



# COCKTAILIAN

RUM & CACHAÇA

Tre Torri

# Tre Torri



# COCKTAILIAN

RUM & CACHAÇA

---

GEMISCHT, ABGESEIHT UND  
SERVIERT VON

*Mizology*  
MAGAZIN FÜR BARKULTUR

# VORWORT

---

»Rum is the only love.« Das ist derzeit ein geflügeltes Sprichwort unter Bartendern. Selbstverständlich ist das nicht wörtlich zu nehmen. Die in der Nacht tätigen flüssigen Versorger wissen natürlich auch andere Formen der Liebe zu schätzen. Der Spruch soll vielmehr die immer stärker aufflammende Leidenschaft der Mixologen und Cocktailians zur Spirituose aus Zuckerrohr unterstreichen.

Historisch betrachtet stand Rum nicht immer für Lebensfreude. Diese Spirituose erlebte ihren Aufstieg parallel zu einem der düstersten Kapitel der Menschheit – der Zeit des Sklavenhandels. Auf den transatlantischen Handelsrouten wurden Rum und Zuckerrohr aus der Karibik in Nordamerika und Europa gegen Stoffe, Metalle und Manufakturwaren getauscht und die wiederum an der westafrikanischen Küste gegen Sklaven. Heute sind die ehemaligen Kolonien beliebte Urlaubsorte und die Karibik ist Quelle der unglaublichen Vielfalt, welche die aus Zuckerrohr hergestellte Spirituose dem Mixologen bietet.

Nach »COCKTAILIAN – DAS HANDBUCH DER BAR«, dem Standardwerk für Bartender und Connaissseure, gab es daher überhaupt keinen Zweifel, dass unser zweites Werk der Cocktailian-Serie den Fokus auf Rum, Rhum und Cachaça richten würde. Unterstützt wurden wir dabei wieder von den führenden Cocktail- und Rumexperten. Neben den Cocktailhistorikern Anistatia Miller und Jared Brown steuerten unter anderem so prominente Namen wie der amerikanische Rumexperte Wayne Curtis und der Tiki-Guru Jeff »Beachbum« Berry ihr Wissen bei.

Neben den wichtigsten Destillieren und Rumsorten werden im »COCKTAILIAN – RUM & CACHAÇA« die besten klassischen Cocktailrezepturen und die innovativsten zeitgenössischen Kreationen vorgestellt. Wer sich gerade erst an die Welt der Cocktails heranzutasten beginnt, wird beim Studium der Klassiker unterstützt. Der fortgeschrittene Cocktailian wiederum findet modernste Rezepturen auf der Höhe der Zeit, die von Bartendern rund um den Globus beigesteuert wurden.

Als Orientierung für den Leser und werdenden Cocktailian dient auch dieses Mal wieder die Aufschlüsselung der Cocktails nach dem Muster der Key Cocktails, nach denen sich alle Rezepturen, so kompliziert sie auch aussehen mögen, ganz leicht erklären lassen. Die DNA der Rum Cocktails wird außerdem entschlüsselt, indem dem Leser passende Gewürze und Früchte für seine Rumkreationen an die Hand gegeben werden. Ergänzt wird dies durch die immer populärer werdende Methode des Foodpairing, die das Trial- und Errorprinzip, nach dem über Jahrhunderte die gängigsten Cocktails entstanden sind, durch wissenschaftliche Aromenanalyse ablöst und verbessert.

Im Sinne des eingangs zitierten Bartender-Spruchs ist auch dieses Buch von der ersten bis zur letzten Seite mit Liebe gefüllt: unserer Liebe zur Bar- und Cocktailkultur. Wir freuen uns, dass Sie diese Liebe mit uns teilen und wünschen Ihnen viele schöne Stunden mit kühlen Cocktails im Kreis Ihrer Freunde.

*Ihre Cocktailians*

*Helmut Adam, Jens Hasenbein & Bastian Heuser*

# GRUSSWORT

---

Angeblich bekam ich meinen ersten Schluck Rum, als ich vier Tage alt war. Wenn ich damals nicht meine Liebe zu dieser Spirituose entdeckte, dann geschah es spätestens, als ich anfang, als Bartender zu arbeiten. Ich stellte fest, dass Rum die Spirituose war, die Leute zum Lächeln brachte. Rum erinnert einen an Sommer und Urlaub in den Tropen. Und was noch dazu kommt, ist die Tatsache, dass Rum die vielseitigste Spirituose auf dem Planeten ist.

