

Yo-ho-ho!



 Geniessen mit
 Oliver Schmuki

Fuffzehn Mann auf des toten Manns Kiste, ho, ho, ho und 'ne Buddel mit Rum!» Das Zuckerrohrdestillat und die gesetzlose Welt der Piraten werden wohl auf alle Ewigkeit miteinander verknüpft bleiben. Das liegt an realen Exemplaren wie Captain Henry Morgan und Blackbeard, aber auch an fiktiven wie Jack Sparrow. Und Lieder wie das eingangs zitierte, dessen Refrain Robert Louis Stevenson in seiner «Schatzinsel» (1883) niederschrieb und das Bezug nimmt auf die Insel Dead Chest auf den Britischen Jungferninseln, tragen das Ihrige dazu bei.

Natürlich ist längst kein Unhold mehr, wer sich heute an Rum vergeht. Und um eine Flasche zu erbeuten, muss man weder in die Karibik aufbrechen noch in die Piraterie flüchten - hiesigen Brennern und Abfüllern sei Dank.

Cave Guildive etwa präsentiert seit 2015 eine edle Spezialabfüllungen aus Fässern, die aus Trinidad stammen, aus Nicaragua, Panama, Guyana, Jamaica, Guadeloupe oder Barbados. Hinter Cave Guildive steht neben anderen der Barkeeper und Rum-Fachmann Pascal Kählin, Herausgeber des eben erschienenen Buchs «Rum Rhum Ron», Mitinhaber der «Bar 63» und des Spezialitätengeschäfts J.B Labat im mitunter stürmischen Zürcher Kreis 4, wo die Guildive-Produkte mit rund 200 anderen Rums und *rhums agricoles* um den beschränkten Platz kämpfen; bei Letzterem handelt es sich übrigens um Rum, der nicht aus Melasse, sondern aus frischem Zuckerrohrsaft hergestellt wird.

Und - *blimey!* - welche Freude bereiten auch die Destillate von The Last Barrel (Das letzte Fass), für die Schweizer Zuckerrüben mit viel Fachwissen gebrannt werden; eben wurde die dritte, stark limitierte Single-Cask-Abfüllung präsentiert. Dahinter steckt ein weiterer Pirat der Konföderation: der vor allem für seine Leidenschaft für Whisky bekannte Dieter Messmer (Inhaber von Glen Fahrn) aus dem sanktgallischen Mörschwil. Ebendort findet am 19. Januar ein Anlass statt, an dem neun Abfüllungen «längst vergangener Zeiten» verkostet werden können, die allesamt der 1918 gegründeten und 2002 geschlossenen Caroni-Rumdestillerie auf Trinidad und Tobago entstammen. *Arr!* guildive.ch, bar63.ch, labat.ch, glenfahrn.com



CHEZ CHRISTINA



Bündner Gerstensuppe

 Kochen mit
 Christina Hubbeling

Zubereitung

Die Borlottibohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am Folgetag das Einweichwasser wegschütten und die Bohnen kalt abspülen. Bohnen in einen grossen Topf geben. So viel frisches Wasser beifügen, dass die Bohnen ganz bedeckt sind. Rund eine Stunde bei kleiner Hitze weich köcheln. Das Wasser abgiessen und die Bohnen beiseite stellen.

Die Bratbutter in einen Kochtopf geben, die Zwiebel darin glasig dünsten. Knollensellerie, Rübli und Lauch putzen, rüsten und in kleine Würfelchen schneiden. Die harte Teile des Wirz herauschneiden, Wirz in feine Streifen schneiden. Alles Gemüse in den Topf geben und mitdünsten. Die Gerste und das Fleisch dazugeben, kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Den Wein einkochen lassen.

Die Bouillon beifügen, das Lorbeerblatt und die Gewürznelken dazugeben und zugedeckt auf kleinem bis höchstens mittlerem Feuer 50 Minuten köcheln.

Die Bohnen in die Suppe geben und weitere 10-15 Minuten mitkochen. Das Lorbeerblatt und die Gewürznelken entfernen, die Suppe nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rahm verfeinern.

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitung in 30 Minuten
Garzeit: 2 Stunden
Einweichzeit: 1 Tag

150 g Borlottibohnen
1 EL Bratbutter
1 Zwiebel, fein gehackt
½ Knollensellerie
2 Rübli
1 Lauchstengel
½ Wirz
150 g Gerste, grob oder mittel
300 g Bündner Rohrussschinkli, gewürfelt
1 dl trockener Weisswein
2 Liter Fleischbouillon
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Zirka 2 dl Rahm

Anmerkung

Bündner Gerstensuppe gehört zu den Schweizer Nationalgerichten. Für die Einheimischen aus den *Berga* schmeckt sie nach Heimat, für die Unterländer nach Skiferien und Hüttenzauber. Die Suppe nährt jedoch nicht nur hungrige Schneesportler, sondern ist auch ein echter Seelenwärmer und passt ideal in den grauen, kalten Januar. Je nach Region wird die Suppe anders zubereitet - es geht aber nicht ohne Gerste, Bohnen, Gemüse- und Fleischwürfel.