www.flickr.com/photos/free-stock/4905066798/>

Während Bacardi heute noch der weltgrößte Hersteller von Rum ist, wurde die Presto Destillerie auf Jamaica 1890 von Ureinwohnern zerstört. Das war der finanzielle Ruin für das kleine, jedoch weit bekannte Unternehmen, von dem es sich trotz aller Bemühungen nicht mehr erholte.

Auch wenn über die Entstehung des Rums viel bekannt ist, so ist bis heute noch nicht eindeutig klar, woher der Zuckerrohrschnaps seinen Namen hat. Man geht inzwischen davon aus, dass der Name von den Begriffen *Rumboullion* oder auch *Rumbozze* abstammt. Beide Begriffe kommen aus dem Sprachgebrauch der Sklaven und sind Synonyme für Aufstand und Rebellion. Auf der ganzen Welt verbreitet wurde der Name dann von den Seefahrern – und er blieb bis heute bestehen.

Die Herstellung des Rums

Zuckerrohr – die Basis des guten Geschmacks

Das Zuckerrohr (*Saccharum officinarum*) ist der Hauptbestandteil des Rums und somit die wichtigste Grundlage. Es gehört mit Getreidesorten wie Hafer und Mais sowie mehreren Tausend verschiedener anderer Arten zu der Familie der Süßgräser, die überall auf der Welt vertreten sind. Zuckerrohr selbst wächst in tropischen und subtropischen Gebieten, wie zum Beispiel in Südamerika und der Karibik. Seinen Ursprung hat es allerdings in Südostasien, genauer gesagt in Indien, China und Thailand. Von dort wurde es dank Christoph Kolumbus in die Neue Welt gebracht.

In diesen Regionen sind die Voraussetzungen für das Wachstum des Zuckerrohrs ideal. Bei Temperaturen von 25 bis 28 Grad Celsius und regenreichen Sommern gedeiht die Pflanze optimal und kann nach wenigen Monaten geerntet werden.

Die Zuckerrohrpflanze kann bis zu fünf Meter hoch werden und ihre grünlichen bis bräunlichen Halme erreichen einen Durchmesser von bis zu fünf Zentimetern. Die Blätter der Pflanze sind bis zu zwei Meter lang und ihre behaarten Blüten stehen in dichten Rispen zusammen.

Von Interesse sind für die Produktion von Zucker und auch von Rum jedoch nur die Halme, die in 10 bis 40 Internodien (Zwischenstücke) unterteilt sind, die wiederum zu einem Großteil aus süßem Mark bestehen. Der Zuckergehalt in den Halmen liegt bei ungefähr 20 Prozent.

Bevor das Zuckerrohr verarbeitet werden kann, muss es allerdings geerntet werden. Und das ist früher wie heute eine sehr mühsame und aufwendige Arbeit, denn größtenteils wird das Zuckerrohr noch ausschließlich per Hand geerntet. Nur in sehr seltenen Fällen werden Erntemaschinen eingesetzt.



Bild: UF Digital Editions

In einigen Gegenden werden die Zuckerrohrfelder abgebrannt, um die Ernte zu erleichtern. Da nur die Halme verwendet werden können, ist das möglich, wenn auch ökologisch nicht wirklich unbedenklich.

Nach der Ernte treibt das Zuckerrohr erneut aus und nach etwa einem Jahr kann es erneut geerntet werden. Je nach Region übersteht die Zuckerrohrpflanze zwischen zwei und fünf Ernteperioden.

Der Anbau des Zuckerrohrs dient seit Jahrhunderten ausschließlich der Zuckergewinnung. Die Melasse, die dabei abfällt und zur Rumproduktion benötigt wird, ist nur ein Nebenprodukt. Nur in einigen sehr wenigen Fällen wird das Zuckerrohr ausschließlich zur Rumproduktion angebaut. Dann wird der Rum auch größtenteils direkt aus dem frischen Saft der Zuckerrohrpflanze hergestellt.

Auch wenn die Melasse zur Rumproduktion nur ein Nebenerzeugnis ist, so hat die Sorte des Zuckerrohrs doch trotzdem einen großen Einfluss auf den Rum. Je nach Gegend werden viele unterschiedliche Arten des Zuckerrohrs angebaut. Teilweise gibt es auch innerhalb einer Plantage mehrere Sorten. Der Bodentyp und das Klima nehmen zudem einen großen Einfluss auf den Zuckergehalt der Pflanzen und somit auch auf die Weiterverarbeitung.

Rhum agricole und Rhum industriel

Die Produktion von Rum basiert auf einer von zwei Grundlagen: dem Zuckerrohrsaft oder der Melasse. Im Fall des Zuckerrohrsafts, spricht man von Rhum agricole, der seinen Ursprung oftmals auf einer der französisch geprägten Karibikinseln hat. Rum, der aus Melasse hergestellt wird, wird als Rhum industriel bezeichnet und wird im Großteil der rumproduzierenden Länder hergestellt.

Der Zuckergehalt im Zuckerrohr nimmt nach der Ernte sehr schnell ab. Deshalb ist es wichtig, dass die Halme für die weitere Verarbeitung schnell zur Weiterverarbeitung in eine Zuckerfabrik oder Zuckermühle gelangen.



Bild: dweekly³

Im ersten Schritt werden die Halme in kleine Stücke zerhackt und anschließend

ausgepresst, um aus ihnen den Zuckerrohrsaft zu gewinnen. Vor der weiteren Verarbeitung wird der Saft einer einfachen Reinigung unterzogen, damit Schwebestoffe entfernt werden. Der grob gereinigte Zuckerrohrsaft ist dann der Ausgangspunkt für die Herstellung des Rhum agricole.

Für die Herstellung des Rhum industriel ist Melasse erforderlich, die ein Abfallprodukt der Zuckergewinnung ist. Dafür wird der Zuckerrohrsaft zu einem Sirup eingekocht. Dieser Sirup wird schließlich noch einmal unter Unterdruck eingekocht, wobei sich Zuckerkristalle bilden und vom Sirup absetzen.

Der Vorgang der Kristallisierung wird mehrmals wiederholt und am Ende bleiben dann zwei Dinge zurück: kristallisierter Zucker und die Melasse als Abfallprodukt. Die Melasse ist eine braune, zähe Masse, die noch immer einen hohen Zuckeranteil enthält. Dieser Zucker kann jedoch nicht weiter kristallisiert werden, beziehungsweise wäre es wirtschaftlich nicht rentabel, die Kristallisierung an diesem Punkt fortzuführen.

Die Entscheidung, ob der frische Zuckerrohrsaft oder aber die Melasse zur Herstellung des Rums genutzt wird, gehört zu den wichtigsten bei der Produktion. Betrachtet man die Entstehungsgeschichte des Rums, so sieht man schnell, dass lange ausschließlich Melasse eingesetzt wurde. Erst als es zur Zuckerkrise am Ende des 19. Jahrhunderts kam, die vor allem dadurch ausgelöst wurde, dass in Europa zunehmend Zucker aus Zuckerrüben

³ <http://www.flickr.com/photos/dweekly/2848958277/>

gewonnen wurde, änderte sich das Herstellungsverfahren teilweise. Zu dieser Zeit war oftmals nicht genügend Melasse zur Produktion von Rum vorhanden.

Auch heute besteht dieses Problem noch auf einigen karibischen Inseln. Trotz des eigenen Anbaus von Zuckerrohr reicht die Melasse nicht zur Rumproduktion aus. Oftmals wird deshalb die Melasse vom südamerikanischen Festland, beispielsweise aus Brasilien oder Venezuela, importiert.

Auch moderne, immer besser werdende Produktionsverfahren bei der Kristallisierung von Zucker werfen Probleme bei der Gewinnung von Melasse auf. Die verbesserte Produktion sorgt zwar für eine höhere Gewinnung von Zucker, aber in der zurückbleibenden Melasse ist demnach weniger Zucker vorhanden, so dass schlussendlich auch der Alkoholgehalt geringer ist. Für die Produktion des Rums wird also deutlich mehr Melasse benötigt. So macht die Produktion des Rums in vielen Herstellungsgebieten mehr Sinn, wenn frischer Zuckerrohrsaft die Grundlage bildet.

Die Gärung

Ganz gleich, ob es sich um Rum agricole oder Rum industriel handelt, der nächste Schritt in der Herstellung des Rums ist die Gärung, der eine hohe Bedeutung beigemessen wird. Aus diesem Grund kann der Prozess der Gärung in den einzelnen Destillerien unterschiedlich sein.

Bei der Gärung wird aus dem Zucker mit Hilfe von Hefe Alkohol gewonnen. Dabei entstehen Wärme und Kohlendioxid. Der Hefe wird dabei viel Aufmerksamkeit zuteil. Einige Destillerien haben sogar seit Jahrhunderten eigene Hefekulturen, die ausschließlich für die Gärung verwendet werden. Andere Destillerien setzen bei der Gärung auf Industriehefe.



Bild: davidburn⁴

Aber nicht nur bei der Auswahl der Hefe gibt es Unterschiede zwischen den Destillerien, auch der Prozess der Gärung an sich bietet viele Möglichkeiten, die auch genutzt werden. Erste Unterschiede beim Gärungsprozess zeigen sich schon in der Dauer.

In der Regel werden für die Rumproduktion kurze Gärzeiten von 24 bis 48 Stunden, in seltenen Fällen auch 72 Stunden gewählt. Bei einigen Rumspezialitäten dauert der Prozess der Gärung sogar bis zu zehn Tage an, das ist jedoch eher eine große Ausnahme.

Wichtig bei der Gärung, unabhängig von der Länge des Prozesses, ist eine genaue Überwachung. Im Normalfall wird bei der Gärung der Zucker verbraucht. Es kann jedoch auch zwei weitere Möglichkeiten geben, wie der Prozess endet – und diese gilt es zu vermeiden. Die Hefe ist ein lebendiger Organismus und kann somit auch teils anders reagieren, als es erwünscht ist. Ist der Alkoholgehalt während der Gärung beispielsweise zu hoch, kann die Hefe absterben. Bei normaler Hefe kann das schon bei einem Alkoholgehalt von etwa 15 Prozent geschehen. Andere, spezielle Hefen überstehen jedoch auch einen Alkoholgehalt von 20 Prozent, ohne dass die Kulturen absterben.

Neben dem Alkoholgehalt, können auch die Temperaturen zu Problemen führen. Wie schon erwähnt, entsteht bei der Gärung Wärme. Herkömmliche Backhefe übersteht Temperaturen bis zu 45 Grad Celsius. Grundsätzlich hat jedoch jeder Hefestamm sein eigenes Temperatur-

⁴ <http://www.flickr.com/photos/davidburn/2793362235/>

Limit, auf das geachtet werden muss.

Der Prozess der Gärung kann also mitunter wirklich speziell sein und braucht viel Aufmerksamkeit. Die Kühlung bei der Gärung ist davon nicht ausgenommen. Nur wenn alle Faktoren stimmen, erhält man das gewünschte Resultat: die Maische. Je nach Auswahl der Hefe und der Art des Gärungsprozesses wird hier schon die Grundlage für den späteren Geschmack des Rums gebildet.

Die Destillation

Die aus der Gärung gewonnene Maische ist der Ausgangspunkt für die Destillation. Die Maische hat zu diesem Zeitpunkt nur einen Alkoholgehalt von fünf bis zehn Prozent, mit der Destillation wird dieser Alkoholgehalt bis auf 70 bis 95 Prozent angehoben. Zugleich werden gewünschte Aromen erhalten und unerwünschte entfernt.

Die Destillation basiert darauf, dass der Siedepunkt von Alkohol bei 78,3 Grad Celsius liegt, der Siedepunkt von Wasser aber bei 100 Grad. Bei der Destillation wird die Maische also erhitzt, so dass der Alkohol verdampft. Jedoch verdampft auch schon unter 100 Grad Celsius eine gewisse Menge an Wasser. Der Dampf davon wird dann aufgefangen und kondensiert. Mit dieser Methode wird die Maische durch die kontrollierte Erhitzung grob in ihre einzelnen Bestandteile zerlegt, die flüchtigen und die nicht-flüchtigen Stoffe.

Die nicht-flüchtigen Stoffe können nicht verdampfen und verbleiben in der Maische. Zu Ihnen gehören unter anderem die Fuselöle, die im gewonnenen Destillat möglichst gar nicht oder zumindest nur in geringer Menge vorkommen sollten. Zu den flüchtigen Stoffen der Maische zählen zum großen Teil natürlich Wasser und Alkohol, aber auch Ester (ein chemischer Stoff der durch die Kondensation entsteht), Aldehyde (Alkohol, dem Wasser entzogen wurde) und Säuren.

