

Karibisches Gold

Zuckerrohr wird in den Tropen der ganzen Welt angebaut. Ohne dieses tropische Gras gäbe es keinen Rum. Und natürlich auch keinen Daiquiri, Cuba Libre oder Mojito, drei der bekanntesten Cocktails mit Rum, die in den heimischen Bars karibische Stimmung verbreiten.

Leichter Rum wird aus frischem Zuckerrohrsaft destilliert, bei schwereren Kalibern kommt Melasse zum Einsatz – jener dickflüssige, dunkle Sirup, der bei der Zuckergewinnung übrig bleibt. Dieser hochsüße „Honig“ wird mit Wasser verdünnt und danach mit Hefe zum Gären gebracht.

Zur speziellen Aromatisierung des Rums ist der Zusatz von Gewürzen, Trockenfrüchten oder anderen Stoffen üblich

(Bild: Top-Spirit)

Entscheidend für den Geschmack eines jeden Rums und ebenso für die geschmackliche Qualität der mit ihm zubereiteten Drinks ist neben der individuellen Würznote, die zum wohlgehüteten Geheimnis einer jeden Brennerei gehört, auch die regionale Herkunft: Das Mikroklima und der Boden, in dem das Zuckerrohr wächst, ist in Kuba anders als auf Jamaika oder Haiti.

Preisträger aus Trinidad

Angostura ist die mittlerweile einzige Rumdestillerie auf Trinidad, obwohl das Haus eigentlich mit seinem ikonenhaften Gewürzbitter bekannt geworden ist: Im Jahre 1820 zog der deutsche Arzt Dr. J.G.B Siegert in den südamerikanischen Unabhängigkeitskrieg und entwickelte ein Tonikum aus verschiedenen Kräutern und Gewürzen, um damit den bei den Soldaten grassierenden Tropenkrankheiten Herr zu werden. Als Arznei wenig erfolgreich, entwickelte sich der Bitter bald zum beliebten Würzmittel für Drinks und Speisen. Erst 1936 begann der Urgroßenkel des Gründers, Robert W. Siegert mit der Rumproduktion.



„Angostura No. 1“ ist eine Mischung ausgewählter Rums, alle zwischen zehn und zwölf Jahre alt (Bild: Bauer)

„Angostura ist heute einer der am häufigsten preisgekrönten Rums weltweit. Die Produktion erfolgt in Port of Spain auf Trinidad aus der Zuckerrohrmelasse, die nach 24-stündiger Fermentation destilliert wird“, erklärt Destillerie-Bauer-Geschäftsführer Hans-Werner Schlichte. „Angostura No. 1“ ist ein Premium-Rum in einer Sonderedition, gealtert in speziellen Fässern, genannt „The Cask Collection“. Der Rum ist eine Mischung ausgewählter Rums, alle zwischen zehn und zwölf Jahre alt. Dieser Blend lager-

te für weitere zwölf Monate in Bourbon-Fässern, die eigens für diese Füllung gefertigt und „frisch getoastet“ wurden.

„Der Rum hat eine reiche Bernstein-Farbe mit Nuancen von Schokolade. Das Bouquet gibt Aromen von Mandeln, Schokolade, grünen Äpfeln und einen Hauch Karamell wieder. Im Geschmack ist er glatt, im Abgang kurz, glatt und mit exotisch, holzigen Noten. Dieser Rum ist per-



„Ron Brugal“ wird in der Dominikanischen Republik hergestellt und abgefüllt. Die Spezialität im Sortiment ist der „Siglo de Oro“ mit 12 Jahr en Reifezeit (Bild: Top-Spirit)

fekt zum Nippen, aber auch sehr angenehm auf Eis zu trinken“, so Schlichte. www.bauerspirits.at

Family business

„Ron Brugal“ wird in der Dominikanischen Republik hergestellt und abgefüllt. Dies ermöglicht eine durchgängige Kontrolle des gesamten Herstellungsprozesses, um die Qualität zu garantieren. Garant dafür ist auch die Familie Brugal, die für die Herstellung des Rums mit Zutaten ausschließlich von der Dominikanischen Republik bürgt.

