



Inhalt

POTT - Der gute Rum	1
Die Produkte von POTT	2
Wie Rum und Eierlikör entstehen	4
POTT Pressehilder	5



POTT - Der gute Rum

Der echte Übersee-Rum garantiert seit über 175 Jahren höchste Qualität und Reife. Ob pur, auf Eis oder gemixt: Rum ist der Klassiker unter den hochwertigen Spirituosen. Ein echter Übersee-Rum wie POTT zählt zu den wichtigsten Basisspirituosen eines jeden Barkeepers - ein Großteil der besten Cocktails wäre ohne das "flüssige Gold" aus der Karibik undenkbar.

Im Jahr 1848 gründete Hans Hinrich Pott in Flensburg, dem damaligen Zentrum des Rum-Handels, eine kleine Destillerie und legte damit den Grundstein für eine - inzwischen über 175 Jahre andauernde - und au-Bergewöhnliche Rum-Geschichte. Damit ist POTT heute das älteste Rumhandelshaus Deutschlands. Durch sein freundliches Auftreten und sein Fachwissen prägte sich der Beiname "der Gute" ein, weshalb der



beliebte deutsche Rum bis heute nicht nur die Qualität, sondern auch die Bezeichnung seines Gründers im Namen trägt.

In der vierten Generation begann ein ungeahnter Aufstieg des Hauses. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Gute POTT zum meistgekauften Rum in der Bundesrepublik und gilt seitdem als Garantie für höchste Qualität und Reife.

Die Marke beschränkt sich aber nicht nur auf Rum, denn seit 2021 ist auch POTT Eierlikör ein Teil der POTT-Familie.

Mit der Verwendung von echtem Übersee-Rum in POTT Eierlikör schafft POTT damit nicht nur einen unvergleichlichen USP und einzigartig aromatischen Geschmack, sondern setzt so auch einen idealen Anker zu der Gesamtmarke. Zudem ist POTT Eierlikör laktosefrei.

Dass die Qualität von POTT überzeugt, zeigen auch die regelmäßigen Auszeichnungen der Fachjury des Meininger International Spirits Award ISW und der Deutschen Landwirtschafts Gesellschaft DLG. So wurde POTT Eierlikör 2022 durch den Meininger Verlag sogar als "Eierlikör des Jahres 2022" ausgezeichnet.





Die Produkte von POTT

POTT 40% - DER KLASSIKER

Der 40-prozentige Klassiker der *POTT*-Familie ist ein echter Genuss – und gleichzeitig ein aromatischer Alleskönner. Ob eiskalt gemixt, als heißer Grog, in leckeren Backkreationen, zur Verfeinerung tropischer Spezialitäten oder einfach nur pur im Glas: Seine reiche Duftfülle, kräftige Bernsteinfarbe und erlesenen Aromen begeistern Auge, Nase und Gaumen.

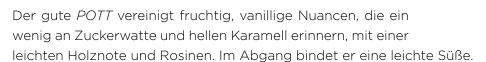
Dabei zählt echter Übersee-Rum wie *POTT* zum Standardrepertoire eines jeden Barkeepers. Kein Wunder, denn ohne das flüssige Gold aus der Karibik wäre ein Großteil der weltbesten Cocktails kaum denkbar.



POTT 54%

Der (starke) *POTT* mit 54% vol ist Feuer und Flamme für besten Geschmack: Er veredelt den Rumtopf, verfeinert Gebäck und entflammt die legendäre Feuerzangenbowle. Raffinierte Desserts, flambierte Früchte und unvergessliche Rum-Kreationen werden so zum echten Erlebnis. Seine goldene Farbe, reiche Duftfülle und das überaus erlesene Aroma verdankt dieser hochwertige Übersee-Rum übrigens dem Premium-Zuckerrohr, das besonders sorgfältig verarbeitet wird.

Qualität, die man schmecken kann: z.B. im zünftigen Grog mit Zucker oder Kandis, in einer spektakulären Feuerzangenbowle (dort begleitet von Rotwein und winterlichen Gewürzen) oder in sorgfältig geschichteten Rumtopfkreationen, die die Obsternte eines ganzen Jahres wunderschön harmonisch zusammenbringen.







POTT Eierlikör

Seinen unverwechselbar cremig-leckeren aromatischen Geschmack erhält *POTT Eierlikör* durch echten Übersee-Rum. Wie bei allen *POTT* Produkten wird so höchste Qualität gewährleistet. *POTT Eierlikör* ist ein echter Allrounder, denn mit seinen 16 % vol (100 % Rum) eignet er sich perfekt für den puren Genuss, für Cocktails, Desserts oder zum Backen. Zudem ist *POTT Eierlikör* laktosefrei.

Aufgrund der hohen Übereinstimmung der Zielgruppen von *POTT* und Eierlikör sowie der ähnlichen Verwendungsanlässe im Koch- und Backbereich, passt *POTT Eierlikör* bestens in die *POTT*-Familie.

POTT Eierlikör ist cremig und vereinigt eine leichte Vanillenote mit einem kräftig aromatischen Rumflavour, dazu Holznoten und Karamell.





Wie Rum und Eierlikör entstehen

DAS GUTE ZUCKERROHR

Zuckerrohr ist die einzige Basis für die Rum-Herstellung. Deshalb darf auch nur dann ein Rum als "echter Rum" bezeichnet werden, wenn er aus Zuckerrohr hergestellt wird. Rum ist also ein Nebenprodukt der Rohrzucker-Gewinnung.



Nach dem Auspressen und Einkochen des Zuckerrohrsaftes bleibt eine Me-

lasse zurück. Sie bildet die Basis des Rums und wird mit Wasser verdünnt zur Gärung gebracht. Anschließend wird dieser süße "Zuckerwein" destilliert und hat dann einen Alkoholgehalt von 65% bis 75%. Erneut mit Wasser verdünnt, erhält man weißen Rum. Wird dieser Rum in Eichenfässern gelagert, nimmt er Geschmacksstoffe der Fässer auf. So oder durch den Zusatz von Zuckercouleur erhält er die für braunen Rum typische dunkle Farbe.

EIERLIKÖR

Die Basis für den heute bekannten Eierlikör wurde bereits im 17. Jahrhundert mit dem bei den Ureinwohnern des Amazonasgebiets beliebten Getränk "Abacate" gelegt. Dieses bestand zunächst aus reifen Avocados als Hauptzutat. Später wurde es für besseren Geschmack und längere Haltbarkeit mit Rum und Rohrzucker verfeinert und als "Advocaat" bekannt.





hierzulande nicht gedeihen. Aus dem Versuch, den ursprünglichen Advocaat aus den verfügbaren Zutaten nachzuahmen, entstand im 19. Jahrhundert erstmals in Belgien und den Niederlanden ein Getränk auf Basis von Eigelb, Alkohol und Zucker, welches der Cremigkeit des Originals in Nichts nachstand. Der Eierlikör, wie wir ihn heute kennen, war geboren.







POTT-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Henkell Freixenet



POTT Rum 40



POTT Rum 54



POTT Eierlikör



POTT Rum 40 Moodbild 1



POTT Rum 40 Moodbild 2



POTT Eierlikör Moodbild



POTT Rum 54 Moodbild



Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gern in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Ebenso finden Sie diese in der Bilddatenbank auf www.henkell-freixenet.com

Unternehmenskontakt:

Henkell Freixenet Holding
Charlotte Murakami
Communication
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63205
E. charlotte.murakami@henkell-freixenet.com

