

Le rhum n'existe pas . . .

VON DR. LISANNE CHRISTEN*

Zuckerrohr (*Saccharum officinarum*), aus dem die Grundsubstanz für den Rum gewonnen wird, ist ursprünglich in Neuguinea oder Indien beheimatet. Um 700 – 900 n. Chr. brachten die Araber das grosse tropische Gras ans Mittelmeer. Die weite Verbreitung in den Tropen begann mit den Eroberungszügen der europäischen Seefahrer im 16. Jahrhundert: Spanier und Portugiesen führten den Zuckerrohranbau in Zentral- und Südamerika ein, die Niederländer in Indonesien. Wie üblich bei Nutzpflanzen existieren auch beim Zuckerrohr verschiedene Sorten mit 1 bis 7 Metern Länge, 2 bis 5 cm Halmdurchmesser und 0,3 bis 6 kg Gewicht. Bis zu 20% des Marks sind reine Saccharose. Reife Stängel schneidet man von Hand oder maschinell dicht über dem Boden, zieht die Blätter ab und bringt sie rasch in die Brennerei. Weil man aus ange-trocknetem Zuckerrohr keinen guten Rum macht, stehen die Brennereien zumeist in oder nahe bei den Plantagen. Die in Stücke geschnittenen Zuckerrohre werden zerstossen (gemahlen), den austretenden Saft fängt man auf. Diese ersten Schritte im Herstellungsprozess sind überall mehr oder weniger identisch, gleichgültig was am Schluss in die Flasche kommt.

Die Gärmaterialien

Hier ist es eindeutig: Cognac und Armagnac werden aus Wein, Marc und Grappa aus Weintrester und Calvados aus Cidre gebrannt. Beim Rum ist es anders, denn es gibt verschiedene alkoholhaltige Grund-



Bild: Manuel Jorquera

Rum-Cola

Cola, Rum (braun), Rum (weiss), Zitronensaft, Garnitur

Rezept: Einige Eiswürfel zusammen mit 4 cl Rum (braun -oder weiss) und 2 kleine Löffel Zitronensaft in ein Glas geben. Mit Cola auffüllen und nach Belieben mit einer Zitronenscheibe am Rand servieren.

... mais les rhums. Auf der ganzen Welt wird Rum produziert, in der Karibik am allermeisten. Rum kommt in der deutschen Sprache fast immer in der Einzahl daher. Aber das trifft das Wesen der Destillate aus frischem oder verarbeitetem Saft des Zuckerrohrs nicht im Geringsten. Zu vielfältig sind die Stilistiken, und manchen blind verkosteten Rum der Premium-Klasse kann man durchaus mit qualitativ ebenbürtigem Cognac verwechseln.

stoffe, aus denen Rum destilliert werden kann: vergorenen frisch gepressten Zuckerrohrsaft, vergorenen Zuckersirup oder vergorene Zuckermelasse bzw. andere Reste der kommerziellen Zuckerherstellung. Nur rund 10% des weltweit produzierten Rums stammen von frischem Zuckersaft. Fast aller Rum aus Zuckerrohrsaft wird auf den französischen Antilleninseln hergestellt – Guadeloupe, Marie Galante, Martinique beispielsweise – und als «rhum agricole» bezeichnet. Im Gegensatz dazu nennt man Rum aus Melasse «rhum industriel». Auf den englischsprachigen Inseln – wie Antigua, Barbados, Dominica oder Jamaica – arbeitet man vor allem mit Melasse. Auch auf dem südamerikanischen Festland, in Guatemala, Guyana und Venezuela, wird mehrheitlich Melasse verwendet. Brasilianische Cachaça brennt man hingegen aus vergorenem Zuckerrohrsaft auf einen Alkoholgehalt von lediglich 30 – 45% Vol.