„Brugal-Rum setzte neue Maßstäbe in der Rumherstellung. Das Familienunternehmen etablierte nicht nur verschiedene Segmente wie das des braunen Rums oder der gereiften Rumsorten, sondern verbesserte auch die Qualität der Produkte entscheidend, indem der Rum in weißen Eichenfässern reift. Sie verleihen dem Produkt ein besonderes Aroma und eine spezielle Färbung“, sagt Top-Spirit-Marketing-



direktor Mag. Florian Czink. Zum Sortiment zählen „Brugal Añejo“ (38 Vol.-%), „Brugal Especial Extra Dry“ (40 Vol.-%), „Brugal XV“ (38 Vol.-%) sowie „Brugal 1888“ (40 Vol.-%). Der Star im Sortiment ist „Brugal Siglo de Oro“ mit 40 Vol.-% Alkoholgehalt. „Dieser Super-Premium-Rum wird als Gold des Jahrhunderts bezeichnet. Nach bis zu 12 Jahren Reifezeit wird Siglo de Oro von Hand in eine edle Flasche gefüllt. Eine echte Rarität, dessen Aroma voll und rauchig mit süßen Noten und Nuancen der Pekanuss besticht“, freut sich Czink.

www.topspirit.at



Mag. Stefan
Obergantschnig
www.gastro-data.at

Fragen richten Sie
bitte an:
office@gastro-data.at

IM BLICKPUNKT: RUM

Dunkler Rum am Vormarsch

In Österreich verteilt sich die im Großhandel abgesetzte Menge der Warengruppe „Rum“ zwischen importiertem Rum und Inländerrum (36,5%) zu Gunsten der Importe (63,5%). Wertmäßig ist es noch stärker (73,8% Importe). Die mengenmäßige Gesamtentwicklung im Jahr 2014 gegenüber dem Vorjahr ist allerdings dramatisch, musste doch Rum einen Rückgang um minus 8 Prozent hinnehmen – dabei sind die Rückläufe bei heimischer und Import-Ware nahezu gleichwertig. Wertmäßig gab es ein Gesamt-Minus von 2,4 Prozent, wobei Inländerrum stagnierte (+0,3%).

Bei weißem und dunklem Rum haben die hellen Vertreter mit 60 Prozent die Nase mengenmäßig vorne. Gegenüber 2013 war dunkler Rum mit plus 8,1 Prozent bei Menge und plus 11,3 Prozent beim Wert sehr expansiv. Der weiße Rum war hingegen bei beiden Parametern deutlich im zweistelligen Bereich rückläufig (Menge: -17,1%; Wert: -12,2%).

Aus Meisterhand

Immer um die Qualität des wertvollen Rohstoffs besorgt, gehen die Maestros Roneros von Havana Club nach der Ernte mit in die Zuckerwerke: Hier verfolgen sie aufmerksam die Arbeitsgänge, mit denen aus dem Zuckerrohrsaft ein erster hellbrauner und noch flüssiger Zucker gewonnen wird. Als Beiprodukt dieser Zuckergewinnung entsteht eine cremige Substanz mit hohem Zuckergehalt, die fast flüssig und von schwarzer Farbe ist – die sogenannte Melasse. Die Melassesorten, in den kubanischen Zuckerraffinerien traditionell als „Mieles“ (Honige) bezeichnet, sind der ausschlaggebende Grundstoff für Havana Club. Mit ihnen beginnt die eigentliche Entstehung des Rums.

Hinter der Tradition, der Kunstfertigkeit und den Geheimnissen von Havana Club stehen die Maestros Roneros. Sie wählen die „Aguardientes“ (Branntweine) aus, entscheiden über Reifezeiten und Ge-

schmacksspektren und überwachen das wohlgeheute Geheimnis der Rumpfertigung. Ein Maestro Ronero kennt jedes Fass in seiner Obhut und überwacht ständig seine Qualität. Alle Rumfässer sind aus Weißeichenholz und haben bereits ihre erste Holzessenz bei der Herstellung von Bourbon abgegeben. Nach anderthalb Jahren hat das Holz eines jeden Fasses dem Rum jene neuen Merkmale verliehen, die später seinen Stil und sein Profil prägen werden. Seine Kunstfertigkeit gibt der Meister an seinen Schüler, der ihn mindestens 15 Jahre begleitet, weiter.