Es gibt klaren und leichten Rum, der in Cocktails wie ein Vodka verwendet werden kann. Und es gibt die süßeren Rumstile, deren Aromenprofil denen von Cognac und Likör ähnelt. Wenn man wiederum gereifte Rums verkostet, hat man dieselbe Tiefe und Geschmacksvielfalt wie bei Single Malt Whiskys. Wenn wir über Cocktails sprechen, basieren ebenfalls einige der erfolgreichsten Rezepturen auf Rum. Der MOJITO und der CUBA LIBRE etwa sind zwei der meist verkauften Cocktails der Welt. Der DAIQUIRI wiederum ist auf jeder klassischen Cocktailkarte zu finden und der MAI TAI ist bereits eine Legende: Rum = Cocktails = Freude.

Die Geschichte hat auch eine große Zahl bekannter Rumliebhaber hervorgebracht, sodass sich jeder neue Rum Cocktailian in guter Gesellschaft fühlen kann. Präsident John F. Kennedys Lieblingsgetränk war ein DAIQUIRI. Auch Ernest Hemingway liebte Rum Drinks und war Namenspate für einige. PAPA DOBLE etwa war sein Spitzname, da er in seinen Lieblingsbars immer Doppelte bestellte. Erst kürzlich hat auch Johnny Depp in Pirates of the Caribbean seinen Durst auf die Spirituose aus Zuckerrohr unter Beweis gestellt.

Wenn wir 300 Jahre zurückblicken, war Rum die wichtigste Spirituose auf dem Planeten. Rum trieb den Handel voran und diente sogar als eine Art Währung. Er war tief in vielen Kulturen und Nationen verwurzelt. Auf Jamaika nutzte man ihn, um Geister oder »Duppies« zu vertreiben. Die britische Royal Navy teilte bis in die 1970er-Jahre ihren Seeleuten eine tägliche Ration davon zu. Auf Barbados sah und sieht man Rum bis heute als Religion an. Von Hand hergestellter und in Steingefaen gelagerter brasilianischer Cachaça aus Zuckerrohrsaft wiederum hat für das Land eine ebenso große Bedeutung wie Fußball oder Karneval.

Sogar deutscher Rum Verschnitt, eine Mischung aus jamaikanischen High Ester Rums und heimischem Getreidealkohol hat seinen Platz in dieser Kultur und markiert Flensburg auf der historischen Rumkarte.

Ein echter Cocktailian hat einen Rum zur Hand, um wärmende Wintercocktails wie den HOT BUTTERED RUM oder einen heißen GROG zu mixen. Und er wird im Sommer eine gekühlte Schüssel bereitstehen haben, um seinen Freunden auf der Gartenterrasse einen fruchtigen und erfrischenden Sommerpunch servieren zu können. Oder er trinkt und verkostet seinen Rum einfach pur, mit Wasser oder ein paar Eiswürfeln.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und Durchstoern des »COCKTAILIAN – RUM & CACHAÇA« und kann Ihnen versichern: Rum ist nicht nur eine Spirituose, Rum ist ein Lebensstil!

Ian »*The Rum Ambassador*« Burrell

# INHALT

Vorwort	4
Grußwort	6
Gastautoren	12

## GESCHICHTE DES RUMS

Chronologie des Rums	
VON ANISTATIA MILLER & JARED BROWN	18

## TECHNIK

Gläser	48
Barwerkzeuge	52
Arbeitstechniken	59
Jiggern	60
Ausgießen	60
Absehen	61
Doppelt Absehen	61
Zerstoßen	62
Rühren	62
Schichten	63
Schütteln	63
Zesten	64
Werfen	64
Swizzlen	65



## WARENKUNDE

Herstellung von Rum VON DAVE BROOM	68
Zuckerrohr	69
Rumsorten aus Melasse	69
Rumsorten aus Zuckerrohrsaft	83
Cachaça	86
Die Reifung	88
Das Vermählen	93
Kurze Übersicht über die wichtigsten Stile	96
Perfect Rum Matches	100
Aromatabelle	112
Der Zitrusfrüchtekosmos VON PHILIP DUFF	113
Hausgemachtes	118
Havannazauber VON MARKUS ORSCHIEDT	128

## COCKTAILS

Cocktailkategorien	136
Cocktails mit Rum, Rhum & Cachaça	144
Ahnenforschung auf Kuba VON TONY CONIGLIARO	183
Who's Your Daddy? – Der Mai Tai im Vaterschaftstest VON JEFF »BEACHBUM« BERRY	241
Der Mixer aus Philadelphia: Die Geschichte des Blenders VON ANISTATIA MILLER & JARED BROWN	271

