



HOBBYTIPS DER HOBBYTHEK

71

NDR HOBBYTHEK, 2000 Hamburg 100



NOCHMAL: RUM UND DRUMRUM (Mai 1981)

Liebe Freunde der HOBBYTHEK !

Diese Sendung haben wir schon einmal vor zwei Jahren ausgestrahlt. Eigentlich war der damalige Sendetermin im Juli für den Rumtopf schon reichlich spät, denn die Erdbeerzeit war schon fast vorbei. Trotzdem haben sich aber viele, viele Zuschauer seinerzeit diesen HOBBYTIP zuschicken lassen und sind vielleicht noch geradeeben mit dem Zubereiten eines Rumtopfes "in Gang" gekommen. Wir hoffen, daß es in diesem Jahr noch besser läuft. Also, ran an die Töpfe !

Diejenigen, die übrigens befürchtet haben, daß wir bei der Vorbereitung und Produktion des öfteren (insbesondere beim Ausprobieren der verschiedenen Rezepte) vom Stuhl gefallen seien, können wir beruhigen. Wir haben alles gut überstanden, denn stets wurde nach der Devise "probiert", die wir Ihnen bereits in der Sendung mit auf den Weg gegeben haben: Alkohol ? Warum nicht mal ? Aber bitte in Maßen (womit nicht etwa die Verabreichungsform in den berühmten bayerischen Bierkrügen gemeint ist) ! Daß der Titel allerdings recht weitgreifend ist, wurde uns schon bei den Vorbereitungen klar. Denn nicht nur die Herstellung und Geschichte des Rums ist sehr interessant und umfangreich; beinahe unüberschaubar sind die vielen Rezepte (nicht nur von Getränken), bei denen Rum eine Rolle spielt. Deshalb mußten wir auch diesmal, wie so oft, wieder eine Auswahl unter dem riesigen Angebot treffen. Aber wir hoffen, daß Ihnen unsere Auswahl "geschmeckt" hat und wünschen Ihnen beim Nachmachen, Experimentieren und (Aus-)probieren viel Spaß !

Was man über Rum wissen sollte:

Die tropischen Regionen, in denen Zuckerrohr angebaut wird, insbesondere die westindischen Inseln, sind das Ursprungsgebiet des Rums. Beim Eindicken des Zuckerrohrsaftes durch Abkochen des Wassers nimmt die Konzentration des Zuckers so stark zu, daß schließlich der im Saft enthaltene Zucker kristallisiert, d.h. sich in Körnchen form abscheidet. Durch Zentrifugieren wird er vom Restsaft getrennt. Dieses ist in "Kürzest-Form" die Beschreibung, wie Zucker gewonnen wird. Allerdings kristallisiert nicht der gesamte im Zuckerrohrsaft enthaltene Zucker aus. Vielmehr bleibt schließlich ein zähflüssiges, braunes Restprodukt in dem Zucker-Kochtopf übrig, das das Ausgangsprodukt der Rumherstellung ist: die Zuckerrohmelasse. Dieser kratzig-süße "Rest-Sirup" wird in riesigen Behältern nach erneuter Verdünnung mit Wasser zum Gären gebracht. Das heißt, Hefe- und Gärungs-bakterien-Kulturen, die man dieser sogenannten "Maische" wohldosiert zusetzt, verwandeln in wenigen Tagen den gesamten Zucker in Alkohol und Kohlendioxid, das in Blasen aus der Flüssigkeit aufsteigt.

Nachdem dieser chemische Umwandlungsprozeß abgeschlossen ist, wird nun der Alkohol aus der Maische (sie enthält 7 bis 9 Volumen-% Alkohol) gewonnen. Dies geschieht durch Destillation, allgemein auch "Brennen" genannt. Hierbei hat nur noch die Physik ihre Hand im Spiel. Denn wie wir noch aus der Schule wissen: Wasser verdampft bei 100° C, Alkohol aber schon bei 78° C. Wenn also die vergorene Maische vorsichtig bis auf die Verdampfungstemperatur des Alkohols erhitzt wird, entweicht der Alkohol als Dampf und braucht lediglich aufgefangen und abgekühlt zu werden. Unterhalb von 78° C wird er dann wieder flüssig. Das Destillat hat - da natürlich etwas Wasser ebenfalls verdampft - einen Alkoholgehalt von 75 bis 80 Vol.-%. Da jedoch nicht nur der chemische reine Alkohol (und Wasser) bei der Destillation aus der alkoholhaltigen Flüssigkeit abgedampft wird, sondern auch eine Reihe von Geschmacks- und Aromastoffen, gibt es eben die unterschiedlichen Alkoholdestillate mit den verschiedenen typischen Geschmackseigenarten, je nach den Ausgangsprodukten. Das ist im Prinzip das Geheimnis, weshalb Cognac, Whisky, Rum usw. sich geschmacklich voneinander unterscheiden.

