

Die Braasch-Höfe in der Roten Straße

Im 2. Innenhof zeigt Familie Braasch ihre private Sammlung rund um den Rum. Hier wird die Geschichte der Westindienfahrt und der Rumstadt Flensburg erzählt. Zu sehen sind historische Gerätschaften zur Rumproduktion, Bilder aus der Karibik damals und heute und vieles andere mehr. Alle Informationen zum Museum finden sich auf www.braasch.sh.

BRAASCH RUM MANUFAKTUR MUSEUM

Freier Eintritt!



BRAASCH
FLENSBURG

Wein & Rumhaus Braasch e.K.
& Braasch Rum Manufaktur Museum

Rote Straße 26-28

Braasch Rumladen

Große Straße 24

D-24937 Flensburg

Tel. +49 (0)461/14 16 00

www.braasch.sh/shop

Gebrannt wurde Rum in Flensburg nie ...

Gebrannt wird Rum auch heute meist nur dort, wo das Zuckerrohr geerntet wird. Bis 1864 geschah dies für Flensburg in Dänisch Westindien, später – und bis heute – überwiegend auf Jamaika. Da das gekappte Zuckerrohr im Handumdrehen verdirbt, muss es sofort verarbeitet werden.

Die begehrte Fracht für Europa: der Rohrzucker

Durch Pressen, Kochen und Sieben entstehen zwei Produkte: zum einen der kristalline, dunkle und klebrige Roh-Rohrzucker, der damals in den Flensburger Raffinerien zu Kandis und feinstem Zucker weiterverarbeitet wurde.

Ein Nebenprodukt wird berühmt: der Rum

Zum anderen entsteht durch Zugabe von Hefe in den dicken Zuckerrohrsaft eine Maische. Durch Vergärung und Destillation wird diese zu einem Rum, dessen Alkoholgehalt meist über 70 % Vol. beträgt. Dies alles findet bis heute traditionell in der Karibik statt ...

In Flensburg wurde der Rum in Fässern gelagert und zu „echtem“ Rum oder zu Rum-Verschnitt weiterverarbeitet.

Der Braasch Rum nach altem Chef-Rezept besteht zu 100 % aus Rum, denn schon der Grundalkohol ist ein junger aromatischer Jamaika-Rum. Er wird mit verschiedenen schweren und gereiften Rums veredelt (German Flavoured Rum). Ihn gibt es auch mit einer Schote Natur-Vanille oder in einer kräftigeren Variante mit 54 % Vol.

So was Gutes spricht sich Rum

Zum Sortiment von Braasch gehören auch der Tropical Gold Blend „Greathouse-Rum“, der „Premium Dark Cane“ mit Portweinfinish, Frucht- und Kräuterlikör nach alter Rezeptur, kleine besondere Auflagen einzelner Fässer unter dem Siegel „Braasch Privat“, der „Schiffer-Rum-Verschnitt“ von J. Brodersen, feine Rum-Pralinen und andere edle Spezialitäten aus Zucker und Schokolade.

Alle Köstlichkeiten von Braasch finden Sie auch im Internet unter www.braasch.sh

Hochgenuss.

FÜR DIE
SINNE!

www.braasch.sh



REGISTERED TRADEMARK



BRAASCH RUM

nach original Flensburger
„Chef-Rezept“

*So was Gutes
spricht sich
Rum.*



Das Gold der Karibik kam in Flensburg an



Die Geschichte des Flensburger Rums ist eng verbunden mit dem großen Zeitalter der Seefahrt, der Eroberungen und Entdeckungen. Den Namen „Rumstadt“ verdankt Flensburg dabei seiner ehemaligen Zugehörigkeit zum dänischen Königreich.

Die Stadt am geschützten Flensburg Fjord war über 400 Jahre unter dänischer Krone. Dänemark gehörte damals zu den ersten Kolonialmächten in Europa. Neben Norwegen, den Herzogtümern Schleswig und Holstein, den Färöer Inseln, Grönland, Island, einem kleinen Teil der afrikanischen Goldküste und den indischen Kolonien Tranquebar, Serampore

und Nicobars gehörte auch Dänisch Westindien mit seinen drei kleinen Inseln St. Thomas, St. John und St. Croix zum dänischen Gesamtstaat.

Sie suchten den Zucker und fanden den Rum



Im 18. Jahrhundert war Flensburg neben Kopenhagen und Altona einer der bedeutendsten Handelshäfen für die Schiffe der Westindien-Flotte. Auf der Suche nach Zucker brachen sie von hier in die karibischen Kolonien auf und brachten den Rohrzucker nach Flensburg – und den Rum.

Die Flensburger Rumfabrikanten verfeinerten das klare Destillat, das durch die Lagerung in Holzfässern die bräunliche Farbe erhält, im Laufe der Jahrhunderte immer weiter. Und auch der Flensburger Rum-Verschnitt wurde erfunden, als es darum ging, die hohen Einfuhrzölle zu umgehen.

In der Blütezeit des Rums gab es in Flensburg zahlreiche Rumhäuser. Heute gibt es noch eine Hand voll, darunter das Wein- und Rumhaus Braasch in der malerischen Roten Straße in Flensburgs südlicher Altstadt.



Walter Braasch und das Chef-Rezept



Walter Braasch erlernte als einer der Letzten in Flensburg das Handwerk des Destillateurs. Als er in den siebziger Jahren in der Spirituosenfabrikation Hermann C. Andresen anfang, florierten in der Fördestadt immerhin noch rund 25 Spirituosenfabriken und Rumhäuser.

Aber der Markt befand sich im Umbruch, und so machte Walter Braasch sich 1976 zunächst mit dem Handel von Weinen und Spirituosen selbstständig. Sein Interesse am köstlichen Rum ließ allerdings nie nach, und als Ende der neunziger Jahre das größte Haus in Flensburg seine Produktion einstellte, war der Moment gekommen. Er ließ sich hochwertige Muster aus verschiedenen renommierten Rumhandelshäusern zukommen und legte im Dezember 1998 ein altes, unvergessenes Rezept aus Lehrlingstagen neu auf – den „Chef-Rum“.

Immer, wenn er als Lehrling den Satz „Mok mi mal 'n paar Buddeln Chef-Rum“ hörte, wusste Walter Braasch, was zu tun war. Dann sollte es eine ganz besonders hochwertige Qualität sein, die nicht für den Verkauf bestimmt war und die sich die Rumfabrikanten früher nur zu

ganz besonderen Anlässen in kleinster Auflage anfertigen ließen.

Das Geheimnis war, damals wie heute, die perfekte Zusammensetzung verschiedener besonders alter gelagerter und gereifter Rumtypen. So schuf Walter Braasch seinen Rum mit dem markanten Bast-Mützchen, von dem Kenner wie Laien schwärmen, dass man ihn am besten pur genießt ...

Guter Geschmack in 2. Generation



Die Leidenschaft für Rum und seine Flensburger Geschichte ist längst auf Sohn Karsten übergegangen – und so entwickeln Destillateur, Weinhändler und Kaufmann seit Jahren gemeinsam immer neue kreative Köstlichkeiten, die inzwischen weit über die Grenzen Schleswig-Holsteins berühmt geworden sind.

