

---

Allgemeines und  
Wissenswertes zur karibischen  
Köstlichkeit



## WIESO HEISST RUM ÜBERHAUPT RUM?

Starten wir doch an dieser Stelle ganz am Anfang. Rum – woher kommt eigentlich dieser Name?

Dazu gibt es verschiedene Theorien, weswegen es gar nicht so eindeutig zu sagen ist. Die wahrscheinlichste Theorie ist die Ableitung von dem englischen Begriff „rumbullion“ das mit Tumult, Aufruhr und Krawall übersetzt wird. Der Zusammenhang besteht darin, dass es früher nach reichlichem Alkoholgenuss oft zu Schlägereien und Tumulten gekommen ist und, wenn wir ehrlich sind, auch heute noch kommen kann.

## DIE SCHREIBWEISE VON RUM

Soweit zum Namen. Aber auch bei der Schreibweise kann man Verschiedenes finden. Je nach Sprache des Herkunftslandes unterscheidet sich nämlich die Schreibweise von Rum. Rum kommt ursprünglich insbesondere von den Inseln der Karibik – dazu gleich mehr im Abschnitt zur Geschichte. Auf den Inseln, die von den Engländern/Briten besetzt waren, findet man die

Schreibweise Rum. Auf den französischen Inseln schreibt man Rhum. Die Spanier und Portugiesen verwenden die Bezeichnung Ron.

Damit Sie nicht durcheinanderkommen und in diesem Buch nicht immer zwischen den Schreibweisen gewechselt werden muss, wird daher im Folgenden durchgängig die Schreibweise Rum verwendet – außer bei Eigennamen.

## DIE GESCHICHTE DES RUMS

Aber kommen wir nun zur Geschichte: Leider gibt es in Verbindung mit Rum nicht nur glorreiche Kapitel der Geschichte. Die Kolonialisierung mit der Sklavenkultur, die Schifffahrt und die Piraterie, Kriege und Eroberung um Macht und Reichtümer. Alles keine Ruhmesblätter für die Geschichte der Menschheit und des Rums.

Begonnen hat alles mit Kolumbus, der 1493 von seiner zweiten Reise Zuckerrohr mitbrachte, das auf der Insel Hispaniola angepflanzt wurde. Die Insel Hispaniola teilen sich heute Haiti und die Dominikanische Republik.

Die Zuckerrohrplantagen breiteten sich auf die ganze Karibik aus und der Zucker wurde in den

Heimatländern der Kolonien ein immer stärker nachgefragtes Süßungsmittel.

Der Anbau und insbesondere die Ernte des Zuckerrohrs war in dem tropischen Klima mit seiner großen Wärme und hohen Luftfeuchtigkeit eine extreme Anstrengung. Damit die Produktion von Zucker möglichst kostengünstig war, wurden in großem Stil Menschen aus Afrika verschleppt und als Sklaven für den Zuckerrohranbau und die Zuckerproduktion eingesetzt. Durch die harte Arbeit, das Klima und die schlechte Behandlung der Sklaven benötigten die Kolonien ständig Nachschub an Sklaven. Für die stetige Zufuhr von Sklaven wurde eine Dreiecksroute für die Schifffahrt eingerichtet. Die Schiffe wurden in ihren Heimathäfen mit Handwerkszeug und einfachen Tauschobjekten beladen und fuhren dann an die afrikanische Küste. Die geladenen Artikel wurden dort gegen Sklaven getauscht. Die Sklaven wurden wie irgendeine Ware behandelt und in die Karibik verfrachtet. Dort wurden die Sklaven an die Plantagenbesitzer verkauft. Für die Rückreise in die Heimatländer wurde Zucker und Rum verladen. Nach der Ankunft in den Mutterländern der Kolonien begann das ganze Prozedere wieder von vorne.

Größere Mengen Rum wurden erst im achtzehnten Jahrhundert produziert. Man erkannte, dass sich die Gewinne mit der Produktion von Rum aus dem Abfallprodukt Melasse stark steigern lassen. Diese Brände der Anfangszeit müssen schrecklich brandig, scharf und bitter geschmeckt haben. Dies änderte sich erst mit dem besseren Wissen über die alkoholische Destillation.



## RUM UND DIE SCHIFFFAHRT

Unter den Klimabedingungen in der Karibik war es ein großes Problem Nahrungsmittel für einen langen Aufenthalt auf einem Schiff haltbar zu machen. Selbst Wasser kann unter diesen Bedingungen anfangen zu faulen. Berüchtigt zu dieser Zeit war Skorbut, eine Krankheit aufgrund von Vitamin-C-Mangel. Weiterhin wurden Verletzungen von Unfällen oder Kämpfen herrührend mit Alkohol desinfiziert und der Schmerz damit bekämpft.