Der auf diese Weise entstandene sehr schwere - weil äußerst hochprozentige und geschmacklich sehr kräftige - Rum würde auch den stärksten Seemann "umhauen". Deshalb wird dieser Rum nach entsprechender Reifung (Lagerung in speziellen Eichenfässern für die Dauer von einigen Monaten bis zu mehreren Jahren) durch Zugabe von Wasser und ggf. neutralem Alkohol auf Trinkstärke herabgesetzt, bevor er in Flaschen abgefüllt werden kann.

Schnaps ist Schnaps ! Und also: Rum ist Rum ! - Sollte man wenigstens denken. Aber da gibt es noch eine Besonderheit, genauer gesagt drei: Nämlich die drei Rum-Gattungen, die einem beim genaueren Studium der Etiketten von (bundesdeutschen) Rum-Flaschen auffallen:

ORIGINAL-RUM darf sich nur ein Erzeugnis nennen, das so, wie es aus dem Ausland - sei es aus Dänemark, Holland oder von den westindischen Inseln - importiert worden ist, in Deutschland auf Flaschen gefüllt wurde. "Original Rum" darf also weder durch Wasserzusatz oder Zuzugung von fremdem Alkohol verändert worden sein.

ECHTER RUM ist ein in Deutschland aus Original-Rum hergestellter Trinkrum. Die "Trinkstärke" (mindestens 38 Vol.%) wird durch Zugabe von enthärtetem Wasser erreicht. Auch die Mischung verschiedener Original-Rum-Sorten ist hier erlaubt und aus Geschmacksgründen üblich.

Der RUM-VERSCHNITT wird aus geschmacksstarkem, aromatischem (sog. hochstrigem) "Original-Rum" sowie geschmacksneutralem Alkohol ("Apotheker-Alkohol") und enthärtetem Wasser hergestellt. Besonders bekannt geworden ist bei uns der "Jamaica-Rum-Verschnitt".

Die typische braune Färbung bekommt der Rum übrigens nicht durch das Brennen. Das Rum-Destillat ist wasserklar. Erst bei der Reifung im Eichenfaß nimmt er eine goldfarbene Tönung an, die durch Zusatz von gebranntem Zucker (Zuckerulör) verstärkt wird. Weißer Rum wird kürzer gelagert und bleibt ohne Farbzusatz.

Für den Erfolg der nun folgenden Rezepte ist der Alkoholgehalt des Rums, der natürlich (wegen der Alkoholsteuer) auch im Preis seinen Niederschlag findet, vor allem dort von Bedeutung, wo es u.a. um die konservierende Wirkung des Rums geht: bei den Rum-Töpfen. Hier muß grundsätzlich hochprozentiger Rum mit einem Alkoholgehalt von 54 Vol.-% benutzt werden. Zusammen mit dem Saft der eingelegten Früchte ergibt sich schließlich bei stets dichtverschlossenem Gefäß ein Alkoholgehalt der Rum-Topf-Flüssigkeit von mindestens 20 Vol.-%. Dieser Alkoholgehalt reicht aus, um die Aktivierung von Essiggärungs-bakterien zu unterbinden und damit den Inhalt des Topfes für längere Zeit zu konservieren. Die Gefahr eines "Um-schlagens", d.h. Vergärens des Alkohols zu Essig, besteht dann, wenn der Alkoholgehalt unter etwa 17 % geht, was eigentlich nur bei unzureichend verschlossenem Gefäß durch Verdunsten eines Teils des Alkohols geschehen kann.



