

## Eröffnung der Rumpottsaison verschoben!

Eine Mitteilung des Europäischen Rumpottinstitutes EURUPOIN

Finis Coronat Opus - so der Leitsatz des Europäischen Rumpottinstitutes (EURUPOIN) zu Benz auf der Insel Usedom. Doch um am Schluss das Werk gekrönt zu sehen ist es wichtig, nicht schon am Anfang entscheidende Fehler zu machen. Genau dies könnte der groß aufgemachte Artikel „Ran an den Rumpott“ (Ostseezeitung vom 22.05.2013) bewirken, so Präsidiumsrat Martin Meenke auf Nachfrage der Pressestelle des EURUPOIN. Die Rumtopfsaison schon am 22. Mai für eröffnet zu erklären, verstößt gegen das Temporalgebot über die Bewahrung echter Rumpötte, verweist Mirko Radtke, ebenfalls Präsidiumsrat des EURUPOIN, auf die Charta des Institutes. Falk Stephanus, leitender Mitarbeiter der Fakultätsverwaltung des am 6. April 2013 neu gegründeten Institutes, hat bereits Erfahrung im Umgang mit ähnlich gelagerten Presseberichten. Er stellt klar, das sich das EURUPOIN von den Ausführungen des Artikels distanziert und erklärt: „Wir haben die Fakultäten angewiesen, sich mit den von der Ostseezeitung aufgestellten Thesen dezidiert auseinanderzusetzen und der Verbreitung unqualifizierter Informationen durch Aufklärung zu begegnen.“ Die Ergebnisse ließen aufgrund der offensichtlichen fachlichen Defizite des Zeitungsberichtes nicht lange auf sich warten.

So teilt die Dekanin der Keramische Fakultät, Grit Zehrfeld, zum Abschnitt „Der Topf“ mit: „Die Eignung von Glasgefäßen und vergleichsweise dünnwandigen Erzeugnissen aus Porzellan ist keineswegs wissenschaftlich belegt. Unabhängig von der Praktikabilität der von der OZ vorgeschlagenen Papierumhüllung eines Glasgefäßes ist aufgrund der fehlenden Masse eines solchen dünnwandigen Gefäßes die Temperaturamplitudendämpfung unzureichend. Forschungsergebnisse der Fakultät zeigen, dass dies im Verlauf der Reife eines Rumpotts zu unzulässigen Temperaturschwankungen führen kann, die die Qualität des Produktes beeinträchtigen.“ Interessierten wird empfohlen, unbedingt die traditionellen Erzeugnisse des Töpferhandwerks zu nutzen, solange nicht anderslautende Empfehlungen durch Forschungsergebnisse untersetzt werden können.

Die Olfaktorische Fakultät bekräftigt angesichts der Ausführungen im Abschnitt „Der Rum“ die Definition des Rumpotts, wonach mindestens 15 % reinen Rums enthalten sein müssen. Hierbei ist zu beachten, dass es sich um einen Rum im Sinne der EU - Verordnung 110/2008 Annex II (Amtsblatt der Europäischen Union v. 13.02.2008) handeln muss. Erzeugnisse wie Rum-Verschnitt oder der sog. Inländer Rum mit bis zu 80% Alkoholgehalt entsprechen dieser Definition nicht. Dem Vorschlag „...ruhig einen preisgünstigen Rum“ zu wählen, widerspricht der Dekan der olfaktorischen Fakultät, Eckhard Schäfer, entschieden: „Hier wird der Grundstein für spätere Misserfolge gelegt. Die sensorischen Fehler minderwertiger Rumerzeugnisse setzen sich im Entstehungsprozess eines Rumpotts fort. Mit großer Wahrscheinlichkeit werden Fehltonen in den Aromen der Grundprodukte einander verstärken und den späteren Genuss erheblich schmälern, der unter Umständen ethanollastige Geschmack dieser Substanzen verdirbt einen Rumpott zur Gänze. Der Hersteller eines Rumpotts sollte selbstverständlich nur Zutaten verwenden, die er auch einzeln mit Genuss verzehren würde. Ein Rum der Nase und Gaumen beleidigt, hat im Rumpott nichts zu suchen.“ Die überdies

von der OZ als Alternative angeregte Verwendung anderer Grundsubstanzen wie Wodka, Weinbrand oder Doppelkorn an Stelle von Rum verstößt gegen weitere Grundregeln des traditionellen Rumpotts. „Ein solches Gebräu hat den Namen Rumpott nicht verdient“, stellt Schäfer fest.

