

Bernd Schäfer



RUM

Geschichte ♦ Herstellung ♦ Marken

Bernd Schäfer



 Hallwag

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

RUMVERGNÜGEN PUR

Man nehme frisches Zuckerrohr, Karibikklima und etwas Weltgeschichte, schüttele kräftig und heraus kommt: erstklassiges Rumvergnügen!

Rum liegt heute absolut im Trend und das nicht nur als Zutat in Mixgetränken, sondern auch pur.

Geprägt von der Geschichte des Kolonialismus, haben sich bis heute unterschiedlichste Stile erhalten. Von schwerer Süße bis hin zu fruchtiger Leichtigkeit – finden Sie Ihren persönlichen Rumliebbling!



GESCHICHTE DES RUMS

Die Fragen, wo der Rum zum ersten Mal aufkam und wer genau ihn erfunden hat, lassen sich nicht so leicht beantworten, wie ein Blick in die Geschichte beweist.



Am Anfang steht das ...

... Zuckerrohr. *Saccharum officinarum* ist der lateinische Name; die Herkunft ist nicht ganz unumstritten: Vermutlich ging es mit der Ernte und dem Anbau in Papua-Neuguinea los, aber auch andere Länder in Asien gelten laut mancher Quellen als der Ursprung.

Wohl schon im 1. Jahrhundert gelangte Zuckerrohr aus Asien durch Händler in den arabischen Raum und mit den Mauren auch nach Spanien. Bereits im 14. Jahrhundert wurde von Genueser Kaufleuten aus Zuckerrohr und anderen Zutaten Arrak hergestellt. Christoph Kolumbus wird der erste Export in die Karibik zugeschrieben, wo er auf Hispaniola, der Insel, die heute aus der Dominikanischen Republik und Haiti besteht, die Pflanze ansiedelte.

Barbados

Barbados ist die östlichste Insel der Kleinen Antillen: flach und von der See aus nicht leicht zu sehen. Aufgrund der vorherrschenden Winde war es dennoch oft die erste Insel, die Schiffe aus Europa ansteuerten. Von den anderen Inseln hingegen ist Barbados nur schwer anzusegeln, weswegen Barbados von Piraten verschont blieb. Die Engländer begannen, sich 1627 auf der Insel niederzulassen. Heute ist Barbados unabhängig, aber Mitglied im Commonwealth und noch immer sprechen die alteingesessenen Insulaner Englisch mit einem recht skurrilen Akzent.

Als die Engländer kamen, war die Insel verlassen. Man fand lediglich einige Spuren der Ureinwohner. Unter anderem war da eine Brücke an der Stelle, wo die Engländer ihre Inselhauptstadt errichteten: Bridgetown. Zunächst versuchten sie Tabak, Baumwolle und andere damals lukrative Pflanzen anzubauen, jedoch mit eher geringem Erfolg. Dann wurde mit Zuckerrohr experimentiert, und das

funktionierte äußerst gut. Der Anbau dieses Grases und dessen Weiterverarbeitung zu Zucker ist arbeitsintensiv, anstrengend und gefährlich. Die erste Zeit, bis etwa 1660, war es die Arbeit der „indentured servants“, der sogenannten Vertragsknechte. Dies waren Männer aus dem einfachen Volk, die für sieben Jahre ihre Arbeitskraft verkauften. Der Vertrag übertrug auch die meisten Bürgerrechte, so konnte ein „Besitzer“ die Knechte zum Beispiel weiterverkaufen. Allerdings war ihre rechtliche Stellung immer noch besser als die der Sklaven. Mit dem Anwachsen der Sklaverei gab es dann aber immer weniger dieser Vertragsknechte. Erst nach der offiziellen Befreiung der Sklaven griff man wieder auf dieses System zurück und nutzte es bis ins beginnende 20. Jahrhundert hinein. Als Gegenleistung bekamen die Vertragsknechte die Überfahrt sowie Kost und Logis bezahlt, und nach Ablauf der Vertragszeit gab es eine Art Handgeld. Damit wollten sich diese Arbeiter eine eigene Existenz aufbauen. Allerdings starben in der Karibik viele bereits vor Ende des Vertrages, was zum einen der extrem harten Arbeit und zum anderen den oft äußerst schlechten Lebensumständen geschuldet war.

