Rum

rum (eng.), rhum (franz.), ron (span.), rom (türk.)

Kategorie

Getränke, Spirituosen

Beschreibung

Rum ist ein alkoholisches Getränk und wird aus Melasse des Zuckerrohrs gewonnen, seltener aus frischem Zuckerrohrsaft. Abgewandelte Produkte sind Rum-Verschnitt und Inländer-Rum. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 Volumenprozent. In Norddeutschland und Skandinavien beruht die frühe Popularität von Rum auf den intensiven Handelsaktivitäten der sogenannten dänischen Westindienflotte, die ihren Haupthafen im 18. Jahrhundert in der damals dänischen Rumhandelsstadt Flensburg hatte und durch Handelsschiffe Rum aus der Karibik und insbesondere von den Jungferninseln (Dänisch-Westindien) nach Europa importierte.



Brennerei Del Garay y Ca, Kuba



Brennerei Del Garay y Ca, Kuba

Herstellung

Als Ausgangsprodukt für Rum wird in den meisten Fällen Melasse verwendet. Im Gegensatz dazu wird bei der Herstellung von Rhum Agricole oder Cachaça allein frisch gepresster Zuckerrohrsaft als Grundstoff eingesetzt.Ein
Gemisch von Melasse (bei industriellem Rum) oder gehäckseltem Zuckerrohr, Zuckerrohrsaft und Wasser ergibt die Maische. Für eine anschließende Gärung wird die Maische fermentiert und bekommt danach einen Alkoholgehalt von etwa 4% bis 5%. Dieser Zuckerwein wird destilliert. Das Destillat hat dann einen Alkoholgehalt von 65% bis 75%. Mit destilliertem Wasser verdünnt, erhält man weißen Rum. Die eigentliche Herstellung von Rum ist damit abgeschlossen. Darüber hinaus finden häufig Lagerungen in gebrauchten Holzfässern (wie beispielsweise aus der Whisky-Herstellung) statt, um dem Rum eine eigene Geschmacksnote zu verleihen. Neben dem verwendeten Fass-Typ beeinflusst auch der Ort, an dem der Rum gelagert wird, die Aromatik des Rums. Je höher die Umgebungstemperatur, umso schneller die Reifung, da durch die Hitze die Aromen des Fasses rascher auf das Destillat übergehen. Um weißen Rum besserer Qualität zu erhalten, wird dieser mehrere Monate in Edelstahlfässern gelagert. Erfolgt die Lagerung in Eichenfässern, verliert der weiße Rum Alkohol, nimmt Geschmacksstoffe der Fässer auf und entwickelt dabei eine leicht bräunliche Färbung.
Brauner Rum ist aromatischer als weißer und weist eine eher süßliche Note auf. Ein charakteristischer Aromastoff im Rum ist das Ethylformiat (Ameisensäureethylester), das auch im Arrakaroma vorkommt. Für braunen Rum ohne längere Lagerung wird diesem auch Zuckercouleur oder Karamellsirup zugefügt, um ihm hinsichtlich Geschmack und Färbung den Anschein einer längeren Reifung in Holzfässern zu geben.

© 2026 coquina.de

Verbrauchsfertig werden die verschiedenen Rumsorten mit destilliertem Wasser auf meistens 40%, 50% oder 55% Alkoholgehalt verdünnt. Vor der Abfüllung in Flaschen wird der Rum teilweise mit Zucker versetzt, um eine stärkere Süße zu erreichen.

Bezeichnungen

- Original Rum - importierter originaler Rum, unverändert verkauft (bis zu 74%).

- Echter Rum - wie Original Rum, hier jedoch mit Wasser auf Trinkstärke (min. 37,5%) herabgesetzt.

- Overproof Rum - Rum mit einem Alkoholgehalt über 57,15%, wird hauptsächlich zum Mixen von Cocktails verwendet.

- Blended Rum - Mischung verschiedener Original-Rums.

- Rhum Agricole - Rum sogenannter »landwirtschaftlicher Herstellung«, der auf den französischen Antillen (Martinique, Guadeloupe) und auch auf Haiti, in Französisch-Guayana und im Indischen Ozean auf Réunion und Mauritius produziert wird. Er unterscheidet sich von normalem Rum vorrangig durch seine Herstellung aus frischem Zuckerrohrsaft und hat nur einen Anteil von etwa 3% an der gesamten Rumproduktion.