Bier und Wein hatte nicht genügend Alkohol, um haltbar zu sein. Das Bier fault ebenfalls und

beim Wein wird durch Bakterien der Alkohol zu Essig umgewandelt. Destillate sind durch den hohen Alkoholgehalt haltbar und benötigen aufgrund ihrer Konzentration weniger Lagerplatz. Somit gehörte zur Heuer die tägliche Ration Rum für die Soldaten der Marine. Die Royal Navy hat sogar erst 1970 offiziell die Verteilung der täglichen Ration Rum eingestellt.

## ZUCKERKRISEN

Im Laufe der Jahrhunderte gab es immer wieder Probleme beim Zuckerabsatz. Von der großen Anzahl der Zuckerfabriken in der Karibik hat nur ein sehr kleiner Anteil überlebt. Auf vielen Inseln gibt es nur noch zwei oder drei Brennereien. Einige haben keine eigenen Plantagen und keine Zuckerfabrik, sondern müssen das Zuckerrohr bei unabhängigen Anbauern oder Melasse von Zuckerfabriken kaufen.

Politische, wirtschaftliche Probleme und auch der Ersatz von Rohrzucker durch Rübenzucker und der damit sinkenden Nachfrage und Preise hat die Zuckerindustrie tief getroffen.

## DER MARKENAUFBAU DER BRENNEREIEN

Die Produktion des Rums in den Brennereien endete früher mit der Reifung in Holzfässern. Der Rum wurde in Fässern in die Verbraucherländer exportiert. Das Blenden und Abfüllen erfolgte deshalb nicht in den Brennereien. Die Abfüller konnten somit in den Märkten eigene Marken aufbauen. Dadurch entstand keine Bindung an die Brennereien und auch keine Markenbildung einer Brennerei. Die Abfüller konnten die Brennereien beliebig austauschen, solange der Geschmack des Rums erhalten blieb. Somit blieben die Rumerzeuger austauschbare Lieferanten für die Grundrums einer Marke. Dies machte sich besonders in Krisenzeiten bemerkbar. Da die Grundrums austauschbar waren, entschieden sich die Abfüller für den günstigen Anbieter. Somit blieb den Brennereien nur die Möglichkeit zu wählen, ob sie weiterhin möglichst günstig große Mengen von namenlosem Rum für die Abfüller anbieten oder versuchen, mit Originalabfüllungen einen nachhaltigen Markencharakter bei den Kunden zu etablieren. Heute zeigt sich, dass der Markenaufbau einigen Destillieren erfolgreich gelungen ist.

## RUM IN DEUTSCHLAND

Rum war in Deutschland in der Vergangenheit eine vernachlässigte Spirituose. Bei vielen in der Vorstellung maximal geeignet für Grog, Rumtopf, Feuerzangenbowle und Cocktails, kam ein Genuss pur als hochwertige Spirituose nicht infrage.

Dafür gibt es historisch gesehen mindestens zwei Gründe. Erstens hatte Deutschland im Gegensatz zu den Kolonialmächten England, Spanien und Portugal keine Kolonie in der Karibik und somit keinen direkten Zugang zu Rohrzucker und Rum. Weiterhin wurde zu früheren Zeiten der Rum-Markt in Deutschland von den großen Rumhäusern beherrscht. Diese Häuser kauften Rums in der Karibik und blendeten diese miteinander und verkauften die Blends unter ihrem eigenen Markennamen. Dies waren aber in den seltensten Fällen hochwertige Rums zum reinen Genuss, zum Beispiel als Digestif. Die verbreitete Erzeugung von Rum-Verschnitt – eine deutsche Besonderheit, auf die später im Buch noch eingegangen wird – hat dem Ruf des Rums ebenfalls sehr geschadet.

Insgesamt ist der Rumverbrauch in Deutschland relativ hoch. Der Rumkonsum ist innerhalb Deutschland sehr unterschiedlich. Besonders im

Norden Deutschlands hat sich historisch wegen der dortigen Nähe zum Meer und der Häfen eine eigene Rumkultur mit Grog sowie Tee mit Rum entwickelt.

Dabei dominiert in Deutschland vor allem der braune Rum mit einem Absatzanteil von über 70 %. Trotzdem wird der größte Teil des Rums in Deutschland nicht nur zum Beispiel als Digestif getrunken. Er wird vor allem als Bestandteil von Cocktails oder Punschs genutzt, als Grog mit Wasser verdünnt oder im Tee getrunken sowie als Grundlage für Rumtopf verwendet. In den siebziger Jahren des vorherigen Jahrhunderts war Rum die Grundlage für das damalige Kultgetränk Feuerzangenbowle – heute ist die Feuerzangenbowle aus der Mode gekommen.