Bei der Destillation selbst wird auch zwischen zwei verschiedenen Verfahren unterschieden: die kontinuierliche Destillation und die diskontinuierliche Destillation.

Die diskontinuierliche Destillation

Bei der diskontinuierlichen Destillation ist vor allem das Pot-Still-Verfahren von Interesse für die Produktion von Rum. Dieses ist das älteste und auch aufwendigste Verfahren und wurde schon in der Ursprungszeit der Rumherstellung eingesetzt. Zudem war es lange Zeit das einzige Destillationsverfahren, mit dem Rum produziert wurde.

Der Kernpunkt des Pot-Still-Verfahren und somit auch der diskontinuierlichen Destillation ist, dass die Maische nur portionsweise eingefüllt und auch destilliert wird. Hierbei dient ein Kupferkessel mit



Bild: Mike Allyn⁵

⁵ <http://www.flickr.com/photos/mikecharliealpha/6948117559/>

Schwanenhals als Brennblase, an dem sich der Kondensator anschließt.

Die Maische im Kupfer-Brennkessel wird üblicherweise vorsichtig über einem Feuer erhitzt. Möglich, wenn auch nicht ganz so üblich, ist jedoch auch eine indirekte Erhitzung. Es finden dann zwei Destillationsvorgänge statt. Beim ersten Brennvorgang wird der Alkoholgehalt innerhalb der Maische erhöht, so dass ein Destillat mit 20 bis 25 Prozent Alkohol entsteht. Dieses Destillat besteht nur noch aus flüchtigen Stoffen der Maische.

Viel interessanter ist jedoch der zweite Destillationsvorgang, bei dem durch die langsame Erhitzung das Kondensat in verschiedene Komponenten eingeteilt wird. Man spricht hierbei von dem Vorlauf, dem Mittellauf und dem Nachlauf.

Der Vorlauf wird bei noch recht geringen Temperaturen gewonnen und besteht größtenteils aus Ester und Aldehyden, also den flüchtigen Stoffen. Darauf folgt der Mittellauf, der das so genannte Herz bildet. In diesem Herz sind die gewünschten Aromen und der Alkohol enthalten. Im abschließenden Nachlauf finden sich vor allem die schweren Komponenten wie die Fuselöle, die im Destillat nicht

erwünscht sind. Zur weiteren Verwendung wird also nur das Herz, der Mittellauf, benötigt.

Diese Destillation kann schon beinahe als Kunst bezeichnet werden, denn hier gilt es die Temperatur genau zu steuern, so dass Vor-, Mittel- und



Bild: CJMartin

Nachlauf leicht voneinander zu trennen sind. Auch ist es wichtig, die Trennung zum richtigen Zeitpunkt auszuführen, denn davon hängt nichts Geringeres ab als die Qualität des Destillats. Durch Variierung dieses Vorgangs kann zudem Einfluss darauf genommen werden, ob aus dem Destillat später ein eher leichter oder auch schwerer Rum wird. Als Ergebnis dieses zweiten Brennvorgangs erhält man ein Destillat mit einem Alkoholanteil von etwa 70 Prozent.

In einigen Gebieten in Jamaica und Guyana wird das Pot-Still-Verfahren noch heute eingesetzt, obwohl der Aufwand relativ hoch ist. Hierbei kann immer nur so viel Maische verarbeitet werden, wie in den Kupferkessel oder auch in die inzwischen entwickelten Destillierkolben hinein passt. Natürlich ging die Modernisierung aber auch nicht an dem Pot-

⁶ <http://www.flickr.com/photos/cjmartin/3883029813/>

Still-Verfahren vorbei und moderne Brennanlagen können viel mehr Maische aufnehmen. Wirklich effizient ist das Verfahren jedoch nicht.

Die kontinuierliche Destillation

Der Arbeitsaufwand, der mit der diskontinuierlichen Destillation einhergeht, und die im Verhältnis nur kleinen Mengen Rum, die damit produziert werden können, warfen schnell Probleme auf, da nicht wirklich wirtschaftlich gearbeitet werden konnte. So setzte man schließlich auch die kontinuierliche Destillation zur Rumproduktion ein, die im 19. Jahrhundert populär wurde.

Bei der kontinuierlichen Destillation wird anstatt eines Kessels eine Säule verwendet, in die kontinuierlich Maische nachgefüllt wird; es findet also kein vollständiger Austausch statt. Die Maische wird von oben in die Säule gefüllt, währenddessen von unten Wasserdampf aufsteigt, der die Maische erhitzt. Der Alkohol verdampft so, bevor die Maische den Boden der Säule erreicht.

Der Wasserdampf ist nach diesem Vorgang mit Alkohol angereichert, wird am oberen Ende der Säule aufgefangen und dort kondensiert. Das aus dieser Methode gewonnene Destillat hat dann einen Alkoholgehalt von etwa 80 Prozent.

Der Vorteil der kontinuierlichen Destillation gegenüber dem Pot-Still-Verfahren liegt vor allem darin, dass eine größere Menge destilliert werden kann und dass die Qualität des Destillats gleichmäßiger ist. Auch ist es mit der kontinuierlichen Destillation möglich, einen leichteren Rum herzustellen.

Der Nachteil der kontinuierlichen Destillation ist, dass erwünschte Aromen des Destillats während des Vorgangs im höheren Maße verloren gehen, als beim Pot-Still-Verfahren.

Mit der Zeit gab es bei der kontinuierlichen Destillation auch Abweichungen vom Standard-Verfahren, wie beispielsweise das Coffey-Still-Verfahren. In den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts setzte der Ire Aneas Coffey beim Destillationsverfahren eine zweite Säule ein, die mit der ersten verbunden war. Das Destillat kondensierte zwischen diesen beiden Säulen und in der zweiten Säule kam es zur erneuten Destillation. Einer der Vorteile dieser Destillationsart war es, dass ein höherer Alkoholgehalt erzielt werden konnte, der in der Regel bei über 90 Prozent liegt.

Auch moderne Groß-Destillieren setzen Anlagen mit mehr als zwei Säulen ein. So können in den unterschiedlichen Säulen verschiedene Destillate entstehen, die dann aussortiert, erneut destilliert oder aber für das Zielprodukt verwendet werden. Mit nur einer Anlage können so

verschiedene Destillate hergestellt werden.

Heutige Groß-Destillieren, wie beispielsweise Bacardi, setzen fast ausschließlich Anlagen mit mehreren Säulen ein. Da das Zusammenspiel der Säulen fast schon keine Kunst ist, sind die Destillationsanlagen eine hoch entwickelte Technologie, die auch dementsprechend teuer ist.

Die Lagerung: Vom Destillat zum besonderen Rum

Im Anschluss an die Destillation wird der Rum auf die Trinkstärke herab gesetzt und wäre somit eigentlich fertig. So war es früher zumindest und auch bei einigen weißen Rumsorten wird heute noch so verfahren – aber weitaus mehr Destillerien setzen inzwischen auf eine Fasslagerung ihres Rums.

Der ursprüngliche Rum, der direkt nach der Destillation verkauft wurde, ist mit dem heutigen nicht zu vergleichen. Er war ein eher raues Getränk, ihm fehlten die feinen Aromen und die Milde, die für uns heute einen guten Rum auszeichnen. Aber damals sah man Rum auch nicht als Genussmittel an, sondern verwendete ihn eher als Medizin oder aber als Motivation für Seemänner und Soldaten.

In der Mitte des 17. Jahrhunderts kam man aus logistischen Gründen auf die Idee, den Rum in Fässern zu lagern. Zum einen wurde oftmals mehr produziert, als man zur selben Zeit absetzen konnte, so dass die Fässer

genutzt wurden, um den Rum zwischenzulagern. Zum anderen wurde der Rum auch in Europa immer beliebter und auch hier wurden Fässer eingesetzt, um ihn auf dem Seeweg zu exportieren. Eher nebenbei entdeckte man, dass diese eigentliche „Notlösung“ einen durchaus positiven Einfluss auf den



Bild: nbreazeale⁷

Rum hatte; er wurde durch die Lagerung zum einen milder und zum anderen veränderte sich auch sein Geschmack zum Besseren. Somit setzte es sich durch, dass der Rum vor seinem Verkauf für einige Zeit in Holzfässern lagerte.

Inzwischen werden bei der Rumproduktion fast ausschließlich gebrauchte Holzfässer aus Weißeiche verwendet, die aus Amerika kommen. Warum genau diese Fässer auch noch gebraucht eingesetzt werden, hat einen besonderen Grund. Ursprünglich sind die Fässer aus Weißeiche für amerikanischen Bourbon vorgesehen. In den USA existiert ein Gesetz zur Unterstützung der heimischen Holzwirtschaft, das besagt, dass Bourbon nur in frischen, unbenutzten Fässern aus Eiche gelagert werden darf. Diese Fässer müssen ausgebrannt sein, bevor der Bourbon mindestens zwei Jahre in ihnen lagert, und dürfen auch kein zweites Mal

⁷ <http://www.flickr.com/photos/nbreazeale/2536242535/>

zu diesem Zweck verwendet werden. Aus diesem Grund gibt es ein sehr großes Angebot an den Weißbrennfässern, das dann seinen Weg in die Länder findet, in denen der Rum produziert und auch gelagert wird.

Wenn (vereinzelt) Fässer aus anderen Eichensorten zur Lagerung des Rums genutzt werden, sind auch diese nur selten neu, sondern stammen aus der Produktion von anderen Spirituosen, wie beispielsweise Wein, Sherry oder Cognac.

Bei dem Gebrauch bereits verwendeter Fässer stellt sich natürlich die Frage, ob der Rum hier wirklich seinen Eigengeschmack behält oder aber auch Nuancen des Geschmacks von Spirituosen annimmt, die vorher in den Fässern gelagert wurden. Diese Frage kann jedoch leider nicht eindeutig beantwortet werden.

Die Fässer werden vor der Lagerung des Rums natürlich gründlich gereinigt und auch erneut ausgebrannt oder ausgekratzt, aber ein geringer Einfluss im Geschmack kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Auch wenn die Vorstellung, dass Rum ausschließlich in alten Holzfässern lagert, sehr romantisch ist, so ist es doch nicht immer der Fall. Gerade für weiße Rumsorten benutzt man vermehrt Stahltanks, denen kontinuierlich Luft zugefügt wird. Damit wird ein wichtiger Faktor bei der Reifung in Holzfässern imitiert, die Reaktion des Rums mit Sauerstoff.



Bild: star5112⁸

Bei der Lagerung in Stahltanks wird der Rum, ähnlich wie bei der Lagerung in Holzfässern, gereinigt und einige unerwünschte Stoffe werden dadurch entfernt. Jedoch nimmt der Rum bei dieser Art der Lagerung weder eine braune Farbe an, noch gehen die Aromen des Holzes in ihn über – obwohl das auch hin und wieder durch Zugaben wie beispielsweise Holzschnitzel erreicht wird.

Der Prozess der Reifung ist sehr speziell und viele Faktoren haben Einfluss auf das Endergebnis, also den Rum. Wird der Rum in Holzfässern gelagert, sollte man vorab wissen, was man sich davon verspricht. Möchte man eine schöne, dunkle Färbung erreichen? Geht es

⁸ <http://www.flickr.com/photos/johnjoh/2609437123/>

um einen weichen und milden Geschmack? Sollen unerwünschte Inhaltsstoffe vom Holz absorbiert werden und verdunsten? Oder soll der Rum das Aroma des Holzes annehmen?

Je nachdem worauf das Hauptaugenmerk liegt, ist der Weg zum Zielprodukt sehr unterschiedlich. Im ersten Schritt ist schon die Auswahl der Fässer bedeutsam, die zur Lagerung verwendet werden. Der Reifungsprozess profitiert beispielsweise davon, wenn die Fässer ausgebrannt werden. Nur dadurch werden die Aromen des Holzes optimal freigesetzt. Die Fässer aus amerikanischer Weißbeiche werden aufgrund der gesetzlichen Vorschriften immer ausgebrannt, aber ob die Fässer vor der erneuten Abfüllung mit Rum erneut ausgebrannt werden, unterliegt der alleinigen Entscheidung der Destillieren.