Die Destillationsarten

Zweifache Destillation in Brennblasen wie beim Cognac oder schottischen Single Malt Whisky ist selten und wird nur für Rum aus vergorenem frischen Zuckerrohrsaft angewandt (z.B. Callwood Distillery). Mit Brennblasen erreicht man rund 70 Volumenprozent Alkohol. Üblich ist für edle Rums aus Zuckerrohrsaft die kontinuierliche Destillation in einer oder in zwei Brennsäulen. Melasse-Rums werden fast ausschliesslich kontinuierlich in Mehrsäulen-Anlagen gebrannt. Mit Brennsäulen kann man sehr hohe Alkoholgehalte erreichen, doch schmeckt ganz Hochprozentiges völlig neutral. Will man einen hochwertigen aromatischen Rum destillieren, dann geht man auch bei der Destillation in Brennsäulen nicht weit über 70 Volumenprozent. Bei qualitativ hochstehenden Bränden ist geschmacklich nicht erkennbar, welche Destillationsart dahinter steht. Denn nicht das Brennver-

fahren als solches entscheidet über die Qualität, sondern die Kunstfertigkeit des Brenners.

Billiger Rum besteht hauptsächlich aus sehr hochprozentigem Alkohol, der von minderwertigen Resten der Zuckerherstellung in grossen Mehrsäulenanlagen destilliert wurde.

Die Reifung

Jedes frische Destillat ist farblos. Weisser Rum ist für gewöhnlich junger, ungereifter Rum. Es gibt aber auch «gereiften» weissen Rum wie Bacardi Superior White, den man nach einjähriger Fasslagerung durch Filtration entfärbt. Weisser Rum wird mehrheitlich aus vergorener Melasse destilliert (z.B. Brugal, Matusalem, Santa Teresa). Clarks Court verwendet je nach Jahreszeit auch fri-

schen Saft oder Sirup. J.M., Montebello und andere sehr gute Brennereien verarbeiten hingegen für weissen Rum ausschliesslich frischen Saft.

Farbe von hellgelb bis dunkelbraun erhält der Rum auf natürliche Weise erst im Laufe der Lagerung in Eichenholzfässern, die zuvor mit Whisky, Cognac oder Wein befüllt waren. «Paille» oder «ambre» sind Bezeichnungen für strohblonden Rum, der zumeist 12-18 Monate, höchstens aber 3 Jahre im Holzfass lag. «Rhum vieux» oder «Old Rum» darf sich Rum nennen, der mindestens drei Jahre in einem Holzfass von höchstens 650 Litern Fassungsvermögen reifte; «alte» Rums können aber auch 20 und mehr Jahre gelagert sein. «Rhum vieux hors d'âge» hatte mindestens 6 Jahre Holzfasslagerung. Im Laufe der Reifung entwickelt der



Bild: zVg

Wie üblich bei Nutzpflanzen existieren auch beim Zuckerrohr verschiedene Sorten mit 1 bis 7 Metern Länge.



Bild: zVg

Reife Stängel schneidet man von Hand oder maschinell dicht über dem Boden, zieht die Blätter ab und bringt sie rasch in die Brennerei.



Rum fruchtige, florale oder würzige Aromen, wird weicher und körperreicher.

Das Verschneiden (Blending)

«Verschneiden» kann vieles bedeuten. Rum-Produzenten vom englischsprachigen Teil der Karibik verschneiden Rums mehrerer Brennereien mit unterschiedlichen Alkoholgehalten und Reifezeiten zu einem Produkt mit einem bestimmten Stil. Spice Rums entstehen durch Zusetzen von Aromen. Eine aufwändige Art des Verschneidens ist das Solera-System, bei dem die Mischung bereits während der Fasslagerung und nicht erst beim Abfüllen stattfindet. Man findet den entsprechenden Hinweis direkt im Produktnamen (z.B. Santa Teresa Ron Antiguo de Solera), manchmal auch versteckter irgendwo auf dem Flaschenetikett (z.B. Matusalem). Steht eine unmissverständliche Alterangabe wie «15 ans d'âge» oder «aged 20 years» auf dem Etikett, dann ist damit der jüngste Verschnittanteil gemeint. Bei Solera-Rums wird hingegen auch geblufft, indem man auf den ältesten Verschnittanteil hinweist. Der teure Zacapa Solera 23 beispielsweise ist ein Blend aus 5- bis 23-jährigem Rum. Rum von den französischsprachigen Karibikinseln ist zumeist unverschnitten.