RUMTOPF:

Für einen Standard-Rumtopf benötigen Sie einen gradwandigen Topf aus Steingut, Porzellan oder Keramik. Er faßt etwa 5 Liter. Wenn Sie nun im Laufe des Sommers 5 verschiedene Früchte auf diese köstliche Art haltbar machen wollen, füllen Sie jeweils 1 Pfund Obst und 1/2 Pfund Zucker ein. Sie brauchen jetzt noch 3 Flaschen 54 %igen (!) Rum. Wenn Sie mehr oder weniger Früchte in Ihrem Rumtopf haben wollen, merken Sie sich einfach als Faustregel:

Menge Frucht + halbe Gewichtsmenge Zucker + Rum (54 %)
--

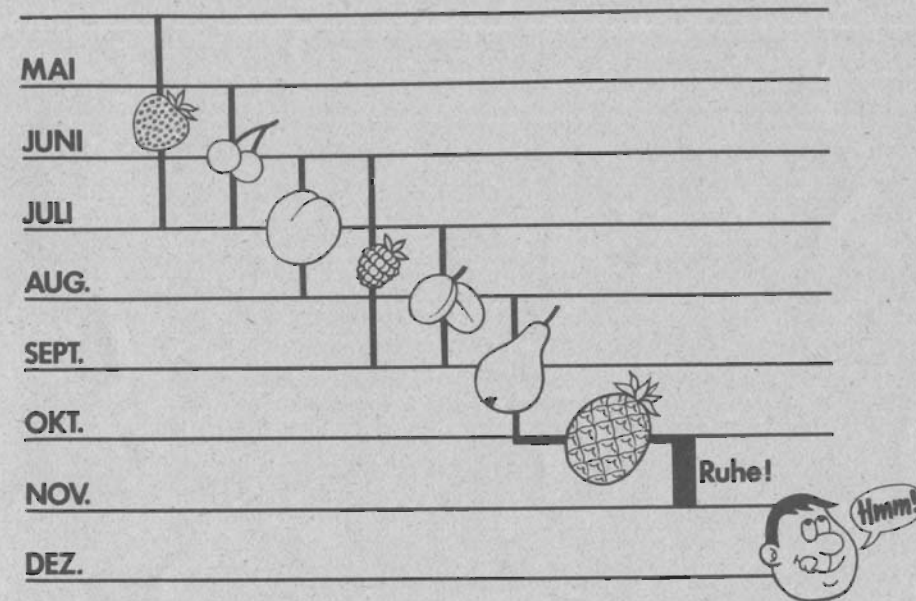
Beachten müssen Sie unbedingt, daß Sie

1. nur frische, reife und beste Früchte verwenden, d.h. sie müssen noch fest und ohne Druckstellen sein;
2. die Früchte stets behutsam und sorgfältig waschen und völlig abtrocknen lassen, evtl. mit Küchentuch vorsichtig trockentupfen;
3. ausschließlich hochprozentigen Rum verwenden;
4. nach jeder Einlage so viel Rum zugießen, daß die Früchte fingerbreit mit Rum bedeckt sind. (Falls nötig, müssen Sie ab und an Rum nachfüllen.);
5. einen Teller auf die Früchte legen (mit der Rückseite nach oben), denn die Früchte dürfen nicht schwimmen;
6. den Rumtopf immer gut verschließen (Deckel drauf). Zusätzlich oder stattdessen sollten Sie den Rumtopf mit Einmachhaut zubinden (Erhaltung des Aromas, keine Verdunstung des Alkohols) - dann hält er sich bis weit in den Februar (falls er so lange reicht);
7. Ihren Rumtopf zur Aufbewahrung an einen trockenen, kühlen und möglichst dunklen Ort stellen;
8. nicht zu früh Rum-Früchte aneln und naschen, sondern ihn etwa bis zum 1. Advent reifen lassen.

Bei der Auswahl der Früchte können Sie dem Fahrplan unserer Schautafel folgen.

Beginnen Sie mit Erdbeeren.

Waschen, entstielen und halbieren Sie große Früchte. Dann streuen Sie über 1 Pfund Erdbeeren 1/2 Pfund Zucker und lassen sie etwa 1 Stunde ziehen. Dann füllen Sie sie vorsichtig in den Topf und gießen als Anfang 1 Flasche (0,7 l) 54 %igen Rum darüber. Später ist jeweils 1/2 Flasche Rum (54 %) ausreichend.



SUB- oder Sauerkirschen sollten Sie entsteinen.

Aprikosen und Pfirsiche sollten Sie 1 - 2 Minuten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, halbieren oder vierteln, entsteinen und erkalten lassen.

Auch Pflaumen, Mirabellen und Reneclauden sollten möglichst von der Haut befreit werden; zumindest sollten Sie aber die Haut einige Male mit einer Nadel einstechen.



