

RUM COCKTAILS



Einfache Cocktail-Rezepte mit feinen Rums der Rum Company

EDITORIAL

Wir lieben es, Euch mit unseren feinen Rums zu verwöhnen und immer wieder mit neuen Kreationen zu überraschen. Aber wer sagt denn, dass die immer nur pur zu genießen sind? Auch im Cocktail oder Longdrink machen sie eine gute Figur, passen hervorragend zu frischen tropischen Säften und sind der perfekte Gegenspieler zu „sweet and sour“.

Die Bandbreite der exotischen Aromen in der Spirituose findet sich im Drink wieder und Rum-Cocktails an der Bar sind für ihre geschmackliche Komplexität und Vielfalt auf der ganzen Welt beliebt und berühmt.

Mit dieser Rezept-Sammlung möchten wir alle Rum-Genießer ermutigen, selbst zum Shaker zu greifen und so die Party oder das gemütliche Treffen mit Freunden aufzupeppen.

Wie immer freuen wir uns auf Feedback und Anregungen!

Das ganze Team der Rum Company wünscht Euch viel Spaß und Genuss!

Unsere Autorin



Sabine Gohlke

Shake it Baby

EINFÜHRUNG

Mise en place – die Vorbereitung

Cocktails selbst mixen ist keine Wissenschaft, aber ein Minimum an Ausrüstung und Vorbereitung sollten schon da sein. Im Fachjargon an der Bar nennt man das „mise-en-place“ und es erleichtert die Arbeit ungemein, wenn alle Zutaten und Werkzeuge am Platz sind. Außerdem macht es bei den Gästen einen guten Eindruck, wenn die „Workstation“ einladend und sauber aussieht. Der Mixing-Platz sollte hell sein, möglichst mit Spülmöglichkeit in der Nähe und am praktischsten mit einer Barmatte oder einem Handtuch ausgestattet sein.

Ice Ice Baby!

Als nächstes kommen wir gleich zum Thema Eiswürfel. Schön ist es, wenn man selbst welche aus reinem Trinkwasser hergestellt hat. Natürlich kann man Eiswürfel auch überall kaufen und bewahrt sie dann in der Kühltruhe oder einer Eisbox auf. Außer den benötigten Rums, den Säften, Sirupen und Fillern

die griffbereit am Arbeitsplatz stehen ist ein bisschen Werkzeug eine weitere Voraussetzung.

Die Cocktail-Utensilien

Wir empfehlen einen zweiteiligen Boston-Shaker mit einem Glas- und einem Metallbehälter. Außerdem gehören zur Mindestausstattung die passenden Gläser, ein Schneidbrett und ein scharfes Messer, ein Jigger (man kann auch einfach ein Schnapsglas mit Eichung benutzen), eine Barzange, ein Barlöffel zum Verrühren und ein paar Holzspieße.

Die feinen Extras

Aus Gründen der Nachhaltigkeit empfehlen wir Trinkhalme aus Glas, die einfach wiederzuverwenden sind und für die Präsentation der Drinks natürlich unsere hübschen Untersetzer mit Rum Company-Logo. Zu guter Letzt noch das benötigte Obst für die Dekoration bereitstellen und schon kann es losgehen!



BARBADOS SUNRISE

Hier geht die Cocktail-Sonne im Glas auf! Bekannt als „Tequila Sunrise“ und mit seiner charakteristischen Farbabstufung von Gelb über Orange bis Rot ist dieser Longdrink als echter Klassiker einzustufen und leicht selbst zu machen. Wir lassen die Sonne aber nicht mit Tequila über Mexiko aufgehen, sondern entführen die Genießer mit diesem Drink nach Barbados in die Karibik. Der lange gereifte Premiumrum OLD BARBADOS mit seiner leckeren Süße macht aus dem Barbados Sunrise einen echt verführerischen, karibischen Drink. Im Longdrink-Glas, gefüllt mit Eiswürfeln verrührt man zunächst den Rum und den Orangensaft mit einem langen Barlöffel und gibt dann ganz vorsichtig „on top“ die Grenadine hinzu. Diese sinkt durch die Eiswürfel nach unten und erfreut das Auge mit seinem klassischen Farbspiel, welches an einen Sonnenaufgang erinnert.

