



Rüdiger Hobe an Bord des Zeesbootes. Über die gesamte Saison werden die sechs Rumfässer über die Boddengewässer geschippert.

FOTO: EDWIN STERNKIKER

Rum wird über Boddengewässer geschippert

Norddeutsches Klima und Aromen von Portweinfässern sollen für besondere Note sorgen

Von Edwin Sternkiker

Ribnitz-Damgarten. Fass für Fass verschwindet im Rumpf des Zeesbootes, insgesamt sind es sechs. Jedes einzelne wird zurechtgerückt und dann fixiert. Anschließend werden die Fässer befüllt. Mit Rum. Stöpsel rein. Fertig. Würde man die Zeit um mehr als 150 Jahre zurückdrehen, als die Darßer Schmuggler noch aktiv waren, könnte man auf die Idee kommen, dass hier Schmuggelgut verladen wird. Rüdiger Hobe lacht. „Nein, mit Schmuggel hat das nichts zu tun“, sagt der Inhaber der Ribnitz-Damgartener Vertriebsagentur Drinks Selection. Das, was hier passiert, sei eher ein Experiment. „Heute legen wir quasi den Grundstein für einen ganz besonderen Rum“, erläutert er. Auf welches Zeesboot die Fässer verladen wurden und wo sich der Heimathafen des Bootes befindet, wird nicht verraten.

Fässer wurden extra angefertigt

Den Rum bezieht der Ribnitz-Damgartener Unternehmer aus dem bayerischen Hausham. Dort wird Zuckerrohrsaft aus der Karibik auf traditionelle Art destilliert, es entsteht der Bavarian Rum Rumult. Dieser Rum wird nun auf dem Zees-

boot, das in der Saison mit Urlaubern in der Region Fischland-Darß-Zingst unterwegs ist, über die Boddengewässer geschippert und soll hier sozusagen sein „Finish“ erleben.

Die Fässer, in denen der Rum abgefüllt wurde, seien extra angefertigt worden, erzählt Hobe weiter. Dazu wurden 20 Jahre alte, 220 Liter fassende Eichenfässer auf 50-Liter verkleinert. In diesen Fässern wurde zuvor Portwein gelagert.

Mit dem Experiment will sich Hobe viel Zeit lassen. „Rum verträgt keine Hetze, nicht bei der Herstellung und auch dann nicht, wenn man ihn trinkt“, sagt er. Über die gesamte Urlaubssaison werden die Fässer im Bauch des Bootes sanft auf den Boddengewässern schaukeln und dem speziellen Klima ausgesetzt. In der Zeit, in der die Fässer an Bord sind, können die Aromen des Eichenfasses und der darin zuvor gelagerten Portweine eine Verbindung mit dem Rum eingehen, erläutert Hobe weiter. Die schaukelnde Bewegung des Zeesbootes, das norddeutsche Klima der Boddenregion und die Aromen der Portweinfässer sollen dem ohnehin schon besonderen Rum eine zusätzliche, unverwechselbare Note verleihen. Im Herbst wird der Rum dann in etwa

900 Flaschen abgefüllt werden. Jede Flasche werde ihren Preis haben, sagt der Ribnitz-Damgartener: „Viele Leute sind aber bereit, für entsprechende Qualität tiefer in die Tasche zu greifen“.

Rum wird im Herbst verkostet

Hobe arbeitete fast 20 Jahre als leitender Vertriebsmanager in der Industrie (on- sowie off Trade). Seine eigene Vertriebsagentur hat er seit zehn Jahren. Vermarktet wird ein ausgewähltes Programm von Premium-Markenprodukten alkoholischer Getränke in Norddeutschland und in weiteren Teilen Deutschlands. Darüber hinaus werden auch eigene Produkte vermarktet. Die „Rumult Zeese Edition 2019“ gehört dazu. „Es wird sicherlich sehr aufregend werden, den Rum im Herbst zu verkosten“, sagt der Geschäftsmann. Ach ja, und im Herbst wird dann auch verraten werden, wie der Name des Zeesbootes lautet, auf dem sich die Fässer gegenwärtig befinden, und wo dessen Heimathafen ist. „Bis dahin muss das ein Geheimnis bleiben“, so Hobe abschließend. Und damit wird irgendetwas doch noch der Bogen zu den Darßer Schmugglern geschlagen, denn auch die hatten ja bekanntlich eine Menge Geheimnisse zu hüten.



Heute legen wir quasi den Grundstein für einen ganz besonderen Rum.

Rüdiger Hobe
Vertriebsagentur
Drinks Selection
in Ribnitz-Damgarten