Auch dies gehört zum Thema «Verschneiden» und betrifft den grössten Teil der weltweiten Rum-Produktion: die Konstruktion eines Rum-Geschmacksprofils durch Zusetzen von Neutralalkohol und Aromen, wobei der Neutralalkohol immerhin vom Zuckerrohr abstammt. Rum Negrita ist so etwas. Das Zuckerrohr dafür wächst in der französischen Karibik. «Depuis l'origine, les meilleurs crus aboutissent toujours chez Bardinet afin de garantir une douceur, une saveur, une qualité immuable et inégalée» lobt der Hersteller sein Erfolgsprodukt, das pur nicht wirklich Assoziationen von «douceur» und «saveur» weckt. (Quelle: http://www.bardinet.fr/Francais/negrita_rhum.asp, Abruf 14.6.09).

«Rum-Verschnitt» ist eine deutsche Besonderheit innerhalb der EU und muss mindestens 5% Rum enthalten, der Rest ist 95-prozentiger Neutralalkohol und Wasser. Österreichischer Stroh-Rum enthält erst seit 1999 einen Anteil auf Basis von importierter Zuckerrohrmelasse – die Voraussetzung, dass man diese hochprozentigen Produkte überhaupt «Rum» nennen darf. Zuvor war es aromatisierter Alkohol ohne Bezug zu Zuckerrohr.

Die Abfüllung

In den meisten Brennereien verdünnt man den Rum bereits während der Fasslagerung langsam auf die gewünschte Trinkstärke und nicht erst direkt vor der Abfüllung in Flaschen. Viele weisse Rums werden zwar mit 40 Volumenprozent abgefüllt, 50% Vol. und darüber sind aber auch üblich. Cruzan 151 White ist, wie die Zahl im Namen besagt, «overproof» und mit rund 76% Vol. abgefüllt. Bevor man sich einen Schluck weissen Rum pur genehmigt, empfiehlt sich ein Blick auf die Alkoholangabe des Flaschenetiketts. Strohhonke kürzer gereifte Rums haben bei der Abfüllung meist um die 50 Volumenprozent. Rum mit der Qualitätsbezeichnung «vieux» oder «old» liegt für gewöhnlich bei 43 bis 50 Volumenprozent. Eine Rarität ist die Abfüllung als Single Barrel-Rum (z.B. Bielle, Cruzan, Savanna rhum agricole bzw. Savanna rhum traditionnel). Steht auf dem Flaschenetikett eine Jahreszahl, dann wurde der Rum in jenem Jahr destilliert. Auf das Alter lässt sich vom Destillationsjahr allein allerdings nicht schliessen.

«Pure Cane Juice»

Rum aus frischem Zuckerrohrsaft ist ein qualitativ hochwertiges Produkt. Man kann ihn über die Nase und den Gaumen durchaus mit anderen guten fassgelagerten Bränden verwechseln, mit Cognac oder fruchtigem Highland Single Malt Whisky. Auf dem Flaschenetikett ist Zuckerrohrsaft-Rum von den französischsprachigen Inseln immer als «rhum agricole» gekennzeichnet. Auf Flaschen von den englischsprachigen Inseln wird man «Pure Cane Juice» (reiner Rohrsaft) lesen. Findet sich kein Hinweis auf das Ausgangsprodukt, dann ist es kein Rum aus vergorenem reinen Zuckerrohrsaft, sondern Rum aus vergorener Melasse, Melasse-Saft-Verschnitt (z.B. Coruba und Appleton Estate Rum aus Jamaika) oder einem anderen Bestandteil auf Zuckerrohrbasis. Einige Melasse-Rums gehören zum Besten, was in dieser Spirituosengattung geboten wird: Matusalem aus der Dominikanischen Republik, Pampero Aniversario und Santa Teresa Ron Antiquo de Solera aus Venezuela oder El Dorado aus Guyana mit 12, 15 oder 21 Jahren Fassreife, um einige wenige Beispiele zu nennen.

AOC, die Appellation d'Origine Contrôlée, ist eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung und kein Qualitätssiegel. Für die Rum-Erzeugnisse der Insel Martinique darf man



Bild: Brugal

Brugal Rum Factory – die Flaschenabfüllanlage bei Puerto Plata in der Dominikanischen Republik.