Zubereitung:

| | |
|--------|---|
| 4 cl | Rum Company OLD BARBADOS |
| 15 cl | Orangensaft |
| | Beides auf Eiswürfeln mit einem Barlöffel gut verrühren |
| On top | 1 cl Grenadine vorsichtig floaten |
| Deko | Orangenscheibe |



BLACK MAMA

Perfekt für jeden Sommeranlass ist dieser fruchtige Rumdrink, der an den Klassiker „Bahama Mama“ angelehnt ist. Die köstliche Mischung aus tropischen Aromen wurde in den wilden 50er-Jahren kreiert und es existieren unzählige Versionen davon. Einigen Berichten zufolge entstand der Drink als Hommage an eine lokale Calypso-Tänzerin im Nassau-Beach-Hotel auf den Bahamas und war damals eine Art Kaffee-Kokosnuss-Mischung. Deshalb haben wir unsere beiden Klassiker COCORANGE und BLACK BEAN als hochwertige Zutaten für die Black Mama gewählt und dieser süße fruchtige Drink schmeckt wie der perfekte Sonnenuntergang unter Palmen!

Zubereitung:

| | |
|---------|------------------------|
| 3 cl | Rum Company BLACK BEAN |
| 3 cl | Rum Company COCORANGE |
| 2 cl | Kokossirup |
| 5 cl | Ananassaft |
| 5 cl | Orangensaft |
| Methode | Shake mit Eiswürfeln |
| Deko | Orangenscheibe |



HONEY PONCHA

Honig und Alkohol gehen bereits seit über 20.000 Jahren eine gemeinsame bewegte Geschichte ein. Gibt man ein wenig Wasser zum süßen Honig beginnt dieser zu vergären und es entsteht eine Art von Met. Deshalb ist es durchaus legitim und lecker, einen Drink mit Honiggeschmack zu mixen. Und was wäre da besser geeignet, als der Honey Rum – mit dem Honig aus Churfranken.

Der Honey Poncha, angelehnt an das Nationalgetränk Madeiras ist so etwas wie ein Punsch, der nicht nur den Einheimischen auf der portugiesischen Insel im Atlantik mundet. Die Zutaten Rum, Honig, Zitronensaft oder auch Orangensaft werden dort mit einem speziellen Quirl gemixt und fertig ist der Poncha, der mit seinem fruchtig-süßen Geschmack am besten als Sundowner schmeckt.

Traditionell darf er nur mit Zutaten aus Madeira hergestellt werden, er funktioniert aber auch bestens in der abgewandelten „Churfranken“-Version.

Zubereitung:

| | |
|---------|-----------------------|
| 3 cl | Rum Company Honey Rum |
| 1 cl | Zitronensaft |
| 6 cl | Orangensaft |
| Methode | Shake mit Eiswürfeln |
| Deko | Orangenscheibe |



VANILLA RUM SOUR

Viele Cocktail-Kenner denken, dass der Ursprung der sogenannten Sour-Drinks der Whiskey Sour ist, dem ist jedoch nicht so. In den ersten schriftlich dokumentierten Rezepten aus Jerry Thomas' The Bartender's Guide findet man zuerst den Rum Sour (den sogenannten Santa Cruz Sour) und den Gin Sour! Alle Mitglieder dieser Cocktail-Kategorie folgen jedoch dem gleichen Grundprinzip und schmecken einfach nur köstlich.

Die Ursprünge des Cocktails sind in der Karibik zu finden und gehen auf die British Royal Navy im 18. Jahrhundert zurück. Um die täglichen Rumrationen etwas zu strecken und dem gefürchteten Skorbut mit Vitamin C vorzubeugen mischten die Matrosen ihren Rum mit frischem Limettensaft – man nannte sie deshalb auch „Limeys“.

Ein klassischer Rum Sour besteht aus Rum, frischem Limettensaft und Zuckersirup und ist auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Mit den köstlichen Aromen vom Vanilla Rum erhält der Drink den besonderen Kick!

