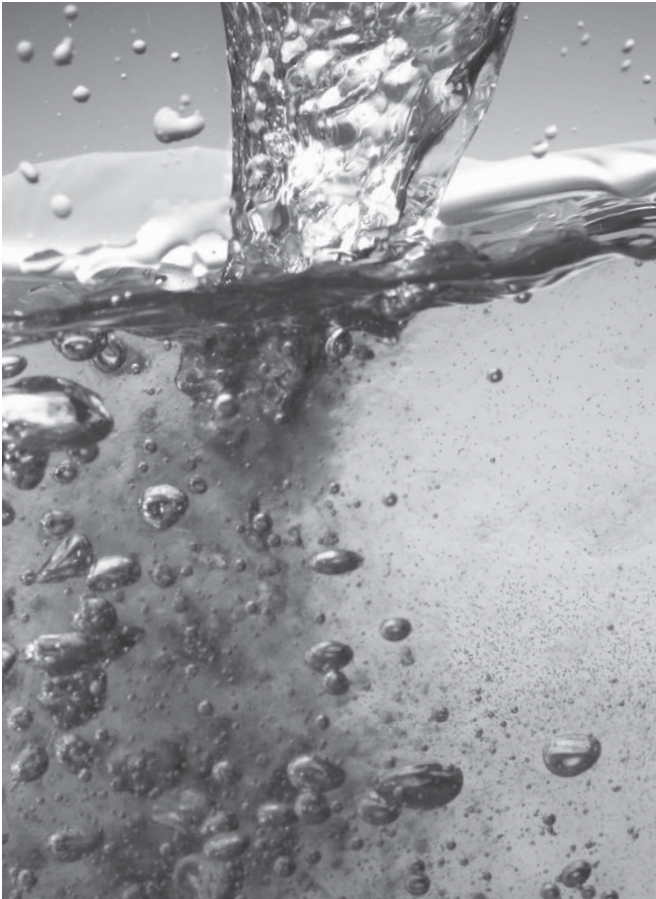


# Warenkunde

## Rum



### Herkunft/Definition:

Ron (spanisch/portugiesisch), Rhum (französisch) oder Rum (deutsch/englisch) ist Branntwein aus Zuckerrohr, Zuckerrohrmelasse oder aus Rückständen der Zuckerrohrverarbeitung, der im 16./17. Jahrhundert erstmals auftauchte. Somit ist diese Spirituose eine der ältesten der Welt. Das Aquadente de cana (wörtlich übersetzt: brennendes Wasser aus Zucker) blieb bis heute die meistverkaufte Spirituose der Welt. International marktführend sind die Rums der Firma Bacardi, die größte Rum Destillerie der Welt ist im Besitz von Havana Club in Cuba (ehemalige Brennerei von Bacardi).

Es gibt über 3000 Rum Destillieren in der Welt. Havana ist kubanischer Rum, Bacardi stammt aus Puerto Rico. Die westindischen Inseln stellen qualitativ sehr hochwertige Produkte her. Weitere Produktionsländer sind die Große Antillen (Cuba, Jamaika, Dominikanische Republik, Puerto Rico), die kleinen Antillen (St. Kitts, Antigua, Guadeloupe, Dominica, Martinique, Barbados, Grenada), Südamerika (Trinidad, Venezuela, Guyana, Nicaragua, Costa Rica), USA, Mexiko, Philippinen, Madagaskar und La Réunion. Bis heute stellen Cuba und Puerto Rico weltweit den meisten Rum her, während Indien und Brasilien heutzutage die größten Zuckerrohranbaugelände der Welt sind.

### Geschichte:

1494 brachte Kolumbus Zuckerrohrpflanzen nach Westindien (Karibik). Eine Legende besagt, dass die bescheidene erste Stunde des Rums schlug, als ein durstiger Sklave einen Löffel in einen Behälter übrig gebliebener Zuckerrohrmelasse tauchte, die mehrere Wochen in der heißen Sonne gestanden hatte. Mit etwas Regenwasser vermischt und vergoren war diese Brühe der erste grobe Rohrum. Anfangs tranken hauptsächlich Sklaven das Gebräu, aber als Plantagenbesitzer dessen Potenzial wahrnahmen, versuchten sie,

das so genannte „Aquadiente“ für den europäischen Markt mittels raffinierter Destillationstechniken zu veredeln. Die Herstellung von Rum ging Hand in Hand mit der Zuckerraffinerie. Bald produzierte fast jede Plantage beides. Beide Industrien waren so mühsam, dass man bald zusätzliche Arbeiter in der Karibik benötigte. Tragischer Weise verkauften die Briten daraufhin weitere hunderttausende von Westafrikanern als Sklaven. Nach Südafrika exportierter Rum würde zur Währung, mittels derer man sich weitere Arbeiter erkaufte (der so genannte Triangle Trade).