## WAS IST RUM – DIE OFFIZIELLE DEFINITION

Die Vorschriften was ein Rum ist und die Vorschrift der Etikettangaben sind weltweit sehr unterschiedlich geregelt. Dies macht die Beurteilung der einzelnen Angaben auf dem Etikett, zum Beispiel zum Alter des Rums, sehr schwierig.



Innerhalb der Europäischen Gemeinschaft ist die Spirituose Rum in der „VERORDNUNG (EG) Nr. 110/2008 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 15.



Januar 2008 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89“ geregelt.

Der Text der Verordnung für Rum lautet

a) *Rum ist*

i) *eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von aus der Herstellung von Rohrzucker stammender Melasse oder Sirup oder vom Saft des Zuckerrohrs selbst gewonnen und zu weniger als 96 % vol so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist, oder*

ii) *eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation von Saft aus Zuckerrohr gewonnen wird und die aromatischen Merkmale von Rum*

*sowie einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweist. Diese Spirituose kann mit dem Zusatz „landwirtschaftlicher“ zu der Verkehrsbezeichnung „Rum“ in Verbindung mit den in Anhang III eingetragenen geografischen Angaben der französischen überseeischen Departements und der Autonomen Region Madeira in Verkehr gebracht werden.*

Der erste Teil beschreibt die Zutaten von Rum allgemein. Es darf für Rum nur Zuckerrohr entweder als Melasse, Zuckerrohrsirup oder Zuckerrohrsaft verwendet werden. Der zweite Teil beschäftigt sich mit dem speziellen Rum-Typ Rhum agricole. Dieser Rum darf nur aus Zuckerrohrsaft hergestellt und werden und aus Gebieten der französischen überseeischen Departements oder aus Madeira kommen. Der Anteil von Rhum agricole macht weniger als 5 % der Gesamtproduktion an Rum aus

*b) Der Mindestalkoholgehalt von Rum beträgt 37,5 % vol.*

Somit ist der Mindestalkohol zum Beispiel 2,5 Prozentpunkte niedriger als beim Whisky. Dort beträgt der Mindestalkohol 40 Volumenprozent.

c) *Der Zusatz von Alkohol, ob verdünnt oder unverdünnt, gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I Nummer 5 ist nicht zulässig.*

d) *Rum darf nicht aromatisiert werden*

Wenn Rum mit Gewürzen, Früchten oder weiteren Zutaten aromatisiert wird, handelt es sich nicht mehr um Rum, sondern um einen Likör auf Rumbasis.

e) *Rum darf nur zugesetzte Zuckerkulör zur Anpassung der Farbe enthalten.*

Wie bei Whisky ist die Färbung durch Zuckerkulör erlaubt. Dies erlaubt eine gleichmäßige Färbung von verschiedenen Batches (Abfüllungen) eines Markenrums. Der heute gekaufte Rum soll optisch genauso aussehen wie der vor 2 Jahren gekaufte. Dies wäre ohne Einfärbung nicht sicherzustellen. Auf der anderen Seite kann mit Farbstoff eine längere Fasslagerung als tatsächlich vorhanden vorgetäuscht werden. Wenn Zuckerkulör verwendet wurde, so ist die Nennung als Färbemittel auf dem Etikett in Deutschland Pflicht.

Interessant ist der Vergleich der Punkte d) + e) mit den Vorschriften für Whisky:

Whisky oder Whiskey darf weder gesüßt noch aromatisiert werden oder andere Zusätze als zur Färbung verwendete einfache Zuckerkulör enthalten.

Dabei stellt man fest, dass Whisky ausdrücklich die Süßung ausschließt. Da dieser Hinweis bei Rum fehlt, **darf Rum gesüßt** werden.

Der letzte Absatz (f) beschäftigt sich damit, unter welchen Umständen der Begriff traditionell verwendet werden darf

*f) Die Angabe „traditionnel“ kann jede der geografischen Angaben gemäß Anhang III Kategorie 1 ergänzen, wenn der Rum nach alkoholischer Gärung von Ausgangsstoffen, die ausschließlich aus dem betreffenden Herstellungsort stammen, zu weniger als 90 % vol destilliert wird. Der Rum muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 225 g/hl r. A. aufweisen und darf nicht gesüßt sein. Die Verwendung der Angabe „traditionnel“ schließt die Verwendung der Begriffe „aus der Zuckerherstellung“ oder „landwirtschaftlich“, mit denen die Verkehrsbezeichnung „Rum“ und die geografischen Angaben ebenfalls ergänzt werden können, nicht aus.*

Diese Bestimmung lässt die Verwendung der Angabe „traditionnel“ für alle Erzeugnisse, die nicht unter diese Bestimmung fallen, nach den für diese Erzeugnisse geltenden Kriterien unberührt.

