

Der Drink der Entdecker erobert die Welt

Nuanciert Rum hat viel mit Exotik, Seefahrt und karibischen Inseln zu tun. Dass die Spirituose auch in heimischen Bars zu den delikaten Gaumenfreuden gehört, ist aber kein Geheimnis mehr.

Thomas Pfann

Muss man Seefahrer oder Freibeuter sein, um Rum geniessen zu können? Definitiv nicht. Ganz vom Tisch ist das Piratenimage aber nicht, wie Michael Rapold, Rum-Connaisseur und Inhaber von Rum Island in Winterthur, bestätigt: «Abenteuer, Trinkgenuss und sonnige Strände – das passt noch immer gut zum Rum.» Eine grosse Auswahl an Rumsorten aus der ganzen Welt und mit verschiedenen Aromen macht einer wachsenden Zahl von Geniessern Laune – und längst nicht alle sitzen am Palmenstrand oder stechen in See.

Der Ursprung des braun gebrannten Feuerwassers ist tatsächlich die Welt der Inseln, Schiffe, Matrosen und Piraten: in der Karibik. Bereits im frühen 17. Jahrhundert stellten auf Zuckerrohrplantagen tätige Sklaven ein alkoholisches Getränk aus Melasse her, einem Nebenprodukt bei der Zuckerproduktion. Die mit Wasser verdünnte und mit Hefe angereicherte Melasse garte einige Tage lang, wurde anschliessend destilliert und gefiltert und schliesslich gelagert. Nun war es nur noch eine Frage der Zeit, bis Kolonialherren den praktischen Nutzen des Rums entdeckten. Bei der englischen Royal Navy zum Beispiel galt über Jahrhunderte die Regel, dass auf hoher See jedem Seemann rund ein halber Liter Rum anstatt über vier Liter Bier pro Tag zur Verfügung stand.

Schutz vor Krankheiten und mehr Kampfegeist

Alles Alkoholiker auf dem Schiff? Irrendwie schon, doch immerhin blieben die Männer besser von Krankheiten verschont und kämpften im Rumrausch oft gnadenlos auf Teufel komm raus, was dem Rum den Übernamen «Kill Devils» verlieh. Zudem glättete der Hochprozentige auch oft die gereizte Stimmung an Bord – ganz im Gegensatz zum Namensursprung des Rums, der vom englischen Wort «Rumbullion» stammen soll, was Aufruhr oder Tumult heisst. Der Aufstand spielte sich damals wohl in den Köpfen der Menschen ab, die dem Rum allzu oft zusprachen.

Heute hat sich das Blatt gewendet, obwohl das Produktionsverfahren noch immer das gleiche ist wie vor Jahrhunderten. Rum gehört zu den variantenreichsten Genussmitteln in der Bar. Früher meist als wichtige Zutat bei einem Drink – der Cuba Libre gehört bestimmt dazu – hat sich der pure Rum längst zur Gaumenfreude entwickelt. Kein Wunder, denn die Rumherstellung gilt heute als wahre Passion vieler Destillieren. Die meisten Rums werden gelagert, auch die weissen – entweder in Stahltanks für mindestens drei Monate oder für mehrere Jahre in Holzfässern. «Die Prägung der verschiedenen Aromen im Fass hängt von vielen Faktoren ab, so zum Beispiel Art der Eiche, Röstgrad, Alter der Fässer, früherer Inhalt oder Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Lagerhaus», erklärt Michael Rapold.

Das Resultat überzeugt mit einer grossen Palette an nuancierten Geschmacksrichtungen. Sofern es sich nicht um «Single Cask»-Abfüllungen (eine einzelne Sorte) handelt, sind die meisten gereiften Rums das Resultat eines Verschnitts von Rums aus mehreren Fässern. Beim Verschneiden (Blending) werden verschiedene Rums miteinander vermischt. Bei den «Spiced Rums» kommen allenfalls Gewürze dazu, bei eher günstigen Produkten hilft manchmal zusätzlicher Zucker



Der Ursprung des braun gebrannten Feuerwassers liegt tatsächlich in der Karibik.

Bild: PD

«Abenteuer, Trinkgenuss und sonnige Strände – das passt noch immer gut zum Rum.»

Michael Rapold

Inhaber vom Rum Island, Winterthur

oder Caramel den Produkten aromatisch auf die Sprünge. Weisser oder sehr «hochprozentiger» Rum dient vor allem als Bestandteil von Drinks und Cocktails.

