

K.u.K. afenamtsamt Horn



Der hohe Marinebezirkskommandant hat für die Seefahrtsaison 2020–2021 folgenden Rum für das Hafenamtspersonal und seine Gäste genehmigt:

Bumbu 35% vol.

„Bumbu“ klingt vielleicht nicht sonderlich elegant, ist es aber, lassen Sie sich nicht in die Irre führen. Hinter dem zugegebenermaßen etwas plumpen Namen verbirgt sich ein exzellenter Craft Spirit Drink aus Barbados, der aus bis zu 15 Jahre alten Komponenten aus 8 verschiedenen Ländern gemacht ist. Neben Anteilen aus Belize stammen die Rums aus Belize, Brasilien, Costa Rica, der Dom Rep, El Salvador, Guyana und Honduras. Allesamt gelagert in ex Bourbon Fässern. Verfeinert mit natürlichen Gewürzen, ohne Farb- und Aromastoffe. Besonders reines Wasser gepaart mit sorgfältig ausgesuchtem Zuckerrohr aus der Karibik und Südamerika schaffen Leichtigkeit und Glätte. Die Mineralien und andere Inhaltsstoffe, die im Zuckerrohr vorhanden sind, tragen merklich zum Geschmack des Rums bei. So sorgt Zuckerrohr aus Barbados beispielsweise für eine weiche und süße Textur. Mit natürlichen Gewürzen und ohne künstliche Farbstoffe oder Aromen entsteht so ein ausgezeichnetes Geschmacksprofil, das mit seinen Noten zu überzeugen weiß.

Farbe: herrlich kastanienfärbig.

Nase und Gaumen: leicht und geschmeidig, mit eleganten Noten von Zuckerrohr, Vanille und Banane, sowie würziges Eichenholz, eine Spur Zimt, Karamell und geröstete Nüsse.

Finish: weich, sanft, lang.

Der Bumbu ist nach dem Originalrezept hergestellt, das im 16. und 17. Jahrhundert von Seefahrern erfunden wurde, die auf den Westindischen Inseln unterwegs waren. Sie haben ihrer Kreation auch auf den Namen „Bumbu“ getauft. Wenn der Inhalt stimmt, muss auch die Flasche passen. Das eigenständige Kunstwerk wird vorne von einem metallenen "X" geziert. Auf der Rückseite ist die Karte von Barbados zu sehen. Beim Öffnen der Flasche gibt der traditionelle Korken ein feierliches Plop.

Jürgen Maier
Marinebezirkskommandant

Maria und Attila Vig
K.u.K. Hafenamtsamt Horn