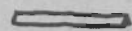
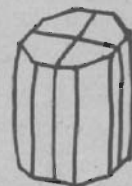
Wissen Sie Übrigens, wie man eine Ananas zerlegt ?

Zuerst legt man die Frucht auf die Seite, hält sie mit einer Hand fest und schneidet mit einem großen, scharfen Messer die Blätterkrone und den Boden ab.

Dann stellt man die Ananas aufrecht und entfernt mit mehreren senkrechten Schnitten die Schale; (tief genug schneiden, um die Augen mitzunehmen !)

Nun die Frucht in Viertel zerlegen und aus jedem Viertel das dreieckige hölzerne Herzsegment heraus schneiden.

Die Viertel auf die Seite legen und in kleine Stücke schneiden.



RUMTOPF "AL-TWEIBER-SOMMER":

Wer aber erst nach dem Sommerurlaub Zeit findet, seinen Rumtopf anzusetzen und deshalb mit der regulären "Fruchtfolge" nicht mehr zu Rande kommt, dem empfehlen wir den Rumtopf "Altweiber-Sommer".

Zutaten:

- 1 - 2 Kg verschiedene Früchte (Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Birnen, Ananas)
- 1 - 2 Flaschen Rum (54 %)
- ca. 1 kg brauner Würfel-Kandis

Die gewaschenen, entsteinten, abgezogenen oder geschälten oder vom Kerngehäuse befreiten Früchte in Stücke schneiden und schichtweise mit der gleichen Menge Würfel-Kandis in einen Rumtopf geben. Rum zugießen, bis die Früchte reichlich bedeckt sind. Mit Einmachhaut zubinden und mehrere Wochen durchziehen lassen. Werden die Früchte in mehreren Einlagen dazugegeben, jedes Mal so viel Rum zugießen, bis alle Früchte wieder gut bedeckt sind.

Für Vielbeschäftigte haben wir hier noch eine Variante, die ganz schnell herzustellen ist (und sich auch als Geschenk gut eignet), nämlich den

TROCKENOBST-RUMTOPF:

- | | |
|---|---------------------------|
| Zutaten: (für ca. 1 Liter) | 1/8 l Wasser |
| 100 g getrocknete Apfelfringe (ungeschwefelt) | 1 Teel. gemahlener Ingwer |
| 100 g getrocknete Aprikosen | 1 Teel. Zimt |
| 250 g Zucker | |
| 1 Fl. Rum (54 %) (= 0,7 l, es bleibt etwas übrig) | |

Zubereitung: Das Trockenobst (es können auch andere Früchte wie z.B. Birnen oder Pflaumen, die mit der Gabel angestochen werden, genommen werden) in ein schönes Glas füllen. Zucker und Wasser 1/4 Stunde dickflüssig kochen. Zimt und Ingwer in den Zuckersirup rühren und abkühlen lassen. Dann den Rum einrühren und über die Trockenfrüchte gießen (sie müssen 2 Finger breit bedeckt sein). Das Ganze mit einem kleinen Teller beschweren, mit Cellophan verschließen und ca. 2 Wochen ruhen lassen. (Kann lange gelagert werden !)

P.S.: Apfelfringe können Sie sich auch selbst leicht herstellen: Mit einem Apfelausstecher das Gehäuse herausstechen, den Apfel schälen und in Scheiben schneiden, auffädeln und trocknen lassen.

Nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das Auge ist der EXOTISCHE RUMTOPF "HOBBY-SNOBBY":

Zutaten: (für ca. 3 Liter)

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 frische Ananas | } im Fruchthaus oder beim
Gemüsehändler bestellen ! |
| 4 frische Kiwis | |
| 1 frische Mango | |
| 250 g frische Kumquat | |
| 1 Limone (oder Zitrone), ungespritzt | |
| 1 kleine Dose Guayaven | |
| 1 kleine Dose Lychees | |

- 500 g Zucker (man kann auch weniger nehmen !)
- 1 Fl. weißer Rum (0,7 l)
- 1/4 l unvergällter Alkohol 90 % (Apotheke)

Zubereitung: Die Ananas zerlegen und in Stücke schneiden. Kiwis dünn schälen und in Scheiben schneiden. Mango schälen und um den Stein herum das Fruchtfleisch abschneiden und in Stücke zerlegen (Vorsicht: Das Ganze ist eine saftige Angelegenheit!). Kumquats gut waschen, abtrocknen und jede Frucht mehrfach anstechen, z.B. mit einer Stricknadel. Limone (Zitrone) ebenfalls waschen und in Scheiben schneiden. Guayaven und Lychees auf einem Sieb abtropfen lassen.

