



Vor ein paar Wochen war ich in der Dominikanischen Republik und habe für euch ausgiebigst den einheimischen Rum getestet. Rum nennt man dort scherzhaft Vitamin B, da mehrere größere Rumfabriken, von denen die meisten mit einem B beginnen (Barcelo, Brugal...), existieren. Wundert euch also nicht, wenn ihr ständig von den einheimischen Barkeepern mit einem strahlenden Gesicht gefragt werdet, ob ihr "Vitamina" in euren Getränken haben wollt. Grinst einfach freundlich zurück und sagt: "Si, muchos gracias". Ihr werdet schnell feststellen, dass dort noch keine Profitmischungen, wie sie in unseren deutschen Bars vorkommen, gemixt werden. Bei ca 32 Grad steigt einem der Alkohol recht schnell in den Kopf, was ein Kanadier, der seinen Geburtstag unbedingt mit "one fifty one" (75 %-tiger Rum) begiessen musste, am eigenen Leib erfuhr. Aus dem "tonight we drink together" ist schnell ein leises "rrrrrrrr" geworden. Er ist halt kein "blauer Engel" wie wir es sind. Für einen Raf'ler ist dieses Land eine einzige Rumkugel, die mich so fasziniert hat, dass ich schon drauf und dran war meinen Namen in Rum Krieger zu ändern. Wäre der Name denn nichts für dich??

Für die Dominikaner hat der Rum übrigens eine ganz besondere, rituelle Bedeutung. Den ersten Schluck aus jeder Flasche giessen sie auf den Boden, um ihre Verstorbenen zu ehren. Diese alte Tradition müsst ihr jedoch nicht übernehmen. Es sei denn, ihr wollt den wahren Charakter eines original Dominikanischen Rums schmecken.

Bis bald euer
Wodka Wichtel

Wie Rum entsteht:

Zuerst wird Rohrzucker hergestellt:

Das Zuckerrohr wird in speziell konstruierten Pressen mit gegenläufigen Walzen gequetscht.

Den ausgepressten Saft verkocht man anschließend mehrfach in der Siederei und befreit ihn von Verunreinigungen.

Zur Beheizung der Kessel verwendet man die Bagasse genannten ausgepressten und getrockneten Zuckerrohrstangen. Schliesslich entsteht ein Dicksaft, der dann abgekühlt wird.

An der Oberfläche der bräunlichen Melasse kristallisiert der bernsteinfarbene Rohrzucker aus.

Nach weiterer Abkühlung wird die Zuckerkruste von der Melasse getrennt.

Nach dem Abtrennen des Zuckers wird die dickflüssige Melasse verdünnt und mit Hefekulturen besetzt.

Die Hefe gedeiht auf ihrem Nährboden prächtig und verwandelt den in der Melasse noch vorhandenen Zucker durch Gärung in Alkohol.

Nach diesem biochemischen Prozess wird der Alkohol in einer Destilliereinrichtung von der Melasse getrennt.

Der jetzt noch farblose Rum wird in wohl präparierten Holzfässern gelagert und zur vollen Reife gebracht.

Von grösster Wichtigkeit ist hierbei die Beschaffenheit des Holzes der Fässer. Dieses Holz verleiht dem Rum letztendlich sein bernsteinfarbenes bis dunkelbraunes Couleur und auch sein Aroma.

Sein endgültiges Flair bekommt der Rum durch das sog. Blending. Dabei werden verschiedene Rum-Jahrgänge nach verschiedenen und von den einzelnen Destillieren geheimgehaltenen Rezepturen miteinander vermischt (oder auch nicht).

Weisser Rum ist entweder nicht in Eichenfässern gelagert oder er ist sehr jung. Weisser Rum ist der Minderwertigere!

Manche Rumproduzenten, ich denke da an den Bekanntesten, bedienen sich aber auch Caramelzuckers, um auch braunen, billigen Rum anbieten zu können. Brauner Rum muss also nicht explizit der bessere sein.