

Mit dem vierten und letzten Hintergrundpapier zur Rumverkostung schließt sich der Kreis, denn es widmet sich den näheren Umständen der Verkostung selbst.

Bei der Rumherstellung müssen die ungereiften und gereiften Destillate sowie die Blends verkostet werden, um mit ihnen die gewünschten aromatischen Ergebnisse zu erzielen. Dies erfolgt zumeist durch entsprechend ausgebildete Personen mit langjähriger Übung wie Meisterdestillateure/Destillateurmeister (master distillers, maîtres distillateurs) und Meisterblender/Blendmeister (master blenders, maîtres assembleurs), im Spanischen auch zusammenfassend als Rummeister (maestros roneros) bezeichnet. Solche professionellen Verkoster können die Rums einschließlich ihres Abgangs in der Regel verkosten, ohne sie hinunterzuschlucken. Als Normalverbraucher dagegen wird man sich den Rum einverleiben müssen, um ihn zu vergleichen, zu analysieren und zu genießen (dazu 1.). Das wirft auch Fragen des Energiegehaltes von Rum sowie der Nebenwirkungen von Alkohol auf (dazu 2. und 3.).

1. Verkostung von Rum

Im Rahmen vergleichender Verkostungen sollten möglichst ähnliche Rums miteinander verglichen werden und möglichst wenige Unterschiede zwischen den Verkostungsumständen der einzelnen Proben bestehen. Kaum zweckmäßig wäre etwa der Vergleich eines puren Rums mit einer Cola-Rum-Mischung eines anderen Rums; auch Mischungen von Rum und verschiedenen Limonaden würden im Vergleich allenfalls dann sinnvolle Ergebnisse liefern, wenn derselbe Rum verwendet wird – wobei es sich allerdings nicht um eine Rumverkostung im engeren Sinne handeln würde.

Um vergleichbare Rums zusammenzustellen kann auf Lebensmittelinformationen zurückgegriffen werden. Zwar unterliegen Spirituosen bislang nur verminderten Kennzeichnungspflichten. Rückschlüsse können sich jedoch aus der (rechtlich vorgeschriebenen) Bezeichnung ergeben; zudem finden sich oft weitergehende Informationen auf dem Etikett oder in der auf das Produkt bezogenen Werbung. Um z.B. nicht Rums mit aromatisierten Spirituosen auf Rumbasis zu vergleichen, können als „(Rum-) Likör“ oder „Punch au Rhum“ gekennzeichnete Spirituosen ausgedient bzw. einer eigenen Gruppe zugeordnet werden. (Rechtlicher Hintergrund: Aromatisierter Rum darf in der EU nicht als Rum vermarktet werden, Anhang I, Kat. 1, lit. d EU-Spirituosenverordnung. Likör muss zwar nicht zwingend aromatisiert sein – Anhang I, Kat. 33, lit. c EU-SpVO –, ist dies aber zumeist.) Abgesehen vom möglichen Unterschied der Aromatisierung besteht zwischen Rum und Likör zudem ein zwingender Unterschied im Gehalt an süßenden Erzeugnissen, der ebenfalls zur Bildung verschiedener Vergleichsgruppen führen sollte. (Hintergrund: Rum darf süßende Erzeugnisse enthalten, pro Liter jedoch maximal 20 g Invertzucker bzw. dessen Äquivalent, Anhang I, Kat. 1, lit. f EU-SpVO. Demgegenüber muss Likör einen Gehalt an süßenden Erzeugnissen von mindestens 80 g pro Liter aufweisen, Anhang I, Kat. 33, lit. a, Ziff. i EU-SpVO.) Wenn möglich sollten auch gesüßte und ungesüßte Rums nicht miteinander, sondern nur jeweils untereinander verglichen werden, da eine Süßung erheblich zum Gesamteindruck beiträgt und auch unterbewusste Wirkung entfaltet. Entsprechende Angaben gehören zwar nicht zu den Pflichtangaben und werden auch selten freiwillig gemacht. Hier kann man jedoch die Rums zur Eingruppierung vorkosten. Ansonsten sollten auch fassgereifte und ungereifte (nicht fassgereifte) Rums nicht zusammen verkostet werden, da die Aromenprofile auch dieser beiden Gruppen sich so sehr voneinander unterscheiden, dass sie sich nicht sinnvoll vergleichen lassen.