Nun die Früchte abwechselnd in ein großes, klares Bonbonglas (o.ä.) schichten. Einen Teil des weißen Rums in einem Topf leicht erwärmen. Zucker nach und nach unter kräftigem Rühren darin lösen (Geduld bewahren, denn das dauert!) und erkalten lassen. Diesen Zuckersirup zuerst über die bunt gemischten Früchte gießen. Danach den restlichen weißen Rum und zum Schluß - als Verschuß - den reinen Alkohol darübergießen. (Weil die Rumtopf-Flüssigkeit nicht hochprozentig ist, braucht man nämlich eine hochprozentige "Konservierungsschicht", damit der Rumtopf nicht in Gärung übergeht!). Früchte mit kleinem Teller beschweren. Das Glas gut verschließen und an kühlem Platz aufbewahren. Haltbar ca. 1/2 Jahr.

ANWENDUNGEN:

Rumtopf-Früchte zu Löffeln und zu süffeln ist schon ein rechter Genuß. Rumtopf als Kompott, gewissermaßen die Grundform des Genusses, ist ohne Umstände serviert und begeistert Gäste wie auch Familienmitglieder (allerdings erwachsene!). "Rumtopf pur" ist aber nur eine Art, den Rumtopf zu genießen. Er schmeckt auch sehr interessant als "Veredelung" von Speisen oder Getränken. Garnieren Sie z.B. mal einen Pudding (Vanille oder Schokolade) mit Rumtopf-Früchten: Sie verdoppeln den Genuß! Oder nehmen Sie sie als Zugabe zu Quarkspeisen (Sie machen aus Quarkgegnern Quarkschlemmer!). Auch eine Spezialität ist ein Rumtopf-Eisbecher. Nehmen Sie ganz einfach ein Sektglas, füllen es zur Hälfte mit Rumtopf-Früchten, zur anderen mit Eis und Schlagsahne. (Das schmeckt doch schon beim Lesen!) Wir haben es ausprobiert: Selbstgebackene Waffeln, darauf Rumtopf-Früchte und Schlagsahne. (Wir konnten kaum aufhören.) Wenn Sie sonst noch Außergewöhnliches bieten wollen, reichen Sie doch Rumtopf-Früchte zum heißen Tee, oder, wer's lieber kühler mag: Geben Sie in ein Sektglas zwei Eßlöffel Rumtopf-Früchte und füllen Sie mit Sekt auf. Variationen gibt es nach Belieben!

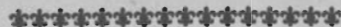
2 Nachspeisen, die speziell auf die Verwendung von Rumfrüchten abgestimmt sind:

a) DESSERT "ROMANOFF"

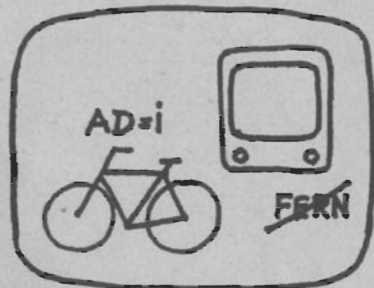
Zutaten: Himbeeren, Zucker, Rum, Schlagsahne.

Himbeeren (man kann auch eingefrorene nehmen, die zunächst auftauen müssen) zuckern und eine Weile stehen lassen. Nach Belieben einen kräftigen Schuß Rum zugeben. Von dem Saft-Rum-Gemisch etwas abnehmen und unter die geschlagene Sahne ziehen. Zum Servieren die Himbeeren leicht erwärmen; dann kalte Sahne darübergeben.

b) "FLENSBURGER ALLERLEI". Dahinter verbirgt sich: Rumtopf garniert mit Schlagsahne und gerösteten Mandelsplittern.



Rezepte für heiße Muntermacher an kalten Sommerabenden und ..., na ja, der nächste Winter kommt bestimmt !!



