



Lucía Arboláez

Der kubanische Rum hat keine Geheimnisse

Kurzer Streifzug durch seine Geschichte

Lucía Arboláez

- DIE Geschichte des Kubarums ist so alt wie die spanische Eroberung selbst, denn er ist ein Erzeugnis des Zuckerrohrs, das der Admiral Christoph Kolumbus persönlich bei seiner zweiten Amerikareise auf dieser Insel eingeführt hat. Was folgt, ist allgemein bekannt, die Zuckerrohrsaat von den Kanarischen Inseln ging auf der jungfräulichen fruchtbaren kubanischen Erde auf, wo sie, besonders um die Dörfer der Eingeborenen herum und auf den einträglichen Landgütern der Siedler, ein ideales Mikroklima für ihr Wachstum vorfand.

Viele Versionen sind über den Ursprung des Rums im Umlauf. So soll es in diesem Teil der Karibik schon seit 1650 einen Rum gegeben haben, den die Piraten und Korsaren, die in der Gegend ihr Unwesen trieben, herstellten und "Rumbillion" nannten.

In Kuba dagegen wird berichtet, dass die Geschichte mit der Beseitigung der Ureinwohner zum Ende des 16. Jahrhunderts und der Ankunft der aus ihren Ländern entführten schwarzen Sklaven ihren Fortgang hat.

Wie es heißt, tranken die Sklaven gewöhnlich den "Guarapo", den sie aus der Gärung von Yucca und Mais erhielten. Später presste man den Zuckerrohrsaft aus, der gegoren einen starken Likör ergab. Die Flüssigkeit wurde anfangs mit rudimentären Apparaten gewonnen, aber später benutzte man in den Zuckerfabriken die Zuckermühle (Trapiche); der Rohrsaft (Guarapo) verwandelte sich in Alkohol und daraus entstand der Branntwein.

Es entstand der Rum, der wegen seines klaren Aussehens und seinem angenehmen Geruch sehr begehrt war und von Destillation zu Destillation immer besser wurde. Aber erst im 19. Jahrhundert

wurde er zu einem echten Getränk von Qualität.

Damals entstanden im Land mehrere Rumfabriken, die verschiedene Marken produzierten. Es wurden Fabriken in Cárde-nas, Santiago de Cuba, Cienfuegos und Havanna gebaut. Einige Marken behaupteten sich weltweit, darunter Matusalén, Jiquí, Bocoy, Campeón, Obispo, San Carlos, Albuerne, Castillo, Bacardí und Havana Club.

Bacardí war fast das ganze 19. Jahrhundert hindurch und in einem Teil des 20. Jahrhunderts die bekannteste und größte Exportfirma. Ein maßgebliches Gesetz der revolutionären Regierung, die 1959 siegte, verfügte die Verstaatlichung der privaten Großunternehmen. Die Besitzer von Bacardí emigrierten, aber obwohl sie die Marke mitnahmen, gelang ihnen im Ausland nicht der gute Geschmack des kubanischen Rums, "der in unserem Boden, auf den Zuckerrohrfeldern, im Wind, in der Sonne, in der Endmelasse, im Alkohol, in den Fässern und im Erbe des technologischen Prozesses geblieben ist", wie ein bekannter Autor dieses Karibiklandes schrieb.

Die kubanische Rumproduktion wurde umgestellt und erweitert, die Marke "Havana Club", 1878 in Cárdenas gegründet, kam erneut auf und wurde für den Export bestimmt. Ihr Emblem ist La Giraldilla, eine kleine Statue, die die Stadt Havanna symbolisiert.

Ab 1993 wird diese Marke von der französisch-kubanischen Firma Havana Club Internationa! S.A. repräsentiert. Die französische Firma Pernod-Ricard übernimmt den weltweiten Vertrieb ihrer Sorten, Añejo Blanco, Tres Años Especial, Reserva siete años, Quince años sowie der jüngsten, Cuban Barrel Proof und Extra Añejo Máximo, die im In- und Ausland alle sehr gefragt sind.

Eine verhältnismäßig lange Zeit sah man nur Havana Club auf dem Weltmarkt. Heute haben sich auch andere, nicht weniger bedeutende Marken in der Welt durchgesetzt, darunter: Mulata, Caney, Arecha, Legendario, Varadero und Santero.

SEINE HERSTELLUNG HEUTE

"Hinter den Geheimnissen einer der besten Rummarken der Welt steht ein unabhkömmlicher Mann, der Meister der Zeit und seines Universums des Geschmacks, der Herr der Bodega, der Rummeister, der jedes einzelne Fass kennt wie ein Schafhirt seine Herde..." (*)

In einem Gespräch mit dem Ersten Rummeister von Havana Club, José Navarro, aus Santiago de Cuba stammend, Chemieingenieur von Beruf und seit jungen Jahren in der Rumindustrie unseres Landes tätig, erfahren wir von seiner Arbeit: "Die Produktion des kubanischen Rums birgt keinerlei Geheimnisse. Die Qualität hängt nicht von einer im Tresor sicher aufbewahrten Formel ab, sondern lediglich von einer von Generation zu Generation, von Kubaner zu Kubaner, von Herz zu Herz vererbten Tradition..."

"Kuba scheint den Don für das Zuckerrohr und den Rum zu besitzen. Das Zuckerrohr gedeiht auf unserem Boden bewundernswert, und der ausgepresste Saft ist von einzigartiger Qualität. Er hat eine natürliche Mikroflora, die unseren Branntwein zu etwas wirklich Besonderem macht", betonte Navarro.

Nachdem er die einzelnen Phasen nannte, die die Flüssigkeit durchläuft, bevor sie zu Rum wird, stellte er den Beitrag heraus, den der Mensch leistet, hauptsächlich in der Gestalt des Rummeisters.

Als Kenner seines Faches weiß José Navarro die Eigenschaften seiner Kollegen zu schätzen: "Sie besitzen nicht nur große technische Kenntnisse, sondern sind auch in der Lage, die Rohstoffe richtig zu erkennen und auszuwählen, Geräte zu entwerfen und technologische Verbesserungen vorzunehmen, wobei sie bei Schritt und Tritt die ursprüngliche Qualität der kubanischen Rumsorten ohne Essenzen und Kunstgriffe im Auge behalten.

Der Rummeister kennt den Rum in jeder Phase des Arbeitsprozesses genau, bis das Endgemisch erzeugt wird. Es entsteht mit der ganzen Kreativität, die der kubanischen Identität, Kultur und Rassenmischung entspringt...

"Wir nennen den Rummeister in Kuba gern Meister des Kubarums, denn diese Kategorie schließt eine permanente und direkte Identifizierung mit dem Erbe und der Tradition des Rums in unserem Land ein", schloss er.

(*) Geschichte des kubanischen Rums •