Abschließend ist **keine Mindestlagerzeit** oder eine spezielle Reifung in einem Holzfass vorgeschrieben, um eine Spirituose Rum nennen zu dürfen.

## ABGRENZUNG ZU CACHACA

Die brasilianische Spirituose ist ebenfalls aus Zuckerrohrsaft hergestellt. Cachaca wird entweder aus frischem Zuckerrohrsaft oder Zuckerrohrsirup hergestellt. Melasse wird für Cachaca nicht verwendet.

Im Gegensatz zu Rum wird Cachaca nicht pur getrunken, sondern nur in Mixgetränken verwendet. Viele Cachaca-Erzeuger verwenden als Starthilfe für Vergärung Maismehl. Diese Startunterstützung benötigen die Rumproduzenten nicht, da sie spezielle meist eigene Hefestämme für die Vergärung der Maische einsetzen, während bei Cachaca meist auf Spontanvergärung gesetzt wird. Das bedeutet, man setzt keine Hefe der Maische zu, sondern überlässt die Gärung der natürlichen Hefe, die in der Umwelt vorkommt.

## ABGRENZUNG ZU INLÄNDER

Entgegen der Meinung vieler handelt es sich bei dem Inländer, der oft auch als Inländer-Rum

bezeichnet wird, nicht um einen Rum. Traditionell kommt der Inländer aus Österreich. Da Österreich keine Kolonien besaß und in Österreich auch kein Zuckeranbau möglich ist, wurde der Inländer als Rum-Ersatz im neunzehnten Jahrhundert erfunden. Dafür wurde aus Ethanol, Wasser, Aromastoffen und Farbstoff ein rumähnliches Getränk gemischt. Seit 1999 muss nach einer Vorschrift der Europäischen Gemeinschaft der Alkohol für den Inländer aus Zuckerrohr gebrannt sein. Die bekannteste Firma für Inländer ist Stroh. Aus diesem Grund wurde der Inländer der Firma Stroh auch als Stroh-Rum bezeichnet. Für den österreichischen Jägertee (in Österreich Jagertee) muss als Alkohol Inländer verwendet werden. Aus diesem Grund gibt es den Inländer mit bis zu achtzig Volumenprozent Alkohol.

## ARTEN VON RUM

Es gibt verschiedene Möglichkeiten Rum zu katalogisieren. Dies kann geschehen nach Herkunft, verwendetem Ausgangsstoff, Destillationsart, Art und Dauer der Lagerzeit oder einer Mischung von mehreren der vorgenannten Kriterien.

Leider gibt es keine Einteilung oder einheitlichen Begriffe für die verschiedenen Rums der Welt. Die Klassifizierung nach Lagerzeit ist innerhalb der Rumregionen sehr unterschiedlich. Dies gilt ebenso für die Vorschriften oder das Verbot des Süßens. Dies ist ein eindeutiger Nachteil des Rums gegenüber Whisky, denn es macht für die Verbraucher die Welt der Rums und das Verstehen der Angaben auf den Etiketten viel schwieriger.

## EINTEILUNG NACH FARBEN

**Weißer Rum:** Der Name deutet schon darauf hin. Dieser Rum ist nicht oder wenig in Holzfässern gelagert. Dadurch bleibt die helle Farbe erhalten. Diese Rums sind jung, meist nicht älter als 1 Jahr und von ihrer Struktur leicht und frisch. Die Bezeichnung „leicht“ bezieht sich nicht auf den Alkohol. Der Alkoholgehalt muss ebenfalls mindestens die vorgeschriebenen 37,5 Volumenprozent erreichen oder diese sogar, wie der bekannte weiße Rum Wray & Nephews Overproof, abgefüllt mit über 60 Volumenprozent, überschreiten. Leicht bedeutet in diesem Zusammenhang, dass der Körper aufgrund der wenigen Ester leicht und die Viskosität eher gering ist. Weiße Rums sind

meist Grundlage von Cocktails, zum Beispiel Cuba Libre, und werden



selten pur getrunken. Bei manchen weißen Rums wurde die Färbung, die bei längerer Lagerung entsteht, durch Kohlefiltration wieder entfärbt. Im französischen Sprachgebrauch wird als Synonym für weißen Rum Grappe blanche verwendet.

**Golden Rum:** Die goldene, hell-goldene Bernsteinfarbe kommt von einer zwar länger als beim weißen aber immer noch kurzen Holzfasslagerung. Auch diese Rums sind eher leichten Typs, aber schon mit schmeckbaren Esteranteilen und Fassgeschmack. Oft sind diese Rums auch mit Zucker abgerundet und mild im Geschmack. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass die goldene Farbe auch durch die Färbung mit Zuckerkulör unterstützt werden darf. Diese Rums sind grundsätzlich sowohl für Cocktails als auch für den puren Genuss geeignet. Ein gelungenes Beispiel für einen goldenen Rum ist der Angostura 1919. Die außergewöhnliche Milde wird hierbei wahrscheinlich durch den Zusatz von Zucker unterstützt.