Zubereitung:

| | |
|---------|--|
| 5 cl | Rum Company Vanilla ² Rum |
| 2 cl | Zitronensaft |
| 3 cl | Cointreau oder ein anderer Orangenlikör |
| Methode | Shake mit Eiswürfeln kräftig shaken! |
| Deko | Zitronen-Zeste |



CHURFRANKEN ZOMBIE

Erstmals in den 30er-Jahren tauchte der Zombie in den Bars Amerikas als Rum-Punch auf. Der Name geht auf eine lustige Begebenheit zurück, in der ein Barkeeper seinem verkaterten Freund in Hollywood vor dessen Abflug nach San Francisco gleich drei Zombies kredenzte, und dieser sich während des ganzen Fluges wie ein Untoter fühlte. Aufgrund seines hohen Alkoholgehaltes gibt es Bars, die den Ausschank dieses Cocktails auf zwei Stück pro Gast beschränken! Auch hier existieren eine Vielzahl von Rezeptvariationen, die mindestens drei, oft aber auch fünf oder sechs Sorten Rum enthalten. Wir nennen diesen weltberühmten Tiki-Drink Churfranken Zombie, weil er mit drei unserer Kreationen aus der Miltenberger Rum Company zubereitet wird und unsere Heimat Churfranken genannt wird.

Zubereitung:

| | |
|----------------|---|
| <i>Glas</i> | <i>Havana Glas mit 0,3 l, also etwas größer</i> |
| <i>2 cl</i> | <i>Rum Company COCORANGE</i> |
| <i>2 cl</i> | <i>Rum Company OLD TRINIDAD</i> |
| <i>2 cl</i> | <i>Rum Company BLACK BEAN</i> |
| <i>2 cl</i> | <i>Apricot Brandy</i> |
| <i>3 cl</i> | <i>Zitronensaft</i> |
| <i>2 cl</i> | <i>Grenadine</i> |
| <i>10 cl</i> | <i>Orangensaft</i> |
| <i>On top</i> | <i>2 cl Overproof Rum</i> |
| <i>Methode</i> | <i>Shake</i> |
| <i>Deko</i> | <i>Spieß mit Physalis, Himbeere, Blaubeeren</i> |



DARK´N STEAMY

Wir wissen, dass der echte „Dark´n Stormy-Cocktail“ aus Bermuda kommt und mit dem Gosling´s Black Seal Rum zubereitet wird. Aber unsere Variante mit dem AFICIONADO, einer Spirituose die perfekt zur Zigarre passt ist auch sehr fein und wegen seines leicht rauchigen Aromas nennen wir ihn Dark´n Steamy. Der erste Drink dieser Art wurde in der Bar des Royal Bermuda Yacht Clubs serviert, wo ein Barman aus Versehen statt Sodawasser Ginger Beer gezapft hatte, und ein Segler an der Theke daraufhin anmerkte, dass unter einer solchen dunklen und stürmischen Wolke wohl niemand segeln wolle. Diese Mixtur aus Rum und Ginger Beer wurde bald zum Lieblingsgetränk vieler Seeleute und schmeckt mit dem Aficionado der Rum Company nicht nur nach wildem Meer, sondern nach „mehr“!

Zubereitung:

- 2 Viertel *Limette ausdrücken und in das Glas geben*
- Fill *Ginger Beer*
- On top *4 cl Rum Company AFICIONADO*
- Methode *Built mit Eiswürfeln*



EXOTIC TRINIDAD

Dieser erfrischende Drink ist eine Eigenkreation der Rum Company und lädt alle Genießer zur „Entdeckung“ Trinidads, oder besser gesagt des OLD TRINIDAD Rums ein. Über die Vergangenheit von Trinidad ist bekannt, dass es vor dem ersten Besuch von Christoph Kolumbus von Arawaks und Kariben bewohnt war und seinen Namen den drei markanten Berggipfeln im Südosten des Landes verdankt. Trinidad bedeutet so viel wie Dreieinigkeit und Rum hat dort eine sehr lange Tradition. Unser Drink mit dem Old Trinidad ist ganz einfach zu „entdecken“ und überzeugt durch die coole Verbindung von Maracuja und Bitter Lemon. Die Zubereitung des Cocktails ist „build“, er wird also nicht geschüttelt, sondern verrührt im Drinkglas direkt. Er ist auch in nicht-alkoholischer Version sehr lecker, dann lässt man einfach den Rum weg und gibt etwas mehr von den Fillern in das Glas.