## RUM – EINE GLOBALE SPIRITUOSE

### Sklavenrum – Mythen und Fakten des frühen Rumhandels

VON WAYNE CURTIS _____	318
Weltkarte des Rum _____	324
Die Karibik _____	328
Mittel- und Südamerika _____	333
Nordamerika _____	335
Afrika _____	336
Indischer Ozean _____	337
Asien _____	338
Australien _____	339
Europa _____	339
Arrak – Von vergorener Stutenmilch und altem Zauber	
VON DAVID WONDRICH _____	341
Die wichtigsten Destillieren & Marken im Überblick _____	345

## ANHANG

Literaturverzeichnis _____	432
Linkliste _____	434
Glossar _____	436
Index _____	442
Impressum _____	452



# GASTAUTOREN

---

## JEFF BERRY

Der »*Beachbum*« Jeff Berry ist der bekannteste Experte auf dem Gebiet der Tiki-Cocktails dies- und jenseits des Äquators. Er ist Autor von mittlerweile fünf Büchern zum Thema, hat mit Martin Doudoroff die Cocktail-App »Tiki+« kreiert und bereist die Welt als Referent von Seminaren rund um das Thema Tiki und Tropical Drinks.

→ [WWW.BEACHBUMBERRY.COM](http://WWW.BEACHBUMBERRY.COM)

## DAVE BROOM

Vielen Connaisseurs als Redakteur des »WHISKY MAGAZINE« bekannt, hat der Autor mehrerer Bücher zum Thema Whisky und Rum eine Schwäche für alle Zuckerrohrdestillate. In letzter Zeit arbeitet er eng zusammen mit Bernard Lahousse, um die Aroma-Analyse von Spirituosen zu vereinfachen.

→ [WWW.TWITTER.COM/DAVEBROOMWHISKY](http://WWW.TWITTER.COM/DAVEBROOMWHISKY)

## TONY CONIGLIARO

Der Londoner Bartender gilt als einer der führenden »experimentellen« Mixologen der globalen Barszene. Er fokussiert seine Arbeit auf die wissenschaftlichen Zusammenhänge des Bartendings und neue Verfahrensmethoden. Seine Liebe gilt der fundierten Ausbildung der kubanischen Cantineros vor der kubanischen Revolution.

→ [WWW.DRINKFACTORY.BLOGSPOT.COM](http://WWW.DRINKFACTORY.BLOGSPOT.COM)

## WAYNE CURTIS

Der Autor des Buches »AND A BOTTLE OF RUM: A HISTORY OF THE NEW WORLD IN TEN COCKTAILS« ist bekennender Rum-Aficionado und Teil des Experten-Panels des Rum Renaissance Festivals. Außerdem präsentiert er Tastings, Lesungen und Vorträge zum Thema Rum rund um den Globus.

→ [WWW.WAYNECURTIS.COM](http://WWW.WAYNECURTIS.COM)

## PHILIP DUFF

Der gebürtige Ire gilt als einer der erfahrensten Bar Consultants weltweit. Neben seiner Arbeit als Bar-Trainer hat er sich als Fachautor einen Namen gemacht. Seine Seminare wurden von mehr als 10 000 Bartendern besucht.

→ [WWW.LIQUIDSOLUTIONS.ORG](http://WWW.LIQUIDSOLUTIONS.ORG)

## BERNARD LAHOUSSE

Der Biotechnologe ist passionierter Gastronom und Nahrungswissenschaftler. Als wissenschaftlicher Direktor des Nahrungsmittellabors Sense for Taste entwickelt er neue Methoden zur Kreation von Speisen, Getränken und Rezepturen.

→ [WWW.FOODPAIRING.COM](http://WWW.FOODPAIRING.COM)

## ANISTATIA MILLER UND JARED BROWN

Das Londoner Autorenpaar gehört zur Riege der bekanntesten internationalen Cocktailhistoriker und zeichnet sich verantwortlich für Meilensteine wie »SPIRITUOUS JOURNEY« und »JOURNAL OF THE AMERICAN COCKTAIL«, die im eigenen Verlag Mixellany publiziert werden.

→ [WWW.MIXELLANY.COM](http://WWW.MIXELLANY.COM)

## MARKUS ORSCHIEDT

Der ehemalige Gastronom Markus Orschiedt arbeitet heute als Buchautor und Chefredakteur des »Mixology Magazins«. Er ist leidenschaftlicher Zigarrenraucher und war vor Jahren Mitbegründer eines der ersten Zigarrenclubs Berlins.

