

Die Rumverkostung

Am 16.01 haben wir uns in der Landsmannschaft Cimbra-Fedelitas getroffen, um in die Welt des Rums durch Sebastian Johnen eingeführt zu werden. Zuallererst hat er uns über die Herstellung von Rum aufgeklärt. So gibt es verschiedene Rumherstellungsmethoden und Stile.

Rumsorten können beispielsweise mit dem französischen, britischen und spanischen Stil charakterisiert werden. Ein Stil ist der französische Rhum Agricole. Dieser entsteht durch eine direkte Fermentation aus dem Zuckerrohrsaft. Französischer Rhum ist fruchtig, blumig, intensiv und schreibt man im Gegensatz zu den anderen Rumsorten mit H.

Spanischer Rum ist leicht, mild, süß und besitzt einen runden stimmigen Geschmack. Spanische und britische Rumsorten werden durch eingekochten Zuckerrohrsaft, der Melasse, hergestellt. Diese fällt unter anderem in der Zuckerproduktion an.

Britische Rumsorten hingegen sind kräftig, intensiv, würzig, scharf und stark. Der berühmte Grog wurde ursprünglich aus britischem Rum hergestellt. Man findet also im Rum ein ganz breites Geruchs- und Geschmackserlebnis, was für viele oft nur als „billiger verpönte Fusel“ abgetan wird. Beim genaueren Beschäftigen mit Rum, stellt man fest, dass das Getränk Klasse und Stil besitzt.