Während bei der Reifung von Bourbon der Staat mit seinen Gesetzen vorschreibt, wie oft ein Fass verwendet werden darf, so steht diese Entscheidung bei der Produktion den Destillieren vollständig frei. Die Wahl, ob ein Fass schon einmal zur Lagerung von Rum verwendet wurde oder auch nicht, hat einen großen Einfluss auf das Destillat.

Sind die Fässer noch frisch, geben sie die meiste Farbe an das Destillat ab und auch die meisten Aromen des Holzes. Viele Destillieren nutzen diesen Faktor für sich und wählen die Fässer nach ihren Anforderungen an den Geschmack aus. Auch gibt es in einigen Ländern eine Mindestanforderung für die Reifezeit, des Rums. Für diese Zeit werden oft ältere Fässer genutzt. Jedoch kann auch ein Rum-Fass nicht ewig genutzt werden und der regelmäßige Austausch der Fässer hat einen großen Einfluss auf die Qualität des Rums.

Auch der Alkoholgehalt des Rums, der eingelagert werden soll, spielt eine Rolle. Dieser liegt in der Regel zwischen 50 und 90 Prozent – der hohe Wert trifft dann zu, wenn der Alkohol unverdünnt ist. Für ein Destillat mit hohem Alkoholgehalt werden weniger Fässer und somit auch geringere Lagerkapazitäten benötigt, was den Destillieren wirtschaftlich eigentlich entgegen kommt. Jedoch nimmt auch die Verdunstung zu, je höher der Alkoholgehalt ist – und bei mehrjähriger Nutzung ist dieser Faktor nicht zu unterschätzen.

Der verdunstete Alkohol wird als *Angels Share* (Anteil der Engel) bezeichnet und kann je nach den äußeren Einflüssen mehrere Prozent pro Jahr ausmachen. Auch geschmacklich hat die Entscheidung Auswirkungen. Mit der Höhe des Alkoholgehalts nimmt auch die Geschmacksentwicklung zu. Aber es wächst auch die Gefahr, dass der Rum nicht so mild wird, wie es vielleicht gewünscht ist.

Nicht weiter überraschend ist, dass auch das Klima eine Rolle bei der Reifung spielt. Bei feuchten, warmen Klima reift der Rum um ein Vielfaches schneller als in einem kühlen, trockenen. Aber auch warmes Klima begünstigt die Verdunstung des Destillats.

Zu guter Letzt spielt, wie so oft, die Zeit mit in die Qualität herein. Je länger der Rum in den Fässer bleibt, desto natürlicher ist auch der Reifungsprozess. Zu lange darf der Rum jedoch auch nicht im Fass reifen, besonders im tropischen Klima, denn dann kann es passieren, dass der Rum am Ende holzig schmeckt.

Um den perfekten Rum herzustellen, der überall auf der Welt seine Genießer findet und begeistert, müssen also alle Faktoren bei der Reifung genau aufeinander abgestimmt sein, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Fazit

Bevor ein Rum in Flaschen abgefüllt und von uns genossen werden kann, hat er eine hochkomplexe Zeit der Reife hinter sich. Wie die Reifung vonstattengeht, unterliegt einzig und allein der Philosophie der jeweiligen Destillerie. Die Variationen des Reifungsprozesses sind vielfältig. So reift ein Rum teilweise erst einige Zeit in großen Fässern und am Ende in kleinen oder die Reifung findet anfangs in Bourbon-Fässern und später in Wein-Fässern statt.

Die Vorteile, die eine Reifung des Rums mit sich bringt, sind nicht von der Hand zu weisen. Aus diesem Grund reifen heute fast alle Rumsorten eine gewisse Zeit, auch viele weiße Rumsorten. Sollten diese in Holzfässern gereift sein und dementsprechend auch Farbe angenommen haben, findet anschließend eine Filterung statt, so dass der Rum wieder klar wird. Es ist also auch bei den weißen Rumsorten nicht außergewöhnlich, dass eine mehrjährige Reifung in Holzfässern stattgefunden hat.

Nach den Erklärungen des Reifeprozesses und den Ausführungen, welchen Einfluss die Lagerung auf das Destillat hat, könnte man annehmen, dass man auch von der Farbe eines Rums auf seine Lagerung schließen kann. Das ist jedoch nicht der Fall, denn die Farbe, die ein Rum in den jeweiligen Fässern annimmt, ist normalerweise schwankend. Aus diesem Grund werden die meisten Rumsorten mit Zuckercouleur nachgefärbt. Auch wenn der Rum eine dunklere Farbe bekommen soll, wird Zuckercouleur verwendet.

Qualität gewinnt durch Verschnitte

Spricht man von einem Verschnitt, hat das meist einen negativen Beigeschmack. Beim Rum ist das allerdings ganz anders. Hier gewinnt das Ergebnis überwiegend von einem Verschnitt, der auch häufig als Blend bezeichnet wird. Der Großteil der erhältlichen Rumsorten wird als Verschnitt angeboten – aber warum?

Zuerst einmal: Das Blending liegt in der Verantwortung des Master Blenders. Er ist dafür zuständig, dass aus verschiedenen Rumsorten ein Produkt wird, das in seiner geschmacklichen Gesamt-Komposition überzeugt.

Dass es überhaupt Verschnitte gibt, hat zwei Hauptgründe. Ein Grund ist, dass durch die Kombination junger Rumsorten, die ein frisches Aroma mit sich bringen, und lange gereifter Sorten ein neues Produkt entsteht, das geschmacklich sehr beeindruckend sein kann. Der andere Grund besteht darin, dass die einzelnen Rumsorten allein durch die Lagerung in den Fässern schon variieren. Das Blending macht es möglich, dass es innerhalb einer Sorte weniger zu geschmacklichen Schwankungen kommt.

Gerade beim ersten Grund für das Blending, die Mischung junger und reifer Rumsorten, ist der Verschnitt ein sehr kreativer Vorgang, bei dem sich der Master Blender auf seinen ausgeprägten Geruchs- und Geschmackssinn verlässt. Einen sehr positiven Einfluss nimmt natürlich auch die oft jahrzehntelange Erfahrung der Blender.

Diese Erfahrung und das nötige Fingerspitzengefühl sind vor allem dann erforderlich, wenn von einem etablierten Blend eine der Rumsorten, die als Ausgangsprodukt verwendet wurde, nicht mehr verfügbar ist. Dann gilt es durch Alternativen etwas zu kreieren, das einen geschmacklich gleichbleibenden Verschnitt schafft.

Beim Blending kommen aber nicht nur Rumsorten verschiedener Jahrgänge, Reifungsgrade, Destillationsmethoden und verschiedener Alkoholgehalte zur Verwendung – auch Gewürze und Aromen können dem Rum an diesem Punkt zugeführt werden, um seinen Geschmack zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen.

Übrigens: Bei Blends findet man häufig eine Altersangabe, die normalerweise vom jüngsten Bestandteil des Rums ausgeht. Das ist nicht unbedingt ein Qualitätsmerkmal, gehört aber dazu.

Rumproduzierende Länder

Jeder Rum ist Dank der Mühe der Destillierereien, immer wieder Einzigartiges zu erschaffen, anders. Innerhalb dieser Vielfalt gibt es allerdings auch oft Gemeinsamkeiten, die mit der geographischen Herkunft des Rums zusammenhängen. Jedes Land hat seine eigene Tradition – und die spiegelt sich auch im Geschmack des Rums wider.

Rum wird in vielen Ländern produziert, einige sind sehr bekannt dafür, andere Rumsorten überraschen mit ihrer Herkunft. Im Folgenden stellen wir einige dieser Länder ausführlicher vor.

Kuba

Sonne, Wärme, Salsa-Musik und Zigarren – beim Gedanken an Kuba kommen einem viele schöne Dinge in den Sinn und bei keiner dieser Vorstellungen darf ein Rum fehlen. Auch die Geschichte des Landes ist eng mit der Spirituose verbunden. Grund genug, das Land und seine Besonderheiten, vor allem in Bezug auf Rum, einmal näher vorzustellen.

Kuba ist ein Inselstaat, der in der Karibik liegt. Eingerahmt wird es von dem Golf von Mexiko, dem Atlantischen Ozean und dem Karibischen Meer. Seine Hauptstadt ist Havanna.



Bild: phvolmer⁹

Das Klima in Kuba ist tropisch und somit bestens geeignet für den Anbau von Zuckerrohr – und auch der Produktion von Rum.

Als Kolumbus die Insel entdeckte, nannte er sie nach dem spanischen Prinzen Don Juan anfangs Juana. Doch dessen Vater und spanische König Fernando ordnete die Umbenennung in Fernandia an.

Heute kennen wir die Insel unter dem Namen Kuba, der wahrscheinlich aus der Sprache der Ureinwohner stammt. Er setzt sich wohl aus den Worten „coa“ (Ort) und „bana“ (große) zusammen und heißt so viel wie „großer Platz. Schon Kolumbus schrieb in seinen

⁹ <http://www.flickr.com/photos/philipp-volmer/3467489725/>

Aufzeichnungen von einem Ort, der von den Einheimischen „Cuban“, „Cubao“ oder auch „Cibao“ genannt wurde.

Vergleicht man Kuba mit anderen karibischen Inseln, war der Inselstaat schon fast ein Spätzünder im Bereich der Rumproduktion. Dennoch gab es 1861 auf Kuba schon über 100 Destillieren. Doch einen richtigen Aufschwung gab es wohl erst Anfang des 19. Jahrhunderts, als der Spanier und Weinkenner Don Facundo Bacardi Massó nach Santiago de Cuba kam. Ihm gelang es als Erstes einen Rum zu schaffen, der genauso leicht wie auch bekömmlich war. Auch war Massó der erste, der beim Rum eine Filterung mit Holzkohle vornahm. So kaufte er 1862 eine kleine Destillerie und die Firma Bacardi wurde gegründet. Es dauerte nicht lange, bis sein Rum auf Kuba an Bekanntheit gewann und immer beliebter wurde.

Zum Ende des 19. Jahrhunderts nahm die Rumproduktion noch einmal an Fahrt auf und noch heute bekannte Rum-Marken wie Havana Club wurden geboren. Zur selben Zeit kamen in Kuba auch erstmals kontinuierliche Destillationsapparate zum Einsatz und Dank des neuen Stils war es nun den Destillieren möglich, einen weichen Rum mit einer angenehmen Süße herzustellen, der den Rumsorten aus den Nachbarländern überlegen war.



Bild: Effervescing Elephant¹⁰

Wie schon in der Geschichte des Rums erwähnt, trug auch die Prohibition in Amerika zur Beliebtheit des Rums bei. Zwischen 1920 und 1932 kamen viele Amerikaner auf die Insel, um dort den Alkohol zu genießen und ihn in großen Mengen in die USA zu schmuggeln. Das Nachtleben in Kuba erlebte eine Blütezeit und es wurden immer neue Cocktails, vor allem auf der Basis von Rum kreiert.

Noch mehr Berühmtheit erlangte der kubanische Rum durch den Schriftsteller Ernest Hemingway. Bei seinem fast 20-jährigen Aufenthalt auf Kuba wurde er zum Liebhaber kubanischen Rums und seiner Cocktails.

¹⁰ <http://www.flickr.com/photos/cr01/344641563/sizes/m/in/photostream/>

Im Anschluss an die kubanische Revolution, die 1959 zum Sturz des Batista-Regimes durch Fidel Castro führte, wurden 1961 fast alle landwirtschaftlichen und produzierenden Betriebe verstaatlicht und auch die Destillieren waren davon betroffen. Destillier-Besitzer wie Bacardi oder Arechabals (Havana Club) verließen daraufhin Kuba und emigrierten in die USA.

Als die USA das Handelsembargo gegen Kuba verhängte, gingen auch die Verkaufszahlen beim Rum zurück. Während das bei anderen Export-Produkten zum Desaster führen konnte, war es für den Rum eher positiv. Auf diesem Weg hatte er die Möglichkeit weiter zu reifen und somit auch an Qualität zu gewinnen. Der Absatz stieg erst wieder an, als der kubanische Staat für die Vermarktung des Havana Club Rums eine Kooperation mit Pernod Ricard einging.

Inzwischen gibt es auf Kuba viele kleine und mittlere Destillieren, die größtenteils für den einheimischen Markt produzieren. Große und alt eingesessene Destillieren wie Havana Club oder auch Caribbean Club exportieren ihre Rumsorten weiterhin ins Ausland, aber der Großteil des auf Kubas hergestellten Rums wird noch immer im Inland verkauft, denn der Rum ist und bleibt das Nationalgetränk auf Kuba.