Zubereitung:

- Reichlich Eiswürfel ins Glas geben
2 Viertel *Limette ausdrücken und in das Glas geben*
5 cl *Rum Company OLD TRINIDAD*
1 cl *Limettensaft*
2 cl *Rohrzucker Sirup*
Fill *½ Maracujanektar und ½ Bitter Lemon*
Deko *keine mehr*



FRUITY SUMMER

Hier geben sich gleich drei verschiedene Fruchtsäfte und Mango-Sirup ein Stelldichein und der Sommer wird sehr fruchtig mit dem Cocktail Fruity Summer! Der OLD TRINIDAD, eine Spirituose, basierend auf lange gereiftem Rum aus Trinidad gibt den Fruchtaromen noch den würzig-süßen Kick und passt geschmacklich perfekt dazu. Dieser attraktive Drink schmeckt nicht nur im Sommer und funktioniert auch ohne den Rum in nicht-alkoholischer Variation sehr gut. Auf jeden Fall holt man sich mit dem Fruity Summer den vollen Geschmack und feinste Aromen in das Glas und kann auf jeder Party einfach glänzen und für Furore sorgen.

Zubereitung:

| | |
|---------|--------------------------|
| 6 cl | Rum Company OLD TRINIDAD |
| 2 cl | Mangosirup |
| 7 cl | Orangensaft |
| 7 cl | Maracujanektar |
| 7 cl | Ananassaft |
| Methode | Shake mit Eiswürfeln |
| Floaten | mit 2 cl Grenadine |
| Deko | Orangenscheibe |



PINK COLADA

Karibik im Glas verspricht die „Piña-Colada“, oder als kleine Abwandlung unsere Pink Colada. Dieser cremig-süße Klassiker erfreut uns schon seit Mitte des letzten Jahrhunderts und ist rund um den ganzen Globus bekannt und einer der weltweit am meisten getrunkenen Cocktails. Im Jahr 1978 wurde die Piña-Colada vom Gouverneur Colón sogar zum offiziellen Nationalgetränk Puerto Ricos erklärt! Einer Legende zufolge spendierte der portorikanische Pirat Roberto Cofresi seiner Mannschaft eine Mischung aus Ananassaft, Kokosnusswasser und Rum, um deren Motivation zu stärken. Auch wenn der Drink in manchen Bars heutzutage als süßer „Frauen-Cocktail“ verpönt ist, möchten wir ihn in unserer Serie nicht missen. Wie bei allen Mixgetränken kommt es auf die Zutaten an – und der COCORANGE macht eine super Figur in diesem geschichtsträchtigen Drink!

Zubereitung:

| | |
|---------|-----------------------|
| 5 cl | Rum Company COCORANGE |
| 2 cl | Kokossirup |
| 2 cl | Grenadine |
| 15 cl | Ananassaft |
| Methode | Shake mit Eiswürfeln |
| Deko | Ananasstück |



SMOKERS PUNCH

Ursprünglich als Jamaican Rum Punch bekannt entstand dieser Drink bereits Ende des 19. Jahrhunderts, der nach dem Grundsatz „one of sour, two of sweet, three of strong and four of weak“ gemixt wurde. So wird ein klassischer „Planter´s Punch“ – dieser Name setzte sich dann durch – mit Rum aus Jamaika zubereitet. Als nach dem Ende der amerikanischen Prohibition in den 30er-Jahren überall die Tiki-Bars aus dem Boden sprießten, gab es diesen Cocktail an jeder Ecke und schon damals waren Dutzende Rezepte im Umlauf. Wir finden die Variante als Smokers Punch mit dem AFICIONADO sehr passend, weil er dem Drink eine angenehme Würzigkeit und leichte Holznoten verleiht. Diese Rum-Spirituose passt nicht nur pur perfekt zu einer leichten bis mittelkräftigen Zigarre, auch im Smokers Punch macht sich der Aficionado hervorragend und eine Zigarre dazu macht den Traum von der Karibik perfekt!