Rum-Glossar

Añejo, antiguo, aniversario	Spanische, rechtlich nicht geschützte Begriffe für Rum, der mehrere Jahre im Holzfass lag
Maische	Mischung aus Wasser, Hefen und Zuckerrohrprodukt (Saft, Sirup, Melasse), aus der man das Ausgangsmaterial für die Destillation («Bier» oder «Wein», franz. vin, engl. beer / wine) vergärt
Melasse	Engl. molasses, franz. melasse; zähe dunkelbraune Flüssigkeit, die bei der Gewinnung von Zuckerkrystallen aus Zuckerrohrsaft übrig bleibt
overproof	Alkoholgehalt in British proof, der über 100 liegt. Der Gesamtwert multipliziert mit 0,571 ergibt den Alkoholgehalt in % Vol.
Rhum agricole	Rum aus vergorenem frischem Zuckerrohrsaft
Rhum industriel	Rum aus vergorener Melasse
Solera	Aufwändige Verschnitttechnik: den untersten und gleichzeitig die ältesten Brände enthaltenden Fässern wird etwas Inhalt entnommen und durch ein Jahr jüngeren Rum der darüberliegenden Stufe ersetzt, die wiederum Rum von der jüngeren Fassreihe darüber erhält etc. Die unterste Fassreihe wird abgefüllt, wenn der Inhalt den Vorstellungen des Brennmeisters entspricht
Neutralalkohol	In Brennsäulen hergestelltes Destillat mit 95% Vol. und höher, geschmacksneutraler Reinalkohol
Saccharose	Zweifachzucker aus Glukose und Fructose in Zuckerrüben und Zuckerrohr, Kristallzucker
Zuckerrohrsaft	Franz. vesou, engl. cane juice; durch das Mahlen von Zuckerrohr gewonnene Flüssigkeit mit 8-24% Zuckergehalt
Zuckersirup	Dickflüssige Zuckerlösung aufgrund von Wasserentzug durch Kochen oder andere Techniken.