Dieses Wissen repräsentieren die Qualitäten von Havana Club, wie etwa der strohfarbene Añejo Blanco, der subtile goldfarbene Havana Club Añejo 3 Años, der Añejo Especial – die feine Mischung aus sehr jungen und älteren Añejos – oder die Selección de Maestros, eine Vermählung mehrerer Rumsorten aus der Bodega von Havana Club.

www.pernod-ricard-austria.com



Das „Floridita“ in Havanna, der Hauptstadt Kubas, gilt als die „Wiege“ des Daiquiri. Dort serviert man den berühmten Cocktail mit 4 cl Havana Club Añejo 3 Años, 2 cl Limettensaft und 2 cl Zuckerrohrsirup in einer gekühlten Cocktailschale (Bild: Havana Club)

Spitz

Flaggschiff & Klassiker

Inländerrum zählt zu den ältesten und wichtigsten Produkten von Spitz. „Er zeichnet sich vor allem durch seinen hervorragenden Geschmack aus. In Geschmackstests und Blindverkostungen geht unser Inländerrum regelmäßig als Geschmackssieger im Vergleich zu Produkten von Mitbewerbern hervor“, erklärt Spitz-Marketingleiterin

Spitz hat mit namhaften Gastronomen, unter anderem den Brüdern Obauer, Rezepte mit Inländerrum entwickelt und präsentiert diese in einem Booklet (Bilder: Spitz)

Mag. Jutta Mittermair, die sich über ein umfangreiches Sortiment in diesem Bereich freut: „Die hervorragende Qualität, für die Spitz mit seinem Namen bürgt, wird auch regelmäßig von der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft mit der DLG-Medaille in Gold prämiert.“

In Zusammenarbeit mit Spitzen-Gastronomen zeigt das Unternehmen auch regelmäßig neue Anwendungsmöglichkeiten ihres Inländerrums auf – und zwar neben den bekannten und klassischen „Einsatzgebieten“ Tee und Kakao. So wurden etwa im vergangenen Herbst in Zusammenarbeit mit den Top-Gastronomen Karl und Rudi Obauer, dem Bar-Chef der Hemingway American-Bar in Graz, Nadi Marouf, und Kurkonditorei-Oberlaa-Chef-Pâtissier Vinzenz Bäuerle Inländerrum-Rezepte für verschiedene Anwendungsbereiche in Küche, Bar und Pâtisserie entwickelt und in einem Booklet präsentiert.

www.spitz.at



Bacardi-Martini-Österreich

Legenden werden gemacht

Karibisches Lebensgefühl, mildweicher Geschmack und Premium-Produkte sind die Zutaten der Erfolgsgeschichte von „Bacardi“. Viel Zeit ist seit der Gründung im Jahr 1862 vergangen, die vom Innovationsgeist von einem der größten Familienunternehmen der Spirituosenbranche geprägt war. Ein weiteres Kapitel in der Unternehmensgeschichte schreibt die „Bacardi Legacy Cocktail Competition“, die Ende Februar 2015 in Berlin ausgetragen wird. Dabei treten die vielversprechendsten Barkeeper der Welt mit ihren Bacardi-Cocktail-Kreationen an. Aus Österreich befinden sich Markus Winzer (Bar im Hotel Winzer), Michael Rauchwarter (Motto am Fluss), Bernhard Müller-Fembeck (Sky Bar) und Kenny Klein (Maniac Bar Artists) unter den Finalisten. Aufgabe ist es, ganz im Sinne einer „Legacy“ (engl. = „Vermächtnis“), einen Drink zu kreieren, der auf modernen Barkarten-Platz findet, gleichzeitig aber auch das Zeug zum echten „Klassiker“ mitbringt – und das mit maximal fünf Zutaten. 2014 gewann für Österreich Bert Jachmann (Fabio's Bar) mit seinem „Soiree Cup“.

Bei der „Bacardi Legacy Cocktail Competition“ sollen künftige Cocktail-Klassiker entstehen. Der Cuba-Libre mit 5 cl Bacardi Gold, 10 cl Cola und zwei Limettenachteln, im Highballglas samt Eiswürfeln serviert, ist schon einer (Bild: Bacardi)



www.bacardi-martini.at