[030] MAGAZIN BERLIN
www.berlin030.de
Ausgabe: 20/2014 11.09.-24.09.2014
erschienen am: 11.09.2014
Seite: 6

PROMOTION

»Berlins beste Kiezkneipe 2014« gesucht

Zwei Originale engagieren sich für ein echtes Stück Berlin: 54 Kiezkneipen haben Initiator Schultheiss und Kiezkneipen-Botschafter Frank Zander zu »Berliner Kiezkultur-Denkmälern« erklärt. Doch welche ist die Beste?

Berlin hat die Wahl: Einfach auf www.schultheiss.de/kiezkneipe die Wahlwerbespots der Kiezkneipen-Kandidaten entdecken und bis 5. Oktober direkt online ein Kreuzchen für den Favoriten machen.

Unter allen gültigen Stimmabgaben spendiert Schultheiss Freibier-Gutscheine für Berliner Kiezkneipen im Gesamtwert von 10.000 Euro sowie fünf coole Smeg Kühlschränke.*

Die große Abschlussparty findet in der Sieger-Kiezkneipe statt: Am 17. Oktober übergibt Kiezkneipen-Botschafter Frank Zander den Siegerpokal höchstpersönlich.

** Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Schultheiss Mitarbeiter sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.*

www.schultheiss.de/kiezkneipe

Die Farbe des Rums

Rum kommt nicht nur aus der Karibik und Südamerika – um Vielfalt und Facettenreichtum der Spirituose geht es beim Rumfestival

Den guten Ruf verdankt das Destillat aus Zuckerrohr seiner langen Geschichte und exotischen Herkunft. Diese wird in Südamerika und der Karibik verortet. Die industrielle Produktion von weißem Rum begann um 1850 auf Kuba und Jamaika.

Hergestellt wird Rum aus Melasse, einem Nebenprodukt der Zuckerproduktion, oder aus Maische, die aus gehäckseltem Zuckerrohr, Zuckerrohrsaft und Wasser entsteht. Die Maische wird fermentiert und gegärt, wobei der Alkohol entsteht. Nach der Destillation des Zuckerweins wird destilliertes Wasser hinzugefügt – die Menge bestimmt den Alkoholgehalt. Nun, noch klar, beginnt die mehrmonatige Lagerung in Edelstahltanks oder aber in gebrauchten Holzfässern, die dem Rum das Aroma und die bräunliche Farbe geben.

Zwar gelten Karibik und Südamerika als Heimat des Rums, jedoch auch an anderen Orten der Welt wird Rum hergestellt – oft in Mikro- und Craft-Destillen. Einen Überblick liefert das German Rum Festival, das zum vierten Mal stattfindet. Dort kann der Besucher sich ausgiebig über die Herstellung, Sorten, Farb- und Geschmacksnuancen informieren sowie über die Herkunft der beliebten Spirituose: Aussteller aus Japan, Skandinavien, von den Philippinnen sowie Deutschland und Österreich zeugen von der Internationalität der Rumproduktion.

Auf 3000 Quadratmetern werden mehr als 80 Marken und 300 Rumsorten gezeigt. Neugierige können in die Welt des Rums einsteigen und Kenner ihren Horizont erweitern.

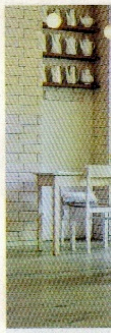
Stefan Sauerbrey

Sa 04.10., 12–21 Uhr und So 05.10., 12–20 Uhr, Station Berlin, Luckenwalder Straße 4–6, Kreuzberg
26 Euro, Sa+So 34 Euro jeweils inkl. 5 kostenfreie Rum-Proben
www.rumfest-berlin.com/tickets

Eröffnungsparty
Sa 04.10. ab 22 Uhr im 40seconds

Foto: Thomas Rafalzyk Production

Foto: Azar Kazimir



Hote

Hotelrestau

Dem Mich
dass mindest
hain reservi
kündigte Ko
gar nicht so
ner gerne hi
auch gastron
mer längst e
Kooperation
und das Cra
gen von eine
ist, dass man
kann. Und z
cremeweißen

Bei der K
kost promin
stammen vo
dass man erf
lich. Ein sch
mit Meerret
Lachskaviar
harmoniere
fallen dageg
wegs zart, a
gegrillt. Dar
romen, die r
digten Trüff
der Rotwein
Gewöhnung
Nicht nur, d
und Brokkol
die Kombina
Gericht (11,5
bot definitiv
abends als fe
noch steiger

Warschauer
Tel. 29 77 85