### Herstellung:

Im 17. Jahrhundert begann man damit, erste Destillationstechniken mit der Absicht von Rumherstellung einzusetzen. Man vermischte rohe Melasse mit Hefe, destilliertem Wasser und Mineralien um einen „Mash“ zu erhalten. Dieses Gemisch vergor in einem Zeitraum von 24 Stunden bis zu drei Wochen. Je kürzer, desto leichter der Rum, je länger, desto körperreicher und dunkler das Ergebnis. Während des Gärens entsteht aus der Reaktion der Hefe Ester. Umso länger der Mash fermentiert, desto höher konzentriert sich der Esteranteil, der für eine fruchtige Note der Spirituose sorgt.

Für die Art der Destillation dieser fermentierten Melasse gibt es keine Vorschriften, darum kann Rum je nach den Angaben seines Herstellers einfach, zweifach oder dreifach destilliert werden. Allgemein kann man sagen, dass leichte Rums kontinuierlich im Column Still entstehen, dann gefiltert werden. Schwere Rums entstehen durch die Pot Still Technik, welche Geschmacksstoffe intensiviert. Die Britische Tradition ist das zweifache Destillieren von Rum im Potstill-Verfahren. In französisch beeinflussten Gebieten verwendet man das Alambic Verfahren (dreifache Destillation). Für leichtere Rumsorten wird das kontinuierliche Destillationsverfahren angewendet (durchlaufendes Verfahren). Karamell oder Melasse darf für die Geschmacksabrundung anschließend beigegeben werden.

### Lagerung:

Dunkler Rum reift mindestens drei, meist fünf Jahre oder länger, wobei Anejo Rums ihr Alter datieren und als Blends mehrerer hervorragender Zuckerrohrlesen hochwertigste Qualität gewährleisten. Das angegebene Alter ist immer das des jüngsten Bestandteils. Da manche Hersteller ungereiftem Rum dessen Farbe wegen Zuckercouleur beimischen, kann nur wirklich gereifter Rum als Dark Rum etikettiert werden. Rum reift oft in ausgebrannten Eichenholzfassern. Kohle dient der Abwendung von unerwünschten Gerüchen, so wie sie gleichwohl den Geschmack des Rums unterstützt. Manche Hersteller erzielen mittels der Verwendung alter Cognac-, Bourbon-, Scotch- oder Sherryfässer eine andere Komplexität ihres Rums. Manche dieser Fässer sind bis zu 15 Jahre alt. Nach Abschluss des Alterungsprozesses beginnt das Verschneiden der einzelnen Rums, die hohe Kunst der Komposition verschiedener Produkte zum Zweck eines gelungenen Endergebnisses.

### Alkoholgehalt:

Rum kann in verschiedenen alkoholischen Stärken verkauft werden. Bei brasilianischem Rum liegt der Wert bei 38–54% Vol., während in Chile und Venezuela ein Minimum von 40% Vol. üblich ist, in Kolumbien sogar 50% Vol. Anforderungen an das Alter und die Reifezeit variieren ebenso. In Mexiko reift Rum mindestens acht Monate, in der Dominikanischen Republik ein Jahr, in Venezuela und Peru zwei Jahre. Bezeichnungen wie „anejo“ können also verschiedene Bedeutungen haben, abhängig vom Ursprungsland des Rums.

# Warenkunde

## Rum

### Qualitäten:

Als wäre der Hintergrund der verschiedenen Altersbezeichnungen von Rum noch nicht verwirrend genug, variieren je nach Land auch die Kategorien von Rum. In Argentinien gibt es Rum als „white“, „gold“, „light“ und „extra light“. Aus Barbados kommen „white“, „overproof“ und „matured“ (gereifte) Rums, aber in Brasilien klassifiziert man die Spirituose mittels der Begriffe „light“, „heavy“ oder „aged“. Mexikanischer Rum ist entweder „aged“, „reserved“ oder „flavored“, Peruanischer „amber“ oder „white“. Ohne allgemeingültige Definition steht Panschereien nichts im Wege, wie sie der deutsche Rum-Verschnitt repräsentiert, welcher lediglich 5 % Rum enthält und mit Korn aufgefüllt wird.

