

# Bavaria Kisses

## Mauritius & Mecklenburg/Vorpommern

**Bavarian Rum 43% VOL.**

**Pure Single Rum 100% handcrafted**

**Ein Schatz aus dem Paradies ...**

Neben weißen Sandstränden und blauen Lagunen verbirgt die Trauminsel Mauritius einen süßen Schatz: Zuckerrohr in sattem Grün.

Aus feinstem Zuckerrohr wird reiner Saft frisch gepresst, in dem sich die paradiesischen Facetten der Sonneninsel im indischen Ozean widerspiegeln.

**... in Bayern vollendet**

Dieser paradiesische Zuckerrohrsafte trifft zwischen oberbayerischen Bergen und Seen auf traditionelle Brennkunst. In dem ehemaligen Bergwerksort Hausham, der Heimat der Lantenschammer Destillerie, entsteht mit viel Leidenschaft und Können der unvergleichliche Bavarian Rum RUMULT.

**... Bayerisch destilliert ...**

Master Distiller Tobias Maier destilliert besonders schonend im klassischen Pot Still-Verfahren einen unverwechselbaren Rum, der die frische und samtige Süße des Zuckerrohrs verkörpert.

**... perfekt gereift**

In einem einzigartigen Reifungsverfahren in handverlesenen Bourbon-, Cognac-, Madeira- und Sherryfässern entwickeln sich über mehrere Jahre feine Aromen von Vanille, Schokolade und exotischen Früchten. Durch das bayerische Klima wird der Bavarian Rum RUMULT perfekt vollendet.

**... 2019 erscheint der RUMULT in seiner 3. Edition.**

**The Taste aus 2018**

**Geruch:** fruchtig-süß, gut eingebundene Aromen, ein Hauch von Banane

**Geschmack:** vollmundiger, facettenreicher Charakter mit seidiger Textur, angenehme Süße von Trockenfrüchten, im Gaumen zarte Holz- und Rosinennoten, Anklänge von Vanille, enorm langer Nachklang mit feiner Würze und eine Essenz Bitterschokolade, angenehm wärmend

**... Das finish auf dem Bodden in Mecklenburg Vorpommern**

Nun wird dieser Rum das norddeutsche Klima der Mecklenburger Boddengewässer atmen.

In kleine Portweinfässern schippert er im Bauch der **Zeese FZ 16, der Blondine** von Andreas Schönthier eine Saison bis zum Herbst über die Boddengewässer. Das einzigartigen Klima und die ständige Bewegung an Bord und die Aromen der Portweinfässer, werden für eine einzigartigen Rum sorgen, der den Charakter der Boddengewässer inhalieren wird. Es wird sicherlich sehr aufregend den Rum im Herbst zu verkosten. Und es war eine Überraschung Ende Oktober. Der Zees Rum hat eine unverwechselbare Note im Tasting, einfach Nordisch gut.

## Allgemeine Anmerkungen

1974 wurde das Wrack der Blondine durch Fischer Wilhelm Klostermann und Wilhelm Harder aus Mönkebude vor Ummanz geborgen.

Der aufgebrauchte Rumpf des Bootes wurde zwischen 2000 u. 2003 durch Bootsbauer Christian Klostermann und Jens Lochmann (damals noch Lehrling) auf der Schiffswerft Barth generalüberholt und neu aufgeplankt. Seitdem macht Blondine Ausflugsfahrten vom Althäger Hafen aus.

