

ONCE FORBIDDEN, NOW REBORN.

REMEDY

RUM

APPROVED:



Frank M. Farrington Alchemist

CERTIFIED
EXOTIC SENSATIONS



NAME

Remedy Spiced Rum

HERKUNFT

Hergestellt aus karibischen Rums
der Länder Trinidad & Tobago,
Barbados und der Dominikani-
schen Republik

ENTSTEHUNG

Anno 1922

GESCHMACK

Charaktervolles Aroma mit einer ange-
nehmen Süße. Feine Noten von Vanille,
Orangenschalen, Zimt und Pfeffer ver-
leihen einen einzigartigen Geschmack.



Frank M. Farrington

Frank M. Farrington Alchemist





NAME

Remedy Elixir

HERKUNFT

Hergestellt aus einem bis zu 7
Jahren in Eichenfässern gereiften
Rum aus Panama

ENTSTEHUNG

Anno 1923

GESCHMACK

Weiche Noten von Vanille, Karamell,
Orange und Honig auf der Zunge.
Aromen von Walnuss, Kokosnuss und
einer leichten Schärfe im Nachklang
runden diesen Rum-Likör ab.



Frank M. Farrington

Frank M. Farrington Alchemist



NAME

Remedy Pineapple

HERKUNFT

Hergestellt aus karibischen Rums
der Länder Trinidad & Tobago,
Barbados und der Dominikani-
schen Republik

ENTSTEHUNG

Anno 1923

GESCHMACK

Leichte Süße und Würze mit einer sehr
ausbalancierten Ananasnote die deut-
lich zu schmecken ist. Angenehm langer
Nachklang mit einem Hauch von Vanille.



Frank M. Farrington

Frank M. Farrington Alchemist

REMEDY RUM HEISST DICH WILLKOMMEN

Die Geschichte von Remedy Rum beginnt in den 1920er Jahren in den USA. In einer Ära, die von Wohlstand, wilden und exzessiven Partys, aber auch von der Prohibition geprägt wurde.

Von 1920 – 1933 galt in den USA ein landesweites Verbot für die Herstellung, den Transport und den Verkauf von Alkohol. Doch dem Reiz des Verbotenen zu widerstehen, ist alles andere als einfach...

Es wurde jede Möglichkeit genutzt, an alkoholische Getränke zu gelangen. Unter anderem wurde illegal geschmuggelter Alkohol unter medizinischen Vorwänden in Apotheken und Drogerien

verkauft, sodass ein regelrechter Schwarzmarkt für Spirituosen entstand.

Von dort aus gelangte auch Remedy Rum in geheime Bars und Kneipen sowie auch auf exklusive Feste, wo er die Gäste in seinen Bann zog.

Heute, fast 100 Jahre später, ist die Faszination um diesen Rum wiederentdeckt worden und so erlebt Remedy Rum seine Renaissance.

*Once forbidden,
Now Reborn!*

DIE GEBURT DES LEGENDÄREN SPICED RUMS

Der Legende nach entstand die Rezeptur für Remedy Spiced Rum in Farrington's Drugstore, einer New Yorker Drogerie.

Der Alchemist Frank M. Farrington war zu dieser Zeit bereits bekannt dafür, seine Kunden mit erlesenen Spirituosen zu versorgen. Um den Geschmack von Rum noch facettenreicher zu gestalten, fügte der Alchemist ihm noch ausgewählte Gewürze hinzu.

So versetzte er die Rum-Fässer, die er aus Trinidad & Tobago, Barbados und der Dominikanischen Republik erhielt, mit feinsten Zutaten wie Vanille, Orangenschale und Zimt. Daraus entstand ein faszinierender Rum mit einem kräftigen

Aroma und einer angenehmen, subtilen Süße.



DER LIKÖR DES LEBENS

Frank M. Farrington liebte das Leben. Ein Grundsatz, den der lebensfrohe Farrington stets predigte, war:

Life is sweet.

Dieser Grundsatz inspirierte ihn, ein liebliches (sweet) "Elixir of Life" herzustellen.

