

Rum und verwandte Produkte

Thomas Blum

www.destillate.agroscope.ch



Abb. 1: Zuckerrohr

Definition (Verordnung des EDI über Getränke vom 16. Dezember 2016, Stand am 26. Februar 2026)

«Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup, die aus der Herstellung von Rohrzucker stammen, oder des Safts des Zuckerrohrs (Abb. 1) selbst gewonnen und zu weniger als 96 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat in wahrnehmbarem Mass die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist» [1]. Der Mindestalkohol des Endproduktes beträgt 37.5 % vol. und der Höchstgehalt an Zucker im Endprodukt darf maximal 20 g/l betragen.



Abb. 2: Zuckerrübe

Rum und verwandte Produkte in der Schweiz

Die Bezeichnung «Rum» darf nur für Spirituosen aus Zuckerrohr verwendet werden [1]. Es besteht die Möglichkeit des Imports von Zuckerrohr-Rohstoffen, wie zum Beispiel Melasse und anschliessender Destillation in der Schweiz. Spirituosen die aus Zuckerrüben (Abb. 2) resp. deren Melasse hergestellt wurden, gehören zwar zu Rum-verwandten Produkten, dürfen jedoch nicht als Rum bezeichnet werden. Bei diesen Produkten muss auf der Etikette gekennzeichnet werden, dass der Rohstoff von der Zuckerrübe stammt (Bsp. «Spirituose aus Zuckerrübenmelasse»).

Herstellung

Als Rohstoff wird meist die beim Kristallisationsprozess von Zucker angefallene Melasse verwendet, welche ca. 60 % Gesamtzucker beinhaltet. Es können auch Abfallprodukte der Zuckerproduktion wie *Bagasse*¹ oder *Skimmings*² verwendet werden. Bei der Fermentation und Destillation kann zwischen traditionell (in den Ursprungsländern) und modern unterschieden werden:

	traditionell (in Rum-Ursprungsländern)	modern (meist in Ländern ohne Zuckerrohranbau)
Fermentation	Die mit Wasser verdünnte Melasse wird unter den gegebenen, tropischen Bedingungen vergoren. Die Gärung der vorhandenen Mikroflora (u.a. Arten von <i>Saccharomyces</i> , <i>Pichia</i> , <i>Candida</i> , <i>Klöckera</i> , sowie zusätzlichen Bakterienarten) findet bei Temperaturen von 30-36 °C und pH-Werten zwischen 5.5 und 5.8 in Betongruben oder Gesteinslöchern statt. Sie dauert zwischen 4-20 Tagen. Durch Zugabe von Dunder ³ entstehen verschiedene Stoffwechselprodukte wie Milchsäure und andere organische Säuren, welche zum «Rum-Flavour» beitragen. Zur Herstellung von «Flavoured-Rum» werden zusätzlich verschiedene Aroma- und Geschmacksstoffe, wie Blüten- und Pflanzenteile, sowie Früchte und Fruchtsäfte zur Gärung beigegeben [4].	Die importierte, meist auf ca. 80 % eingedickte Melasse ist meist mit Bakterien und Hefen verunreinigt. Nach dem Verdünnen mit Wasser auf ca. 20 % Brix können diese ihre Stoffwechselaktivität aufnehmen. Deshalb sollte ein Kühlen oder eine Pasteurisation der Melasse in Betracht gezogen werden. Ein zeitnaher Gärstart sollte mit, speziellen, im Fachhandel erhältlichen Reinzuchthefen für Rum (reine <i>Saccharomyces cerevisiae</i> meist ungeeignet) erfolgen. Die Gärung findet idealerweise bei Temperaturen zwischen 25-30 °C [2] und pH-Werten zwischen 5 und 6 statt [3].
Destillation	Die Maische wird meist in Pot-Still-Anlagen (Abb. 3) destilliert. Dabei wird der Vor- vom Mittellauf abgetrennt. Der Nachlauf verbleibt in den beiden Kupfergefässen (low- und high-wine retorts), zwischen Brenn-blase und Kühler. Die Nachläufe in den beiden Retorts weisen unterschiedliche Alkoholgehalte auf, das «low-wine-retort» 10-15 % vol. und das «high-wine-retort» 60-70 % vol. Beim nachfolgenden Destillations-prozess wird durch die mit Nachläufen gefüllten Retorts destilliert [4].	Die Destillation findet nach beendeter Gärung meist auf Kolonnenapparaturen statt. Je nach gewünschter Stilistik werden mehr oder weniger Glockenböden eingesetzt. Der Vor-, Mittel- und Nachlauf werden abgetrennt.
Reifung	Die Reifung erfolgt hauptsächlich in Eichenholzfässern und/oder gebrauchten Weinfässern von 150-500 Liter Fassungsvermögen. [4] Diese findet, wie bei Holzfass-gelagerten Destillaten üblich, mit einem Alkoholgehalt von 55-65 % vol. statt. Die Reifezeit ist abhängig von der gewünschten Stilistik. Bei einem hohen Gehalt an Aromakomponenten kann sich diese über mehrere Jahre hinweg ziehen. Besonders zu erwähnen ist, dass in der Karibik aufgrund des heissen, tropischen Klimas eine beschleunigte Alterung vonstatten geht. Dabei liegt der «Angels Share» bei 7-8 % pro Jahr und ein 3 Jahre gereifter Rum kann bereits als «Alt» eingestuft werden [5].	

Begriffserklärung und Rumarten

- ¹ **Bagasse:** Ausgepresstes Zuckerrohr/ Zuckerrohrsaft
- ² **Skimming:** Schaum der beim Sieden des Zuckerrohrsaftes entsteht
- ³ **Dunder:** Sauer vergorene Rumschlempe der vorangegangenen Charge
- White Rum:** Farbloser, wasserheller Rum, der keine Fassreifung durchlebt hat
- Rhum Agricole:** Aus Zuckerrohrsaft hergestellter Rum der französischen Antillen
- Cachaça:** Brasilianische Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Literatur

- [1] Verordnung des EDI über Getränke (817.022.12) vom 16. Dezember 2016 (Stand 26. Februar 2026)
- [2] Hofmann D., Kleinbrennerei, Ausgabe 06/2020, Seiten 4-6, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart
- [3] Hofmann D., Kleinbrennerei, Ausgabe 07/2020, Seiten 10-11 Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart
- [4] Ströhmer, G., Haug, M. E., Spirituosenstechnologie. Behr's Verlag, Hamburg, 7. Auflage, 2019
- [5] Dominé, A., The Ultimate Bar Book, Tandem Verlag, 2008



Abb. 3: Traditionelle Pot-Still Anlage in der Rum-Brennerei (Bildquelle: Pascal Kählin)