Die Verkostungsumstände der einzelnen Proben – etwa Farbe, Größe, Befüllungshöhe, Gewicht und Temperatur der Gefäße –, sollten möglichst identisch sein, um den Gesamteindruck von optischen, haptischen oder anderen Sinnesbeeinflussungen freizuhalten und die Unterschiede so weit wie möglich auf den Inhalt zu reduzieren. Farbunterschiede kommen in Trinkgläsern immerhin weniger zur Geltung als in Flaschen. Und auch bei Kenntnis der zu verkostenden Rums kann die Festlegung und Nichtbekanntgabe ihrer Verkostungsreihenfolge sowie der Ausschank durch eine andere Person meist zu einem gewissen Grad an Blindverkostung beitragen. Zwischen den einzelnen Proben kann die Geschmackswahrnehmung durch Wasser und Weißbrot auf einen neutralen bzw. den gleichen Ausgangspunkt zurückgesetzt werden. Um gerade bei einer größeren Anzahl von Proben so viel wie nötig, aber zugleich so wenig wie möglich einzuschicken – auch die Nebenwirkungen des Alkohols können die Bewertungsfähigkeit der Probanden vermindern (s.u.) – hat sich eine Menge von ½ cl (5 ml) je Probe und Proband als geeignet erwiesen. Um jeweils diese Füllmenge zu gewährleisten, können – für Lebensmittel geeignete und mit passender Skala versehene – (Mess-) Pipetten verwendet werden, wobei für jeden Rum eine eigene Pipette verwendet werden sollte. Zwar können Pipetten leicht gereinigt, aber dünnere Pipetten nur schwer bzw. langsam getrocknet werden. Selbst kleinere Mengen in einer Pipette verbliebenen und dann in eine Probe gelangten reinen Wassers würden die Geschmackswahrnehmung beeinflussen (s.u.), zumal bei einer so geringen Probenmenge.

Bei der Einzelverkostung wird hingegen eine größere Probenmenge verkostet. Ausgehend vom unverdünnten Rum kann die Probe nach und nach durch die Zugabe einzelner Tropfen entionisierten oder destillierten Wassers verdünnt und dadurch aromatisch aufgeschlossen werden. Auf diese Weise wird die Geruchs- und Geschmackswahrnehmung erleichtert. Die Verdünnung kann bis zu einer Alkoholkonzentration von etwa 25 % vol erfolgen. Einem Rum mit einem Alkoholanteil von 37,5 % vol kann man also bis zur Hälfte der Ausgangsmenge der Probe (50 %) an Wasser hinzufügen, einem Rum mit einem Alkoholanteil von 40 % vol drei Fünftel (60 %), einem Rum mit 42 % vol ungefähr zwei Drittel (68 %) und Rum mit 45 % vol vier Fünftel (80 %) an Wasser.

2. Energiegehalt von Rum

Spirituosen unterliegen bislang keiner verpflichtenden Nährwertdeklaration (Art. 9 Abs. 1 lit. I i.V.m. Art. 16 Abs. 4 UAbs. 1 LMIV). Der Energiegehalt (Brennwert) lässt sich jedoch näherungsweise berechnen. Denn Rum kann definitionsgemäß (Anhang I, Kat. 1 EU-SpVO) nur zwei Stoffe beinhalten, die signifikanten Brennwert haben: (Ethyl-)Alkohol und süßende Erzeugnisse (legaldefiniert in Art. 4 Abs. 9 EU-SpVO).

