



Spirituosenhändler Rüdiger Hobe zeigt den Unterschied zwischen dem helleren Ausgangsprodukt und dem fertigen Zeesen-Rum. Destillateurmeister Tobias Maier und Fischer Andreas Schönthier sind zufrieden mit dem Ergebnis. FOTOS (2): ROBERT NIEMEYER

Geschaukelt, nicht gerührt: Ahrenshooper Zeesboot-Rum

Fischers Andreas Schönthier hat dem edlen Tropfen bei seinen Ausfahrten im Sommer ein ganz besonderes „Finish“ verliehen.

Von Robert Niemeyer

Ahrenshoop/Althagen. Eigentlich war es ein ganz normaler Sommer. Jeden Tag machte der Ahrenshooper Fischer Andreas Schönthier seine „Blondine“ im Althäger Hafen startklar für Ausflüge auf den Boden. So gut wie jeden Tag brachte er in den vergangenen Wochen Urlaubern aus Nah und Fern die Schönheit der Region vom Wasser aus näher. Was seine Gäste nicht wussten: Im Bauch des fast 90 Jahre alten Zeesbootes FZ16 lagerte eine ganz besondere „Schmugglerware“.

Nach knapp viereinhalb Monaten wurde dieser Schatz nun geborgen. Und in dieser Zeit hat er sich ganz schön verändert. „Geschmacklich sehr gut, eine kräftige Farbe“, resümiert Rüdiger Hobe, als er gemeinsam mit Andreas Schönthier und Tobias Maier den edlen Tropfen probiert. Noch auf dem Anlegesteg im Hafen wurde eines der Fässer geöffnet, in denen der „Rumult Zeese Edition 2019“ gereift ist.

Maier, seines Zeichens Destillateurmeister aus Bayern, und Hobe, Inhaber der Ribnitz-Damgartener Vertriebsagentur Drinks Selection, verbindet eine enge Freundschaft und die Liebe zu edlen Spirituosen. 2015 kamen beide auf die Idee, einen Rum mit norddeutscher Note herzustellen.

Gesagt, getan. In der Lantenhammer Destillerie im bayrischen Hausham wurde Rum destilliert. Rum aus deutscher Herstellung sei ohnehin schon etwas Besonderes. Auf dem Zeesboot von Andreas Schönthier erhielt der Schnaps

„
Ein Experiment, wir wollten einfach etwas Neues ausprobieren. Und ich bin sehr zufrieden.“

Tobias Maier
Destillateurmeister aus Bayern



Fischer Andreas Schönthier (M.) und seine Söhne Marten Ehm (r.) und Stefan Sohn bergen ein Fass des Zeesen-Rums.

schließlich sein „Finish“. 20 Jahre alte 220-Liter-Fässer, in denen zuvor Portwein gelagert war, wurden extra für die Reifung auf dem Zeesboot verkleinert. In sechs 50-Liter-Fässern abgefüllt, lagerte der Rum den Sommer über auf der „Blondine“. Die Luft, der Sauerstoffaustausch, das Schaukeln des Schiffes sowie die Portweinnote der Eichenfässer gaben dem Tropfen schließlich einen unverwechselbaren Geschmack.

„Ein Experiment, wir wollten einfach etwas Neues ausprobieren. Und ich bin sehr zufrieden“, sagt Tobias Maier. „Das ist das erste Mal, das so etwas gemacht wurde. Eine ganz besondere Abrundung“, sagt auch Rüdiger Hobe. Viereinhalb Monate Fasslagerung seien für Rum verhältnismäßig kurz. „Aber durch diese besondere Lagerung hat der

Rum einen Reifegrad, der normalerweise erst nach einem Jahr erreicht wird.“ Frisch aus dem Fass hat der Rum 55 Prozent Volumenalkohol. Vor der Abfüllung wird er noch auf eine Trinkstärke von 44 Prozent Alkohol herabgesetzt.

„Wir sind für jeden Spaß zu haben“, erklärt Andreas Schönthier, warum er bei diesem Experiment mitgemacht hat. Eine Herausforderung: Er durfte seinen Fahrgästen nichts von seinem Transportgut erzählen. Zu groß wäre das Risiko gewesen, das sich das Rumlager rum-spricht und möglicherweise Rum-diebe anlockt. „Nur wenige Eingeweihte wussten davon“, sagt Rüdiger Hobe. Seit zehn Jahren hat er seine eigene Vertriebsagentur für besondere Spirituosen.

1016 Flaschen werden vom „Rumult Zeese Edition 2019“ jetzt in Bayern abgefüllt, in Erinnerung an das Zeesboot FZ16. „Ein außergewöhnlicher Rum der Oberklasse“, sagt Tobias Maier. Die limitierte Edition ist ab November für knapp 60 Euro online oder beim Fachhändler zu bekommen. Auf dem Bar Convent Berlin, einer Bar- und Getränkemesse Anfang Oktober, wurde der Zeesboot-Rum bereits vorgestellt und sei sehr gut angekommen.

Auch im Gasthaus von Andreas Schönthier, dem Räucherhaus in Ahrenshoop, kann der Zeesboot-Rum gekauft werden. „Das ist auch Werbung für unsere Region und für die Zeesboot-Tradition“, so der Ahrenshooper. „Und ich kann meinen Gästen jetzt eine ganz besondere Geschichte erzählen.“

So wird Rum hergestellt

Rum wird aus der Melasse des Zuckerrohrs gewonnen, seltener, so wie auch der „Rumult Zeese Edition 2019“, aus frischem Zuckerrohrsaft. Die Spirituose wird vor allem unter anderem in der Karibik, in Mittelamerika, Südamerika sowie auf den Philippinen, in Australien, Madagaskar, Mauritius oder Indien und mittlerweile auch in Deutschland produziert.

Ein Gemisch von Melasse oder gehäckseltem Zuckerrohr, Zuckerrohrsaft und Wasser ergibt die Maische. Für eine anschließende Gärung wird die Maische fermentiert und bekommt damit einen Alkoholgehalt von etwa vier bis fünf Prozent. Dieser Zuckerwein wird destilliert. Das Destillat hat dann einen Alkoholgehalt von 65 bis 75 Prozent. Mit destilliertem Wasser

verdünnt, erhält man weißen Rum. Die eigentliche Herstellung von Rum ist damit abgeschlossen.

Darüber hinaus wird der Rum häufig in gebrauchten Holzfässern gelagert, um ihm eine eigene Geschmacksnote zu verleihen. Um weißen Rum in besserer Qualität zu erhalten, wird dieser mehrere Monate in Edelstahlfässern gela-

gert. Erfolgt die Lagerung in Eichenfässern, verliert der weiße Rum Alkohol, nimmt Geschmacksstoffe der Fässer auf und färbt sich leicht bräunlich.

Verbrauchsfertig werden die Rumsorten mit destilliertem Wasser auf meistens 40, 50 oder 55 Prozent Alkoholgehalt verdünnt. Mindeststärke für Rum sind 37,5 Prozent.