Zubereitung:

| | |
|---------|------------------------|
| 6 cl | Rum Company AFICIONADO |
| 2 cl | Zitronensaft |
| 2 cl | Grenadine |
| 15 cl | Orangensaft |
| 1 dash | Angostura |
| On top | Prise Muskat |
| Methode | Shake mit Eiswürfeln |
| Deko | Ananasstück |



TI PUNCH XO

Dieser kleine Drink (das Wort „ti“ kommt von „petite = klein“) von den französischen Antillen darf auf keinen Fall in unserer Serie fehlen! Der kleine, aber feine Punch, serviert in einem Mini-Tumbler und obligatorisch mit Rhum Agricole zubereitet ist quasi eine Caipirinha für Faule. Wir haben ihn auf der Insel Marie Galante in der Karibik kennen- und lieben gelernt und das Beste war, dass die Rumflasche direkt auf dem Tisch stehen geblieben ist, so dass man den Punch immer wieder auffüllen konnte. Daher kommt auch der Spruch „chacun prepare sa propre mort“ – ungefähr so übersetzt in „jeder bereitet sich seinen eigenen Tod zu“! Die Verwandtschaft zum Caipi ist ganz einfach so zu erklären, dass sowohl Cachaca als auch Rhum Agricole aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft hergestellt wird und bei beiden Drinks die Limette eine weitere Rolle spielt. Mit unserem lange gereiften Premium Rum aus Martinique wird es ein kleiner aber feiner Punch zum Niederknien – genießen und sich dabei in die Karibik wegträumen!

Zubereitung:

- Glas* *kleiner Tumbler*
½ Limette *vierteln und in das Glas geben, leicht andrücken*
1 Barlöffel *Rohrzucker Sirup*
4 cl *Rum Company Martinique XO*
Methode *nur leicht verrühren*
Eiswürfel *nach Belieben*



TONKA MAI TAI

Als der Barkeeper Victor Bergeron 1944 in einer kalifornischen Bar seinen Freunden aus Tahiti einen Mai-Tai servierte riefen diese aus: „Maita’i roa aei!“ was so viel heißt wie „Das Beste“ oder „Nicht von dieser Welt!“. Der Cocktail bedient alle Klischees des exotischen Inselparadieses und seine klassischen Bestandteile sind neben dem Rum der Limettensaft, der Orangenlikör und Mandelsirup. In der Rum Company Version des Mai Tais verwenden wir unseren TONKA TONKA, denn die Tonkabohne aus Mittelamerika erinnert in ihrem Geschmack sehr stark an Mandel und Marzipan und macht den Drink so zu etwas ganz Besonderem – eben dem Tonka Mai Tai. Dieser sogenannte „Tiki-Drink“ wird am besten in einem Tiki-Becher oder einem großen Tumbler serviert und zählt zu den bekanntesten Cocktails der Welt.

Zubereitung:

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 6 cl | Rum Company TONKA TONKA |
| 3 cl | Dry Orange Curacao |
| 3 cl | Limettensaft |
| 2 cl | Amaretto Sirup (oder Mandelsirup) |
| Methode | Shake mit Eiswürfeln |
| On top | 1 cl Overproof Rum |
| Deko | 2 Limettenscheiben |



FROZEN DAIQUIRI

Der berühmte Drink Daiquiri darf natürlich in keiner Rezeptsammlung fehlen und in der „Frozen“-Variante mit dem erlesenen, lange gereiften RC 20 Rum wird er eine echte Delikatesse.

In seiner Grundversion wird der Cocktail von nur drei Zutaten bestimmt: Rum, Zucker und Limettensaft. Natürlich gibt es heute unzählige Abwandlungen dieses einfachen, aber doch perfekten und ausgewogenen Rezeptes - der Frozen Vanilla ist nur eine davon. Man sagt, der Erfinder dieses Drinks war der amerikanische Ingenieur Jennings Stockton Cox, der nach dem amerikanisch-spanischen Krieg in das kubanische Minen-Dorf Daiquiri kam. Dort gab es Rum, Kaffee, Limetten und Zuckerrohrsaft in Hülle und Fülle und so begann Jennings zu experimentieren, als ihm der Gin ausging. Nach einiger Zeit gelangte das Rezept in die USA und in den Navy Club und von dort trat es schließlich seinen Siegeszug um die ganze Welt an.