→ [WWW.MIXOLOGY.EU](http://WWW.MIXOLOGY.EU)

## AUTOREN

---

### HELMUT ADAM

Als Bartender und Bar-Manager arbeitete Helmut Adam mehrere Jahre in London, Zürich, Wien und Berlin. Seit 2003 fungiert er als Herausgeber des Fachmagazins »MIXOLOGY, MAGAZIN FÜR BARKULTUR«, das von verschiedenen Medien den Titel »Bibel der Bartender« verliehen bekam.

→ [WWW.MIXOLOGY.EU](http://WWW.MIXOLOGY.EU)

### JENS HASENBEIN

Heute als Organisator der jährlichen Fachmesse »BAR CONVENT BERLIN« tätig, arbeitete Hasenbein früher als Bartender in Frankfurt und Berlin. Im Jahr 2005 wurde er für seine Leistungen mit dem Titel »GAULT MILLAU BARKEEPER DES JAHRES« ausgezeichnet.

→ [WWW.BARCONVENT.DE](http://WWW.BARCONVENT.DE)

## BASTIAN HEUSER

Als professioneller Bartender mit Stationen in Köln, Frankfurt, London und Berlin gewann Bastian Heuser diverse Auszeichnungen. Heute ist er Miteigentümer der Berliner Beverage-Consulting & Kommunikationsagentur »BARWORKZ«.

→ [WWW.BARWORKZ.DE](http://WWW.BARWORKZ.DE)

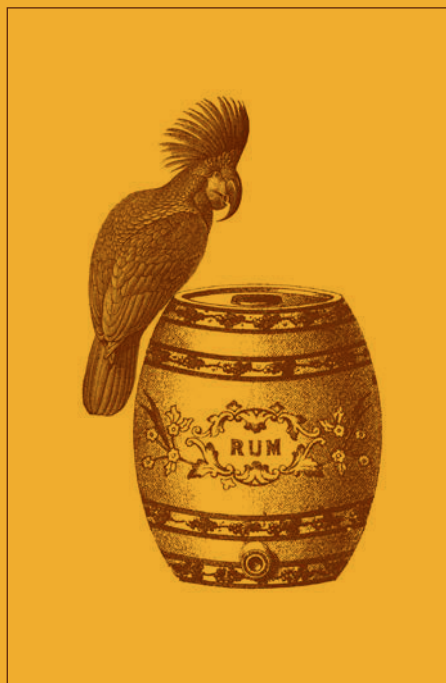
## DAS BUCH UND DER SHOP

---

Die im Jahr 2010 ins Leben gerufene Cocktailing-Serie ist als umfassende Enzyklopädie für Bartender, Barflys und Connaissseure angelegt. Erschienen sind bisher das Standardwerk »COCKTAILIAN – DAS HANDBUCH DER BAR« (Teil 1) und als erste Spirituosenauskopplung »COCKTAILIAN – RUM & CACHAÇA« (Teil 2).

Die Cocktailing-Buchreihe verfügt außerdem über einen angeschlossenen Online-Shop für von Bartendern getestete und empfohlene Barprodukte wie Spirituosen, Barwerkzeuge oder Nachdrucke historischer Cocktailbücher.

→ [WWW.COCKTAILIAN.DE](http://WWW.COCKTAILIAN.DE)





# GESCHICHTE DES RUMS

---

Die Geschichte des Rums ist so vielfältig und facettenreich wie die kaum einer anderen Spirituose auf der Welt und reicht von der langen Reise des Zuckerrohrs aus Asien über Europa in die Karibik über den Dreieckshandel bis tief in die kubanische Revolution. Die nun folgende Zeitleiste der beiden Cocktail-Historiker Anistatia Miller und Jared Brown und die über das Buch verteilten Essays werden Ihnen einen Einblick in die spannende Welt des Rums bieten. Viel Spaß bei der Zeitreise!

# CHRONOLOGIE DES RUMS

---

Die Geschichte des Rums und seiner Verwandten *Cachaça* und *Rhum agricole* glänzt mit einer illustren Besetzung aus Entdeckern, Königen, Kirchenfürsten, Kolonisten, Piraten, Conquistadores, Händlern und Militärmachthabern, ganz zu schweigen von so einigen Schriftstellern und sogar einem Präsidenten der USA.

Die Handlung ist einfach: Zucker machte das Leben etwas süßer, und Spirituosen aus Zuckerrohr ließen sogar die düstersten Augenblicke des zivilisierten Lebens etwas erträglicher erscheinen. Begleiten Sie uns also bei unserer Betrachtung der wichtigsten Daten der Geschichte des Rums. Sie werden seine Gegenwart und Zukunft umso mehr zu schätzen wissen.

---

1253

William de Rubruquis reist im Auftrag der französischen Krone nach Asien, um Kontakte zum Kaiser des Mogulreichs zu knüpfen. Er ist der erste Reisende, der von zwei asiatischen Spirituosen berichtet: Kumys und Arrak.