- Rum-Verschnitt - Mischung aus Rum und neutralem Industriealkohol aus anderen Rohstoffen. In Deutschland müssen mindestens 5% des Alkohols im Fertigerzeugnis aus Rum stammen.

Herkunft

Rum wird in der Karibik, in Mittelamerika, Südamerika sowie den Philippinen, Australien, Madagaskar, Mauritius, Indien, Réunion, den Kanaren, Kap Verde und in einigen anderen Ländern produziert.

Aroma

Gereifter oder fassgelagerte Rum bietet ein enormes Spektrum an unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Rum kann süßlich, frisch, würzig, intensiv oder fruchtig schmecken. Manch ein Rum vereint sogar alles. Deshalb ist die Bandbreite von Aromen und Facetten von Rum schier unendlich.

Beispiele

- Ein Rum aus Panama, in ehemaligen Whisky- und Bourbonfässern gereift, führt Noten von Vanille und Toffee, untermalt mit zarten Raucharomen

- Ein Blended Rum aus Guyana führt florale bis süße Noten fein-frische Würze von Ingwer

- Ein Rum aus Guatemala, in Ex-Bourbon Fässern gereift, durch Holzkohle filtriert, fein nuanciert mit Aromen von Vanille und feiner Würze

Verwendung

Neben dem puren Genuss oder als Teil eines Mixgetränks bietet sich die Verwendung von Rum nicht nur als Backzutat, sondern auch zum Mitkochen an.

Alkohol ist ein Geschmacksträger. Wichtig ist, dass Sie sich beim Kochen mit Alkohol an die Mengenangaben richten. Viele Möglichkeiten stehen offen, wenn Sie als Alternative zum Kochen mit Wein lieber Rezepte mit Spirituosen ausprobieren wollen. Hinzu kommt, dass Sie beim Kochen mit Spirituosen den Alkohol auf verschiedene Art und Weise einsetzen können, z. B.

- für Saucen

- für Marinaden

- zum Einmachen von Früchten und anderen Lebensmitteln

- zum Verfeinern von Suppen und Eintöpfen

- zum Glasieren von Braten

- zum Flambieren

© 2026 coquina.de

- für Salatdressings und Vinaigrette

Einkauf / Aufbewahrung

Rumflaschen sollten möglichst stehend, kühl und dunkel aufbewahrt werden. Ein Weinkeller oder ein Schrank eignet sich dafür am besten. Die Lagerung von Rum in der ungeöffneten Flasche kann gern mehrere Jahre dauern. Eine fachgerechte Aufbewahrung kann sogar »ewig« lang gelagerten Rum hervorbringen. Ebenso verhält es sich mit Cognac, der jahrzehnte- oder jahrhundertelang gelagert werden kann. Die geöffnete Flasche brauchen Sie innerhalb von bis zu einem halben Jahr auf. Hochprozentiger Overproof Rum oder Cask Strength Rum ist etwas länger haltbar als Rum mit einem Mindestalkoholgehalt von kaum mehr als 37,5% vol.
Beachten Sie dabei, dass durch den Alkoholgehalt das Getränk zwar nicht schlecht werden kann, aber die im Rum enthaltenen Aromen können bei einer angebrochenen Flasch durch den Kontankt mit dem Luftsauerstoff verloren gehen.

Ersatz

Einige der besten Ersatzstoffe für Rum sind Brandy, Gin, Cognac, Tequila, Kirschlikör, Rumextrakt, Apfelsaft, Orangensaft, weißer Traubensaft und Apfelwein.
Es gibt auch weitere Ersatzstoffe für Rum, so ist z.B. Traubensaft ein alkoholfreies Ersatzgetränk für Rum.

Gesundheit

Rum kann ein stärkend auf das Herz wirken, den Cholesterinspiegel im Körper senken und Arterienverstopfungen bekämpfen. Studien haben gezeigt, dass Rum antioxidative Eigenschaften hat und somit helfen kann, die Körperzellen vor Schäden durch freie Radikale zu schützen. Der Verzehr von Rum kann auch dazu beitragen, das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu verringern, da er dabei helfen kann, das HDL-Cholesterin im Blut zu erhöhen. Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass Rum hochprozentiger Alkohol ist und somit immer schädlich für den Körper ist.