Der kubanische Rum ist vor allem für seinen süßen, fast likörartigen Geschmack bekannt, der oftmals durch die Zugabe von dem Saft reifer Trauben erzeugt wird. Auch Nuancen von Toffeebonbons, Karamell und Vanille sind in dem angenehm weichen Rum zu finden. Die Aromen des Rums werden als sehr angenehm empfunden und auch der Nachklang verwöhnt den Gaumen mit seinem warmen Geschmack.

Cocktails und Longdrinks werden auf Kuba gern mit weißen Rumsorten verfeinert, die den Gaumen mit einem Hauch frischer Zitrus-Noten oder auch Kokosnuss verwöhnen. Auch die weißen Rumsorten klingen lange nach und bleiben dem Liebhaber angenehm in Erinnerung.

Indien

Indien steht bei den meisten Menschen für Yoga, Ayurveda und vielleicht auch IT-Dienstleistungen. Kaum jemand weiß, dass das asiatische Land einer der größten Rum-Produzenten weltweit ist – und das obwohl in Indien fast kein Alkohol getrunken wird.

Indien ist ein südasiatischer Staat, der im Norden an den Himalaya grenzt und im Süden vom Indischen Ozean umschlossen wird. Außerdem grenzt Indien an die Länder Pakistan, Tibet, Nepal, Bhutan, Birma und Bangladesch. Zu den Nachbarländern im Indischen Ozean zählen Sri Lanka und die Malediven. Mit über 1,2 Milliarden Einwohnern ist Indien das Land mit der zweitgrößten Bevölkerung der Erde.



Bild: archer10¹¹

Bedenkt man die Tatsache, dass die ersten Zuckerrohrpflanzen, die Kolumbus in die Karibik mitbrachte, aus Asien stammten, so ist es fast schon unglaublich, dass die Geschichte der Rumproduktion in Indien noch sehr jung ist. Erst im 20. Jahrhundert kam die industrielle Produktion von Rum in Indien auf.

Jedoch wurden schon um 350 vor Christi Getränke, die auf vergorenem Zuckerrohrsaft basierten, in Indien getrunken – also schon lange bevor die ersten Zuckerrohrpflanzen-Setzlinge ihren Weg in die Neue Welt fanden.

Heutzutage gibt es in Indien eine Vielzahl von Destillieren, die Rum produzieren. Es gibt jedoch nur wenige, die ausschließlich Rum produzieren. Viel häufiger sind es große Mischkonzerne. Findet sich auf Flaschen des indischen Rums eine Angabe wie „Since 1870“ heißt das also nicht unbedingt, dass seit dieser Zeit Rum produziert wird – viel mehr besteht der Konzern an sich seit dem angegebenen Jahr.

In Asien herrschen die perfekten klimatischen Bedingungen vor, die Voraussetzungen sind also ideal für die Herstellung außergewöhnlicher Rumsorten, die Genießer überzeugen. Rum aus Indien überrascht durch ein überaus faires Preis-/Leistungsverhältnis und überzeugt Rumkenner immer wieder aufs Neue.

¹¹ <http://www.flickr.com/photos/archer10/2214931309/>

Indischer Rum ist in vielen verschiedenen Farbtönen erhältlich und bietet auch geschmacklich eine große Vielfalt. Mit Nuancen von Karamell, Toffeebonbon oder auch Gebäck schmeichelt er dem Gaumen und mutet schon fast weihnachtlich an. Das Geschmackserlebnis gestaltet sich sehr weich und mild; das lang anhaltende Finish unterstreicht den würzig, süßen Geschmack der Rumsorten. Die Aromen verlassen auf sanfte Art und Weise den Mund des Genießers.

Indischer Rum kann entweder pur oder auf Eis genossen werden. Er eignet sich aufgrund seiner weihnachtlich anmutenden Akzente jedoch auch für die Verfeinerung von Glühwein oder von einem wärmenden Kakao im kalten Winter.

Jamaika

Neben Kuba gibt es wohl nur ein Land, das genauso für Rum und ein ausgelassenes Lebensgefühl steht: Jamaika! Der Jamaika-Rum, genossen an einem weißen Strand mit Reggae-Rhythmen im Hintergrund, kommt dem Bild von einem Paradies für viele sehr nahe. Tatsächlich spielt der Rum eine große Rolle im täglichen Leben der Jamaikaner und das nicht nur, weil die Rumproduktion auf Jamaika für viele Arbeitsplätze sorgt.



Bild: runkalicious¹²

Der Inselstaat Jamaika liegt in der Karibik und ist die drittgrößte Insel der Antillen. Sie liegt etwa 145 Kilometer südlich von Kuba und wird durch den Jamaica Channel im Westen von den Staaten Haiti und der Dominikanischen Republik getrennt.

Spanish Town, einer der ältesten Städte Jamaikas, war bis zur Eroberung von England 1535 die Hauptstadt der Insel und ist heute das Zentrum eines Anbaugebiets für Zuckerrohr, das hier auch weiterverarbeitet wird. Dementsprechend finden sich auch viele Destillereien in der Stadt und auch um sie herum.

Jamaika und der Rum sind seit vielen Jahrhunderten eng miteinander verbunden. Als Christoph Kolumbus 1494 die Insel bei seiner zweiten Expedition ansteuerte, kamen mit ihm die ersten Europäer auf die karibische Insel. Im Jahr 1509 wurde Jamaika zur spanischen Kolonie – was sich als nicht gerade positiv für das Land und seine Einwohner erwies. Mit der Besatzung der Spanier wurden die Ureinwohner der Insel sukzessive ausgerottet und wenige Jahre später wurden die ersten afrikanischen Sklaven nach Jamaika gebracht, um den Ausfall der Arbeitskräfte zu kompensieren. In dieser Zeit begann auch der Anbau von Zuckerrohr auf der Insel.

Jamaika blieb nicht lange spanische Kolonie, schon 1655 wurde es von England erobert und in den folgenden Jahren erlebte das Land seine Blütezeit. Der Sklavenhandel und die Zuckerproduktion erwiesen sich als sehr ertragreich.

Auch die Herstellung von Rum begann zu dieser Zeit und als Hauptabnehmer fanden sich die britischen Soldaten, denen sogar eine tägliche Portion Rum zustand, und die Freibeuter. Auch wenn diese beiden Gruppe nicht gegensätzlicher sein konnten, so war doch ihr Grund, den

¹² <http://www.flickr.com/photos/runkalicious/5551829028/>

Rum zu konsumieren, derselbe: Sie tranken sich damit Mut für ihre Kämpfe und Schlachten auf See an. Aufgrund der hohen Nachfrage und der treuen Kundschaft eröffneten zu dieser Zeit viele kleine Destillieren.

Auch im 18. Jahrhundert blieb Jamaika eine der reichsten britischen Kolonien. Obwohl Port Royale, die Hauptstadt der Kolonie, 1692 von einem Erdbeben vollkommen zerstört wurde, blieb Jamaika weiterhin der Hauptumschlagplatz für Sklaven, Zucker und Kakao. Im 18. Jahrhundert wurde ebenfalls eine der bedeutendsten Destillieren Jamaikas gegründet, die noch heute für einen ausgezeichneten Rum steht: Appleton Estate.

Mitte des 19. Jahrhunderts kam es zum wirtschaftlichen Zusammenbruch, der zum einen durch die Aufhebung der Zollprivilegien und zum anderen durch die Entdeckung der Zuckerrübe und andere Konkurrenz beim Zuckerhandel zustande kam. Von dieser Krise hat sich die Zuckerindustrie bis heute nicht richtig erholt – doch zum Glück sind die Destillieren immer treue Abnehmer bei den Zuckerrohrplantagen.



Bild: wscanada¹³

Die Jamaikaner waren nicht ewig glücklich als britische Kolonie. Im 20. Jahrhundert gab es immer wieder Unruhen und 1962 kam es schließlich zur Unabhängigkeit Jamaikas. Ähnlich wie auf Kuba dauerte es nach der Unabhängigkeit nicht lange, bis sämtliche Betriebe in der Zuckerindustrie verstaatlicht wurden.

Bis heute sind der Anbau und die Verarbeitung von Zuckerrohr ein zentraler Wirtschaftszweig auf Jamaika und schafft viele Arbeitsplätze. Derzeit sollen über 40.000 Menschen in der Zuckerindustrie beschäftigt sein – dazu zählen auch die Arbeiter auf den Zuckerrohrplantagen.

Bei der Rum-Produktion gibt es heute vor allem zwei große Destillieren, die weit über die Grenzen der Karibik hinaus bekannt sind: Wray und Nephew, zu denen unter anderem Appleton Estate zählt, und National Rums of Jamaica. Als großer Abnehmer der Destillieren von Jamaika ist vor allem Captain Morgan bekannt.

¹³ <http://www.flickr.com/photos/wscanada/2547838403/>

Auch wenn sich über die Jahre viel in der Herstellung von Rum geändert hat, so setzt man auf Jamaika bis heute auf das klassische Pot-Still-Verfahren – doch auch die kontinuierliche Destillation kommt langsam häufiger zum Einsatz. Bekannte Blends, wie beispielsweise Appleton Estate, setzen auf beide Destillationsverfahren und bieten einen Verschnitt aus ihnen an.

Geschmacklich hält Rum aus Jamaika einiges für den Genießer bereit. Jamaikanischer Rum ist vielfältig und trifft beinahe jeden Geschmack. Wer es fruchtig mag, freut sich über Nuancen von Passionsfrucht, Erdbeere oder auch Mango und exotisch wird es mit einem Hauch von Kokosnuss, der den Gaumen kitzelt.

Die Anreicherung der Melasse durch Kräuter, Früchte oder auch Gewürze sorgt dafür, dass der Rum nicht nur geschmacklich eine große Vielfalt bietet, sondern auch dafür, dass der Rum etwas milder und schwächer wird. Damit ist es vor allem einfacher, ihn in verschiedene Cocktails und Longdrinks zu integrieren. Auch gemixt, mit Cola oder Wasser, wird er gern getrunken. Natürlich ist der Rum aus Jamaika nicht nur zum Mischen geeignet. Trinkt man ihn pur oder auf Eis, entfaltet sich sein exklusiver Geschmack am Gaumen und überzeugt Genießer von seiner Qualität.

Übrigens: Der Original Flensburger Rum Verschnitt basiert auf Rum, der auf Jamaika hergestellt wird. Dort wird ein extra „German Flavoured Rum“ produziert, der sozusagen als Konzentrat verwendet wird, da im Flensburger Rum Verschnitt nur einen Mindestgehalt von fünf Prozent Original-Rum enthalten sein muss.

Rum – vom Seefahrergetränk zum Genussmittel

Rum „richtig“ trinken

Eigentlich gibt es beim Genuss von Rum kein richtig oder falsch. Schließlich hat jeder seinen eigenen Geschmack, mag Rum vielleicht nur in Cocktails und Longdrinks oder auch nur auf Eis. Jedoch macht es oftmals auch Sinn gerade hochpreisigen Rum pur und unter bestimmten Bedingungen zu probieren, um seinen Geschmack zu erkunden. Von der Wahl des Glases über die Temperatur des Rums bis hin zum Trinken an sich gibt es dann viel zu beachten.

Das Glas

Die Wahl des Glases hat bei der Verkostung des Rums viel Einfluss auf den Gesamteindruck. Es ist wichtig, dass der Rum sich und seine Aromen entfalten kann. Als Glas eignen sich hier vor allem Degustiergläser, die an etwas größere Sherry-Gläser erinnern, und auch Tumbler, die es in verschiedenen Variationen von Rum-Herstellern und Spirituosen-Händlern gibt.



Bild: Rum & Co¹⁴

In diesen Gläsern kommen die Aromen des Rums besonders gut zur Geltung und der Körper des Rums kann mit Duft und Geschmack gleichermaßen überzeugen. Am besten ist es, wenn das Glas weder erwärmt noch gekühlt ist, damit die Trinktemperatur nicht beeinflusst wird.

Trinktemperatur und Zusätze

Während es bei anderen Spirituosen ganz klar ist, in welcher Temperatur man sie trinkt, scheiden sich hier beim Rum die Geister. Einige mögen ihn leicht gekühlt, andere bevorzugen ihn Handwarm. Am häufigsten wird er jedoch wohl in Zimmertemperatur genossen.

