

# Wussten Sie, dass in Kolumbien die besten Rums der Welt produziert werden?

Text: Fernando Cárdenas Bild: David Rugeles

Zeitschrift „Diners“ - Oktober 6, 2016



*Drei unabhängige Marken halten die Fahne für Kolumbien hoch und bekommen internationale Auszeichnungen, trotz der Schwierigkeiten ihre Produkte auf dem lokalen Markt zu vermarkten.*

Rumverkoster können sich nur ihrer Geruchs- und Geschmackssinne bedienen, um den perfekten Rumgeschmack zu finden, da blind verkostet wird. Rum ist eine trockene Spirituose. Und bei den internationalen Wettbewerben war alles wie immer: die traditionellen mittelamerikanischen und karibischen Destillieren bekamen immer die Auszeichnungen, bis ein paar kolumbianische Rums, die bis dahin niemand kannte, sich zu den Besten gesellten.

Bis vor drei oder vier Jahren war Kolumbien das hässliche Entlein der Branche in der Karibik. Es wurde geringschätzig auf Kolumbien herabgesehen. Aber die Geschichte änderte sich, als eine Handvoll unternehmungslustiger Kolumbianer das Potenzial dieses Getränkes unter den Edelspirituosen erkannten. Vom Lieblingsgetränk der Piraten und der Meere, verwandelte es sich in ein Premium-Getränk, das in Bars in London, Chicago oder Shanghai serviert wird. Rum hat sich einen Platz als hochwertiges Getränk erworben, sowohl gemischt in Cocktails als auch pur in seiner gereiften Version. Manchmal sogar mit einem Eiswürfel als Eindringling.

Gerechterweise muss man sagen, dass es den traditionellsten Rum-Destillieren aus Guatemala, Cuba, den Antillen und Puerto Rico zu verdanken ist, dass der Rum sich heute zu den Edelgetränken zählen kann (40% wird allein in den USA konsumiert). Sie haben nämlich den Geschmack des Endprodukts perfektioniert und das Bekanntmachen in den Bars vorangetrieben.

Jeder Rummeister (es gibt nur noch wenige weltweit) sucht eine Identität, einen eigenen Charakter und das perfekte Aroma des Destillats, das über mehrere Jahre reift. Daraus entstehen die Unterschiede in Geruch und Geschmack, die Klassiker wie Bacardi, Havana Club, Abuelo, Flor de Caña, Zacapa, Mount Gay, Pampero, Santa Teresa, Saint James, u.a., kennzeichnen.

Woher kommen nun auf einmal ein paar kolumbianische Marken, die im Ausland Anerkennungen bekommen? Sowohl El Dictador, als auch der Rum Parce und La Hechicera, alle drei mit Auszeichnungen, entstanden aus einer traurigen Gegebenheit der Spirituosen-Branche: es ist nicht erlaubt Spirituosen privater Brennereien im lokalen Markt zu verkaufen. Das zwang die Unternehmer sich auf Export und Verkauf in Duty Frees zu konzentrieren, und nicht auf die lokalen Konsumenten.

Dies alles hängt mit einem Gesetz zusammen, das ein Monopol der Regierung in jedem Departamento in der Spirituosenindustrie festschreibt. Sie ist somit staatlich und jedem Departamento zugeordnet. Aus dem Spirituosen-Verkauf bekommt jedes Departamento Geld, um Gesundheit und Bildung der Bevölkerung zu finanzieren, aber auch, um die eigenen Kassen zu füllen. Es lohnt sich also für sie nicht, die Produkte zu verbessern, sondern, um mehr verkaufen zu können, lieber in Masse zu produzieren. Sie setzen auf Anisaroma und viel Konsum. Mit dieser Strategie haben sie im letzten Jahr 89 Millionen Flaschen verkauft, ca. 20% weniger als das Jahr zuvor. So verdienen sie jedes Jahr etwas weniger und entfernen sich immer mehr vom weltweiten Trend, Premium-Rums herzustellen.

„In Bogotá ist es schwieriger einen unabhängigen kolumbianischen Rum zu verkaufen, als einen Rum Zacapa“, behauptet Jaime Uribe, einer der Mitgründer von Ron Parce. Zusammen mit ein paar Freunden aus den USA hat er in der Kaffee-Region einen Rum kreiert, der nach USA, den Niederlanden und Mexiko exportiert wird. Das wird von Hernán Parra bestätigt, der in einem früheren Interview behauptete, dass trotz der langen Karibik-Küste, die Kolumbien hat, dieses Land „das schlechteste Rum Angebot“ der Region vorweist.

