

# 325 Jahre Familiengeschichte verpflichten

## Castenschiold fördert soziale und historische Projekte auf St. Thomas

Das Familienunternehmen Castenschiold Rum aus Flensburg blickt auf 325 Jahre Tradition zurück. Auf der damals zu Dänemark gehörenden westindischen Insel St. Thomas liegt dabei der Grundstein seiner Rum-Produktion. Der Ahnherr der Familie gelangte als 16-jähriger Vollwaise 1694 nach St. Thomas, wo er bald begann, unter der Obhut seines Onkels, des Gouverneurs der Insel, einen Vorläufer des heutigen Rums zu exportieren. Die Karibik war zu dieser Zeit eine unwirtliche und von Piraterie heimgesuchte Region mit schwierigsten Lebensbedingungen.

In Europa erfreute sich der neue fermentierte, goldbraune Zuckerrohrsaft „Kildywel“ besonders schnell wachsender Beliebtheit. Die Nachfrage stieg immer weiter an, ein Glücksfall für die Familie Castenschiold. Durch weiteren Landerwerb und einige glückliche Entscheidungen, gelang es der Familie, den Einfluss im Zucker- und Rumgeschäft nachhaltig zu festigen. Heute blickt das Unternehmen mit großem Stolz und Dankbarkeit auf seine traditionsreiche Geschichte.

Aufgrund der langen Verbundenheit mit der Karibik hat sich Castenschiold Rum entschieden, für jede verkaufte Flasche Signum Rum einen Anteil des Erlöses an soziale und historische Einrichtungen auf St. Thomas zu spenden. Mit diesem Beitrag unterstützt Castenschiold Rum die kulturelle Entwicklung und Vielfalt der Insel, auf der einst der Grundstein der Rum-Produktion gelegt wurde.

Zum Sortiment von Castenschiold gehören die Sorten Signum Rum, Hjemkomst Rum, 1864 und den für das Jahr 2021 geplante Governor's Rum.

Alle Rums sind mit Sorgfalt verlesene Blends aus den besten Destillaten der Karibik und Südamerikas. Für den Castenschiold Signum Rum verwendet der Master Blender ausschließlich 8 bis 21 Jahre alte Rums, die in den traditionellen Verfahren Pot Still und Column Still hergestellt werden. "Unser Signum Rum überzeugt vor allem durch seine delikate Milde. Durch die lange Lagerung im Fass unter tropischen Bedingungen hat er ein leicht holziges Bouquet und Nuancen von Lakritz, fein geröstetem Kaffee und süß gebranntem Karamell", erklärt der Firmeneigner. "Der lange Reifeprozess bei karibischen Temperaturen gibt dem Castenschiold Rum sein unvergleichliches Aroma, die Lagerung in Ex-Bourbon- und Vintage Sherryfässern sorgt für die feinen Noten dieses Prämiumproduktes."

Alle Sorten werden am besten pur getrunken. Sie eignen sich ausgezeichnet als Apéritif und Digestif.