**Dunkler (brauner) Rum:** Durch die Lagerung in Holzfässer nimmt der Rum Farbe aus dem Holz

auf. Die Intensität der Farbe ist nicht nur abhängig von der Lagerzeit, sondern auch davon, wie oft die Fässer schon in Benutzung waren, was eventuell vorher in den Fässern gelagert wurde (unter anderem Bourbon Whiskey oder Sherry) und welche Größe das Fass hat. Zu beachten ist, dass die Farbe auch durch Zuckerkulör verstärkt sein kann. Diese Rums sind, insbesondere natürlich wenn sie gut gereift sind, für den puren Genuss geeignet.

## RUM TYPEN IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM

**Original Rum:** Der Original Rum wird im Herkunftsland abgefüllt und im Verkaufsland nicht mehr aufbereitet und verdünnt.

**Echter Rum:** Der Echte Rum wird mit hohem Alkoholgehalt importiert und in den Verbrauchsländern aufbereitet, verdünnt und in Flaschen abgefüllt. Echter Rum darf maximal 56 Volumenprozent Alkohol enthalten.

**Flensburger Rum Verschnitt:** Die Bezeichnung Rum Verschnitt ist etwas irreführend. Hierbei handelt es sich keineswegs um einen Blend von verschiedenen Rums, sondern um einen Ver-

schnitt von Echem Rum mit Neutralalkohol und Wasser. Der Rumanteil muss nur mindestens fünf Prozent groß sein. Damit dieses Gemisch nach Rum schmeckt, werden für die Mischung hocharomatische, Ester reiche Rums verwendet, die pur nicht trinkbar wären. Der Flensburger Rum Verschnitt wurde aufgrund des hohen Einfuhrzolls von Überseerum eingeführt und ist eine deutsche Sonderregelung. Da viele Verbraucher den Rum Verschnitt – auch aufgrund der Verwendung von dem Wort Rum im Namen – als vollwertigen Rum verstehen, ist diese Kategorie nicht geeignet den Ruf als Qualitätsspirituose im Empfinden der Verbraucher zu stärken.

## ALTERSTUFEN BEI RHUM AGRICOLE

Die AOC für die französischen Überseegebiete sieht folgende Einteilung der Alterstufen vor.

Als Lagerzeit zählt nur die Zeit im Holzfass. In der Flasche findet keine Reifung mehr statt.

Die Einteilung erfolgt analog den französischen Bränden Cognac und Armagnac:

- VS: mindestens 3 Jahre in Holzfässer gelagert
- VSOP: mindestens 4 Jahre im Holzfass gelagert
- XO: mindestens 6 Jahre im Holzfass gelagert

Auf manchen Etiketten sind die Buchstaben durch Punkte getrennt zum Beispiel V.S.O.P. oder auch X.O.

Bei der Bezeichnung X.O. – X.O. steht für extra old – ist zu beachten, dass diese nicht nur für Rhum agricole verwendet wird, sondern auch für andere Rums traditionnel. Bei nicht Rhume agricole gibt es keine Vorschrift ab welchem Alter diese als XO bezeichnet werden dürfen. Als Beispiel sei hier der Mount Gay Rum XO aus Barbados genannt.

## Einteilung nach der Verfügbarkeit

Sogenannte Markenrums sind jederzeit erhältlich. Diese haben durchgängig den gleichen Geschmack und Qualität. Dies wird durch das Verschneiden von einzelnen Rums erreicht, so dass durchgängig alle Abfüllungen gleich schmecken. Damit alle Abfüllungen einer Marke auch optisch gleich aussehen, werden die Rums, vor der Abfüllung in Flaschen, einheitlich mit Zuckerkulör eingefärbt. Von diesen Markenrums wird eine sehr große Anzahl von Flaschen abgefüllt und vermarktet.

Im Gegensatz dazu stehen die limitierten Abfüllungen. Das können Abfüllungen für einen beson-