Bei der Verkostung des Rums ist es außerdem wichtig, auf Zusätze zu verzichten, um seinen wahren Charakter kennen zu lernen. Der Rum wird also weder verdünnt noch auf Eis getrunken.

Die einzige Ausnahme: Ist der Rum zu stark, beispielsweise Overproof Rum, kann man ihn verdünnen – allerdings nicht mit Säften oder Softdrinks, sondern nur mit Wasser beziehungsweise destilliertem Wasser.

¹⁴ <http://www.rumundco.de/Rum/Rum-Tumbler-Rum-Co--2704.html>

Die Verkostung

Rum kostet und genießt man nicht nur über den Gaumen, sondern auch über die Nase. Jeder Rum enthält eine Vielzahl von Aromen, die man nicht gleich alle wahrnimmt und vor allem nicht unbedingt zuordnen kann. Im ersten Schritt sollte man sich also Zeit nehmen und den Duft aufnehmen. Auch wenn es nicht darum geht, jedes Aroma zu



Bild: flickr4jazz¹⁵

unterscheiden und zu benennen, so trägt es doch zum Gesamteindruck des Rums

bei, wenn man auch seinen Duft mit einbezieht.

Auch beim Trinken an sich sollte man sich Zeit lassen, um den Charakter des Rums kennen zu lernen und genießen zu können. Deshalb trinkt man Rum am besten in kleinen Schlückchen, man nippt also weder daran, noch stürzt man ihn in einem Zug herunter. So können die feinen Geschmacksnuancen sich auf dem Gaumen entfalten und man erkundet auch das Finish, das oft noch geschmackliche Überraschungen bereit hält beziehungsweise die Verkostung erst rund macht.

Wie beim Geruch, wird man auch beim Geschmack nicht alle Nuancen wahrnehmen und benennen können. Aber darauf kommt es nicht unbedingt an. Vielmehr ist es wichtig, dass einem das Gesamtwerk zusagt und man vor allem Freude daran hat, den Rum zu verkosten.

¹⁵ <http://www.flickr.com/photos/flickr4jazz/4315499690/>

Rum Tasting

Wer die Vielfalt des Rums kennen lernen möchte, hat zwei Möglichkeiten. Entweder man investiert eine nicht gerade geringe Summe an Geld, kauft eine große Auswahl an Rumsorten aus aller Welt und bestückt damit seine Hausbar – auch auf die Gefahr hin, nach der einmaligen Verkostung nie wieder etwas aus einer der Flaschen zu trinken, weil einem der Rum nicht schmeckt. Oder aber man greift auf Rum Tastings zurück, die entweder bei einem Event stattfinden oder die man sich auch bequem direkt nach Hause liefern lassen kann.

Tasting Events

Ob in Spirituosen-Geschäften oder auch Hotels und Clubs – Rum Tastings werden inzwischen fast überall angeboten und bieten dem Neugierigen die Möglichkeiten, viele verschiedene Rum-Sorten ohne hohe Kosten zu probieren. Die Tastings finden meist in einem nicht zu großem Personenkreis statt und werden von einem Rum-Kenner abgehalten, der viele Hintergrundinformationen zu den ausgesuchten Rums und der Herstellung an die Teilnehmer weiter gibt. Je nach Tasting werden hier Rumsorten aus einem bestimmten Land oder auch eine breite Auswahl aus verschiedenen, rumproduzierenden Ländern verköstigt. Dazu werden Snacks gereicht oder es gibt ein Essen, das den Geschmack des Rums noch unterstützt.

Tasting Pakete

Spirituosen-Händler, auch im Internet, bieten immer öfter Tasting-Pakete mit Rum an. Die Zusammenstellung dieser Pakete kann vielfältig sein. Auch hier kann der Inhalt der Tasting-Pakete sehr unterschiedlich sein und somit findet jeder Rum-Trinker Tastings, die seinen Vorlieben entsprechen.

Das Vorgehen bei den Tastings, insbesondere bei den Tastings von Online Spirituosen-Händlern, ist ebenso verschieden. Bei einigen Tasting-Paketen ist der Inhalt genau beschrieben, bei anderen ist es eher ein Blind Tasting und die verköstigten Rumsorten werden erst zu einem späteren Zeitpunkt bekannt gegeben.

Egal, nach welchen Kriterien und an welchem Ort ein Tasting stattfindet: Nur mit einem Tasting hat man die Möglichkeit, neue Rumsorten so kostengünstig zu entdecken und dabei vielleicht auch entgegen eigener Gewohnheiten und Vorlieben neue Perlen zu probieren, die man ansonsten vielleicht nie getestet hätte.

Rum Events

Auf der ganzen Welt gibt es Festivals und Events, auf denen sich Rum-Kenner und -Fans zusammenfinden, um ihr Lieblingsgetränk zu feiern und zu ehren. Jurys aus international anerkannten Experten prämiieren auf vielen Events die besten Rumsorten der Welt und belohnen die Destillierien für ihre unermüdliche Arbeit, uns immer wieder aufs Neue mit außergewöhnlichen Rumsorten zu verwöhnen.

International Cane Spirits Festival

Das International Cane Spirits Festival findet seit 2006 jährlich in Florida statt und hat sich zu einem bedeutenden Event entwickelt. Beim Festival wird eine Vielzahl von Rumsorten von einer internationalen Jury getestet und schlussendlich auch prämiert. Die Rumsorten, die hier Medaillen erhalten, schmücken sich gern mit der Auszeichnung, da diese Bewertung international bekannt und von den Genießern auch geschätzt wird.

German Rum Festival

Auch in Deutschland verfallen immer mehr dem köstlichen Geschmack des Rums. Seit 2011 gibt es nun auch in Berlin ein Rum Festival. Natürlich werden auch beim German Rum Festival Awards vergeben und in 2012 hat eine internationale Jury 120 Rumsorten getestet und bewertet.

Besucher können beim German Rum Festival an zwei Tagen viele Rumsorten bei den Ausstellern kennen lernen und an vielen Tastings teilnehmen, die im Rahmen des Festivals durchgeführt werden.

Unsere Favoriten

Geschmäcker sind verschieden und die Welt des Rums ist mehr als nur vielfältig. Auf der Suche nach neuen, besonderen Rumsorten kann man da schon verunsichert sein. Oft hilft es, wenn man sich die Favoriten anderer Rum-Liebhaber anschaut und so vielleicht für sich selbst neue Rumsorten findet. Thomas Altmann, Inhaber vom Spirituosen-Shop Rumundco.de, hat seine Favoriten genannt und stellt sie hier gern ausführlich vor.

Ron Zacapa Black Label 23

Die Destillerie *Industrisa Licoreras de Guatemala* bringt hervorragende Rumsorten hervor –



und dennoch sticht der Ron Zacapa Black Label 23 noch positiv heraus. Dieser besondere Rum wurde zur Feier der Aufnahme in die Hall of Fame der Spirituosen im Jahr 2003 kreiert und ist den nachfolgenden Abfüllungen um ein Vielfaches überlegen. Die Tatsache, dass er nicht großflächig abgefüllt wurde, macht ihn noch interessanter für Kenner und Genießer aus aller Welt.

Der Ron Zacapa Black Label 23 ist ein außergewöhnlicher Rum, was auch schon an seinem Äußeren zu sehen ist. In der auffälligen, mit Blättern der Königspalme umhüllten

Flasche, erwartet uns ein Rum mit einer dunklen kupferähnlichen Farbe. Nach dem Öffnen besticht der Rum durch seine würzigen und dennoch sanften Aromen, in denen Noten von Zucker und Holz zu erkennen sind.

Im Geschmack überzeugt der Ron Zacapa Black Label 23 durch liebliche und interessante Noten von Schokolade, Honig, Vanille und Zimt. Durch den geringen Alkoholanteil von 40 Prozent ist er außerordentlich geschmeidig und verwöhnt den Gaumen. Mit dem lang anhaltenden, leicht süßlichen Finish wird das Gesamtbild des Rums abgerundet und macht somit gleich Lust auf den nächsten Schluck.

Der Ron Zacapa Black Label 23 wird aus frisch gepressten Zuckerrohrsaft hergestellt, dem das Wasser schonend durch einen Erhitzungsprozess entzogen wird. Die Reifung des Rums erfolgt in verschiedenen Fässern. Dabei wird auf ein konstantes Klima, sowie optimale Luftfeuchtigkeit und Lichtverhältnisse geachtet und auch der Geräuschpegel wird stetig kontrolliert. Die Reifung erfolgt erst in ausgebrannten Weißbichenfässern, später wird der Rum dann in spanischen Sherryfässern gelagert.

Mit dem Ron Zacapa Black Label 23 erwirbt man nicht nur irgendein Getränk, sondern vielmehr einen Rum, der einen Hochgenuss für jeden Rumliebhaber darstellt und der dafür sorgt, dass das Besondere auf eine vielfältige Art und Weise erleben wird.

Ophimus Rum 25 Jahre

Es gibt Rumsorten, die braucht man eigentlich gar nicht anpreisen, denn ihr Geschmack und



ihre Qualität überzeugen vom ersten Schluck an. Bei ihnen weiß man sofort, dass man den Kauf nicht bereuen wird und sich jedes Mal aufs Neue darauf freut, ein Glas von diesem Rum zu genießen. Der Ophimus Rum 25 Jahre ist ein solcher Rum.

Der Ophimus Rum 25 Jahre erobert mit seinem komplexen Geschmack, den er in seiner langen Reifezeit entwickelte, jeden Geschmacksnerv und sorgt mit seinem Charme dafür, dass man jeden einzelnen Tropfen wirklich genießt. Der Rum wird vom Familienunternehmen Oliver & Oliver Int. In

der Dominikanischen Republik hergestellt, profitiert der Rum aber auch von altbewährten kubanischen Rezepturen, die beim Herstellungsverfahren hinzugezogen werden. Somit wird im Ophimus 25 Jahre Rum das Beste miteinander kombiniert.

Wie schon erwähnt, verwöhnt der Ophimus 25 Jahre Rum vor allem mit seinem sehr komplexen Geschmack. Der Rum wird dafür in ausgewählten Eichenfässern gelagert, in dem vorher Bourbon reifte. Daraus resultiert auch seine bernsteinähnliche Farbe, die von einem kräftigen Rot-Ton durchzogen ist.

Ebenso angenehm und kräftig wie die Farbe, ist auch der Geschmack. Seine vollmundigen und auch süßlichen Aromen werden durch kräftige Komponenten abgerundet. Am Gaumen dominiert der Geschmack von Honig und Toffee – Kaffee und Kakao bieten einen angenehmen Kontrast dazu. Das Wechselspiel zwischen süß und würzig sorgt beim Ophimus 25 Jahre Rum für ein wildes Geschmackserlebnis, das von einer sanften Eichennote eingerahmt wird.

Auf die Qualität des Ophimus Rum 25 Jahre wird so viel Wert gelegt, dass der Master Destiller den gesamten Herstellungsprozess in jedem einzelnen Schritt überwacht und schließlich das Endprodukt mit einer Signatur auf dem Etikett versieht. Die Abfüllung von 2009 ist außerdem nur in limitierte Stückzahl erhältlich, was die Beliebtheit des Rums weiter steigert.

Ron Centenario 30 Jahre Edicion Limitada



Costa Rica ist für viele Menschen mit Fernweh ein beliebtes Urlaubsziel. Und ganz nebenbei ist es auch die Heimat eines ganz besonderen Rums, den man heute nicht mehr missen möchte. Nicht umsonst wurde der Ron Centenario 30 Jahre Edicion Limitada beim Internationalen Spirituosenwettbewerb 2011 unter allen bewerteten Spirituosen auf den ersten Platz gewählt und erhielt damit die Auszeichnung Spirituose des Jahres!

Der Ron Centenario 30 Jahre Edicion Limitada ist nicht einfach irgendein Rum, sondern vielmehr ein Kunstwerk,

welches man bei jedem Schluck aufs Neue würdigen möchte. Dieser Rum wird aus den wertvollsten und ältesten Fässern der Brennerei Centenario International S.A. zusammengestellt und der Master Blender wählt dabei hochwertige Destillate aus, die im Column-Still- und Pot-Still-Verfahren hergestellt wurden, und vereint sie nach ihrer bis zu 30-jährigen Reifung zu einem außergewöhnlichen Rum, der Kenner auf der ganzen Welt begeistert. Die Reifung erfolgt ausschließlich in ausgewählten, ausgebrannten Fässern, in denen vorher Bourbon Whisky gelagert wurde. Die Reifung erfolgte dabei im Solera-Verfahren, bei dem die Destillate verschiedener Jahrgänge schrittweise und über eine lange Zeit hinweg miteinander verbunden werden.