## Allgemeine Bootsdaten

Baujahr:	1935
Bauwerft:	Jarling-Werft / Freest
Baunummer:	250
Rumpfausführung:	Spitzgatt, konvexer Vorsteven (heute im Auslauf konkav)
Beplankung:	Eiche - kraweel
Rumpflänge über Steven:	11,65 m
Länge über alles (l.ü.a.):	
Rumpfbreite über Scheuerleiste:	3,65 m
Tiefgang (ohne/mit Schwert):	1,10 m
Verdrängung:	9 Tonnen
Takelung:	Ketsch
Segelfläche:	110 m <sup>2</sup>

## Überholung

2000- 2003	Rekonstruktion durch Bootsbauer Christian Klostermann u. Jens Lochmann auf der Schiffswerft Barth
---------------	---

## Eigner-/Bootshistorie

Eigner	Heimathafen	Reg.-Nr./Name	Zeitraum	Bemerkung
Wilhelm Schmidt	Stralsund	STR. 84	1935-	als Zeesboot
Hans Peplow	Ummanz	UMM. 5 Blondine	-1974	letzter Zeesenfischer
Wilhelm Klostermann	Mönkebude	FZ 16 Blondine	1974-2000	als Traditionsboot
Andreas Schönthier	Althagen	WUS. 4 FZ 16 Blondine	2000-	als Traditionsboot

# Historisches

Spätestens seit dem ausgehenden 15. Jahrhundert wurden Zeeskähne als [Fischereifahrzeuge](#) vor allem im Bereich der [pommerschen Boddengewässer](#) und des [Stettiner Haffs](#) eingesetzt, in der Stralsunder Chronik von 1449 spricht Johannes Beckmann vom „Zesekahn“.

Die technische Entwicklung des aus dem vorpommerschen Zeesekahn entstandenen Zeesbootes wurde ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts befördert, weil viele Zeesenfischer in ihrer Jugend im Ausland zur See fuhren und sich hierdurch mit der Segeltechnik anderer Regionen vertraut machen konnten.

So kam durch dänischen Einfluss das mitschiffs in einem Schwertkasten gehaltene [Schwert](#) nach 1880 in Gebrauch.<sup>[1]</sup> Vorher wurde ein [Seitenschwert](#) benutzt, welches immer [leeseitig](#) gefahren wurde. Die [Kraweelbeplankung](#) wurde ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts üblich, vorher wurde [geklinkert](#).

Ursprünglich waren die Zeesenboote kleine einmastige Boote mit einem [Rahsegel](#). Mit zunehmender Größe der Zeesenboote, am Anfang des 19. Jahrhunderts, wich das Rahsegel einem [Luggersegel](#). Ab ca. 1870 wurden dann [Schratsegel](#) eingeführt ([Gaffeltakelung](#)). Zum Ende des 19. Jahrhunderts hatte sich auch das Aufstellen eines zweiten Mastes durchgesetzt, welcher dann wieder ein Luggersegel trug. Das Rigg der Zeesenboote entsprach damit dem der heute noch segelnden Schiffe.

Im 19. Jahrhundert und Anfang des 20. Jahrhunderts gab es auf dem [Stettiner Haff](#) sogar bis zu 22 m lange [Zeeskähne](#), die jedoch 1908 einer amtlichen Reglementierung zum Opfer fielen.

Der Fischfang mit Zeesenbooten wurde in der [DDR](#) noch bis Ende der 1970er Jahre betrieben. Vereinzelt sind ehemalige Zeesboote als motorisierte Kleinkutter noch heute bei den Boddenfischern im Einsatz.

Sehr viele Zeesenboote gibt es insbesondere auf den Boddengewässern hinter der Halbinsel „[Fischland-Darß-Zingst](#)“. Diese Schiffe werden von ihren Eignern liebevoll erhalten und gepflegt. Sie werden als private Segelboote oder für touristische Segelausflüge genutzt.

Im Jahre 1909 wurde mit 10 Zeesenbooten die erste Regatta ausgetragen. Heutzutage werden seit 1964 alljährlich Wettfahrten durchgeführt. So fand auf dem [Bodstedter Bodden](#) am 6. September 2014 die 50. Zeesenbootregatta statt (siehe Foto), nachdem am Vorabend der neue Hafenkomples in Bodstedt eingeweiht wurde. An der Regatta nahmen 54 Zeesenboote teil.

Text Wikipedia