deren Anlass sein oder aber die Abfüllung eines besonders gelungenen Einzelfasses, das als Single Cask abgefüllt wird. Diese limitierten Abfüllungen stehen dann nur eine begrenzte Zeit zur Verfügung – je nach Nachfrage und Anzahl der Flaschen. Eine spezielle Limitierung ist eine sogenannte Single Cask Abfüllung. Für diese Abfüllungen wird dann nur ein bestimmtes Fass verwendet. Je nach Fassgröße, Verdunstung sowie Verdünnung ergibt ein Fass eine dreistellige Anzahl von Flaschen. Die Single-Cask-Eigenschaft ist aber kein Qualitätskriterium, da es sowohl ausgezeichnete, gute als auch weniger gute Fässer als Single-Cask-Abfüllung gibt. Somit kann der Genuss einer Single-Cask-Abfüllung sowohl ein wunderbares Erlebnis als auch eine große Enttäuschung sein. Eine Single-Cask-Abfüllung zeigt aber immer die Eigenschaften des abgefüllten Fasses und ist damit immer individuell – oft natürlich auch mit Ecken und Kanten. Da ein Fass ein Naturprodukt aus Holz ist, sind die Eigenschaften jedes einzelnen Fasses unterschiedlich und daraus folgend ist auch der Rum aus jedem Fass unterschiedlich. Diese Individualität geht



bei einem Verschneiden von mehreren Fässern verloren und die Ecken und Kanten der einzelnen Fässer werden geglättet.

## EINTEILUNG NACH DEM ABFÜLLER

Prinzipiell gibt es zwei unterschiedliche Arten von Abfüllungen nämlich die Originalabfüllungen und die Abfüllungen von unabhängigen Abfüllern. Die Originalabfüllungen werden von der Brennerei selbst abgefüllt. Dabei spielt es keine Rolle, ob diese Rums limitierte oder nicht limitierte Abfüllungen sind. Entscheidend ist nur, wer die Abfüllung vornimmt.

Traditionell gab es früher in Europa wenig Originalabfüllungen, sondern Abfüllungen der heute sogenannten unabhängigen Abfüller. Diese unabhängigen Abfüller kaufen Rum in Fässern und füllen diesen unter ihrem eigenen Markennamen ab. Die Reifung der Fässer kann sowohl im Herstellungsland als auch im eigenen Lager in der Heimat des unabhängigen Abfüllers erfolgen. Bei Plantation, eine Marke aus Frankreich vom Cognac-Haus Ferrand, werden die Fässer in der Karibik gelagert und dann noch – wenige Monaten bis zu eineinhalb Jahren – in den Kellern des

Cognac-Hauses vor der Abfüllung gelagert. Je nach unabhängigem Abfüller und Marke können neben dem Namen der Marke auch die Herkunftsregion, das Herkunftsland oder spezieller auch die Destille und der Fasstyp auf dem Etikett angegeben werden.

In den letzten Jahren haben auch verstärkt Abfüller aus dem Whiskymarkt Rums abgefüllt. Diese Abfüllungen sind oft Single Casks, bei denen meist die Brennerei und weitere Daten wie Destillationsdatum, Abfülldatum, Fasstyp auf dem Etikett explizit aufgezählt sind. Viele dieser Abfüllungen werden auch in Fassstärke in die Flasche gefüllt.

## NACH DEM ALKOHOLGEHALT

Viele Rums werden vor der Abfüllung auf die sogenannte Trinkstärke von 37,5 bis 43 Volumenprozent verdünnt. Daneben gibt es aber auch Abfüllungen in Fassstärke. Diese werden ohne Verdünnung abgefüllt.

Viel benutzt im Rumbereich sind aber auch die Bezeichnungen Overproof oder auch Navy Cask Strength.

Im angelsächsischen Raum wurde früher der Alkoholgehalt in Proof angegeben. Dabei gibt es in Amerika und Großbritannien unterschiedliche Proof-Einheiten. In Amerika entsprachen zwei Proof einem Anteil von einem Prozent Alkohol und somit waren 100 Proof fünfzig Prozent Alkohol. In Großbritannien entsprachen hundert Proof 57,15 Prozent Alkohol. Um den Alkoholgehalt zu testen und sicherzustellen, dass die Seemänner keinen verdünnten Rum als tägliche Ration bekamen, bedienten sie sich einer einfachen Prüfung. Ein Schluck Rum wurde mit einer Schöpfkelle dem Fass entnommen und mit Schießpulver vermischt. Wenn das Gemisch mit einer blauen Flamme brannte war der Rum geprüft und war hundert Prozent Proof. Dies ist genau bei 57,15 Prozent Alkohol der Fall. Brannte er mit gelber Flamme war der Alkoholgehalt höher als 100 Proof und somit Overproof. Wenn das Gemisch sich nicht entzündete und nicht brannte war es unter der Proof-Marke. Noch heute werden viele alkoholstarken Rums als Overproof bezeichnet.

## EINTEILUNG NACH HERKUNFT DES RUMSTILS

Die unterschiedlichen Rumstile kommen aus unterschiedlichen Regionen. Abhängig ist der jeweilige Stil von den herrschenden Kolonialmächten. Mehrheitlich hat sich die Einteilung in drei unterschiedliche Stile durchgesetzt.