Die Briten waren zu dieser Zeit natürlich bereits mit hartem Alkohol vertraut, und die widrigen Bedingungen in den Kolonien ließen den Alkoholkonsum ansteigen. Die teure Importware aus der alten Welt konnten sich natürlich nur die Plantagenbesitzer leisten.

Auf Barbados suchte man sich eine eigene Quelle für Alkohol: den Rum. Das wissen wir, weil Richard Ligon darüber schrieb. Er war Royalist und im Englischen Bürgerkrieg auf der Verliererseite. 1647 suchte er auf Barbados sein Glück, wurde Besitzer einer halben Plantage und blieb dort, bis ihn eine Krankheit 1650 bewog, nach London zurückzureisen. Dort kam er wegen Geldschulden ins Gefängnis und nutzte die Gelegenheit, um ein Buch zu schreiben. Das Werk „A True and Exact History of the Island

of Barbadoes“ erschien 1657. Es erwähnt zum ersten Mal ein Getränk, das aus den Resten der Zuckerherstellung gemacht wurde. Die „Skimmings“, zuckerhaltiger Schaum, wurden dafür destilliert. Es entstand etwas, das Ligon „Kill-Devil“ – den Teufelstöter – nennt und das bei den einfachen Arbeitern seiner Plantage äußerst beliebt war. Tatsächlich beschreibt er die Herstellung von Rum. Ligon berichtet, dass der Kill-Devil an farbige Sklaven und die Vertragsknechte ausgegeben wurde, um ihnen nach der harten Arbeit in der prallen Sonne einen angenehmen Ausgleich zu bieten. Auf Barbados wurde mit dem Getränk bereits Handel getrieben, und auch Schiffe wurden mit dem Kill-Devil versorgt. Diese frühe Form des Rums muss jedoch ein ziemlich mieses Gesöff gewesen sein, das sicher weniger wegen des Geschmacks als wegen seiner berauschenden Wirkung getrunken wurde. Aber es war billig und damit selbst den untersten Schichten der Bevölkerung zugänglich. Auf Barbados wurde also schon früh Rum gebrannt, aber wie so oft in der Geschichte können ähnliche Ereignisse zeitgleich an unterschiedlichen Stellen vonstattengehen. Eine andere Insel ist aus der Geschichte des Rums ebenso wenig wegzudenken wie Barbados: Martinique.



**Illustration der „Sucrerie“ aus du Tertres Buch:
Links, mit der Nummer 4 bedacht, ist die
„vinaigrerie“, ein einfacher kleiner
Brennapparat, zu sehen.**

Martinique

Christoph Kolumbus entdeckte Martinique im Juni 1502 auf seiner vierten Reise. Ab 1635 begannen Franzosen, die Insel zu kolonialisieren. Bis heute ist die Insel ein Übersee-Département Frankreichs und geätzt wird mit dem Euro – wer die Euro-Scheine genau anschaut findet dort auch die Insel ganz klein abgedruckt.

Bereits um 1640 bauten die Franzosen intensiv Zuckerrohr auf Martinique an. Ein zentrales Element der lokalen Zuckerherstellung war von Beginn an die Destillation. Was man aus den Anfängen der Geschichte des Rums auf diesem Teil der Antillen weiß, ist dem Dominikanermönch und Botaniker Jean Baptiste du Tertre zu verdanken, der als Missionar auf die Insel kam. Im Jahr 1667 veröffentlichte er sein Werk „Histoire générale des Antilles habitées par les

François“ in vier Bänden. Im zweiten Band sind auch Zeichnungen zu finden – auch von einer „Sucrerie“, also dem Ort, wo das Zuckerrohr zu Zucker verarbeitet wurde, nebst den dazugehörigen Geräten. Auf dem Stich ist eine einfache Brennappartur zu sehen. Was wir heute als Brennblase bezeichnen, nennt Du Tertre „vinaigerie“, von „vinaigre“, dem französischen Wort für Essig.