Die Farbe des Ron Centenario 30 Jahre Edicion Limitada erinnert an Bernstein, das von einem tiefen Rot durchzogen ist. Nach dem Öffnen der Flasche verwöhnt sein Aroma sogleich die Nase. Der Duft wird von einem fruchtigen Element beherrscht, das von einer dezenten, holzigen Note umrahmt wird. Vanille, Honig und Marzipan dringen süß in die Nase ein und verbinden sich dort mit dem Duft von Kaffee, Leder und Eichenholz zu einem Fest für die Sinne.

Im Geschmack finden sich die Aromen wieder. Kaffee, Vanille, Honig und Karamell breiten sich am Gaumen aus, werden dort unterstützt durch Nuancen von Leder und Eiche. Das lang anhaltende Finish bleibt mit süßen und auch würzigen Noten über lange Zeit in guter Erinnerung und bestätigt, dass man es hier wirklich mit einem exquisiten Rum zu tun hat, der zu den besten gehört, die auf dem Markt erhältlich sind.

Viele Rum-Liebhaber schwören darauf, Rum ausschließlich pur oder auf Eis zu genießen. Einige Rumsorten entfalten ihr volles Aroma und ihren unvergleichlichen Geschmack jedoch erst, wenn man sie mischt, beispielsweise mit Cola. Die folgenden Rumsorten gehören definitiv dazu.

Legendario Elixir de Cuba

Kubanischer Rum blickt auf eine lange Tradition zurück und erhält immer wieder



internationale Preise. In diese Riege der besonderen Rums reiht sich der Legendario Elixir de Cuba nahtlos ein – auch wenn er anders ist als andere kubanische Rumsorten. Sein Geschmack verkörpert die Seele Kubas, ist süß, stark, erfrischend und weckt die Lust auf exotische Länder.

Die Bezeichnung Legendario Elixir der Cuba trägt zu Recht den Namen „legendäres Elixir, denn er steht für einen absolut intensiven Genuss, der unverwechselbar ist. Mit seinem süßen und zugleich fruchtigen Aroma lässt er sofort an exotische Gefilde denken. Auch wenn er im

Geschmack etwas weniger cremig ist als bei manch anderem Rum, so ist er doch sehr aromatisch und beständig.

Der Legendario Elixir de Cuba reift mindestens sieben Jahre in schweren Fässern aus Eichenholz und wird anschließend mit einem typisch kubanischen Likör verfeinert. Verfeinert wird sein Aroma durch die Zugabe von Traubensaft aus mazerierten Rosinen, was ihm seine ganz besondere Note verleiht.

In der dunklen Flasche verbirgt sich ein Rum mit einer wundervoll goldenen Farbe, der mit seinem sanften und zarten Aroma die Nase umschmeichelt. Diese milden Töne und die angenehme Süße setzen sich im Geschmack fort und enden anschließend in einem lang anhaltenden Finish, das noch lange warm nachklingt.

Takamaka Bay dunkler Rum

Die Seychellen sind eine traumhafte Inselgruppe, die vor allem für ihre endlosen weißen Sandstrände und schönen Urlaubsressorts bekannt sind.



Dabei gibt es dort noch ein weiteres Highlight, das man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte: den Takamaka Bay Dark Rum. Dieser Rum ist nicht nur aufgrund der Tatsache, dass er einer der wenigen von den Seychellen ist, etwas Besonderes, sondern auch wegen seiner Qualität.

Der Hersteller des Takamaka Bay dunkler Rum werben damit, dass dieser Rum der Geschmack der Seychellen sei – und wer ihn schon einmal probiert hat, stimmt dem sicherlich zu. Dieser Schatz aus der Karibik wird in fünf

Qualitätsstufen hergestellt und reift in alten Eichenfässern. So erhält er einen glatten und vor allem sehr sanften Geschmack, der seine Genießer schnell für sich einnimmt.

Ob pur genossen oder in verschiedenen Cocktails – der Takamaka Bay dunkler Rum kann immer überzeugen. Mit dem Geschmack von Vanille und einem Hauch von Karamell ist dieser Rum ein Highlight, das die Geschmacksnerven umschmeichelt und mit einem lang anhaltenden Finish begeistert. Auch in Cocktails hinterlässt der der dunkle Rum seine überaus interessante Note und ist ein gern genommener Partner für vielerlei Kreationen.

Wer sich für einen Takamka Bay Dark Rum entscheidet, entscheidet sich für ein edles Qualitätsprodukt, das nicht überall zu bekommen ist. Kenner wissen seine vollmundigen und intensiven Aromen zu schätzen. Auch bei der Herstellung wird viel Wert auf eine hohe Qualität gelegt und jeder einzelne Schritt strengstens kontrolliert.

Das Geschmacksspektrum, das sich dem Genießer beim Rum eröffnet, ist groß und vielfältig. Einige Sorten sind eher herb, andere würzig und wieder andere bestechen durch eine intensive Süße. Wer die süße Variante bevorzugt, wird sich über diese Empfehlungen sicher freuen.

Pyrat XO Reserve Rum

Der Pyrat XO Reserve Rum wird auf Anguilla hergestellt, einer karibischen Insel über den Winden. Um die Entstehung der Destillerie rankt eine Sage, die besagt, dass sich CJ Planters, der Sohn eines englischen Seglers zum Ende des 18. Jahrhunderts in eine schöne, junge Frau aus Anguilla verliebt hat und sie heiratete. Sein Schwiegervater, ein reicher Zuckerrohrbauer,



verstarb schon bald danach an mysteriösen Umständen und das junge Paar entschloss sich, eine Rumfabrik aufzubauen.

Dem in der Destillerie hergestellten Rum, der vor allem von Piraten geschätzt wurde, werden früher wie heute magische Kräfte nachgesagt. So ist es sehr passend, dass das Maskottchen für den Pyrat XO Reserve Rum der Zentron Ho-Tie ist, Beschützer der kleinen Kinder und Barkeeper. Als Zeichen dafür ist an jeder der

handgeblasenen Flaschen ein Metallanhänger mit Ho-Tie angebracht.

Aber nicht nur wegen seiner mystischen Geschichte ist der Pyrat XO Reserve Rum etwas ganz Besonderes. Der Rum ist ein Blend aus hochwertigen Rumsorten, die miteinander verbunden werden und anschließend nochmals in ausgesuchten Limousin-Holzfässern reifen. Sobald die Flasche geöffnet wird und der bernsteinfarbene Rum in sein Glas fließt, entfaltet er sein Aroma und eine Vielzahl von schweren, süßen Duftnoten erfüllt mit Aromen von Orangen und Eiche den Raum.

Auf den Gaumen trifft der Pyrat XO Rum schwer und voller Geschmack, der getragen ist von süßen Noten aus Vanille, Orange und Marzipan, verbunden mit Facetten von Karamell, Zimt und Schokolade. Seine sanften, likörartigen Aromen aktivieren die Sinne und seine starke, aber angenehme Süße umschmeichelt den Gaumen.

Diese Geschmackssymphonie setzt sich auch im Finish fort, das sich dem Genießer außergewöhnlich lang und weich präsentiert. Hier dominiert vor allem ein fruchtig-herbes Aroma, das sich mit einem sanften Hauch von Süße am Gaumen verabschiedet.

Der Pyrat XO Rum sollte in keiner gut sortierten Hausbar fehlen und eignet sich als Dessert-Rum genau so, wie zu einer guten Zigarre oder einfach ohne Zugabe am Ende eines schönen Tages.

Dos Maderas Ron PX 5 Jahre + 5 Jahre

Der Dos Maderas Ron PX 5 Jahre + 5 Jahre ist wirklich ein besonderer Rum, der sehr beliebt



und begehrt ist. In jeder Flasche des Rums schmeckt man das Temperament der Karibik und die Lebensfreude Spaniens. Diese Reifung in den unterschiedlichen Ländern gehört zu den Besonderheiten des Dos Maderas, der von der 1877 gegründeten spanischen Bodega Williams & Humbert angeboten wird.

Der Dos Maderas Ron PX 5 Jahre + 5 Jahre hat ein besonderes Herstellungs- und Reifungsverfahren hinter sich, das in der Karibik beginnt. Verschiedene, hochwertige Grunddestillate aus Barbados und Guyana reifen dort

zunächst für fünf Jahre in Fässern, in denen vorher Bourbon lagerte. Anschließend erfolgt der Transport nach Jerez de la Frontera in Spanien, wo vom Master Blender von Williams & Humbert der eigentliche Rum kreiert wird.

In Spanien wird er dann für drei Jahre in ehemaligen Sherry-Fässern gelagert, die für das spezielle Aroma des Rums verantwortlich sind. Am Ende dieser Reifungszeit wird der Rum noch einmal umgelagert und verbringt weitere zwei Jahre in Fässern, in denen zuvor reiner Sherry gelagert wurde. Die schwere Süße des Sherrys nimmt Einfluss auf die Fässer und so profitiert auch der Rum davon. Dieses dreistufige Reifungsverfahren wird als „Triple Casking“ bezeichnet und ist ansonsten wohl nur von manchen hochwertigen schottischen Whiskeys her bekannt.

Bereits im Glas entfaltet der Dos Maderas Ron PX 5 Jahre + 5 Jahre ein Aroma, das von Rosinen und Feigen mit einem Hauch von Vanille getragen wird. Auch im Geschmack zeigt der Rum seine ganze Reife. Der Gaumen wird umschmeichelt von Geschmacksnoten von Rosinen, der Süße von Feigen und einem Hauch von Vanille.

Diese Geschmacksnoten sind es auch, die das lang anhaltende Finish tragen. Die Geschmacksfacetten verabschieden sich langsam und außerordentlich geschmeidig vom Gaumen, bis sie sich schließlich gänzlich auflösen und Lust darauf machen, einen weiteren Schluck zu genießen.

Der Dos Maderas Ron PX 5 Jahre + 5 Jahre ist also wirklich ein außergewöhnlicher Rum, der nicht nur aufgrund seines Herstellungsverfahrens so besonders ist. Mit einem Alkoholgehalt von 40 Prozent wird er in formschöne Rumflaschen gefüllt, die historischen Vorbildern

nachempfunden sind, und die die dunkle Bernsteinfarbe des Rums hervorragend zur Geltung bringen.

Leckerer aus und mit Rum

Rum ist nicht nur pur oder auf Eis ein Genuss. Viel mehr gibt es viele sehr gute Cocktails und Longdrinks und auch traditionelle Getränke basieren auf Rum und gewinnen durch seine Qualität. Einige dieser Getränke haben ihre eigenen Geschichten, bei anderen ist nicht bekannt, woher sie stammen oder wer sie erfunden oder berühmt gemacht hat. Eine kleine Auswahl interessanter Drinks und ihrer Geschichte soll natürlich nicht verheimlicht werden.

Der Mojito

Der Mojito gehört wohl zu den bekanntesten Longdrinks, die auf Rum basieren. Gemixt aus hellem, kubanischen Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Sodawasser unterstreicht er den Charakter des Rums, ohne seinen Geschmack zu untergraben.

Der Mojito kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Schon der Pirat Francis Drake soll seine Magenbeschwerden im 16. Jahrhundert gelindert haben, in dem er ein Getränk aus einem einfachen Zuckerrohrschnaps, Zucker, Limetten und Minze getrunken hat. Drake wurde damals vor allem von den Spaniern gefürchtet und erhielt von ihnen den Spitznamen „El Draque“ (der Drache) und dieser Name wurde auch für das Getränk übernommen, als es sich in der Karibik verbreitete – da allerdings mit echtem Rum.

Anfang des 20. Jahrhunderts wurde dann der Name Mojito verwendet. Schriftlich erwähnt wurde er erstmals 1910. Der Autor Ciro Bianchi Ross und der kubanische Historiker Miguel Bonera fanden heraus, dass er zu dieser Zeit im La Concha in Havanna ausgedient wurde. Zu der damaligen Zeit waren eisgekühlte Drinks sehr beliebt.



Bild: empty007¹⁶

Seinen großen Durchbruch feierte der Mojito wohl mit dem Schriftsteller Ernest Hemingway, der ihn zur Legende machte. Hemingway trank den Mojito immer in seiner Stammbaar La Bodeguita del Medio in Havanna. Daran erinnert noch heute einer seiner Aussprüche, der dort über der Theke hängt: My Mojito in La Bodeguita, my Daiquiri in El Floridita!