**Rums nach Kuba Art:** Dieser Stil steht für Rums aus Melasse in Säulanlagen destilliert. Meist mit maximal 7 Jahren abgefüllt mit filigranem Körper und weicher Struktur. Die Rums sollen nicht durch eine lange Reifung zu viele Holzantine gepaart mit Vanillearomen aufnehmen. Dieser Stil ist neben Kuba auf den Insel Puerto Rico und in der Dominikanische Republik verbreitet.

**Der französische Stil:** Durch den Einbruch der Zuckerindustrie und der damit fehlenden Melasse wurde auf den Inseln unter dem französischen Kolonialeinfluss der Rum direkt aus dem Zuckerrohrsaft anstatt aus Melasse hergestellt. Diese Rhum agricole genannten Destillate sind sehr fruchtbetont und weniger füllig als Melasse-Rums. Dieser Stil wird fast nur in den französisch beeinflussten Gebieten wie Martinique, Guadeloupe oder Haiti produziert. Für Martinique und

Guadeloupe, die heute noch zu Frankreich gehören, wurde eine AOC-Vorschrift für Rhum agricole erlassen.

**Der Jamaika Stil:** Dieser wuchtige Rumstil wird vor allem auf den ehemals englisch besetzten Gebieten angewandt. Es handelt sich um Melasse die in Pot Stills zu esterreichen Rums mit wuchtigem Körper gebrannt werden. Am meisten wird dieser Stil in Jamaika und Guyana destilliert.

## WEITERE EINTEILUNGEN

Der Vollständigkeitshalber seien die folgenden Einteilungen erwähnt.

In vielen Rumhandlungen werden Rums nach der Art des Rohstoffes eingeteilt. Es gibt drei verschiedene Ausgangsstoffe aus denen Rum bereitet wird: Melasse, Zuckerrohrsaft oder Zuckerrohrsirup.

Weiterhin können die Rums auch nach ihrer Art der unterschiedlichen Destillation eingeteilt werden. Möglich sind Pot Stills oder Säulenanlagen. Möglich ist auch ein Blend von beiden Typen.

## FLAVOURED RUM, SPICED RUM UND RUMLIKÖRE

Flavoured Rum, Spiced Rum und Rumliköre sind im gesetzlichen Sinn keine Rums, sondern Spirituosen auf Rumbasis. Dafür werden Rums mit Früchten, Fruchtauszügen, Gewürzen und Zucker oder Honig aromatisiert. Manche dieser Getränke, insbesondere die Rumliköre, haben eventuell auch den für Rum erforderlichen Mindestalkoholgehalt von 37,5 Volumenprozent.

Historisch waren früher viele Rums aromatisiert. Der Grund dafür war, dass zu früheren Zeiten die Prozesse der Destillation nicht umfänglich bekannt waren. Dadurch waren viele Brände extrem rau, bitter und pur fast ungenießbar. Diese Brände wurden durch Früchte, Gewürze und Zucker abgerundet und genießbar.

Vor einigen Jahren waren besonders die Rumliköre mit Kokos-Flavour beliebt und im Markt stark vertreten. Die letzten Jahre stieg das Angebot an Flavoured und Spiced Rums mit verschiedenen Früchten und Gewürzen zum Beispiel Zimt stark an. Durch die Süße und fruchtigen Aromen sind diese für den Einsteiger geeignet. Heute haben alle

großen Markenhersteller eine solche Spirituose im Angebot.

Ein weiteres großes Einsatzfeld ist die Cocktailwelt, der es durch den Einsatz dieser Spirituosen möglich ist, ganz neue Cocktails zu kreieren und bekannte Cocktails abzuwandeln.

## DIE 3 GROSSEN RUMMARKEN

Der Rummarkt wird in Deutschland von 3 großen Rummarken aus Übersee dominiert. Diese 3 Marken teilen sich einen Großteil des Marktes auf und sind omnipräsent in allen Kaufhäusern erhältlich, werden in fast jeder Bar ausgeschenkt und sind in vielen Gaststätten verfügbar.

1. **Bacardi:** Bacardi hat es geschafft als Marke für einen Teil des Produktes zu stehen. Bacardi steht vor allem für weißen und goldenen Rum. Die Bestellung lautet oft nicht eine Rum Cola, sondern eine Bacardi Cola. Obwohl Bacardi vor allem Rum im Preiseinstiegssegment produziert, ist man auch Marktführer beim Umsatz.
2. **Captain Morgan Rum Company:** Eigentlich wird unter dem Namen Captain Morgan weni-

ger Rum als die aromatisierte Variante Spiced Rum verkauft. Neben der Aromatisierung hat der Spiced Rum nur fünfunddreißig Volumenprozent Alkohol und darf sich deshalb aus beiden Gründen nicht Rum nennen.

3. **Havana:** Havana, die Rum Marke aus Kuba, lag lange Jahre im Namensstreit mit Bacardi und durfte bis vor Kurzem aufgrund des Importverbotes für kubanische Produkte auch nicht in Amerika verkauft werden. Im Gegensatz zu Bacardi begrenzt man sich nicht nur auf weißen und einfachen weichen dunklen Rum für Cocktails, sondern hat auch hochwertige und hochpreisige Qualitätsrums im Angebot.



## GRUNDBESTANDTEILE DES RUMS

Der Ausgangsstoff für Rum ist Zuckerrohr. Die Verwendung von sowohl Melasse als auch von Grundstoffen aus anderen Zuckerpflanzen als Zuckerrohr – zum Beispiel aus Rübenzucker – ist für Rum nicht zulässig. Zuckerrohr gehört zu der Pflanzengattung der Süßgräser und ist optisch

dem Bambus sehr ähnlich. Das Zuckerrohr hat sehr hohe Anforderung an das Klima. Es benötigt sehr viel Wasser durch Niederschläge oder Bewässerung. Die Temperatur muss mit siebenundzwanzig Grad Celsius hoch sein und darf nicht unter achtzehn Grad Celsius sinken. Im Gegensatz zu früher kann Zuckerrohr heutzutage mit Maschinen geerntet werden. Früher war die manuelle Ernte, insbesondere unter den warmen und feuchten Klimabedingungen, eine extrem harte und anstrengende Arbeit.

Das Zuckerrohr stammt ursprünglich aus Asien. Vor dem Anbau der Zuckerrübe war der Zucker aus dem Zuckerrohr teuer und wertvoll. Deshalb wurde das Zuckerrohr durch die Kolonialmächte in den Kolonien verbreitet und angebaut. Die Holländer brachten das Zuckerrohr nach Indonesien, die Spanier und Portugiesen in die Karibik und Mittel- und Südamerika. Heute wird Zuckerrohr in allen geeigneten Ländern angebaut. Die Hauptanbauländer neben Brasilien sind heute insbesondere Indien, Australien, die karibischen Staaten, Kolumbien, Mexiko, Thailand und die USA. Die Bedeutung des Zuckerrohrs ist nach dem Anbau der Zuckerrübe als

Konkurrenzpflanze für die Zuckergewinnung stark zurückgegangen.

Prinzipiell gibt es zwei Arten, die Maische herzustellen. Die meistverbreitete Art, die insbesondere bei Massenrum verwendet wird, ist die Maische aus Melasse aus Zuckerrohr. Melasse ist ein Neben- beziehungsweise ein Abfallprodukt der Zuckerherstellung. Die Melasse ist ein dunkler, brauner Sirup, dessen Zucker nicht mehr weiter kristallisiert werden kann. Aus Melasse hergestellte Rums werden auch Rhum industriell genannt.

Die andere Möglichkeit ist Rum aus Zuckerrohrsaft herzustellen. Dazu wird das Zuckerrohr vor dem Pressen gereinigt. Danach wird das Zuckerrohr maschinell mit Messern zerkleinert und der Saft mit Druck aus dem faserigen Brei gepresst. Entgegen der landläufigen Meinung schmeckt dieser Saft nicht nur süß, sondern je nach Zuckerrohrsorte beinhaltet er zum Beispiel auch fruchtige Aromen. Der Zuckeranteil im Saft beträgt etwa 12 bis 20 Prozent. Das Zuckerrohr und der Zuckerrohrsaft müssen so schnell wie möglich verarbeitet werden, ansonsten leidet die Qualität oder ist für die Rumgewinnung nicht mehr zu gebrauchen. Deshalb kann Rum aus

Zuckerrohrsaft nur zur Erntezeit produziert werden.

Eine Möglichkeit den Zuckerrohrsaft zu konservieren ist die Herstellung von Sirup. Sirup entsteht beim Einkochen von Zuckerrohrsaft durch Wasserentzug und ist somit eingedickter Zuckerrohrsaft.

Damit ist es möglich das ganze Jahr über Rum zu erzeugen. Dies erhöht durch den kontinuierlichen Einsatz der Mitarbeiter, Maschinen und Destillationsapparate die Wirtschaftlichkeit und kann durch die höhere produzierte Menge den Bedarf an Rum besser befriedigen.

Aus Zuckerrohrsirup gewonnener Rum darf sich nicht Rhum agricole nennen. Das Zuckerrohrkonzentrat kann genauso wie Zuckerrohrsaft vergoren werden. Eventuell wird der Sirup vor der Vergärung mit Wasser wieder rückverdünnt.

Emotional ist für viele der Rhum agricole der bessere Rum, da er direkt aus Zuckerrohrsaft gewonnen wird, ohne den Umweg über das Konzentrat und nicht wie Rum aus Melasse aus einem Nebenprodukt der Zuckergewinnung.