





Inhalt

Pott – Lange Tradition in modernem Auftritt	1
Kolumbus entdeckte nicht nur Amerika ...	3
Wie Pott-Rum entsteht	5
Heiß oder kalt: Wahrer Genuss zu jeder Jahreszeit	7
Pott Rum-Pressebilder	11

Pott – Lange Tradition in modernem Auftritt

Der echte Übersee-Rum garantiert seit 170 Jahren höchste Qualität und Reife

Ob pur, auf Eis oder gemixt: Rum ist der Klassiker unter den hochwertigen Spirituosen. Echte Übersee-Rums wie Pott zählen zu den wichtigsten Basisspirituosen eines jeden Barkeepers – ein Großteil der besten Cocktails wäre ohne das „flüssige Gold“ aus der Karibik undenkbar.

Pott wird traditionell in den beiden Trinkstärken 40 % und 54 % vol Alkohol angeboten und ist der Marktführer im Segment brauner Rum in Deutschland. In beiden Varianten hat er eine kräftige Bernsteinfarbe, ein erlesenes Aroma und eine reiche Duftfülle – Qualitätseigenschaften, die er der Verwendung besten Zuckerrohrs verdankt, das sorgfältig verarbeitet wird.



Im Trend zu aromatisiertem Rum liegt Pott Sweet and Spicy. Seit 2012 ergänzt er das Sortiment mit einer köstlichen Kreation aus natürlichen Aromen: Vanille aus Madagaskar, Kakao aus Afrika und Kaffee aus Brasilien verleihen Pott Sweet and Spicy (35 % vol Alkohol) seinen milden und runden Geschmack.

Viele Menschen assoziieren mit Rum auf Anhieb tropische Lebenslust und die Abenteuer von wagemutigen Seefahrern und sagenumwobenen Piraten. Das macht ihn zum Mythos. Es gibt keine andere Spirituose, die seit Beginn des 17. Jahrhunderts einen solchen Einfluss auf die Kulturgeschichte hatte: Kolonisation und Seefahrt, Volksaufstände und Meutereien, Aufstieg und Fall von Familiendynastien – an all dem spielte der Rum eine große, oft sogar die tragende Rolle.

Dagegen mutet es fast beschaulich an, dass im Jahr 1848 der Kapitän und Handelsfahrer Hans Hinrich Pott in Flensburg, dem damaligen Zentrum des Rumhandels, ein kleines Rumhandelshaus gründete und damit den Grundstein für eine weitere – und inzwischen fast 170 Jahre andauernde – Rumgeschichte legte.

Als Warenzeichen wurde „Der Gute Pott“ bereits 1923 eingetragen. Nach dem Zweiten Weltkrieg avancierte Pott zum meistgekauften braunen Rum in der Bundesrepublik. Heute ist er eine der bekanntesten Marken in Deutschland und tritt in einem hochwertigeren, jüngeren und moderneren Outfit auf. Seit seinem Relaunch im Herbst 2016 will Pott Rum Verbraucher aller Altersschichten durch seine Qualität und Authentizität überzeugen und ihre Begeisterung für echten Überseerum wecken.

Auf den bewährten Inhalt kann weiterhin vertraut werden. Die Marke wird regelmäßig für ihre Qualität prämiert. So wurde Pott Rum bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft DLG und dem ISW Internationalen Spirituosen Wettbewerb in den Jahren 2015 und 2016 mit zahlreichen Medaillen ausgezeichnet.



DLG 2016

- Pott Sweet and Spicy und Pott 40 % vol – jeweils Gold
- Pott 54 % vol – Silber

DLG 2015

- Pott 40 % vol und Pott 54 % vol – jeweils Gold
- Pott Sweet and Spicy – Silber

ISW 2016

- Pott 54 % vol – Silber

ISW 2015

- Pott 54 % vol – Silber

Kolumbus entdeckte nicht nur Amerika ...

Die Historie des Rums ist untrennbar mit der Geschichte der Seefahrt verbunden

Rum ist die meistgetrunkene Spirituose der Welt – dank Christoph Kolumbus. Als der Entdecker am 12. Oktober 1492 auf den Bahamas und später in Kuba und Haiti landete, erkannte er schnell, dass auf den Inseln ein ideales Klima für die Zuckerrohrpflanze herrschte. Zucker war zu jener Zeit ein gefragtes Produkt in Europa, und man suchte nach Anbaumöglichkeiten, die jenseits der bislang vorherrschenden orientalischen Heimat des Zuckerrohrs lagen. Deshalb nahm Kolumbus auf seiner zweiten Reise Ableger des Zuckerrohrs mit, die er 1494 in Haiti anpflanzte.