Zum Abschnitt „Die Früchte“ lässt die Pomarische Fakultät ein zunächst versöhnlicheres Statement verlauten. Der Dekan der Fakultät, Arion Fichte: „Dem aufmerksamen Leser wird nicht entgangen sein, dass sich die OZ im Artikel selbst widerspricht. Den Mai, insbesondere den Mai 2013, mit „perfekt gereiften Früchten im Bestzustand“ in Verbindung zu bringen ist wissenschaftlich nicht haltbar. Immerhin wird im Artikel darauf hingewiesen, dass eben nur solche Früchte in den Rumtopf gehören. Die bisherige Wetterentwicklung des Jahres 2013 lässt rumpottgeeignete und voll sonnengereifte Erdbeeren aus unseren Breiten frühestens Mitte/Ende Juni erwarten.“ Des Weiteren ist zu beachten, dass Erdbeeren, die ja bekanntlich keine Beeren sondern Sammelnussfrüchte aus der Familie der Rosaceae sind, zu den nichtklimakterischen Früchten gehören. Das heißt die Früchte reifen nicht nach, sondern sind ab dem Moment des Pflückens dem Verfall preisgegeben. Daher sollte der Weg vom Garten in den Rumpott nicht zu weit sein oder zeitlich zu lang dauern. Erdbeeren, wie in dem kritisierten Artikel beschrieben, erst zu entstielen, dann gut zu waschen und abzutrocknen ist einem guten Rumpott nicht zuträglich. „Werden Erdbeeren wie beschrieben entstielt und ins Wasser gegeben, saugen sie sich voll und verlieren zusehends an Geschmack. Diesen Fehler sollten Interessierte keinesfalls begehen“, erläutert nochmals Arion Fichte. „Die handverlesenen und vollreifen Früchte sollten lediglich mit einem weichen Roßhaarpinsel von Staub und eventuell anhaftendem Sand befreit und erst unmittelbar vor dem Einlegen in den Rumpott vom Hypanthium (Blütenbecher, Anm. d. Pressestelle) getrennt werden um die Fülle an Aromen zu schonen.“

Auch der undifferenziert empfohlenen Lagerung des Rumpotts in einem kühlen Keller steht man im Europäischen Rumpottinstitut reserviert gegenüber. Die Experten sind sich einig, dass aufgrund der in der naturgemäß warmen und feuchten Sommerzeit in kühlen Kellern sprunghaft ansteigenden Luftfeuchtigkeit, Schimmel und sonstige Biofilme beste Lebensgrundlagen vorfinden. Es besteht hier die Gefahr, dass unerwünschte Aromen in den Rumpott übergehen und zu muffigen oder seifigen Geschmacksnuancen führen.

Im EURUPOIN hofft man, dass der Artikel „Ran an den Rumpott“ nicht zu Aktionismus geführt hat und dem Rumpottjahrgang 2013 keine allzu großen Schäden zugefügt wurden - erfordert doch der Rumpott wie kaum eine andere Zubereitung größte Sorgfalt und Geduld des Erzeugers.

Die tatsächliche Eröffnung der Rumpottsaison 2013 wird am 15. Juni an der Kulturmühle in Benz stattfinden. Hier erfolgt auch die mit Spannung erwartete Proklamation des „Rum des Jahres 2013“ in öffentlicher Sitzung des Präsidiums von EURUPOIN.

Vera Gaserow

Pressestelle des EURUPOIN

presse@eurupoin.de