

Cuba Libre

Von Maximilian Schäffer

Im Gegensatz zu meinen Kochrezepten, die Sie bitte immer grundlegend hinterfragen, haben Sie meinen Schnapsanleitungen deutschen Gehorsam zu leisten. Ich kämpfe schließlich seit meinem 19. Lebensjahr hinter den Ruinwällen der Suffgastronomie, kann Ihnen einen Defiliermarsch davon blasen, was knallt. Außerdem geht es um Kuba, und da gibt es langsam keine Spielräume mehr. Dabei ist der Cuba Libre eine Travestie in sich, die Verkleidung indigenen Zuckerrohrmazerats in süße Imperialistenbrause. Ganz so ist es auch nicht, schließlich erfand Bacardí, gegründet 1862 in Santiago de Cuba, wesentlich die samtig-sanfte Inkarnation dessen, was wir heute »Rum« nennen. Ironischerweise sollen US-amerikanische Soldaten aufs »freie« Kuba nach dem Spanisch-Amerikanischen Krieg mit dem berühmten Longdrink angestoßen haben. Was kann man also falsch machen, bei einem »Cocktail« mit drei Zutaten? Offensichtlich so einiges, wie mir der regelmäßige Konsum in diversen Divertissementetablisements Deutschlands beweist.

Zuerst die Mengenverhältnisse – wir sind hier nicht im DDR-Jugendklub und auch nicht auf dem Sauerländer Schützenfest! Ein doppelter Schnaps ist nie mit einem ganzen Schoppen Cola und zwei Eiswürfeln aufzufüllen. So schmeckt man rein gar nichts vom Rum. Sie machen das Glas (0,33 l) gefälligst zuerst voll mit Eiswürfeln – ja, so voll wie möglich. Dann geben Sie 5–6 cl Rum dazu – welchen und woher? Da Rum kein streng reglementiertes Produkt ist, praktisch überall auf der Welt produziert und verschnitten wird, gibt es sehr große Spielräume an Geschmack, Farbe, Stärke, Zuckergehalt. Richtig gelesen, die meisten zuckern ohne Ende nach. Es gibt auch Spiced Rum, der mit Gewürzen reift, oder gar Rumsurrogate, wie den berühmten Inländerrum »Stroh« aus Österreich, oder die Massenverarsche namens »Captain Morgan«.

In Deutschland muss Rum mindestens 37,5 Prozent Alkohol haben, die Kubaner und ihr Vertrieb Pernod-Ricard haben das Flaggschiffprodukt »Havana Club 3« kürzlich auf dieses Mindestmaß verdünnt, weswegen er einfältiger und wässriger schmeckt als früher. Ich empfehle grundsätzlich einen hellen, jungen Rum mit Charakter und wenig Eigenzucker. Aus Kuba taugen der »Ron Mulata Extra Light« und der »Legendario Anejo Blanco«. Gut erhältlich und etwas würziger: »Brugal Blanco« aus der Dom-Rep. Insofern Sie prüfen wollen, wie wohl der Ur-Cuba-Libre einst schmeckte, gibt es von der diabolischen Firma Bacardi das Nischenprodukt »Ron Superior« mit 44,5 Prozent. Geheimtip für Geile: »Old Monk 7« aus Indien. Geistesgrößen pressen aus angeblichen Gesundheitsgründen ganze Limetten in den Drink und werfen die Karkasse weg, wobei der Mist nur noch sauer schmeckt. Kaufen Sie halt Biolimetten, wenn Sie wirklich keine anderen Probleme als das Umweltgift der Schale haben! In der Schale stecken nämlich auch ätherische Öle, und die braucht es. 3/8 einer Limette sind erfahrungsgemäß perfekt. Zerdrücken, rein damit und Coca-Cola drauf. Alternativ Afri-Cola oder Club-Cola für Nostalgiker. Niemals Vita-Cola oder Pepsi. Vertikal umrühren.

<https://www.jungewelt.de/artikel/527160.cuba-libre.html>