Geschichte

Um 1750 hielt der schwedische Naturforscher Peter Kam fest, dass nordamerikanische Kolonialisten Rum als gesünder betrachteten als Spirituosen, die aus Getreide oder Trauben gebrannt wurden. Besonders geschätzt wurde Rum aus Barbados, Antigua, Montserrat und Grenada. Rum spielte im 18. Jahrhundert auch beim Handel mit den indigenen Völkern Nordamerikas eine große Rolle. Ein für die Choctaws zuständiger Indianeragent schätzte, dass beim Handel mit diesem im Gebiet der heutigen US-Bundesstaaten Mississippi, Alabama sowie Louisiana lebenden Volk in vier von fünf Fällen Rum eingetauscht wurde. Ein leitender Indianeragent, der für die Beziehungen mit den Indianervölkern im Südosten zuständig war, schätzte, dass jeden Monat rund 45 000 Liter Rum zu den Indianern dieser Region gelangten.
Bei den aus Europa stammenden nordamerikanischen Siedlern spielte Rum ebenfalls eine große Rolle. Bier und Wein wurden im 18. Jahrhundert weit weniger verkauft als Rum. Wesentlicher Vertriebskanal waren die überall entstehenden Gasthäuser. Rum wurde dort häufig rein getrunken, häufig aber auch mit Wasser verlängert. »Mimbo«, ein besonders in Pennsylvania populäres Getränk, bestand aus Zucker, Wasser und Rum. Wurde statt Zucker Melasse zum Süßen verwendet, wurde das Getränk »Bimbo« genannt. Andere Rezepte sahen die Verwendung von Zimt, Nelken und Minze vor oder mischten Rum mit Bier. Zitronen- und Limonensaft wurden ebenfalls häufig verwendet.
Aus dem frühen 18. Jahrhundert stammt auch die Assoziation von Rum mit Piraterie: Zu der Beute der zwischen der amerikanischen Ostküste und den Bahamas kreuzenden Piraten gehörten oft Rumfässer, die von der Karibik nach Nordamerika transportiert werden sollten. Blackbeard, einer der bekanntesten Piraten jener Zeit, war auch für seinen ungewöhnlich hohen Rumverbrauch bekannt. Auch heute werben noch einige Rummarken, wie beispielsweise Captain Morgan, mit einer Piratenfigur. Literarische Verewigung fand die Verbindung von Freibeutertum und Rum in Robert Louis Stevensons Roman Die Schatzinsel, der 1881 erstmals gedruckt wurde. Billy Bones, einer der Protagonisten des Romans, verrät den dubiosen Ursprung seines Wohlstands unter anderem durch seinen hohen Rumkonsum.
Im Jahre 1655 wurde erstmals Rum an britische Marine-Angehörige als offizieller Teil der Ration

ausgegeben. Trinkwasser und Bier verdarben unter den klimatischen Bedingungen der Karibik schnell, spanische Weine und französischer Brandy waren gewöhnlich Teil der Bordverpflegung. Diese beiden Alkoholika waren jedoch in der Karibik schwer zu beschaffen. Rum war nicht nur verfügbar, sondern gewann auch noch durch die Lagerung in den Holzfässern. Darüber hinaus setzten sich die Plantagenbesitzer der britischen Karibik-Kolonien in Großbritannien für die Verwendung von Rum anstelle von anderen, meist importierten Spirituosen ein. 1779 wurde das Versorgungsamt der britischen Royal Navy offiziell damit beauftragt, den (überwiegend aus Frankreich stammenden) Brandy an Bord britischer Schiffe durch karibischen Rum zu ersetzen.
Die Praxis, an Angehörige der Royal Navy Rumrationen auszuteilen, bestand bis 1970. Zunehmend schien diese Praxis aus der Zeit gefallen: Britische Zeitungen wiesen darauf hin, dass Seeleuten eine Ration ausgeteilt würde, die sie nicht zur Führung eines Fahrzeugs berechtigen würde. Am 31. Juli 1970, dem Black Tot Day, wurde letztmals Rum als offizieller Teil der Verpflegung an die Angehörigen der Royal Navy ausgeteilt.

© 2026 coquina.de