



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Informationen rund um den Rum



1. **Rum aus frischem Zuckerrohrsaft:**

Aus dem Rohr wird jetzt der Zuckerrohrsaft gepresst und als frischer Saft weiter verarbeitet. Der Rum aus Zuckerrohrsaft hat gegenüber dem Melasse-Rum ein frischeres, fruchtigeres Aroma, das auch bei langer Lagerung erhalten bleibt.

2. **Rum aus Zuckerrohrsirup:**

Dem ausgepressten Zuckerrohrsaft wird durch Kochen ein Teil des Wassers entzogen und somit das Aroma konzentriert.

3. **Rum aus Melasse:**

Der süsse Zuckerrohrsaft wird gekocht und anschließend wird die dunkelbraune Flüssigkeit in Tontöpfe gegeben, wo der Zucker dann kristallisiert. Nach einiger Zeit kann man den braunen Zucker aufbrechen und zurück bleibt die sirupartige Melasse. Melasse-Rums haben ein leichtes, teilweise sogar recht intensives Vanille-Aroma und sind im Geschmack runder und gefälliger als die Rums aus frischem Zuckerrohr.

Rum - Qualitätsunterschiede

Die meisten Rumsorten sind heute ein Verschnitt verschiedener Einzeldestillationen, die sowohl im Herstellungsland als auch im Bestimmungsland gemischt und verfeinert werden können.

Rumverschnitt - enthält meistens 5 % Original-Rum sowie Trinkalkohol und Wasser, dem Aromastoffe und Farbstoffe beigesetzt werden.

Original-Rum - wird immer im Herstellungsland abgefüllt und bleibt im Bezugsland unverändert. Sein Alkoholgehalt liegt bei 40 – 81 Vol%.

Echter Rum - ist ein Original-Rum, dessen Alkoholgehalt auf die Trinkstärke des jeweiligen Bestimmungslandes abgestimmt ist; bei uns muss er mindestens 38 Vol% Alkohol besitzen. Echter Rum ist ebenfalls auf Trinkstärke herabgesetzt und wird mit der Herkunftsbezeichnung auf den Markt gebracht.

Flavoured Rum - ist aromatisierter Rum, welchem Fruchtstücke wie Ananas, Kokosraspeln, Nüssen, Bananen etc. mit der Masse vermischt und fermentiert werden. Unter die aromatisierten Rumsorten fallen auch die sogenannten „**German-Flavoured-Rum**“ und „**Spiced Rum**“, wobei diese nach der Destillation aromatisiert werden, zum Teil auch im Importland.

White, Light, Silver - Diese Rumsorten zeichnen sich durch ihre klare Farbe, den leichten Körper und den trockenen Geschmack aus. Sie sind meist im Patent-Still-Verfahren destilliert und sind nur kurz in Stahltanks gelagert. Diese eignen sich am besten für Mix-Drinks und Cocktails.

Golden, Oro, Ambré- Diese Kategorie von Rum sind mittelschwere, teils süße Rumsorten, die in beiden Destillationsverfahren hergestellt werden können. Ihre Farbe bekommt dieser Rum entweder durch Fasslagerung oder durch Zugabe von Zuckercouleur. Verwendung finden wir in Cocktails oder im reinen Genuss.

Dark, Black - Wir haben es hier mit schweren, sehr aromatischen, körperreichen Mellaserum, die im Pott-Still-destilliert werden, zu tun. Dieser traditionsreiche Rum wird

in Fässern gelagert und eignet sich sowohl für starke Rum Cocktails als auch zum reinen Genuß.

Premiured Aged, Anejo, Rhum Vieux - Lange Lagerzeit, steht hier im Vordergrund, was bedeutet, dass wir uns im Premium Segment befinden. Teils schwere aber auch leicht süße Rumsorten mit einer Finesse welche man nur beim Cognac oder Whisk(e)y findet, laden zum reinen Genuss ein.

Single Marks - Sind sind sehr seltene einzelne Destillate, oft auch Einzelfassabfüllungen und ungeblendet. Diese werden mit der Fassnummer und dem Abfülldatum versehen, oder auch als Vintage deklariert.

Wedderburn, Plummer - Dieser Typ Rum zählt zu den kräftigsten, Pot-still Jamaika rum, der mit einer ausreichenden Portion Dunder fermentiert wurde. Er ist meist sehr stark, erinnert an intensiv gerösteten Kaffee. Zum reinen Genuss ist dieser Rumtyp zu powerful aber für einen guten Punch bestens geeignet.

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246