Ausgehend von Santo Domingo, breitete sich der Zuckerrohranbau schnell über die gesamte Karibik und den Nordwesten Südamerikas aus. Europäische Siedler, die sich auf die Destillation verstanden, stellten um 1630 erstmals Rum her. Hauptumschlagplatz war die Insel Jamaika, die bis heute für ihren exzellenten Rum bekannt ist. Damals allerdings sprach man noch nicht von Rum, sondern von Taffia.

Für die Entstehung des Namens Rum gibt es unterschiedliche Deutungen. Um 1650 stand der Begriff „Rumbullion“ für Krawall und Tumult, und beides gab es nach Trinkgelagen nicht zu knapp. So könnte Rum aus der Abkürzung von Rumbullion entstanden sein. Aber auch die Ableitung vom lateinischen Wort für Zucker, „saccharum“, kommt als Ursprung infrage.

Die Geschichte des Rums war von Beginn an eng mit der Seefahrt verknüpft. Schon in der „Schatzinsel“, dem berühmten Roman des schottischen Schriftstellers Robert Louis Stevenson (1850–1894), ist nachzulesen, dass sowohl christliche Seefahrer als auch Piraten dem Rum-Genuss ausgiebig frönten. Ein besonders inniges Verhältnis zum Zuckerrohr-Destillat hatte Britanniens Royal Navy.

Im Kampf um die Vorherrschaft auf den Meeren hatte die englische Flotte das spanische Imperium in Westindien angegriffen und war dort erstmals mit Rum in Berührung gekommen. Die britischen Matrosen sprachen dem frisch gebrannten Schnaps aus Zuckerrohr so reichlich zu, dass man sie die „kill devils“ nannte: In ihrem Rausch waren sie bereit, so hieß es, es selbst mit dem Teufel aufzunehmen. Rum war sogar ein fester Bestandteil der Heuer. Er wurde bis 1973, verdünnt mit Wasser, den britischen Matrosen als tägliche Ration ausgedient. Später wurde ihm allerdings auch Limettensaft hinzugefügt, da dieser zur Vorbeugung gegen die Krankheit Skorbut beitrug.



Durch die langen Schiffspassagen, in denen der Rum im Fass nach Europa gefahren wurde, wandelte er sich vom ursprünglich noch rauen Schnaps in eine mildere Spirituose und eroberte als solches den alten Kontinent.

In Deutschland war Flensburg als größte Reedereistadt Preußens die Rum-Metropole. Seit Oktober 1755, als der Segler „Neptunus“ aus dem Flensburger Hafen auslief, um den Handel mit Westindien einzuleiten, ist der Rum nicht mehr aus der Stadt wegzudenken.

Hier, vor dem Flensburger Nordertor, gründete der Kapitän Hans Hinrich Pott im Jahr 1848 ein Rumhandelshaus. Potts Persönlichkeit und sein Fachwissen trugen ihm den Beinamen „der Gute“ ein, und so trägt Deutschlands meistgetrunkener brauner Rum nicht nur die Qualität, sondern auch die Bezeichnung seines Gründers im Namen.

Wie Pott-Rum entsteht

Melasse aus Zuckerrohr ist Grundstoff der Rum-Herstellung

Zuckerrohr ist die Basis für die Rum-Herstellung, die im Grunde ein Nebenprodukt der Rohrzucker-Gewinnung darstellt. Um aus Zuckerrohr Zucker zu gewinnen, werden die Halme zu einem zähflüssigen Saft gepresst. Dieser dient vor allem der Zuckerherstellung, wird aber auch als Getränk oder Cocktail-Bestandteil verwendet. In den französischen Übersee-Départements wird Rum aus dem frischen Zuckerrohrsaft gewonnen. In den meisten Fällen jedoch wird zunächst die Melasse hergestellt.

Dazu erhitzt man den Saft, um den Zucker von den Fasern zu lösen, und lässt ihn anschließend wieder abkühlen. Der gelöste Zucker kristallisiert, wodurch der Saft zu Sirup eindickt. In einer Zentrifuge oder durch Filterung trennt man nun den kristallisierten Zucker heraus. Dieser Prozess wird mehrfach wiederholt, da sich immer nur ein Teil des Zuckers lösen lässt. Die Melasse, die als Rest verbleibt, enthält noch immer gut die Hälfte des ursprünglichen Zuckergehalts des Zuckerrohrs.