¹⁶ <http://www.flickr.com/photos/empty007/272140022/>

Woher der Mojito seinen Namen hat, ist bis heute nicht vollkommen klar. Es kursieren mehrere Geschichten, die alle plausibel sind und daher eine genaue Bestimmung der Herkunft erschweren.

Einige Meinungen tendieren dazu, dass der Name Mojito aus Begriffen der spanischen Sprache abgeleitet ist. Im spanischen gibt es den Begriff *mojar* (nass machen), was eine Verkürzung vom Adjektiv *mojadito* (etwas nass) oder „*mojado* (nass) ist.

Andere Meinungen tendieren eher zu der Theorie, dass der Name Mojito vom westafrikanischen Wort *mojo* abstammt. Als *mojo* bezeichnet man dort einen Stoffbeutel, gefüllt mit magischen Gewürzen und Zauberuntensilien. Der Begriff *mojito* könnte somit eine Art Verniedlichung sein und würde somit *kleiner Zauber* heißen.

Es gibt allerdings auch eine Gewürzmischung, die den Namen *mojo* trägt und die somit Namensgeber sein könnte. In dieser Gewürzmischung sind allerdings keine Limetten zu finden, sondern Bitterorangen.

Der Mojito bestand von Anbeginn an aus fünf Zutaten:

5 cl weißer kubanischer Rum

2,5 cl Limettensaft

6-8 Blätter frische Minze

3 BL (Bartlöffel) weißer Rohrzucker – alternativ gehen auch 2 cl Zuckersirup

Sodawasser

Der Mojito wird normalerweise in mit der Built-in-glass-Methode zubereitet, das heißt, er wird direkt in einem Longdrink-Glas gemixt. Für einen perfekten Mojito gibt man die Minzblätter mit dem frischen Limettensaft und Zucker in ein Glas und rührt um, damit die Aromen der Minze freigesetzt werden und der Zucker sich auflöst. Erst dann wird der Rum dazu gegeben. Diese Mischung kann je nach Geschmack noch kurze Zeit ziehen, bevor das Glas mit crushed ice (zerstoßendem Eis) aufgefüllt und schließlich noch mit ca. 4 cl Sodawasser übergossen wird. Der Longdrink wird mit Minz-Zweigen garniert, die mit der flachen Hand angeschlagen werden, damit sich die ätherischen Öle freisetzen, und schließlich mit einem Trinkhalm im Glas serviert.



Bild: TheCulinaryGeek¹⁷

¹⁷ <http://www.flickr.com/photos/preppybyday/5084101811/>

Laut den Cocktail Historikern Anistatia Miller und Jared Brown spielt die Minze für einen perfekten Mojito übrigens eine große Rolle. Grüne Minze oder Pfefferminze sind im Geschmack recht scharf, deshalb verwendet man für kubanische Mojitos am besten Minze der Sorte Hierba Buena, die auch als Hemingway-Minze bekannt ist. Ihr Geschmack erinnert mehr an Kräuter und ist erfrischender.

Außerdem wird auf Kuba ausschließlich frisch gepresster Limettensaft verwendet, anstatt die Limetten im Glas zu zerstoßen und es wird auch nur weißer Zucker genommen. Der Streuzucker sorgt dafür, dass durch die Reibung ätherische Öle freigesetzt werden, ohne die Minze dabei zu zerkleinern.

Wer die Mühe auf sich nimmt den Mojito so perfekt zuzubereiten, wird mit einem fantastischen Longdrink belohnt, der einem noch lange im Gedächtnis bleibt und dafür sorgt, dass man schlechte Kopien nicht wieder anrührt.

Der Daiquiri

Der Daiquiri ist ein klassischer Cocktail auf Basis von weißem Rum, der zur großen Gruppe der Sours gehört. Der Cocktail wurde nach der kubanischen Siedlung Daiquirí benannt, die etwa 20 Kilometer von Santiago de Cuba entfernt liegt.

Oft wird erzählt, dass der erste Daiquiri um 1900 von zwei amerikanischen Minen-Ingenieuren in der kubanischen Stadt Daiquirí gemixt wurde. Das hört sich einerseits plausibel an, andererseits waren die Zutaten des Cocktails (Rum, Limetten und Zucker) schon sehr in der Region verbreitet, so dass anzunehmen ist, dass sie auch schon vorher miteinander in Verbindung gebracht wurden.



Bild: Linus Henning¹⁸

Bekannt wurde der Daiquiri allerdings erst richtig in der Bar El Floridita in Havanna. Der Barkeeper Constantino Ribalaigua Vert servierte den Drink dort zahlreichen US-

Amerikanern, die während der Prohibition den Alkohol genossen, und natürlich auch Ernest Hemingway, der den Daiquiri neben dem Mojito zu seinem Lieblingsdrink auserkoren hatte und ihn berühmt machte.

Der Daiquiri gehört, wie anfangs erwähnt, zur Familie der Sours und weist auch deren typische Struktur auf. Die Basis besteht aus weißem Rum (bevorzugt natürlich kubanisch) und wird mit frisch gepresstem Limettensaft und Zuckersirup gemischt. Meistens wird die Mischung im Verhältnis 5:3:2 vorgenommen – laut Rezeptur der International Bartender Association (IBA) sollte die Mischung wie folgt:

4,5 cl Rum

2,5 cl Limettensaft

1,5 cl Zuckersirup

Die wirklich optimale Mischung hängt jedoch vom Einzelfall ab und ist, wie bei jedem Sour, von den verwendeten Zutaten abhängig. So ist die verwendete Rumsorte ebenso ausschlaggebend für den Geschmack, wie auch die Süße des Zuckersirups und der

¹⁸ <http://www.flickr.com/photos/23323418@N03/5862323295/>

Säuregehalt der Limetten. Schlussendlich entscheidet jedoch der Geschmack des Genießers, wie die Mischung wirklich perfekt ist. Hemingway genoss seinen Daiquiri beispielsweise am liebsten als Papa Doble mit doppelt so viel Rum und ohne Zucker.

Egal, für welches Mischungsverhältnis man sich entscheidet, der Daiquiri wird immer mit Eis im Cocktail-Shaker geschüttelt und anschließend durch ein Barsieb in eine vorgekühlte Cocktail-Schale abgeseiht und ohne Eis serviert.



Bild: oropeza¹⁹

Im Laufe der Zeit haben sich viele Variationen des Daiquiris ergeben, die rund um den Erdball sehr beliebt sind. Die bekannteste von ihnen ist wohl der Frozen Daiquiri, der nicht im Shaker geschüttelt, sondern mit zerstoßendem Eis im Standmixer zubereitet wird. So ist er fast gefroren und weist eine Sorbetartige, cremige Konsistenz auf.

Gerade in letzter Zeit immer beliebter werden die fruchtigen Abwandlungen des Daiquiris. Hierbei wird statt Zuckersirup Fruchtmark oder Fruchtsirup verwendet und somit Mango-Daiquiris, Strawberry-Daiquiris oder auch Banana-Daiquiris serviert.

Nicht ganz so bekannt wie die schon vorgestellten Variationen (aber nicht minder wohlschmeckend) ist der Basil-Daiquiri, für den einige Basilikum-Blätter mit in den Cocktail-Shaker gegeben werden und der anschließend durch ein zusätzliches Teesieb doppelt abgeseiht wird.

Eine weitere Abwandlung ist der El Floridita, der auch als Hemingway Special bekannt ist. Laut IBA werden für diesen Cocktail 6 cl Rum, je 1,5 cl

Maraschino-Likör (statt Zuckersirup) und Limettensaft sowie 4 cl Grapefruitsaft verwendet.

Egal für welchen Daiquiri man sich entscheidet, der Rum ist die wichtigste Komponente und entscheidet schlussendlich über den Geschmack. Auch wenn es „nur“ ein Cocktail ist, sollte man also auch darauf sein Augenmerk richten. Nur dann ist der Genuss auch wirklich perfekt.

¹⁹ <http://www.flickr.com/photos/jonoropeza/6650731979/>

Der Rumtopf

Der Rumtopf hat bei uns in Deutschland eine lange Tradition und auch wenn sich nicht mehr jeder die Mühe macht, dieses besondere Getränk aufzusetzen, so hat es doch seine Liebhaber und selbst junge Leute entdecken den Rumtopf wieder für sich. Wie der Rumtopf zubereitet wird, ist ganz unterschiedlich. Meist wird das Rezept von Generation zu Generation in den Familien weiter gereicht und auch wenn alle Rezepte ähnlich sind, gibt es doch immer wieder interessante Abweichungen bei den Zutaten.

Beim klassischen Rezept für den Rumtopf beginnt man bereits im Frühsommer die ersten Früchte einzulegen und mit jedem Monat kommen neue Zutaten hinzu, bis in den Winter hinein. Im Dezember gönnt man ihm dann eine letzte Ruhephase bevor er meist zu Weihnachten das erste Mal geöffnet und genossen wird. Früher war es der Hausherr, der die erste Portion kosten durfte – diese Tradition ist jedoch heutzutage nicht mehr so verbreitet, denn schließlich freuen sich alle auf die eingelegten Früchte.

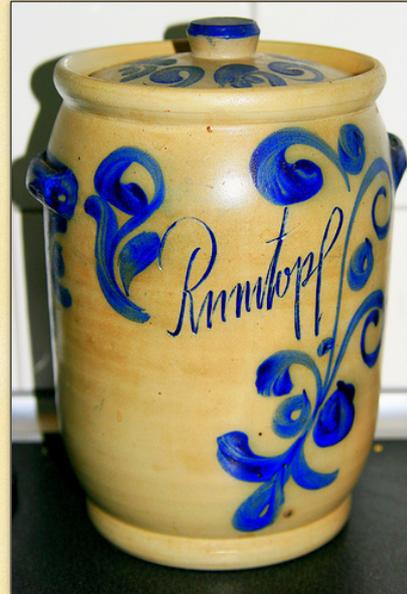


Bild: yashima²⁰

Doch woher kommt der Rumtopf eigentlich? Die Geschichte des Rumtopfs hängt eng mit der Geschichte des Rums zusammen. Als die Seefahrer damals den Rum für sich entdeckten, transportierten sie den Rum in Fässern in die Alte Welt. Irgendwann fielen durch Zufall auch Früchte, die die Seefahrer auf ihren Überfahrten mitnahmen, in ein solches Rumfass. Als es entdeckt wurde, war die Freude groß, denn es stellte sich heraus, dass die Früchte durch die Lagerung im Rum immer noch genießbar waren und nicht wie die anderen Früchte verdorben.

Darüber hinaus gefiel den Seemännern noch etwas ganz anderes: Nach Verkostung der Früchte bekamen sie gar nicht genug von dem aromatischen Geschmack, der durch den Rum entstanden ist.

Diese zufällige Entdeckung der Konservierung blieb nicht lange ein Geheimnis der Seefahrer, sondern auch Händler und Kaufleute entdeckten diese Methode für sich, um die Früchte auf den Märkten in den Städten zu verkaufen. Doch hatten sie für die Aufbewahrung keine Fässer zur Verfügung, denn die gab es zu der damaligen Zeit nur im Weingewerbe und den

²⁰ <http://www.flickr.com/photos/yashima/2500028954>

Häfen. Also halfen sie sich aus, in dem sie Töpfe zur Konservierung der Früchte in Alkohol verwendeten. So wurde der Rumtopf geboren.

Die Qualität eines Rumtopfs steht und fällt mit der Qualität der verwendeten Früchte. Für einen guten Rumtopf sollte man deshalb nur reifes, frisches und vor allem absolut einwandfreies Obst (ohne Druckstellen etc.) verwenden. Auch die Lagerung ist wichtig. Gut eignen sich Steingut- oder Keramik-Gefäße, Glas geht jedoch auch, solange der Rumtopf kühl und dunkel gelagert wird.

Für den Rumtopf können so gut wie alle Früchte genutzt werden, die von Frühjahr bis Herbst in unseren Regionen zu finden sind. Angesetzt wird der Rumtopf meist im Mai/Juni mit Erdbeeren. Über die Monate hinweg wird dann bis September/Okttober immer wieder mit Früchten, Zucker und Rum aufgefüllt.