Die Angabe des Alkoholgehaltes ist bei Spirituosen verpflichtend (Art. 9 Abs. 1 lit. k LMIV). Rum muss einen Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol aufweisen (Anhang I, Kat. 1, lit. b EU-SpVO); üblich sind auch Gehalte von 40 % vol und um die 45 % vol. Ein Liter Rum dieser Alkoholkonzentrationen enthält 375 ml bzw. 400 ml bzw. 450 ml reinen Ethylalkohol. Dies entspricht (bei einer Dichte von 0,789 g/cm³ bei 20°C) einem Gewicht von 295,9 g bzw. 315,6 g bzw. 570,3 g Ethylalkohol. Unter Zugrundelegung des Umrechnungsfaktors von 7 kcal/g Ethylalkohol (gemäß Art. 31 Abs. 1 LMIV i.V.m. deren Anhang XIV) hat ein Liter Rum somit allein durch den Alkohol einen Energiegehalt von 2071 kcal bzw. 2209 kcal bzw. 3992 kcal.

Hinzukommen können bis zu 20 g süßende Erzeugnisse je Liter, ausgedrückt als Invertzucker (Anhang I, Kat. 1, lit. f EU-SpVO). Der Maximalgehalt von 20 g Zucker beinhaltet unter Zugrundelegung des Umrechnungsfaktors von 4 kcal/g Kohlenhydrate (gemäß Anhang XIV zur LMIV) zusätzliche 80 kcal je Liter Rum. Eine Umrechnung zwischen z.B. (Rohr-) Zucker (Saccharose; Disaccharid Glucose-Fructose) und Invertzucker (Monosaccharid-Gemisch 50 % Glucose + 50 % Fructose), deren Molekulargewichte im Verhältnis von 1 zu 1,05 (0,95 zu 1) stehen (siehe Spirituosen-Referenzanalysemethoden-Verordnung (EG) Nr. 2870/2000, Anhang, Abschnitt VIII (Gesamtzucker), Ziff. 8) braucht nicht erfolgen, da die Lebensmittel-Informationsverordnung hinsichtlich des Brennwertes innerhalb der Kohlenhydrate nicht zwischen verschiedenen Zuckern unterscheidet.

6 cl (60 ml) ungesüßter Rum mit einem Alkoholgehalt von 37,5 % vol hat demnach einen Energiegehalt von 124 kcal; dieselbe Menge maximal gezuckerten Rums mit einem Alkoholgehalt von 45 % vol hat einen Energiegehalt von 244 kcal. Das entspricht in etwa dem Energiegehalt von ¼ bzw. ½ 100-g-Tafel Vollmilchschokolade.

3. Nebenwirkungen von Alkohol

Wenn man bei den Wirkungen von Alkohol bei Spirituosen zwischen Haupt- und Nebenwirkungen unterscheidet, besteht die Hauptwirkung in der Eigenschaft von Alkohol als Geschmacksträger, die Nebenwirkungen hingegen in den übrigen Wirkungen auf den Konsumenten.

Alkohol wird zu einem geringen Teil über die Mundschleimhaut und vor allem über den Magen-Darm-Trakt aufgenommen, gelangt dann in den Blutkreislauf, passiert u.a. die Blut-Hirn-Schranke und entfaltet im Gehirn eine zentral dämpfende Wirkung, wodurch auch das Verkostungsvermögen beeinträchtigt wird. Schon ab einer Alkoholkonzentration im Blut (Blutalkoholkonzentration, BAK) von 0,2 ‰ sind die kognitiven Fähigkeiten signifikant vermindert, weshalb dieser Wert möglichst nicht erreicht werden sollte.

Zur entsprechenden Steuerung des Konsums kommen Messungen der BAK (Blutproben) ebenso wenig in Betracht wie Messungen der Atemalkoholkonzentration (AAK), denn das Maximum der BAK wie auch der AAK wird erst einige Zeit nach dem Konsum des Alkohols erreicht, sodass ein Messwert zur Steuerung zu spät käme; mithilfe der AAK ließe sich die BAK außerdem nicht hinreichend genau bestimmen. Stattdessen kann die BAK näherungsweise vorausberechnet werden, wozu noch immer auf die Formel von E.M.P. Widmark zurückgegriffen wird: Der Promillewert der BAK entspricht dem resorbierten Alkohol in Gramm geteilt durch die Körpermasse des Konsumenten in Kilogramm unter Berücksichtigung des Verteilungsfaktors 0,7 für Männer bzw. 0,6 für Frauen.