Der PHARISÄER (Aussprache: siehe nebenstehendes Bildrätsel!)
 Das Standardrezept dieser leckeren Mixtur besteht aus heißem, kräftigem und gesüßtem Kaffee, in den ein herzhafter Schuß Rum gegeben wird. Darüber kommt dann - gewissermaßen als Abdeckung - nicht zu steif geschlagene Sahne. Unter dieser Schlag-sahnehaube, die das würzige Aroma des Rums verdeckt, muß man den Kaffee, der es in sich hat, herausschlürfen.
 Darum ging es nämlich bei der "Erfindung" des Pharisäers: Der Herr Pastor auf der Insel Nordstrand hatte etwas gegen den erheblichen Alkoholkonsum seiner Schäflein einzuwenden und wetterte "wohll as dull von de Kanzel gegen de Supere". So wurde er bei der

Tauffeier einer gewissen Katharina Johannsen im Jahre 1872 (oder war es 73?) zu einem ernsthaften Problem für die Festgäste. Zu jedem Fest gehörte nun mal ein zünftiger Umtrunk Der Pastor aber blieb und blieb, fest entschlossen, den Teufel Alkohol erfolgreich zu bekämpfen. Da wurde das Küchenpersonal angewiesen, dem Kaffee nebst Zucker einen ordentlichen Schuß Rum beizugeben. Der Pastor durfte davon natürlich nichts merken und bekam weiterhin "normalen" Kaffee. Damit ihm nun auch ja nicht das Rum-Aroma in die Nase steigen konnte, deckte man alle Tassen mit einer dicken Sahneschicht ab. Man lachte und scherzte und sprach dem "Kaffee" munter zu. Im Eifer des "Gefechts" wurden aber die Tassen verwechselt, und der geistliche Gast bekam einen kräftigen Schluck Rum-Kaffee zu trinken, blickte auf, nahm gleich noch einen - und erkannte, was da gespielt wurde. Ernst sah er in die Runde, die erschrocken verstummte; dann sah er auf seine Tasse und sagte schließlich schmunzelnd: "Oh, Ihr Pharisäer!" (Pharisäer = Heuchler). Und so hatte dieser köstliche Trank seinen unchristlichen Namen weg und hat in den vergangenen 100 Jahren nicht nur an der Nordseeküste schon vielen den Gaumen verwöhnt und die Seele erwärmt. In manchen Gasthäusern ist es auch heute noch guter Brauch, den achten (8.!) Pharisäer gratis auszuschenken (natürlich nur, wenn man sieben heil überstanden hatte!). Aber Achtung: Auch wenn der Geist noch klar bleibt, das "Fahrgestell" reagiert dann doch bisweilen unkontrollierbar! Bei allzu heftigem Genuß sind auch Herz und Führerschein in Gefahr!

Obrigens: Pharisäer trinkt man aus extra hohen Spezialtassen, damit einerseits genügend hineinpaßt, zum anderen ausreichender Raum für die Sahnehaube bleibt. Stilechte Pharisäer-Tassen nach alten Vorbildern kann man heute wieder kaufen.

Eine heiße, noch heißere Variante ist der VAMPIR-KAFFEE:

Soweit es die Zutaten betrifft, geht es genauso los. Man braucht Kaffee, Zucker und Rum. Der Rum wird allerdings erwärmt und angezündet. Mit heißem, kräftigem Kaffee wird die Flamme aber bald gelöscht, damit nicht der ganze Alkohol verbrennt. Mit einem bis zwei Stückchen Zucker - je nach Geschmack - wird das Ganze gesüßt. Nun muß man vorsichtig die geschlagene, ungesüßte Sahne darauf gleiten lassen, und damit das Ganze eine ordentlich belebende Wirkung bekommt, wird Kaffeepulver darüber gestreut und ... Rosenpaprika (da können einem schon die Haare zu Berge stehen, von den Zähnen ganz zu schweigen!).

Und da wir gerade bei den heißen Getränken sind, hier noch das in Norddeutschland allgemein bekannte Rezept für den GROG:

Zutaten: Rum, Würfelzucker, heißes Wasser.

Es ist eine ungelöste Frage, wie wohl das Mischungsverhältnis Rum : Wasser beschaffen sein soll. Steif - steifer - am steifsten. Ein nicht gerade leidenschaftlicher Grog-Trinker wird mit 1/4 Rum : 3/4 Wasser schon erwärmt. Erfahrene halten es wohl lieber mit jenem alten Käpt'n, der seinen Koch so lange mit dem Grog-Glas wieder in die Kombüse zurückjagte, bis der verzweifelte Smutje nur heißen Rum ins Glas tat. Der Käpt'n kostete, schmunzelte und sagte: "Tja, mien Jung - nu man blos noch 'n lütten Schuß Rum, dan is de Grog vollkomm'n!" Am besten probieren Sie aus, wo Sie sich als zünftiger Grog-Trinker einpendeln.