---

1291

Marco Polo reist ins westliche Indonesien und beschreibt in seinen Memoiren »IL MILIONE« aus dem Jahr 1298 die Herstellung von Dattelpalmen-Arrak: »Die Menschen hier haben keinen Weizen, sondern leben von Reis. Sie haben auch keinen Wein, bis auf den, den ich jetzt beschreiben werde ... dabei muss man wissen, dass sie diesen von einem bestimmten Baum gewinnen, der hier wächst. Wenn sie Wein herstellen wollen, schneiden sie einen Ast dieses Baumes an und befestigen ein großes Gefäß am Stamm, dort, wo der Ast angeschnitten wurde. Einen Tag und eine Nacht später ist das Gefäß voll. Dieser Wein ist ein vorzügliches Getränk und sowohl als Rot- als auch als Weißwein gut. Er ist von so außerordentlicher Heilkraft, dass er gegen Ödeme, Auszehrung und Tropenkoller wirkt. Die Bäume gleichen kleinen Dattelpalmen; ... und wenn das Anschneiden eines Asts keinen Wein mehr fließen lässt, wässern sie die Baumwurzel, und schon bald beginnen die Äste wieder wie zuvor Wein zu produzieren.«

---

14. JH.

Handelsleute aus Genua nutzen ihre Zuckerrohrernte, um eine heimische Arrak-Produktion anzukurbeln und so die Importkosten zu umgehen. Sie vermarkten ihr Produkt als *Arrak* oder *Acqua Vitae*.

---

1473

Christoph Columbus beginnt mit seiner Ausbildung als Vermittlungsvertreter für den genuesischen Centurione Di Negro und für die Händlerfamilie Spinola. Eine der lukrativsten Handelswaren dieser Familien ist Zucker. Auf seinen Reisen vom Mittelmeerraum bis Nordeuropa lernt Columbus den hohen Wert von Zucker kennen und kommt schließlich bis nach Madeira und Porto Santo.

---

1492

Columbus landet auf einer karibischen Insel, die er im Auftrag des spanischen Königs Fernando Isla Juana nennt. Der spätere Name der Insel ist Kuba.

---

1493

Auf seine zweite Reise in die Karibik nimmt Columbus Zuckerrohr-Schöflinge mit. Doch das Ergebnis ist unbefriedigend. Der Entdecker kann die geplanten Anbauexperimente auf der Insel Hispaniola nicht durchführen, da die empfindlichen Pflanzen die Überfahrt nicht überleben.

---

1501

Pedro di Atienzas Versuch, Zuckerrohr-Schöflinge auf die Insel Hispaniola zu bringen und dort anzupflanzen, ist von Erfolg gekrönt. Fünf Jahre später hören Kolonisten auf der Insel Puerto Rico von seinen Experimenten und tun es ihm nach.

---

1530

Der portugiesische König João III sendet Martim Alfonso de Sousa mit einer von adligen Kapitänen kom-

mandierten Flotte nach Brasilien, um das Land zu erobern und Siedlungen zu gründen. Auf de Sousas Anstrengungen hin überlässt der König jedem Kapitän eine bis drei Regionen zur Erschließung und Nutzung im Namen der portugiesischen Krone.

---

1533

De Sousa und seine Kapitäne gründen Zuckerrohrplantagen entlang der brasilianischen Küste. Gemeinsam mit seinen Partnern Pero Lopes de Sousa, Francisco Lobo, Vicente Gonçalves und Erasmo Shetz von Antwerpen errichtet Martim Alfonso de Sousa drei Zuckermühlen in São Jorge dos Erasmos, Madre de Deus und São João. Dort installieren sie Brennkolben aus Kupfer, um *Garapa Azeda* (Zuckerrohrwein) zu *Aguardente de Caña* (Zuckerrohrschnaps) zu destillieren. Dieser Zuckerrohrschnaps wurde später *Cachaça* genannt.

---

1586

Admiral Sir Richard Hawkins, Neffe des berühmten Sir Francis Drake, ist Kapitän auf einem der Schiffe aus Drakes Flotte, die die spanischen Meere zwischen Karibik und Golf von Mexiko befährt. Während des Einsatzes wird ein Großteil der Flottenbesatzung, darunter auch Drake, von einer Magenkrankheit heimgesucht. Hawkins bereitet einen süßlichen Magentrank aus *Cachaça*, *Hierba Buena* (das gute Kraut, eine karibische Variante der Minze), Süßungsmittel aus Zuckerrohr und Limette zu. Damit ist der »DRAQUE« geboren.