Die Menge von 6 cl (60 ml) Rum beinhaltet bei einem Alkoholgehalt von 37,5 % vol die Menge von 22,5 ml reinem Alkohol, was (bei einer Dichte von Alkohol von 0,789 g/cm³) 17,75 g reinem Alkohol entspricht. Bei einem 100 kg schweren Mann bedeutet dies eine BAK von 0,25 ‰. Dieselbe Menge Rum beinhaltet bei einem Alkoholgehalt von 45 % vol 27 ml r.A. entsprechend 21,3 g r.A. Bei einem Mann von 100 kg führt das rechnerisch zu einer BAK von 0,3 ‰ und bei einer Frau von 50 kg zu einer BAK von 0,71 ‰.

	relativer Alkoholgehalt	Alkoholvolumen	Alkoholmasse	Körpergewicht				
				50 kg	62,5 kg	75 kg	87,5 kg	100 kg
6 cl (60 ml) Rum	37,5 % vol	22,5 ml	17,75 g	0,54 ‰ (M)	0,41 ‰ (M)	0,34 ‰ (M)	0,29 ‰ (M)	0,25 ‰ (M)
				0,63 ‰ (F)	0,47 ‰ (F)	0,39 ‰ (F)	0,34 ‰ (F)	0,3 ‰ (F)
	40 % vol	24 ml	18,94 g	0,54 ‰ (M)	0,43 ‰ (M)	0,36 ‰ (M)	0,31 ‰ (M)	0,27 ‰ (M)
				0,63 ‰ (F)	0,5 ‰ (F)	0,42 ‰ (F)	0,36 ‰ (F)	0,32 ‰ (F)
42,5 % vol	25,5 ml	20,12 g	0,57 ‰ (M)	0,46 ‰ (M)	0,38 ‰ (M)	0,33 ‰ (M)	0,29 ‰ (M)	
			0,67 ‰ (F)	0,54 ‰ (F)	0,45 ‰ (F)	0,38 ‰ (F)	0,36 ‰ (F)	
45 % vol	27 ml	21,3 g	0,61 ‰ (M)	0,49 ‰ (M)	0,41 ‰ (M)	0,35 ‰ (M)	0,3 ‰ (M)	
			0,71 ‰ (F)	0,57 ‰ (F)	0,47 ‰ (F)	0,41 ‰ (F)	0,36 ‰ (F)	

Allerdings gelangt nicht sämtlicher konsumierter Alkohol auch vollständig in den Blutkreislauf (Resorptionsdefizit); auszugehen ist von einer Resorption von maximal 90 % des konsumierten Alkohols. Und die Resorptionsgeschwindigkeit ist nicht zuletzt von der Magenfüllung abhängig. Wenn die 6 cl Rum zudem nicht in kurzer Zeit konsumiert werden, sondern ein Dutzend Proben zu je ½ cl (5 ml) jeweils über einen Zeitraum von 2 Min. verkostet werden und zwischen den Proben jeweils eine Pause von 3 Min. liegt, in der z.B. Wasser und Weißbrot konsumiert werden, erstreckt sich der Aufnahmezeitraum über einen Gesamtzeitraum von fast einer Stunde. Zu berücksichtigen ist schließlich, dass aufgenommener Alkohol auch wieder abgebaut und ausgeschieden wird. Abgebaut werden pro Stunde zwischen 0,1 und 0,2 ‰. Jedenfalls Männer mit einem Gewicht von 100 kg oder mehr sollten somit 12 Rumproben zu je ½ cl auch mit höherem Alkoholgehalt innerhalb von einer Stunde ohne Beeinträchtigung verkosten können. Bei Teilnahme von leichteren Männern oder Frauen kann der Verkostungszeitraum entsprechend ausgedehnt werden. Auf das Führen von Fahrzeugen oder Maschinen zu Land, Luft oder See sollte aber in jedem Fall verzichtet werden.

In diesem Sinne: Allzeit gute Fahrt und immer eine Handbreit Rum in der Buddel!