### Original Rum

Dies ist ein importiertes Erzeugnis, das im Inland nicht mehr verändert wurde (meist 72 – 74 % Vol. Alkohol).

### Echter Rum

So genannter echter Rum ist ein auf Trinkstärke herabgesetzter Original Rum (38 – 54 % Vol.).

### Rum-Verschnitt

Rum-Verschnitt ist eine Mischung von Rum mit Alkohol anderer Art (37,5 % Vol.).

### Medium Rum

Medium Rum ist ein mit Gewürzstoffen versetzter Original Rum. Flavored Rum, Heavy Bodied Rum, High Continental Rum  
Dies sind mit Geschmacksbeigaben versetzte Original Rums.

### Demerara Rum, Navy Rum

Hier handelt es sich um Sammelbezeichnungen für sehr dunklen, aromatischen Rum aus Guyana und Westindien.

### Rhum Agricole

Rum, der erstmals von französischen Kolonialisten auf Martinique aus frischen Zuckerrohr statt Melasse destilliert wurde. Ihm gegenüber steht der „rhum industriel“, der aus fermentierter Melasse hergestellt wurde und wird.

## Warenkunde Cachaça



**Cachaça** (sprich: Kaschassa) ist ein brasilianisches Zuckerrohrdestillat, das in seiner Heimat in unzähligen Marken angeboten wird. Auf dem internationalen Markt sind nur einige große Marken bekannt. Man schätzt, dass diese und die unzähligen Kleinbrenner jährlich über zwei Mrd. Liter herstellen. Den Rohstoff für den Cachaça liefert das noch grüne Zuckerrohr. Diese seit Ende des 17. Jahrhunderts bekannte Spirituose beherrscht den gesamten Spirituosenmarkt und ist aus dem brasilianischen Leben nicht wegzudenken. Im Gegensatz zum Rum, der aus Melasse hergestellt wird, ist Cachaça ein Destillat aus frischem, grünem Zuckerrohr.

Der Produktionsvorgang verläuft ähnlich wie bei der Destillation von Obstwässern. Cachaça sollte man keinesfalls mit Rum vergleichen, da Herstellung und Ausgangsprodukt völlig verschieden sind. Cachaça ist in der Regel wasserhell, wird aber auch golden getönt angeboten. Der goldene Farbton stammt weniger von der Fasslagerung, sondern von Karamel. Der **Name des berühmtesten Drinks – des Caipirinha – stammt von Caipira**, der Bezeichnung für einfache Bauern und die Landbevölkerung überhaupt. Diesem Drink verdankt der Cachaça seinen Erfolg als eine der großen Trendspirituosen der 90er Jahre des letzten Jahrhunderts.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
166001	<b>Appleton/J.Wray Silver</b>	40,0	1,00	15,25
166037	<b>Appleton Signature Blend</b>	40,0	0,70	16,70
166047	<b>Appleton Estate Extra 12 Jahre</b>	40,0	0,70	30,70
166067	<b>Wray &amp; Nephew's Overproof white</b>	62,8	0,70	21,35
166200	<b>Bacardi Carta Blanca</b>	37,5	10 x 0,05	18,95
166207	<b>Bacardi Carta Blanca</b>	37,5	0,70	14,35
166201	<b>Bacardi Carta Blanca</b>	37,5	1,00	19,55
166497	<b>Bacardi Ron Superior Heritage</b>	44,5	0,70	21,65
166217	<b>Bacardi Carta Oro</b>	37,5	0,70	15,10
166211	<b>Bacardi Carta Oro</b>	37,5	1,00	19,55
166237	<b>Bacardi Carta Negra</b>	37,5	0,70	14,35
166231	<b>Bacardi Carta Negra</b>	37,5	1,00	19,55
166187	<b>Bacardi Cuatro Anejo</b>	40,0	0,70	17,30
166197	<b>Bacardi 8 Años</b>	40,0	0,70	26,95
166371	<b>Bacardi Carta Fuego</b>	40,0	1,00	19,25
166251	<b>Bacardi Razz</b>	32,0	1,00	21,40
166271	<b>Bacardi Oakheart</b>	35,0	1,00	21,40