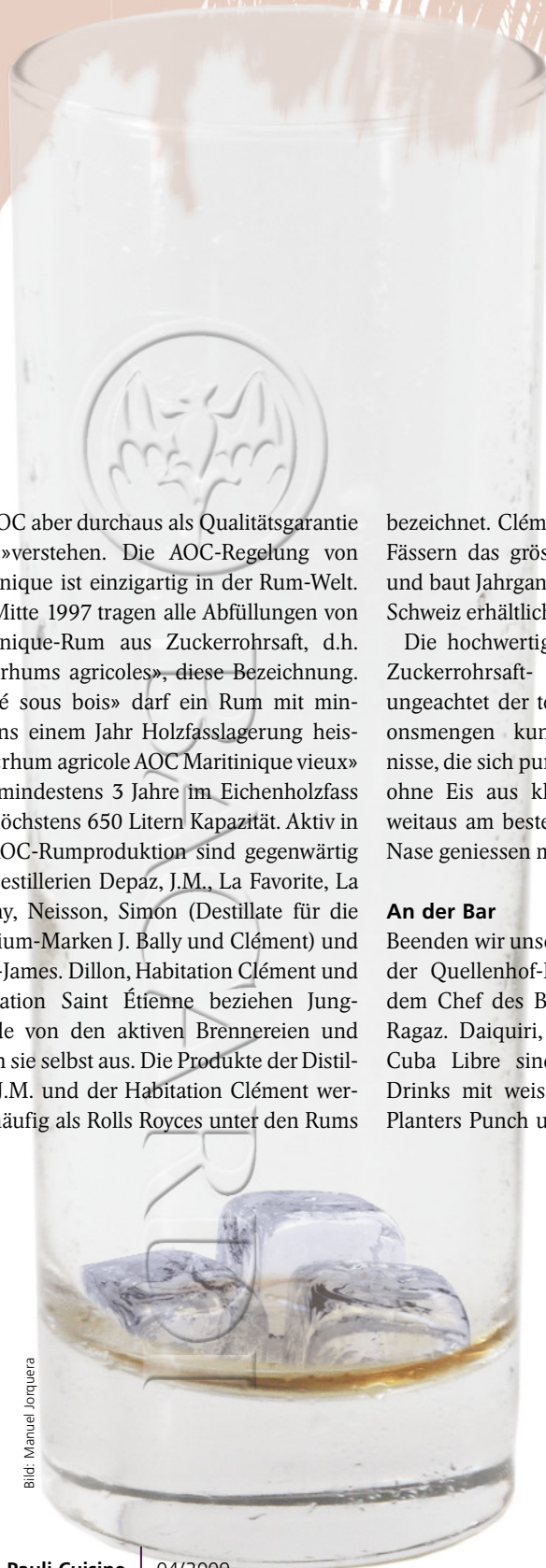


Bild: Manuel Jorquera

die AOC aber durchaus als Qualitätsgarantie «miss»verstehen. Die AOC-Regelung von Martinique ist einzigartig in der Rum-Welt. Seit Mitte 1997 tragen alle Abfüllungen von Martinique-Rum aus Zuckerrohrsaft, d.h. alle «rhum agricoles», diese Bezeichnung. «Elevé sous bois» darf ein Rum mit mindestens einem Jahr Holzfasslagerung heissen; «rhum agricole AOC Martinique vieux» liegt mindestens 3 Jahre im Eichenholzfass von höchstens 650 Litern Kapazität. Aktiv in der AOC-Rumproduktion sind gegenwärtig die Destillieren Depaz, J.M., La Favorite, La Mauny, Neisson, Simon (Destillate für die Premium-Marken J. Bally und Clément) und Saint-James. Dillon, Habitation Clément und Habitation Saint Étienne beziehen Jungbrände von den aktiven Brennereien und bauen sie selbst aus. Die Produkte der Destillerie J.M. und der Habitation Clément werden häufig als Rolls Royces unter den Rums

bezeichnet. Clément besitzt mit über 25 000 Fässern das grösste Rumfasslager weltweit und baut Jahrgangsrums aus, der auch in der Schweiz erhältlich ist.

Die hochwertigen überaus aromatischen Zuckerrohrsaft- und Melasse-Rums sind ungeachtet der teilweise grossen Produktionsmengen kunsthandwerkliche Erzeugnisse, die sich pur bzw. mit Wasser verdünnt, ohne Eis aus kleinen bauchigen Gläsern weitaus am besten präsentieren. Auge und Nase geniessen mit.

An der Bar

Beenden wir unsere Rum-Betrachtungen an der Quellenhof-Bar bei Bruno Hunkeler, dem Chef des Bars im Grand Resort Bad Ragaz. Daiquiri, Mojito, Pina Colada und Cuba Libre sind einige der klassischen Drinks mit weissem Rum. In Drinks wie Planters Punch und Zombie, dem stärksten

Rum-Drink, werden häufig weisser und brauner Rum gemixt. In den Cocktail Mai Tai gehört wegen des intensiveren Geschmacks von dunklen Sorten ausschliesslich brauner Rum. Zum Mixen verwendet man im Quellenhof Havana Club, Bacardi und Myers` s Rum. Für den reinen Genuss unverdünnten Rums – vielleicht zusammen mit einer Zigarre – kann man zwischen sehr unterschiedlich positionierten Destillaten auswählen. Es sind dies «rhum vieux agricole» Saint-Etienne XO von Martinique sowie das «Quellenhof-Highlight» Havana Club Maximo Ron extra Anejo, den Maestro Ronero Don José Navarro aus 40- bis 100-jährigen Destillaten komponierte. Im Spirituosen-Fachhandel kostet die 0,5-Liter-Karaffe dieser Rarität rund 1100 Euros.

Zum Schluss das Summer Special-Rezept aus dem Quellenhof: 3cl Dunkler Rum, 2cl Passoa, 5cl Ananassaft, 5cl Pfirsichsaft, 1cl Limettensaft, als Garnitur eine Pfirsichspalte oder Ananas.

* lisanne.pc@wortundwein.ch

Quellen zum Text: Edward Hamilton «Das Rum-Buch» Lichtenberg, München 1998 (liebenswürdige, kenntnisreiche Einführung, leider nie aktualisiert und nur noch antiquarisch zu haben). Botanischer Garten der Universität Basel: <http://pages.unibas.ch/botgarten/saccharum>



Foto z/vg.

Banana Daiquiri

6 cl Rum weiß (Havana Club, 3 Jahre)
2 cl Bananensirup gelb
1 Banane
2 cl Limettensaft

Rezept: Mit etwas Crushed Ice im elektrischen Mixer alle Zutaten zusammen kräftig durchmischen. Für einen Drink benötigt man etwa ein Viertel der Banane. Für vier Gläser dieser Daiquiris empfehlen wir den Saft von 1 1/2 Limetten, 6 cl Bananensirup, 20 cl kubanischen Rum und eine Banane sowie drei große Schaufeln Crushed Ice.