Für die Fermentation (Gärung) wird die Melasse mit Wasser auf einen Zuckeranteil von etwa fünf Prozent verdünnt und mit einem Hefestamm versetzt. Zur Herstellung von Rum darf nur Zuckerrohrsaft oder -sirup oder -melasse vergoren werden. Die einzigen erlaubten Zusätze heißen „Skimming“ und „Dunder“.

Skimming ist ein Schaum, der sich bei der Zuckererzeugung bildet und für das spätere Rum-Aroma wichtig ist. Dunder hingegen ist ein Rückstand aus früheren Gärprozessen, der Säuren enthält. Diese sind für die Bildung des Rum-Geschmacks ausschlaggebend. Die Mischung aus Melasse, Wasser, Skimming und Dunder ergibt die Maische – und deren Zusammensetzung die Geschmacksnote des Endproduktes.

Die vergorene Melasse enthält nach der Fermentation rund 10 % vol Alkohol. Um diesen sowie die erwünschten Aromastoffe herauszutrennen, wird die Melasse destilliert.

In kontinuierlich arbeitenden Destillierkolonnen aus Kupfer oder Stahl gewinnt man leichte, aromaschwache Rum-Destillate mit etwa 90 % vol Alkohol. In Blasenapparaten – zumeist aus Kupfer – werden analog zum Cognac schwere, aromastarke Rum-Produkte mit 70 % vol Alkohol erzeugt. Die Mischung dieser Komponenten im sogenannten Blend in den richtigen Anteilen ergibt den unverwechselbaren Charakter von Pott-Rum.



Heiß oder kalt: Wahrer Genuss zu jeder Jahreszeit

Fast ebenso lang wie die Geschichte des Rums ist auch seine Rezepttradition. Dabei wird deutlich: Keine andere Spirituose ist so vielfältig, zumindest wenn es um die Temperatur geht.

Die Klassiker: Grog, Feuerzangenbowle und Rumtopf

Ein **echter Grog** besteht in der Regel aus Rum, Wasser und Zucker. Dabei gilt die gute, alte norddeutsche Regel: Rum muss, Wasser kann, Zucker darf.

Grog trinkt man aus Gläsern mit hohem Stiel, in die ein Glasstößel gestellt wird, damit sie nicht springen, wenn das kochende Wasser eingefüllt wird. Zunächst legt man zwei Stück Würfelzucker in das Glas und füllt es mit kochendem

Wasser auf. Den Rum gibt man immer erst kurz vor dem Servieren dazu, damit das köstliche Aroma nicht verfliegt. Je mehr Rum man in den Grog gießt, desto „steifer“ wird das wärmende Getränk.

Statt Zucker kann auch Kandis verwendet werden. Und das Wasser sollte so heiß sein, dass der Kandis, wenn er in das Wasser gegeben wird, noch knackt.



Um den Namen „Grog“ ranken sich übrigens viele Legenden. Eine besagt, dass die Bezeichnung auf den britischen Vize-Admiral Edward Vernon zurückgehen könnte, der vor mehr als 200 Jahren auf seinen Schiffen anordnete, die tägliche Ration Rum für die Mannschaften mit Wasser zu strecken. Dieser Admiral trug einen Mantel, einen alten „Grogram“, und deshalb verpassten ihm seine Matrosen den Spitznamen „Old Grog“, der sich schließlich für den mit Wasser verdünnten Rum einbürgerte. Andere sagen, dass es die Bezeichnung „Grog“ bereits im 17. Jahrhundert in der Karibik gab.

Die **Feuerzangenbowle** – der heiße Punsch aus Rum, Rotwein, Zucker und winterlichen Gewürzen –, das wohl bekannteste und eines der beliebtesten Getränke der kalten Jahreszeit, war schon vor 200 Jahren als „Krambambuli“ bekannt.

Zunächst den Rotwein in einen Topf gießen und mit der Zimtstange und den Nelken würzen, die Zitronen- und Orangenschale zugeben und vorsichtig erhitzen, ohne dass der Wein köchelt.

Dann den Topf auf ein Stövchen stellen, die Feuerzange quer über den Topf legen, den Zuckerhut daraufstellen, mit etwas POTT 54 % vol beträufeln und vorsichtig anzünden. Der Zucker sollte langsam schmelzen und in den Rotwein darunter tropfen.