Spanien und seine Kolonien im 16. Jahrhundert

Spanien und die Kolonien

Anfang des 18. Jahrhunderts wurde Rum in Europa so beliebt, dass er zur Gefahr für die südeuropäischen Hersteller von Wein und Branntwein wurde. Ganz besonders Spanien hatte großes Interesse daran, gegen Alkohol aus Übersee vorzugehen. Ein königlicher Erlass von 1693 verbot die Rumherstellung in allen spanischen Kolonien. So ganz scheint er sich nicht durchgesetzt zu haben, denn er wurde immer wieder erneuert, was darauf hindeutet, dass im „Untergrund“ weiterhin destilliert wurde. Das ging so weit, dass illegale Brenner zur Strafarbeit ohne Lohn verurteilt wurden, bis sie so arm waren, dass sie betteln mussten. Die Besetzung Kubas durch die Briten 1762 änderte alles: Ab 1764 war die Rumdestillation in Kuba und Puerto Rico wieder erlaubt. Ähnliches gilt für die spanischen Besitzungen in Mittel- und Südamerika: Je mehr sich die Kolonialmacht Spanien

wegen Unabhängigkeitsbestrebungen zurückziehen musste, desto mehr Rum wurde wieder produziert.

Im Jahre 1514 hat König Ludwig XII. der Gilde der Essigmacher das Recht verliehen, Wein zu Branntwein zu brennen, daher diese Bezeichnung. Ganz nebenbei war das auch ein Schritt in Richtung einer Entmystifizierung vom Wasser des Lebens, denn nicht mehr Alchemisten, Apotheker oder Priester waren für das „eau de vie“ alleine zuständig, sondern eben auch bodenständige Handwerker.

Wer hat's erfunden?

Der erste Alkohol aus dem Saft des Zuckerrohrs wurde aber weder auf Barbados noch auf Martinique hergestellt. Die frühesten Wurzeln des Rums finden sich überhaupt nicht in der Karibik, sondern in den von den Portugiesen beanspruchten Gebieten Südamerikas, in Brasilien. Es ist belegt, dass es bereits 1533 die ersten Zuckermanufakturen in São Jorge de Erasmos, Madre de Deus und São João in Brasilien gab. Schon damals installierten die Besitzer kupferne Brennblasen, um aus „garapa azeda“ (Zuckerrohrwein) „aguardente de Caña“ (Zuckerrohrschnaps) zu destillieren. Das Produkt war ein Erfolg – lokal und als Exportware. Zwischen 1585 und 1629 wuchs die Anzahl der Brennereien in Brasilien von 192 auf 349 an – zu diesem Zeitpunkt baute man in Barbados oder Martinique noch nicht einmal Zuckerrohr an. Der Zuckerrohranbau in Brasilien lag eine Zeit lang stark in niederländischer Hand. Die 1621 gegründete niederländische Westindien Kompanie (WIC) begann ab 1624, einen großen Teil der nordbrasilianischen Zuckerküste um den heutigen Ort Recife zu erobern, und brachte Know-how und Siedler ins Land. Damit war zwar 1654 wieder Schluss, als die Portugiesen die Niederländer vertrieben, aber das fortgeschrittene Wissen aus der holländischen

Branntweinherstellung blieb erhalten und kommt heute noch dem Cachaça zugute.

Zu Beginn der holländischen Besiedelungsversuche gab es mit England kaum Spannungen, was nicht zuletzt an den gemeinsamen katholischen Feinden lag. Dadurch fand zwischen den Siedlern auf Barbados und den Holländern in Brasilien ein Technologietransfer statt. Auch die Zuckerrohrzuchtungen, die auf Barbados angebaut wurden, importierten geschäftstüchtige Menschen aus Pernambuco, Brasilien. Zu Beginn glückten die Anbauversuche nicht sonderlich. Es waren Reisende aus Brasilien, die nach und nach ihr Wissen in die Karibik mitbrachten und so der noch jungen Zuckerproduktion in der Karibik auf die Sprünge halfen. 1650 war Barbados zu einem der großen Zuckerexporteure geworden. Die Wiege des Rums aber ist demnach Brasilien. Die weltweite Verbreitung hingegen ging von Barbados aus. Vor allem die Briten entwickelten ein großes Interesse am Rum.