Zubereitung: Zuerst geben Sie 1 bis 2 Stücke Würfelzucker in das vorgewärmte Glas und stellen einen silbernen Löffel hinein, damit es nicht platzt. Dann kommt die vorgesehene Menge sprudelnd heißes Wasser und zum Schluß erst, wenn der Zucker sich ganz aufgelöst hat, der entsprechende Schuß Rum. (Wer es umgekehrt macht, also das heiße Wasser auf den Rum gießt, treibt so das Rum-Aroma aus dem Glas und darf sich nicht wundern, wenn sein Grog schal schmeckt und auch der Zucker sich schlecht auflöst.)

Im Sommer wie im Winter kann der Grog (in welchem Mischungsverhältnis auch immer) Witterungs-unbillen überwinden helfen und für gute Stimmung sorgen. Probieren Sie es mal aus!

Wer gern zündelt, kann ebenfalls das HEIDEFEUER zelebrieren. Es erinnert ein wenig an die Feuerzangenbovle.



Als tüchtige HOBBYTHEKER können Sie sich das erforderliche "Zuckerbänkchen" selber töpfeln - es ist sogar eine Arbeit, die sich auch der Keramik-Anfänger zutrauen kann.

Für das Heidefeuer brauchen Sie folgende Zutaten:

1/3 Fruchtsäfte (Orangen- und Zitronensaft)
1/3 Rotwein
1/3 Rum (54 %)
pro Glas 2 Nelken und 2 Stück Zucker.

Der Rotwein wird mit dem Saft gemischt und heiß gemacht; gewürzt wird mit Nelken, entsprechend der Anzahl der Tassen. Das heiße Gebru wird in die Keramik-Tassen gefllt, dann das Zuckerbnkchen auf den Tassenrand gelegt und mit 2 Stcken Zucker versehen. Diese beträufelt man mit Rum und zündet ihn an. Aber: Vorsicht! Den Rum gießen Sie bitte nicht direkt aus der Flasche in die Flammen, das könnte gefährlich werden! Bitte, nehmen Sie einen Löffel, eine Portionsflasche oder einen metallenen Flaschengieer (Haushaltswarengeschft), wenn Sie den Rum nachfüllen. Genießen Sie den Wohlgeschmack und die stimmungsvolle Zubereitung!

Der PUNSCH-EXTRAKT ist ein beschwipstes Mitbringsel, wofür sich als Gefäß gut eine der leergewordenen Rumflaschen eignet, die Sie entsprechend etwas bemalen oder bekleben können.

Zutaten: (für eine 0,7 l-Flasche)

175 g Zucker	1/2 Zimtstange
1 Zitrone (unbehandelt)	Messerspitze Muskat
2 Apfelsinen (unbehandelt)	2 zerdrückte Pimentkörner
3 Gewürznelken	1/2 Fl. Rum (0,7 l)
1 Sternanis	knapp 1/4 l Wasser
1/4 Vanilleschote (aufgeschnitten)	

Zubereitung: Im Wasser den Zucker, alle Gewürze und die dünn abgeschälten Schalen von einer Zitrone und einer halben Apfelsine aufkochen und bei geringer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Frisch gepreßten Zitronen- und Apfelsinensaft dazugießen und nochmals aufkochen lassen. Dieses Gebru durch ein sauberes, feines Tuch seihen (Tip: Tuch an die vier Stuhlbeine eines umgedrehten Kchenstuhles binden; oder Tuch in ein großes Sieb oder einen Durchschlag legen.) Diesen Extrakt mit Rum vermischen und nach dem Erkalten in Flasche oder Karaffe füllen und fest verschließen.

Wenn Sie nun täglich einen kräftigen Schluck von diesem Punsch-Extrakt in Ihren heißen Tee geben (oder 1/3 davon mit 2/3 kochendem Wasser auffüllen), haben Sie ein duftig dampfendes Getränk und müßten eigentlich den ganzen Winter über gesund bleiben.

Sollte Sie wider Erwarten doch einmal die Grippe ins Bett zwingen, dann hilft Ihnen vielleicht das folgende schmackhafte Hausmittelchen:

Die RUM-KUH: Es handelt sich um eine Art harmloses Grog-Getränk und muß nicht unbedingt in einer Porzellan-Schnabeltassen-Kuh serviert werden, wie in unserer Sendung:

Zutaten: 1/4 l Milch }
1 El. Honig } alles vom Besten
2 El. Rum }

Zubereitung: Die Milch in einem Topf auf etwa 60 Grad erhitzen, einen Eßlöffel "guten" Honig darin auflösen und zwei Eßlöffel Rum dazugeben. Damit Sie schnell wieder auf die Beine kommen, sollte die Rum-Kuh möglichst heiß getrunken werden!