Wie lange ein Rum lagern muss, um eine bestimmte Qualität zu erreichen, dazu gibt es laut Michael Rapold keine klaren Richtlinien. «Die Altersangaben auf Rumflaschen entsprechen meist dem ältesten Rum im Verschnitt, im Gegensatz zum Whisky, wo jeweils das Alter des jüngsten Anteils vermerkt ist.» Auch beim optimalen Alkoholgehalt scheiden sich die Geister: «Zwischen 38 und 43 Grad bedeutet eine gute Trinkstärke, darunter geht es Richtung Likör. Hochprozentige Fassstärken sind im kleineren Kreis von ausgesprochenen Rumliebhabern beliebt.» Michael Rapold's Lieblingsrum ist übrigens der «Ron Artesano» – eine echte Handarbeit, hergestellt von leidenschaftlichen Rumenthusiasten aus Panama.

Von süsslich mild bis schwer und stark aromatisiert

Wie definiert sich nun das Rumaroma? Über Geschmack lässt sich nicht streiten, aber durchaus debattieren. Rums im spanischen Stil sind im Allgemeinen eher süsslich, mild, weich und rein. Sie stammen meist aus den ehemaligen spanischen Kolonialgebieten wie der Dominikanischen Republik, Kuba, Costa Rica, Puerto Rico, Venezuela, Kolumbien oder Panama. Beim britischen Rumstil handelt es sich um schwere und stark aromatische Rumsorten. Typische Vertreter dieses Stils kommen unter anderem aus Jamaika, Guyana, Bermuda, Trinidad und Tobago oder Antigua. Bei der französischen Rumvariante «Rhum Agricole», vor allem aus den ehemaligen Kolonien der Grand Nation, La Réunion, Martinique oder Guadeloupe, handelt es sich um ein Destillat aus reinem Zuckerrohrsaft – er gehört mit Vorliebe zur leichteren, aber feinfühligeren Art.

Wie so oft bei Genussmitteln hat man also auch beim Rum die Qual der Wahl. Als Zutat für einen Drink, Punsch oder Tee fällt die Selektion des Rums etwas leichter, bei der Degustation von reinen Destillaten ist das Auswahlverfahren schwieriger – es macht aber viel Spass. «Ob heiss oder kalt getrunken, pur oder gemischt – Rum ist immer eine gute Idee. Und auch die exklusivsten Erzeugnisse sind im Grossen und Ganzen noch erschwinglich», fasst Michael Rapold zusammen.

Cuba Libre – Drink der Freiheit

Um 1900, als sich Kuba von der spanischen Kolonialherrschaft befreite, soll der «Cuba Libre» seine Geburtsstunde gefeiert haben. Seither gilt er als einer der bekanntesten Drinks auf der ganzen Welt. Aber gab es denn zu dieser Zeit bereits Coca-Cola? Ja, denn das Tafelgetränk existiert schon seit 1892. Eine weitere Deutung des «Cuba Libre» rührt möglicherweise von Exilkubanern her, die im Land der unbegrenzten Möglichkeiten an unbegrenzte Mengen Cola kamen und beim Mix mit weissem Rum von ihrer Heimat träumten. (tp)

Zutaten

4 cl weisser Rum
1 cl Limetten- oder Zitronensaft
1½ dl Cola
Eiswürfel, Limettenschnitz

Grog – der heisse Veteran

Auch der Grog, mitsamt seinem Namen, soll seinen Ursprung bei der Seefahrt haben. Die Rumration wurde im 18. Jahrhundert wegen Lagerschwierigkeiten auf den Schiffen (oder wegen zu hoher Trunksucht?) halbiert und die Spirituose mit Wasser verdünnt. Das passte den Mannschaften natürlich nicht. Admiral Vernon entschied darauf, den Rum mit heissem Wasser und Zucker anzureichern. Vernon trug zu dieser Zeit stets einen wollenen Mantel und wurde deswegen «Old Grog» genannt, woraus der Begriff «Grog» entstanden sei. (tp)

Zutaten

1½ dl heisses Wasser
1 TL Zucker
4 cl Rum
1 cl Zitronensaft



Heute werden die meisten Rums gelagert, in Stahltanks oder in Holzfässern.

Bild: PD

Schweizer Rum vom Land, nicht vom Strand



Geschenktipp Es gibt auch Rum aus der Schweiz. Einer davon ist der Señor Rum der «Macardo Swiss Distillery» in Strohwillen TG, gebrannt im Holzfeuer und hergestellt aus Zuckerrohrmelassen aus Indien und Nicaragua. Diese werden separat mit einer speziellen Hefe angereichert, fermentiert, anschliessend in kleinen Chargen von Hand schonend destilliert – und in neuen amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Für den Feinschliff reifen die Brände zusätzlich in Macardo-Bourbon- und Single-Malt-Fässern. So erhalten sie Farbe, ihren typischen Ge-

schmack und ein rundes Aroma – ohne Zuckerzugabe. Vor der Abfüllung werden beide Brände zum Señor Rum assembliert. (tpf)

Sehenswert

Die 2007 gegründete Destillerie eröffnete im November 2020 die neue «Macardo-Welt»: mit einer der modernsten Brennereien der Schweiz, einem innovativen Fasslager und unter anderem einer Bar, Cigar Lounge und einem Shop.