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
166677	<b>Botucal</b> Reserva Exclusiva	40,0	0,70	35,25
166987	<b>Captain Morgan</b> White	37,5	0,70	12,25
166307	<b>Captain Morgan</b> Black (mit Farbstoff)	40,0	0,70	13,15
166317	<b>Captain Morgan</b> Spiced Gold (mit Farbstoff)	35,0	0,70	12,55
166311	<b>Captain Morgan</b> Spiced Gold (mit Farbstoff)	35,0	1,00	17,35
167007	<b>Der Gute Pott</b>	40,0	0,70	12,50
167017	<b>Der Gute Pott</b>	54,0	0,70	14,85
166977	<b>Don Papa</b>	40,0	0,70	37,95
166477	<b>El Dorado</b> 15 Jahre	43,0	0,70	48,80
171257	<b>Gosling</b> Black Seal	40,0	0,70	26,45
166921	<b>HAUSMARKE</b> weiß	37,5	1,00	9,50
166901	<b>HAUSMARKE</b> braun	37,5	1,00	9,50
166917	<b>HAUSMARKE</b> braun	54,0	0,70	9,45
166117	<b>Havana Club</b> 3 Jahre	40,0	0,70	16,00
166111	<b>Havana Club</b> 3 Jahre	40,0	1,00	21,05
166147	<b>Havana Club</b> 7 Jahre	40,0	0,70	27,35
166137	<b>Havana Club</b> Anejo Especial	40,0	0,70	20,10
166167	<b>Havana Club</b> Seleccion de Maestros	45,0	0,70	53,60
166797	<b>Kraken</b> Black Spiced	40,0	0,70	21,55



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
167427	<b>Matusalem</b> 15 Jahre Gran Reserva Solera	40,0	0,70	31,85
167387	<b>Myers's</b>	40,0	0,70	13,10
167381	<b>Myers's</b>	40,0	1,00	18,70
171271	<b>Old Monk</b> 7 Jahre	42,8	1,00	22,95
167477	<b>Old Pascas</b> Ron Blanco	37,5	0,70	9,10
167471	<b>Old Pascas</b> Ron Blanco	37,5	1,00	12,30
167461	<b>Old Pascas</b> Ron Negro	37,5	1,00	12,30
167487	<b>Old Pascas</b> Jamaica	73,0	0,70	19,70
167481	<b>Old Pascas</b> Jamaica	73,0	1,00	27,75
167821	<b>Pampero</b> Blanco	37,5	1,00	16,65
167831	<b>Pampero</b> Especial	40,0	1,00	17,50
167807	<b>Pampero</b> Aniversario	40,0	0,70	25,10
170667	<b>Plantation</b> Barbados 5 Jahre	40,0	0,70	24,45
171127	<b>Plantation</b> Barbados Extra Old 20th Anniversary	40,0	0,70	51,35
170657	<b>Plantation</b> Three Stars White	41,2	0,70	16,95
170607	<b>Pyrat</b> XO Reserve	40,0	0,70	38,70
167261	<b>Ron Vacilon</b> Anejo 3 Anos	40,0	1,00	16,80
167587	<b>Sailor Jerry</b> Spiced	40,0	0,70	17,60



Art.-Nr.	Bezeichnung	Vol. %	l/Fl.	€/Fl.
166537	<b>Smith &amp; Cross</b> Jamaica Rum	57,0	0,70	26,50
171397	<b>Santa Teresa</b> 1796	40,0	0,70	42,10
167705	<b>Stroh</b> Original	80,0	0,50	14,35
170517	<b>Zacapa Centenario</b> 23 Solera Grand Reserve	40,0	0,70	53,75
170807	<b>Zacapa Centenario</b> XO Solera Grand Special Reserve	40,0	0,70	124,90
166031	<b>Cachaça</b> 51	40,0	1,00	16,65
168067	<b>Canario</b>	40,0	0,70	10,35
168061	<b>Canario</b>	40,0	1,00	14,45
168181	<b>HAUSMARKE</b>	40,0	1,00	11,50
168387	<b>Janeiro</b>	40,0	0,70	14,20
167257	<b>Leblon</b> Cachaca	40,0	0,70	24,80
168121	<b>Nêga Fulô</b>	41,5	1,00	19,80
168307	<b>Pitú</b>	40,0	0,70	10,60
168301	<b>Pitú</b>	40,0	1,00	14,20
168601	<b>Velho de Barreiro</b>	39,0	1,00	14,25