Zum Schluß noch schnell ein kalter Rum-Mix-Drink, überhaupt d e r Cocktail mit Rum:
PLANTER'S PUNCH.

Zutaten: Zitronensaft (oder Limonensaft), Orangensaft, reichlich Rum (pro Trinkglas etwa 2 Schnapsgläser 38%), Zucker nach Belieben. Dekorieren mit Zuckerrand, Zitronenscheibe, Trinkhalm. Eiskalt servieren! Wohl bekomm's!

Und hier noch einige BEZUGSQUELLENHINWEISE:

Heidefeuer-Service (Keramik): Erhältlich gegen Einsendung von DM 25,- per Postanweisung (Absender nicht vergessen!) an: Bernd Willeke, Haus Meinsbur, 2106 Bendestorf.

Pharisäer-Service (von Hutschenreuther): Erhältlich in Porzellan-Fachgeschäften oder Bezugsquellen-Nachweis über Firma Hansen-Rum, Schleswiger Straße, 2390 Flensburg.

"100 Rezepte: Kochen mit Rumtopf". Dieses Buch ist erhältlich gegen Einsendung eines Verrechnungsschecks über DM 14,80 bei H.C. Asmussen, Postfach 1120, 2072 Bargteheide.

"Das vergnügte Buddelschiff", hgg. v. P. Brückner. Die besten Cartoons aus einer HOBBYTHEK des NDR mit einer Bauanleitung für ein einfaches Buddelschiff, Koehlers Verlagsgesellschaft, Herford 1981, ISBN 3 7822 0240 6, DM 14,80. Im Buchhandel erhältlich. Durch den Verkauf dieses Buches wird eine Spende für die Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger finanziert!

Falls Sie Anregungen, Hinweise oder Kritik loswerden wollen:
HOBBYTHEK-Redaktion beim NDR, Postfach 540460, 2000 Hamburg 54, Tel. 040-4134789/4134497.
HOBBYTIP-Versand nur über NDR-HOBBYTHEK, 2000 Hamburg 100 !



Die nächsten Sendungen und Sendetermine (Produzent)	BR	HR	NDR RB SFB	SDR SR SWF	WDR
Buddelschiffe (Extra-Ausgabe des NDR)	-	-	7.6. 16.30-17.30	-	-
Trockenobst und Trockenblumen (WDR)	13.6. 21.00	5.6. 21.15	7.6./21.00 13.6./17.15	14.6. 18.00	4.6. 21.45
CB-Funk (Extra-Ausgabe des NDR)	-	-	28.6. 16.30-17.30	-	-
Patchwork (BR)	11.7. 21.00	3.7. 21.15	5.7. 21.00	5.7. 18.00	2.7. 21.45
Räuchern und Grillen (WDR)	22.8. 21.00	17.8. 19.00	17.8. 19.00	17.8. 21.45	17.8. 19.00
Drachenbauen (NDR)	12.9. 21.00	13.9. 21.00	13.9. 21.00	13.9. 18.00	September
Marionetten (Extra-Ausgabe des NDR)	-	-	11.10. 16.30-17.30	-	-

Und hier noch einmal die Adressen, von denen die HOBBYTIPS per Freiumschlag abgefordert werden können. (Bitte wählen Sie die Rundfunkanstalt, die die jeweilige Sendung produziert hat, dann ersparen Sie uns unnötige Arbeit und unnötige Kosten !):

- Bayerischer Rundfunk: BR HOBBYTHEK, Postfach, 8000 München 100
- Norddeutscher Rundfunk: NDR HOBBYTHEK, Postfach, 2000 Hamburg 100
- Westdeutscher Rundfunk: WDR HOBBYTHEK, Postfach, 5000 Köln 100

Benutzen Sie bitte als Freiumschläge C6-Umschläge (normale Briefumschläge): keine kleineren Sonderformate, die ein umständliches Falten der HOBBYTIPS erforderlich machen. Sie erleichtern uns den Versand, wenn Sie Ihren Briefumschlag selbst als DRUCKSACHE kennzeichnen.

Text und Bilder: Peter Brückner, Reinhild Mosele
Layout: Christa Sohnrey (c) NDR 1981