---

1598

Spanische Siedler stellen im kubanischen Guayacan ein Destillat aus Zuckerrohrsaft her und nennen es *Aguardiente de Caña* – Zuckerrohrschnaps.

---

1621

Siedler der holländischen West India Company übernehmen die Kontrolle über den Nordosten Brasiliens und entwickeln die *Cachaça*-Produktion weiter.

---

1627

Britische Kolonisten lassen sich auf der Insel Barbados nieder.

---

1635

Auf Befehl von Kardinal Richelieu kolonisieren französische Siedler die Insel Martinique.

Die Lokalregierung von Bahia in Brasilien verbietet zuerst den Verkauf und später die Produktion von *Cachaça*. Im Zuge der Verbote werden einige Destillieranlagen niedergebrannt.

---

1637

Der holländische Emigrant Pieter Blower führt Zuckerrohr-Schößlinge und Destillierkolben in die britische Kolonie auf Barbados ein. Blower, der zuvor in Brasilien gelebt hat, ermutigt die Siedler, Melasse zu destillieren, um so den Wert der Ernten zu erhöhen. Einige Jahre später notiert Henry Colt, ein Besucher der Insel, die Bewohner von Barbados seien »Genießer von Feuerwasser und sehr gut im Brennen dieses Getränks«.

---

1643

Alvaro de Luces, der für die spanische Krone arbeitet, vermerkt in einem Bericht über die kubanische Kolonie: »In fast allen Zuckermühlen stellen sie *Aguardiente de Cachaça* und in anderen *Aguardiente de Caña* her, die sie in ihren Bars verkaufen.«

---

1644

Der holländischstämmige Benjamin Da Costa, der aus Brasilien nach Martinique emigriert, führt bei den dortigen Siedlern die Zuckermühle und die Destillieranlage ein.

---

1650

Das Wort *Rum* taucht in einer in Barbados ausgestellten Plantagenurkunde auf, in der es heißt, das Anwesen Three Houses in der Gemeinde St. Philip verfüge über »vier große Mastixzisternen zur Lagerung von Alkohol für Rum.«

---

1654

Die erste Rumbrennerei Neuenglands wird in Boston errichtet. Dort wird Rum aus kubanischer Melasse hergestellt, eine Reaktion auf die exorbitant hohen Importkosten für europäischen Branntwein.

---

1655

William Penn, Admiral der königlichen britischen Marine, erreicht Barbados und nimmt im Zuge seines Marinefeldzugs zur Sicherung der Westindischen Inseln im Auftrag des britischen Staatschefs Oliver Cromwell auch Jamaika ein. Während der langen Seefahrt versiegen die täglichen Bier- und Weinrationen, und die Offiziere

rümpfen die Nase über den französischen Branntwein, der ihnen vorgesetzt wird – eine Nachwehe des Dreißigjährigen Kriegs, in dem Großbritannien ein Embargo über alle französischen und deutschen Erzeugnisse verhängt hatte.

---

1664

Holländische Siedler der Kolonie New Amsterdam, dem heutigen New York, beginnen *Brandy-Wein* aus Melasse herzustellen. Bereits ab 1640 hatten sie verschiedene Schnäpse gebrannt.

---

1671

In Berichten über die britischen Aktivitäten in Indien wird der *TODDY* erwähnt (der Begriff ist vermutlich ein Lehnwort aus dem Hindi). Das Getränk besteht aus heißem Wasser, Zitronensaft und Arrak (später Rum), garniert mit Muskat.

---

1673

Die Autorin Alice Morse Earle schreibt in ihrem Buch »STAGE COACH AND TAVERN DAYS« aus dem Jahre 1900: »1673 wurde Rum aus Barbados für 6 Shilling pro Gallone gehandelt. 1687 war der Preis bereits stark gefallen, und Rum aus Neuengland kostete 1 Shilling und 6 Pennies pro Gallone ... in dieser Zeit betrug der durchschnittliche Preis für Melasse in den Westindischen Inseln 12 Pennies pro Gallone. Obwohl also die Pflanze, aus der destilliert wurde, teuer war, waren die Profitmargen sehr groß.«



---

1687

Die königlich britische Marine erklärt Rum zum offiziellen Bestandteil der täglichen Verpflegung von Seeleuten.