Viele Schriftsteller schrieben über den Daiquiri aber einer ist am bekanntesten: Ernest Hemingway. Seine Version „El Floridita“ wird als der Grundstein des Daiquiri-Cocktails bezeichnet.

Zubereitung:

5 cl RC 20 Rum
2,5 cl Limettensaft
2,5 cl Zuckersirup

Method Alles mit mindestens 20 Eiswürfeln in den Thermomix (oder anderen Mixer) geben und pürieren. Dann in den Tumbler umfüllen und sofort genießen.

Deko Ananas und Cocktaillirsche



SMOKY ANGEL NEGRONI

Ein Negroni mit Rum? Warum nicht, denn der leuchtend rote, etwas bittere Drink aus Florenz ist seit über 100 Jahren ein Klassiker, und mit dem Smoky Angel wird er zu etwas ganz Besonderem. Als der Graf Camillo Negroni 1919 in seiner Stammbaar nach einem etwas stärkeren Drink verlangte ließ sich der junge Barkeeper Fosco Scarselli etwas einfallen. Er ersetzte das Sodawasser einfach durch Gin und die Zitronenzeste durch ein Stück Orange und fertig war der neue Drink namens Negroni. Traditionell verwendet man bei diesem Klassiker alle Teile in gleicher Menge: also Gin, Wermut und Campari, die sich dann geschmacklich gegenseitig ausgleichen.

Beim Rum Negroni mit dem rauchigsten Rum der Welt jedoch kommen noch weitere Aromen ins Spiel. Zunächst mehr Süße durch den Rum, aber auch rauchige Noten durch die Fassreifung in einem ehemals mit peated Whisky belegtem Fass. So entsteht eine neue Geschmacksdimension die weitaus mehr zu bieten hat, als die Bitternoten beim klassischen Negroni. Beim Genuss des Cocktails bleiben diese Aromen schön lange am Gaumen haften und man fühlt sich den Engeln sehr nahe!

Zubereitung:

| | |
|---------|---|
| 4 cl | RC Smoky Angel Rum |
| 2,5 cl | Campari |
| 2,5 cl | Roter Wermut (z.B. von Martini) |
| Methode | Alle Zutaten auf ca. 5 Eiswürfel in den Tumbler geben und mit dem Barlöffel gut verrühren |
| Deko | Orangenzeste |



DIE RUM COMPANY

Gegründet 2009 von Frank Zimmermann, Martin Heim und Wolfgang Weimer hat sich die Rum Company GmbH & Co. KG in Miltenberg am Main dem Thema Rum verschrieben. Aus echter Passion für das edle Zuckerrohr-Destillat und großer Freude am gemeinsamen Genuss wurde aus dem leidenschaftlichen Hobby ein erfolgreiches Unternehmen. Die drei Freunde treten in Sachen Rum mit einem hohen Anspruch an Qualität an und bieten eine enorme Produktbreite und – tiefe vom klassischen Rum Blend, über Rums aus kleinen Destillen mit eigenem Terroir, bis hin zu seltenen Single Cask Flaschen. Absolute Alleinstellung hat die Rum Company mit ihrer eigenen Marke, bei der die Fässer handverlesen sind und ein handwerkliches Blending und Finishing erfolgte. Diese limitierten Abfüllungen bilden das Herzstück des Unternehmens und haben schon viele Rum-Genießer glücklich gemacht.



Auf www.rumcompany.de findet man den Online-Shop mit über 1.000 Rums aller Herkunftsländer der Welt sowie Tasting-Sets, Geschenkideen, den Rum-Genießer-Club und regelmäßig viele Neuigkeiten zum Thema Rum.

Spannendes Hintergrundwissen und viele Infos zu unseren neuen Rums gibt es auf Instagram:



www.instagram.com/rumcompanygermany



Grenadine
M...

EDEKA
FRUCHT LIEBE
FRISCHE ORANGE
100%
4L

MONIN
Le Sirop de MONIN
Mango
Arômes Naturels
une réalisation de qualité

ORANGE
100%
FRUIT
COMPANY
ORANGE
100%
FRUIT
COMPANY

FEVER-TREE
FEVER-TREE
FEVER-TREE
FEVER-TREE
FEVER-TREE

CE M15

www.rumcompany.de