Diese beiden Personen und eine Rum-Brennerei in Barranquilla mit der Marke La Hechicera sind die drei privaten Firmen, die fern der eigenen Grenzen einen Markt suchen mussten, um ihre Spirituosen erfolgreich verkaufen zu können. Und paradoxerweise haben sie sich in den letzten Jahren, dank mehrerer Auszeichnungen und Medaillen, den Respekt der Branche verdient. Dies spricht für die gute Qualität des auf kolumbianischem Boden produzierten Erzeugnisses.

*Jaime Uribe von Ron Parce. Foto: Valeria Duque.*



## **Der Zauber des Atlantiks**

Von weitem betrachtet ist die Entstehungsgeschichte von La Hechicera diejenige mit den meisten traditionellen Zutaten, genau wie bei den großen „Rum-Häusern“ in Nicaragua oder Guatemala. Die Gründer der Marke, die Geschwister Laura und Miguel Riascos, erzählen, dass alles in den 80er Jahren nach der Entführung ihres Großvaters Alfredo durch die Guerilla angefangen hat.

Als er wieder frei kam, konnte er keine Ruhe finden. Er hat seine Bananenplantagen zurückgelassen und flüchtete sich als Akademiker an die Universität von Miami. Aber die Bücher haben seinen unternehmungslustigen Geist nicht trüben können. So schickte er 1993 seinen Sohn Miguel - vor einem fälschlicherweise angenommenen Fall des Regimes von Fidel Castro - nach Kuba, um neue Geschäftsmöglichkeiten auszukundschaften.

Statt dieses System ohne „sowjetischen Paten“ auszunutzen, verliebte sich der Vater der Riasco-Geschwister in die Insel. Ihm gelang es, eine Vereinbarung mit dem „Ministerium für Zucker“ der Insel abzuschließen, um eine Rum-Produktion an der kolumbianischen Küste aufzubauen. Von dort sollte er hinterher in die USA – ohne die Hindernisse des Embargos – exportieren können. Die Kubaner stellten ihr über Jahrzehnte erworbenes Know-how in der Herstellung eines Rums mit süßer Note zur Verfügung, während die Familie aus Barranquilla das nötige Kapital zum Aufbau der Firma einbrachte.

Während der 10 Jahre, die diese kolumbianisch-kubanische Zusammenarbeit – aus der die Firma Casa Santana de Licores entstanden ist - dauerte, merkten die Eigentümer, dass die Boden- und Wetterbedingungen an der kolumbianischen Karibik-Küste ganz anders als die in Havanna waren. Dies, zusammen mit der amerikanischen Technik der Fässer aus Weißeiche, ergab den besonderen Touch bei der Produktion eines in Kolumbien einzigartigen Rums. So begannen sie, unter der Aufsicht eines kubanischen Meisters, der nie wieder auf die Insel zurückkehrte, unterschiedliche Destillate in verschiedene Länder zu verkaufen.

Dies war die Situation im Unternehmen, bis Laura Riascos in der Karibik heiratete. Als besonderes Geschenk für die Hochzeitsgäste wurden die Fässer mit den ältesten Rums hervorgeholt und 2010 eine Sonderedition aus 400 Flaschen herausgebracht. „Sie sagten uns, dass es der beste Rum sei, den sie gekostet hätten“, erzählt Miguel, einer der Gründer von La Hechicera - neben seiner Schwester Laura und Martamaría Cariilo, einer weiteren Partnerin.

Dies war der Ursprung, aus dem die heutige Rum-Marke entstanden ist. Im Folgenden arbeiteten sie daran, den Rum 2013 in London, einem sehr anspruchsvollen Markt, zu lancieren. Die Stadt wurde zu einem sehr guten Freund von La Hechicera. „Da der Geschmack sehr klassisch und trocken ist, kam er sehr gut bei den Leuten an. Sowohl die Flasche als auch die Marke sind sehr gut



gelingen. Dadurch verstehen die Leute das Konzept dahinter“, erzählt Laura.