---

1699

Kapitän William Dampier beschreibt in seinen Memoiren aus dem Jahr 1699 »A NEW VOYAGE ROUND THE WORLD«, welche großer Beliebtheit sich Punch in vielen Gebieten erfreut und vermerkt: »Schiffe, die von manchen der karibischen Inseln kommen, haben immer ausreichend Rum, Zucker und Limettensaft für Punch geladen, der die Mannschaft kräftigt und während der Arbeit bei Laune hält, wenn sie Salz an Bord laden. Üblicherweise liefern sie mehr davon, in der Hoffnung, damit die Freibeuter zu versorgen, die sich hier in den besagten Monaten aufhalten, um, wie sie es nennen, Weihnachten zu feiern. Denn sie können sicher sein, hier genug Alkohol zu finden, um ausgiebig feiern zu können und sind denen gegenüber, die ihn ausschütten, sehr großzügig.«

---

1731

Die königlich britische Marine ersetzt die bisherige Bierration von einer Gallone durch ein halbes Pint Rum mit einem Alkoholgehalt von 140 bis 170 Proof (etwa 70–85 %), das entspricht einem Pint mit 80 Proof (ca. 40 %). So festgehalten in den »REGULATIONS AND INSTRUCTIONS RELATING TO HIS MAJESTY'S SERVICE AT SEA« und praktiziert bis in die 1970er-Jahre.

---

1740

21. August: Der Vizeadmiral der königlich britischen Marine, Edward Vernon (Spitzname: »Old Grog«) gibt den Befehl aus, die tägliche Rumration »jeden Tag im Verhältnis ein Quart (etwa 0,9l) Wasser zu einem halben Pint (etwa 0,47l) Rum zu verdünnen, gemischt in einem extra dafür vorgesehenen Fass. Dies geschieht an Deck und im Beisein des Wachleutnants, der genau darauf zu achten hat, dass die Männer nicht um einen Teil ihrer Rumration geprellt werden ... und diejenigen, die besonders gut haushalten, sollen zusätzlich Limettensaft und Zucker erhalten, um ihnen das Getränk noch schmackhafter zu machen.«

---

1743

Die französische Übersetzung einer Publikation der British Royal Society aus dem Jahre 1743, »TRANSACTIONS PHILOSOPHIQUES DE LA SOCIÉTÉ ROYALE DE LONDRES, VOLUME 7«, definiert Punch so: »Das Rezept für *Ponche* (Punch) enthält Wasser, Zucker, Zitrone und Eau de Vie. Für den Einsatz im Herbst und Winter sollte man die Zitrone weglassen und den Anteil an Zucker und Alkohol erhöhen.«

---

1750

Wirtschaftlichkeit setzt sich durch, und so wird vermerkt, dass »die Menge an Alkohol, die in Boston aus der importierten Melasse destilliert wird, ebenso erstaunlich ist wie der niedrige Preis, zu dem der Schnaps verkauft wird, der bei unter zwei Shilling pro Gallone liegt. Die Bostoner sind jedoch eher für die Mengen und den niedrigen Preis ihres Rums bekannt als für seine hohe Qualität.« Edmund Burke, »EUROPEAN SETTLEMENTS IN AMERICA«, 1760.

Der Begriff *Rhum* in der Schreibweise mit »h« taucht in den 1750er-Jahren erstmals in der »ENCYCLOPÉDIE« von Diderot und d'Alambert auf und beschreibt Rumsorten, die in den französischen Kolonien Martinique und Guadeloupe hergestellt werden.

---

1754

In einem Englisch-Spanisch-Wörterbuch von 1754 wird *Ponche* als Gemisch aus *Aguardiente de Caña* (Rum), Limette, Zucker und Wasser definiert und als *bebida Inglesa* (englisches Getränk) bezeichnet.

---

1758

Bei seinem Wahlkampf für die Bürgerversammlung von Virginia verteilt der amerikanische Kolonist George Washington ein Fass Barbados-Rum an die Wähler. Obwohl er die Wahl gewinnt, beklagt er sich später, sein Wahlkampfleiter habe nicht genug Geld für Alkohol ausgegeben.

---

1762

6. Juni: Grog und Punch halten Einzug in Havanna auf Kuba, der damals drittgrößten Stadt der Welt. Die königlich britische Marine nimmt den Handelshafen ein, der erst 1763 mit der Unterzeichnung des Pariser Vertrags wieder an die spanische Krone zurückfällt.

---

1769

Das »NOUVEAU DICTIONNAIRE DE SOBRINO, FRANÇOIS, ESPANOL ET LATIN« in der Ausgabe von 1769 beschreibt Punch als »bebida Inglesa, que se hace de aguardiente, agua, limón y azucar« (englisches Getränk, das aus Rum, Wasser, Limette und Zucker hergestellt wird).