Rezept:

500 g Erdbeeren

250 g Zucker

1 Flasche Rum (0,7l)

noch mehr Früchte

noch mehr Rum

noch mehr Zucker



Bild: nordstrandqueen²¹

Die Erdbeeren werden gewaschen, geschnitten, in das Behältnis für den Rumtopf gegeben und dann mit Zucker und Rum bedeckt. Der Rumtopf wird anschließend kühl und dunkel gelagert.

Ein paar Wochen später wird der Vorgang mit weiteren Saisonfrüchten, beispielsweise Sauerkirschen, wiederholt. Allerdings wird hier nicht einfach eine Flasche Rum hinzu gegeben, sondern so viel, dass der Rum ca. 2 cm über den Früchten steht.

Diese Prozedur wird dann über die Monate hinweg fortgeführt. Immer dann, wenn man neue Früchte hinzu gibt, rührt man den Rumtopf auch einmal um.

Zwischendurch sollte man immer schauen, ob noch genügend Rum vorhanden ist, ist das nicht der Fall, einfach etwas nachkippen. Spätestens vier Wochen, nachdem die letzten

²¹ <http://www.flickr.com/photos/nordstrandqueen/5637242239/>

Früchte hinzugefügt wurden, wird noch einmal eine halbe Flasche Rum hinzu gegeben und im Dezember kann man sich dann auf das köstliche Ergebnis freuen.

Für den Rumtopf eignen sich folgende Früchte: Erdbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Brombeeren, Birnen, rote Johannisbeeren, Mirabellen, Pflaumen/Zwetschgen. Wer es gern exotischer mag, kann auch Ananas, Kiwi, Honigmelone, Litschi und Mango dazu geben. Nicht geeignet sind Äpfel, schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren (aber hierüber gehen die Meinungen auch oft auseinander).

Ein Tipp zum Schluss: Es heißt immer, man solle so viel Rum hinzugeben, dass dieser 2 cm über den Früchten steht. Das ist natürlich nicht so leicht, denn die Früchte schwimmen ja im Rum. Hier bietet es sich an, einfach einen Teller auf die Früchte zu legen, der diese am Boden hält. So ist der Rum oben und man kann zu jeder Zeit sehen, wann man nachfüllen muss. Kommen neue Früchte hinzu, nimmt man den Teller zum Ansetzen weg und gibt ihn dann wieder drauf, bevor der Rum dazu gegossen wird.

Die Feuerzangenbowle

Obwohl es Feuerzangenbowle heißt, ist es keine Bowle, sondern ein Punsch – ein Punsch, der vor über 200 Jahren erfunden wurde und wohl vor allem durch den gleichnamigen Film von 1944 bekannt und legendär geworden ist. Auch wenn hierbei der Rum nicht Hauptbestandteil oder auch Basis ist, möchten wir diesen leckeren Punsch nicht außer Acht lassen, denn war er über einige Zeit mal fast von der Bildfläche verschwunden, so sind es heute doch vor allem wieder die jüngeren Leute, die die Feuerzangenbowle wieder für sich entdecken.

Die Feuerzangenbowle hat ihren Namen von der Feuerzange im Kaminbesteck geerbt. Ursprünglich wurde für den Punsch das Kaminbesteck verwendet, mit dem sonst dem Feuer glühende Holzkohlen, beispielsweise für das Anzünden einer Pfeife, entnommen wurden. Auf diese Feuerzange leckte man einen Brocken Zucker, übergoss ihn mit Rum und zündete ihn an. Der Zucker wurde damals in Form von Zuckerhüten geliefert, die viel größer und härter als die waren, die wir heute kennen. So musste dieser Zucker oft mühsam zerkleinert werden. Heute gibt es im Handel fertige Sets zur Herstellung der Feuerzangenbowle zu kaufen, die es wirklich einfach machen.

Für alle, die noch nie in den Genuss kamen, eine Feuerzangenbowle zuzubereiten und vor allem zu genießen, haben wir natürlich auch ein passendes Rezept parat. Für diesen Punsch werden, grob gesagt, in einem geeigneten Gefäß trockener Rotwein mit Gewürznelken, Zimtstangen, Sternanis, Zitronen- und Orangenschalen erhitzt. Einige weichen bei der Zubereitung leicht vom Grundrezept ab und fügen zusätzlich Orangen- und Zitronensaft, Kirschlikör oder auch Schwarztee hinzu. Weitere Abweichungen vom eigentlichen Rezept können je nach Region vorkommen.

Auf das Gefäß wird schließlich die Zange gelegt, auf die der Zuckerhut gestellt wird. Der Zuckerhut wird nun mit braunem Rum beträufelt, bis er vollständig getränkt ist, und dann angezündet. So schmilzt der Zucker, karamellisiert und tropft in den Rotwein – und verleiht



Bild: paddyez²²

²² <http://www.flickr.com/photos/87378674@N00/5289207700/>

diesem dadurch einen ganz besonderen Geschmack. Auf 2-3 Liter Rotwein kommen hier ca. 0,35 Liter Rum. Damit es bei diesem Vorgang keine Stichflammen gibt, wird der Rum übrigens nicht direkt aus der Flasche über den Zucker geschüttet, sondern mit einer Schöpfkelle dosiert nachgegossen.

Oftmals wird Rum mit 54 Prozent Alkohol für die Herstellung der Feuerzangenbowle genutzt. Diese Auswahl bringt allerdings auch einen Nachteil mit sich: Der Wassergehalt in diesem Rum ist hoch und dadurch die Temperaturen beim Verbrennen so niedrig, dass der Zucker nur zerfällt und nicht schmilzt und karamellisiert.

Verwendet man Rum mit einem höheren Alkoholgehalt, lässt sich dieses Problem umgehen. Jedoch muss man nun darauf achten, dass der brenne Zucker nicht erlischt.

Die Feuerzangenbowle wird traditionell in der kalten Jahreszeit aus Punsch- bzw. Grog-Gläsern getrunken – am liebsten in der Adventszeit oder zu Silvester. Gerade Weihnachtsmärkte bieten die Feuerzangenbowle gerne an und darüber hinaus gibt es sogar richtige Events, bei der erst der gleichnamige Film und dann die Feuerzangenbowle an sich genossen werden. Diese Tradition wird vor allem von Studenten aufrecht erhalten.

Anhang

Rum ist nicht gleich Rum. Diese Erfahrung hat wohl schon jeder gemacht, der auf die unterschiedlichen Bezeichnungen dieser Spirituose gestoßen ist. In diesem Anhang sind die häufigsten Bezeichnungen samt Erklärung aufgeführt.

Original Rum

Wenn in Deutschland ein Rum als „Original Rum“ verkauft wird, ist das nicht nur eine Werbeaussage, sondern vielmehr ein Qualitätsmerkmal. Als „Original Rum“ darf in Deutschland nur ein Rum zum Verkauf angeboten werden, wenn er ohne jede Veränderung und ohne Zusätze aus der Destillerie kommt. Der Rum muss aus einem Rum produzierendem Land importiert sein und darf nach seiner Ankunft in keinster Weise verändert werden. Der Alkoholgehalt beim Original Rum beträgt bis zu 80 Prozent.

Echter Rum

Auch wenn es für viele keinen Unterschied zwischen den Bezeichnungen „echt“ und „original“ gibt, so ist er doch beim Rum entscheidend. Im Gegensatz zum Original Rum, der bis zu 80% Alkohol enthält und unverändert ist, wird Echter Rum meist im Importland mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke (mindestens 37,5 Prozent) herab gesetzt. Der Begriff „Echter Rum“ wird allerdings auch hin und wieder von Herstellern fürs Marketing eingesetzt. In diesem Fall bezieht sich diese Bezeichnung dann auf die Tatsache, dass der Rum auch wirklich aus Zuckerrohr hergestellt ist.

Overproof Rum

Der Overproof Rum verdankt seinem Namen dem Alkoholgehalt. Genauer gesagt übersteigt dieser Rum einen gewissen Alkoholgehalt (proof) – und ist somit over proof. So liegt sein Mindest-Alkoholgehalt bei 57,15%, wobei die meisten Overproof Rumsorten 75 Prozent Alkohol enthalten.

Bei dieser hohen Alkoholkonzentration ist es allerdings so, dass die Aromen des Rums von dem eher rauen Geschmack des Alkohols überdeckt werden. Der pure Genuss des Overproof Rums ist daher nicht jedermanns Vergnügen. Deshalb werden diese Rumsorgen hauptsächlich für tropische Cocktails verwendet. Mit diesen Sorten kommt mehr Stärke in fruchtige Drinks, ohne die Balance des Cocktails geschmacklich zu beeinflussen.

Es gibt aber auch hervorragende Overproof Rums, die nicht viel mehr als 57,15 Prozent

Alkohol enthalten und mit sehr feinen Aromen überraschen, die mit dem Geschmack von Bananen oder Cashew Nüssen auch feine Gaumen überzeugen.

Man erzählt sich, dass früher mithilfe eines Tests bestimmt wurde, ob ein Rum „over proof“ ist. Dieser Test bestand darin, dass man Schießpulver in dem Rum tränkte und es schließlich anzündete. Brannte die daraus entstehende Flamme gelb, war der Alkoholgehalt ausreichend und der Rum erhielt die Bezeichnung Overproof.

Flensburger Rum-Verschnitt

Der original Flensburger Rum-Verschnitt wird aus Rum (dem speziellen „German Flavoured Rum“ aus Jamaica) Wasser und Agrar-Alkohol hergestellt. Dieser Rum ist mit 70 – 80 Prozent ein sehr gehaltvolles und hocharomatisches Konzentrat, das die Rum Aromen beherbergt.

Für die Bezeichnung „Flensburger Rum-Verschnitt“ muss mindestens fünf Prozent Original-Rum enthalten und einen Alkoholgehalt von mindestens 37,5 Prozent haben.

Der Flensburger Rum-Verschnitt hat seinen Ursprung im 18. Jahrhundert. Zu dieser Zeit wurde auf Spirituosen ein so extrem hoher Einfuhrzoll erhoben, dass die Idee zu dem Verschnitt entstand. Bis heute ist der Flensburger Rum-Verschnitt sehr beliebt und Rumhäuser wie Pott, Hansen und Asmussen sind sehr erfolgreich.

Inländer-Rum

Inländer-Rum ist ein österreichisches Produkt mit herkömmlicherweise 38 Prozent Alkoholgehalt. Der bekannteste Inländer-Rum dürfte wohl der Stroh-Rum sein, der auch mit 60 oder 80 Prozent Alkohol erhältlich ist.

Der Inländer-Rum entstand im 19. Jahrhundert in Ermangelung von Kolonien, in denen Zuckerrohr angebaut werden konnte, in Österreich-Ungarn. Als Erfinder gilt ein Apotheker aus Krems an der Donau, was übrigens ein Beispiel dafür ist, dass zahlreiche Spirituosen in Apotheken entstanden sind.

Beim Inländer-Rum handelte es sich lange um eine Mischung aus Ethylalkohol, Wasser und Farb- und Aromastoffen, um dem Getränk einen Rum ähnlichen Geschmack und Aussehen zu geben. Am 1. Januar 1999 wurde jedoch eine neue Verordnung heraus gegeben, in der festgelegt ist, dass die Alkoholbasis des Inländer-Rums aus der Zuckerrohrverarbeitung stammt.

Durch den Namen Inländer-Rum sollte die Spirituose anfangs von dem echten Rum abgegrenzt werden. Zwischenzeitlich gab es aber unterschiedliche Verordnungen, unter anderem EU-Richtlinien, die auch für andere Namen, wie beispielsweise „Inländer-

Spirituose“ . Die EU-Verordnung 110/2008, Annex III, regelt inzwischen, dass der Inländer-Rum zu 100 Prozent in Österreich hergestellt werden muss. Somit ist der Inländer-Rum eine geschützte, österreichische Spezialität.

Der Inländer-Rum und ähnliche Spirituosen, wie beispielsweise der deutsche Kunst-Rum, werden heute vor allem in den Nachfolgestaaten von Österreich-Ungarn und in Deutschland verwendet.

Impressum

Dieses Buch wurde geschrieben und erstellt von Rum und Co

Rum & Co

Thomas Altmann

Dorfstrasse 33

24863 Börm

Tel: +43 4627 1840310

Email: info@rumundco.de

Web: <http://www.rumundco.de>

NiRiOn

Nicole Rinne

Spitalgasse 8/3/2

A-3580 Horn

Tel: +43 2982 90957

Email: nicole.rinne@nirion.at

Web: <http://www.nirion.at>

Das Rum & Co Rumbuch



Rum&Co

Spirituosen günstig kaufen