Damit die Flamme nicht erlischt, wird der Zuckerhut ab und zu mit einer kleinen Kelle Rum begossen. Sobald der Zucker komplett geschmolzen ist, wird die Feuerzangenbowle getrunken: am besten aus Punsch- oder Groggläsern.

Zutaten:

- 1 l trockener Rotwein
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 TL unbehandelte Zitronenschale,
in dünne Streifen geschnitten
- 2 TL unbehandelte Orangenschale,
in dünne Streifen geschnitten
- 1 Zuckerhut
- 0,5 l POTT 54 % vol

Der **Rumtopf** fängt den Sommer ein, wird traditionellerweise am 1. Advent zum Naschen freigegeben und ist aus nachvollziehbaren Gründen eine der beliebtesten Weisen, Obst und Früchte haltbar zu machen – ein guter Rumtopf hält immerhin bis zu zwei Jahre, zumindest in der Theorie ...

Cocktails, Longdrinks und Süßspeisen

Neben den winterlich-klassischen Varianten gibt es natürlich auch eine Vielzahl an fruchtigen Cocktails und Longdrinks mit Rum. Die Kombinationsmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Meist werden Fruchtsäfte, Früchte und Eiswürfel mit Rum gemixt und gelegentlich mit Sahne verfeinert. Zusätzlich bringt Pott Sweet and Spicy Schwung in die Longdrink- und Cocktail-Landschaft.

Nicht zuletzt ist Pott Rum als Zutat beliebt, die vielen Süßspeisen – vom Dessert über Kuchen und Pralinen bis zum Kompott – eine ganz besondere Note verleiht.

Neue Rezepte

Nachfolgende Rezepte bestechen durch ihre exotischen Zutaten wie Rohrzuckersirup, Hibiskusblüten- oder Vanillesirup:

Hard Pott Lemonade



Zutaten:

- 4 cl Rum Pott 54 % vol
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Dry Curacao
- 1 cl Rohrzuckersirup
- 10 cl Stilles Wasser
- 3 dash Cocktailbitter/The Bitter Truth Aromatic Leafs

Glas: Blechdose oder Longdrinkglas

Dekoration: getrocknete Limette, Orangenzeste

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Sodaspender geben und kräftig schütteln.
2. Die Mischung mit Kohlensäure versetzen und kalt stellen.
3. Die kalte Hard Pott Lemonade in eine mit Eiswürfeln gefüllte Blechdose oder Longdrinkglas geben.
4. Als Garnitur dienen eine getrocknete Limetten- und Orangenzeste.

Harry Pott R 54



Zutaten

4 cl Pott 54 % vol
 1 cl Zitronensaft, frisch
 1 cl Vanillesirup
 1 cl Granatapfelsirup
 6 cl Orangensaft

Glas: Fancy
 Dekoration: Orange und Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Eis shaken. Anschließend in ein vorgekühltes Fancy Glas geben und mit einer Orange garnieren.

B Pott



Zutaten

3 cl Pott 54 % vol
 3 cl Bourbon Whiskey
 2 cl Hibiskusblütensirup
 1 cl Zitronensaft, frisch
 8 cl Cranberry-Saft

Glas: Longdrinkglas
 Dekoration: Zitronenzeste mit Cocktailkirsche

Zubereitung:

Pott 54 % vol, Bourbon, Hibiskus, Zitrone und Cranberry-Saft auf Eis shaken und in ein Glas mit frischen Eiswürfeln geben.

Zahlreiche weitere Rezepte zu den Themen „Sommerdinks“, „Winterdinks“, „Kochen & Backen“ sowie „Tee & Grog“ findet man online unter www.pott.de.

Pott Rum-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell & Co. Sektkellerei



Pott_54-vol_0.7.jpeg



Pott_40-vol_0.7.jpeg



Pott_40-vol_0.375.jpeg



Pott_40-vol_0.04.jpeg



Pott_SaS.jpg



Pott_Hard.Pott.Lemonade.jpg



Pott_Harry.Pott.R54.jpg



Pott_B.Pott1.jpg

Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gern in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Ebenso finden Sie diese in der Bilddatenbank auf www.henkell-gruppe.de

Pressekontakt:

Anne Lüder
EuroKommunikation GmbH
Rothenbaumchaussee 58
20148 Hamburg
T. +49 (0)40 4147840
F. +49 (0)40 41478450
E. a.lueder@eurokommunikation.com

Unternehmenskontakt:

Jan Rock
Henkell & Co.-Gruppe
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63-210
E. Jan.Rock@Henkell-Gruppe.de