---

1775

18. April: Der amerikanische Revolutionär Paul Revere bekommt bei seinem Besuch bei Kapitän Hall mehrere *Stirrup Cups* (Steigbügelbecher) angeboten, ein »letzter Drink auf den Weg« für Gäste, die bereits im Sattel sitzen und der sie dazu verführen soll, wieder abzustiegen oder sie wenigstens für ihre Reise aufwärmen soll. Das Getränk, das Hall ihm anbietet, ist alter Medford-Rum, der »einen Hasen dazu gebracht hätte, eine Bulldogge anzufallen«. Reveres Entschlusskraft und Mut werden derart gestärkt, dass er, »der als stiller Reiter kam, als kraftvoller und lautstarker Kreuzfahrer Abschied nimmt, mit einem Schrei der Unbeugsamkeit, nicht der Furcht.« Folgerichtig wird er von den örtlichen Gesetzeshütern eine Stunde lang festgehalten. Nach seiner Freilassung setzt er seinen »Mitternachtsritt« in die Annalen der amerikanischen Revolution fort.

17. Juni: Bei der Schlacht um Bunker Hill unterliegen die amerikanischen Truppen – nicht, weil ihnen das Schwarzpulver ausging oder sie Verstärkung brauchten, sondern weil sie an diesem heißen Sommertag nicht genug Wasser hatten. Es wird der Befehl ausgegeben, die Rumfässer anzustechen. Dann treffen die britischen Soldaten ein.

---

1785

George Washington besteht darauf, seine Amtsantrittszeremonie als erster Präsident der Vereinigten Staaten von Amerika mit zwei Fässern Barbados-Rum zu begießen.

---

1791

Zum Zeitpunkt des Ausbruchs der haitianischen Revolution unter der Führung von François-Dominique Toussaint Louverture exportiert Kuba 178 000 Gallonen *Aguardiente de Caña*. Als der Konflikt 1804 endet, haben die Alkoholexporte Kubas ein Volumen von 1,6 Mio. Gallonen erreicht, da viele haitianische Plantagenbesitzer nach Kuba geflohen sind und dort neue Betriebe aufgebaut haben.

---

1810

Das erste Krankenhaus, das im australischen Sydney gebaut wird, wird »Rum Hospital« genannt. Finanziert wird es von den örtlichen Geschäftsleuten Blaxcell, Riley und Wentworth, die im Gegenzug eine Lizenz für die Einfuhr und den Verkauf von 60 000 Gallonen Rum an die Kolonisten erhalten. (Nach Ansicht des Gouverneurs Lachlan Macquarie, der sein Amt gerade neu antritt, lässt sich nur so sicherstellen, dass die Kolonie eine medizinische Einrichtung erhält, die über die Zelte und provisorischen Gebäude hinausgeht, die seit der Errichtung der Siedlung im Jahre 1788 diesem Zweck dienen.)

---

1817

Ananasrum wird Teil der britischen Alltagskultur. In ihrem Kochbuch »MODERN DOMESTIC COOKERY, AND USEFUL RECEIPT BOOK« gibt Elizabeth Hammonds der viktorianischen Hausfrau den folgenden Rezepttipp: »Ein hervorragender Geschmack lässt sich erzielen, indem man einige Ananasrinden in das Fass gibt. Je länger der Rum gelagert wird, desto wertvoller wird er. Falls Ihr Rum nicht genug Geschmack hat, vermischen Sie

etwas klaren Honig mit einer kleinen Menge des Alkohols und geben Sie die Mischung in das Fass. Drei Pfund Honig reichen für 60 Gallonen.«

---

1818

Pedro Diago, Besitzer der Plantage und Zuckermühle Santa Helena, gilt als Vater der modernen Rumproduktion. Diago, der bereits für seine innovativen Landwirtschafts- und Verarbeitungstechniken berühmt ist, importiert die zweite Dampfmaschine nach Kuba. Er hat außerdem den Einfall, die in seiner Brennerei hergestellten Schnäpse gezielt reifen zu lassen, und er schützt seine Produkte vor schädlichem Sonnenlicht, indem er die kostbaren Flüssigkeiten in Tongefäße füllt, die er dann vergräbt.

---

1820

Der kubanische Destillieranlagenhersteller Fernando di Arritola trägt mit einer Innovation zu einer radikalen Verbesserung in der Rumherstellung bei. Er ergänzt den immer noch weit verbreiteten konischen Kopf der Destillieranlage mit seinem Schwanenhals um eine Spirale und inspiriert damit die über 200 Rumbrenner auf der Insel, seinem Beispiel zu folgen.

---

1820

Im kubanischen Havanna eröffnet das Bar-Restaurant Piña de Plata, das 1867 seinen Namen in La Florida ändern wird.