Heute, nachdem in diesen drei Jahren bereits mehrere Auszeichnungen gewonnen wurden, ist es das Ziel des nur in limitierten Auflagen erhältlichen Rums, andere Regionen Kolumbiens zu erobern, in denen bereits das Monopol überwunden werden konnte. Aus der Freizone in Barranquilla wird der Rum „importiert“ und an Bars in Bogotá, Medellín, Cartagena und Pereira verkauft. In diesem Jahr möchten sie im US-Markt starten, wo sie enorme Potentiale sehen.

*Hernán Parra elabora el Ron Dictador en Cartagena. Foto: Laurie Castelli.*

## Antioquia und Cartagena

Durch die Vorgeschichte von Ron Parce zieht sich ungefähr der gleiche rote Faden wie bei seinen karibischen Kollegen. Von Anfang an war die Idee, ein Produkt herzustellen, um es in die USA zu exportieren, ohne dabei auf den lokalen Markt zu schauen. Einmal saß der kolumbianische Unternehmer Jaime Uribe mit ein paar Freunden und Partnern aus den USA – die Brüder Jim und Brian Powers – bei einer Party in einem Dorf in Antioquia. Bei einer Runde Drinks besprachen sie die Möglichkeit, ein paar Spirituosenflaschen in den „Norden“ zu bringen.

Aus dieser verrückten Idee vor 7 Jahren und mit ernsthaftem Engagement von beiden Seiten, entstand 2014 dieser Rum. Die Markteinführung fand in Chicago statt, danach in Colorado und New York. Teil des Geheimnisses war die Verbindung mit der bekannten Spirituosen-Familie Fernandez Domecq, um zwei ihrer bestehenden Sorten – 8- und 12- jährige Rums – herzustellen. Denn den Gründern war es klar, dass sie sich von den süßlichen Rums der karibischen Marken distanzieren wollten. Das war Selbstmord, sagten sie, genauso wie die Suche nach anderen Perspektiven bei den Eichenfässern. „Wir wollten uns von den Piraten und den Cocktails entfernen und einen trockeneren und robusteren Charakter suchen“, erklärt Uribe.

Dieses Unternehmen füllt die Flaschen in Armenia, in der Nähe der Kaffeeplantagen, ab und schickt sie in die USA, nach Mexiko, Kanada und Südkorea. „Und wir sind kurz davor unser Produkt auch in Quindio einzuführen“, sagt er, als ob das auf der anderen Seite des Planeten wäre. Tatsache ist, dass sie mehr als 100.000 Flaschen pro Jahr herstellen und die internationale Nachfrage die ganze Produktion abnimmt. Es bleibt keine einzige Flasche übrig. „Es läuft bei uns gut“, betont er. Daher erwartet er, dass bald auch die Kolumbianer diesen Rum – der bereits mehrere internationale Auszeichnungen erhalten hat - ohne Problem genießen können und „er trotz der komplizierten lokalen Formalitäten angeboten werden kann“.

Die Geschichte wiederholt sich mit dem Rum Dictador, der in Cartagena de Indias hergestellt wird und die gleichen Probleme hat, im kolumbianischen Einzelhandel verkauft zu werden. Er wird in schwarzen Flaschen mit blauen Etiketten abgefüllt. Der Eigentümer dieser Marke, Hernán Parra, hat ebenfalls eine Familientradition im Spirituosengeschäft „entstaubt“, die er von seinen, von der Küste stammenden, Vorfahren geerbt hat und die auf koloniale Zeiten zurück geht. Damals setzte der Spanier Severo Arango eiserne Handelsregeln fest, was ihm den Spitznamen Dictador einbrachte.

Experten sagen, dass aus dieser Brennerei in Cartagena de Indias heute eins der besten Geheimnisse Kolumbiens kommt, und zwar in der Premium-Kategorie. Dies bestätigen die Auszeichnungen, die dieser Rum in den letzten Jahrzehnten, während

seiner Tour durch unterschiedliche internationale Messen und mehr als 50 Länder, in denen seine Flaschen auftauchen, bekommen hat.

Den einzigen Haken, den Herr Parra an seinem Geschäft sieht, ist die Tatsache, dass seine Landsleute seinen Rum nicht trinken können. „Das wäre wunderbar“ sagte er in einem Interview und hat natürlich Recht. Ich möchte ihn auch probieren.