RUM



Foto: compactcook.com (Symbolbild)

KURZ VORGESTELLT

Rum wird häufig für Drinks, etwa den Mojito, verwendet oder auch für die Zubereitung von Desserts. In den französisch- und spanischsprachigen Ländern gehört ein guter Rhum oder Ron in jede Hausbar, mehr und mehr auch (wieder) in unseren Breitengraden.

INFORMATIONEN

- Rum entstand im 16. Jh. als Nebenprodukt der Zuckergewinnung in der Karibik: Melasse wird vergoren und destilliert.
- Eine Mischung aus Rum und Zucker lieferte den Sklaven Energie für die schwere Arbeit auf den Plantagen.
- Der Zuckerrohrschnaps wird Rhum, Ron oder Rum geschrieben: Derselbe Inhalt aber eine andere Herkunft. Rhum wurde in einem französischsprachigen Land hergestellt und weiter im ehemals französischen Süden der USA. Ein «Ron» kommt aus einem spanischsprachigen Land oder aus Katalonien.
- Die meisten Rums werden nach dem Brennen in ausgewählten, teilweise behandelten Holzfässern ausgebaut und erhalten so ihren Geschmack.
- Die Ausnahme ist der weisse Rum. Auch unter ihnen gibt es gute Qualitäten mit vielfältig fruchtigen Noten. Sie eignen sich besser für Drinks, da sie sich besser mit anderen Zutaten verbinden.
- In den französischen Überseedepartements wird Rhum besonders gepflegt, so trägt der rhum agricole de la Martinique seit 1996 als einziger ein AOC, ein Appellation d'origine controllée.
- Eine Rum-Spezialität, die aktuell Furore macht, sind die «Rhum arrangée». Ihnen werden Früchte beigefügt. Der kleiner Rumtopf muss wieder mit Rum nachgefüllt werden.

DATEN

Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen