

Kurier am Wochenende



Premiere: Karl Mallwitz sticht seinen ersten Rumpott an. Andreas Meenke ist schon sehr gespannt, wie der schmecken wird, denn jede Kreation hat ihren eigenen Geschmack.



Karl Mallwitz und Andreas Meenke gehen dem Geheimnis des Genuss-Getränks auf den Grund. FOTOS: LEONIE MIELKE

Früchte in Rum hauen Männer um

Von Leonie Antonia Mielke

Aus einer wohl einmaligen Idee entstand der „Rumpott-Markt“ auf Usedom. Immer im Dezember küren Freunde des Karibik-Schnapses den besten Rumtöpfer. Dazu haben sie ein europaweit einzigartiges Institut gegründet.

NEUBRANDENBURG. Konzentriert schöpft Karl Mallwitz mit einer Kelle Erdbeeren und Rum aus einem Topf in Gläser. Diese vermeintlich einfachen Handgriffe sind für den 57-Jährigen eine doppelte Premiere: Mit Andreas Meenke trinkt er das erste Gläschen aus einem Rumpott in diesem Jahr und zugleich seinen ersten selbst zubereiteten Rumpott überhaupt.

Bereits im Juni hat der Professor von der Hochschule in Wismar mit den Vorbereitungen angefangen, um den Duft des Sommers in die dunkle Jahreszeit zu tragen. Er sammelte Erdbeeren, legte sie in einen speziellen Topf, bedeckte sie mit Rum und Zucker und ließ ein paar Wochen ins Land gehen. Es folgte dasselbe Prozedere mit Kirschen, Pflaumen, die er entsteinte und halbierte sowie mit Brombeeren.

Danach stellte der Professor mit Entsetzen fest, dass der Topf bereits voll war. Walnüsse konnte er nicht mehr hinzufügen. Stattdessen begann die lange Zeit des Wartens bis zum Ersten Advent, an dem der Anstich des Rumpotts erfolgt. „Ich bin überzeugt, dass er begeistern wird“, ruft Mallwitz, bevor er sein Glas an die Lippen führt. Und tatsächlich, die Erdbeeren sind nicht matschig, sondern fest. Der Rum verbreitet wohlige Wärme im Körper.

Das ultimative Rezept gibt es nicht

Obwohl Mallwitz in diesem Jahr erste eigene Erfahrungen gesammelt hat, ist er kein Ahnungsloser, sondern der Generalsekretär des Europäischen Rumpottinstituts (Eurupoin). Das Institut hat sich zum Ziel gesetzt, die Tradition der Rumpötte zu fördern. Ungefähr 40 Mitglieder hat die im April gegründete Einrichtung mit Sitz in Benz auf Usedom, sagt Meenke, Präsidiumsrat von Eurupoin.

„Wir diskutieren über die ideale Zubereitung und optimalen Genuss. Experimentieren, schaffen Raum für Geselligkeit und wollen Spaß haben. Zudem hoffen wir, dass die Leute beim Wort ‚Usedom‘ in Zukunft an die

Verrückten mit ihren Pöten denken und die Insel dadurch bekannter wird“, erzählt der 52-Jährige mit einem Zwinckern. Dabei sind die selbst ernannten Forscher schon zu einer ersten Erkenntnis gekommen: Das ultimative Rezept gibt es nicht.

Erlaubt ist, was gefällt. Rosinen oder Pfirsich, für ein paar Tage eine Vanillestange in den Pott. Oder Habaneros – kleine Chilischoten. Alles kein Problem. Das Institut gibt lediglich

Empfehlungen, wie der traditionelle Rumpott aussieht: Dazu gehören 50 bis 70-prozentiger Rum, Zucker, ein Steingutgefäß und Früchte, sagt Meenke.

Er ist ein Mann der ersten Stunde. Vor sechs Jahren saß er im Altweibersommer mit ein paar Freunden in der „Kulturmühle“ auf Usedom. Sie bedauerten, dass bald wieder die langen grauen Winterabende kommen. Plötzlich rief einer: „Lasst uns doch eine Rumtopf-Wanderung machen. Von Haus zu Haus ziehen und bei jedem probieren – soweit uns die Töpfe tragen“, entsinnt sich Meenke mit einem Schmunzeln.

Eine Rumtopf-Wanderung war zwar nicht umsetzbar, aber die Idee stand im Raum. So veranstalteten die Rum-

Liebhaber einen Markt, der seither zwischen Weihnachten und Silvester stattfindet. Bereits beim ersten Mal ließen sich zwölf Rumtöpfer in ihre Steingutgefäße blicken, erzählt der Grafikkdesigner.

Daneben wetteiferten die Freunde des Zuckerrohr-Schnapses um den Titel „Rumtöpfer des Jahres“, der schon viermal verliehen wurde. „Eine Jury, die aus einem verkleideten Dorfschulzen, einem Kneiper und einem Utklingler (Ausrufer), besteht, bewertet die Pötte“, erklärt Meenke, der selbst die Rolle des Utklinglers übernimmt. Ein kurzes Nippen pro Pott, mehr ist nicht drin, wenn der Wettbewerb nicht aus dem Ruder laufen soll, erzählt er.

Bewertet werden die Rumpötte in den Kategorien Geschmack, Konsistenz, Aussehen und Präsentation. Im Laufe der Zeit wurde es immer schwieriger, einen herausragenden Rumpott zu prämiieren. Wie es Meenke formuliert: „Mir hat noch nie ein Rumpott nicht geschmeckt.“ Aus diesem Markt erwuchs dann die Notwendigkeit der Institutsgründung, um – ähnlich wie beim Reinheitsgebot des Bieres – Regeln zu definieren.

Mallwitz schmiedet schon Pläne für nächstes Jahr. Er will sich einen größeren Pott kaufen und eine komplette Fruchtfolge anlegen. Darin sollen auch Walnüsse sein. Außerdem will er einen Pott nur mit Kirschen füllen. Die wird er Weihnachten 2014 mit einer Portion Vanille-Eis genießen.

Kontakt zum Autor
l.mielke@nordkurier.de

Empfehlungen vom Usedomer Institut

Laut den Mitgliedern von **Eurupoin** ist der Rumpott „ein vorübergehend, jedoch mindestens für drei Monate nach seiner Fertigstellung haltbar gemachter Frucht- und/oder Gemüsecocktail, der in einem blickdichten nichtkapillaren Gefäß aufbewahrt wird und mehr als 5 % reinen Rums enthält.“

Traditionell wird der Rumpott im Juni zu Beginn der Erdbeerzeit aufgesetzt. Zunächst sollte ein **Steinguttopf** mit heißem Essigwasser ausgewaschen werden. Das erste Mal, wenn eine Frucht in den Topf kommt, wird als **Aufsetzen** bezeichnet. Es sollten ausschließlich vollreife Früchte von bester Qualität verwendet werden, sonst besteht die Gefahr, dass der Rumpott schlecht wird. Für das Aufsetzen gelten andere Regeln als für die weiteren Fruchtfolgen. Zunächst ziehen die Erdbeeren drei Stunden lang in einer Schüssel mit Zucker. Es gilt die Regel:

Pro 500 Gramm Frucht sind zirka 250 Gramm Zucker nötig. Anschließend wird das Gemisch in den Rumpott geschüttet und mit **hochprozentigem Rum** (mindestens 54 Prozent) bedeckt. Das Ziehenlassen erfolgt nur beim Ansetzen. Weitere Früchte (Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen et cetera) kommen direkt in den Pott und der Zucker wird dazu gestreut. Die Früchte sollten immer komplett in Rum liegen. Allerdings kann man später auch Rum mit einem geringeren Alkoholgehalt verwenden. Zwischen den einzelnen Fruchtfolgen sollten mindestens zwei Wochen Abstand liegen, in denen der Pott ruht. Ab und an wird der Zucker vom Boden aufgerührt.

Auf dem Benzer Rumpottmarkt am 28. Dezember wird der „Rumtöpfer des Jahres“ gesucht: Ab 17 Uhr auf dem Dorfplatz.

www.eurupoin.de

Wichtig beim Rumtopf ist der doppelte Rand, um das Gefäß luftdicht abzuschließen.