Über einen Kontaktmann gelang er an einen 7-jährigen Rum aus Panama, der bereits einen ausgeprägten, lieblichen Charakter besaß. Vom lieblichen Geschmack, den sanften Noten, die das Eichenholz übertagen hatte, und der Kraft

des panamaischen Rums war Frank M. Farrington sofort angetan. Er verarbeitete diesen Rum daraufhin zu einem edlen Likör, der ganz seiner Lebensphilosophie entsprach.

„So schmeckt das Leben. Süß, kraftvoll und reichhaltig.“



DIE VORZÜGLICHE TROPENKÖNIGIN



20. Juli 1923. Es war mit 37 Grad der heißeste Tag des Jahres in New York City. Der Alchemist Frank M. Farrington, sehnte sich nach einem Getränk, welches ihm den außergewöhnlich warmen Abend versüßen würde.

Kurzerhand machte er sich auf den Weg zu einem nicht weit entfernten Lebensmittelgeschäft. Dort angekommen entdeckte er einige reife Ananas, die zu dieser Zeit zu den kulinarischen Luxusgütern zählten. Da kam ihm ein vorzüglicher Gedanke.

Als Farrington in seinen Drug Store zurückkehrte, hatte er einige der „Tropenköniginnen“, wie die Ananas auch genannt werden mitgebracht.

Er entfernte die Schale und schnitt die Ananas fein in kleine Stücke. Im Anschluss kochte er sie langsam ein, filterte den Sud mehrmals und kreierte behutsam eine wunderbare, frische & süßliche Ananas-Essenz.

Diese Essenz vermahlte er gekonnt mit einem leichten Blended Rum aus der Karibik.

Als er schließlich seine Kreation verkostete, war er begeistert. Dies war ein Rum, der ideal die warmen Abende zu begleiten vermochte. Ein wahrer

Tropical Treasure.



DER AUFSTIEG UND DAS VERGESSEN



Schnell gehörte Remedy Rum zu den begehrten Spirituosen, die man in den Apotheken und Drogerien erwerben konnte. Die enge Verbindung zu diesen beiden Bezugsquellen führte auch zu seinem Namen: Remedy = dt. Heilmittel.

Über eine ganze Dekade war Remedy Rum fester Bestandteil der New Yorker Partyszene. In den geheimen Kneipen und Clubs, den sogenannten Speakeasys, wurden verschiedenste Remedy Cocktails genossen und damit die Grundlage für ausgelassene und wilde Abende gebildet. Mit Ende der Prohibition im Jahr 1933 gab es letztlich kaum noch Spirituosen, die weiterhin in beträchtlichen Mengen von Apotheken verkauft wurden.

Dies hatte zur Folge, dass Remedy Rum über die Folgejahre immer mehr in Vergessenheit geriet.

Es dauerte etwa 100 Jahre, bis man wieder auf die Geschichte dieses legendären Rums aufmerksam wurde.

Damals wie heute ist Remedy Rum bei ausgefallenen und extravagantesten Partys ein gern gesehener Gast. Egal ob in exotischen oder klassischen Cocktails, ob pur, mit oder ohne Eis – Remedy Rum wird stets das beste Rezept für genussvolle Abende sein.



NAME DES COCKTAILS

Dark Remedy

CHARAKTERISTIK

Eine geschmackvolle Balance
der Süße Remedys mit der
kräftigen Würze der Ingwer-
limonade, die Liebhaber leichter
Schärfe begeistert.

ZUTATEN

4cl Remedy Spiced Rum

1cl Limettensaft

Ginger Beer

ZUBEREITUNG

Rum und Limettensaft in ein
Highballglas geben und mit
Ginger Beer auffüllen.



NAME DES COCKTAILS

Dr. Remedy

CHARAKTERISTIK

Ein simpler Longdrink, der die würzigen Aromen und die Süße des Rums hervorhebt. Schon zur Prohibition war er ein begehrter Party-Drink.

ZUTATEN

4cl Remedy Spiced Rum

1-2cl Limettensaft

Cola

ZUBEREITUNG

Rum und Limettensaft in ein Highballglas geben und mit Cola auffüllen.



NAME DES COCKTAILS

Bitter Elixir

CHARAKTERISTIK

Dieser wunderbare Drink kombiniert perfekt die Süße des Remedy Elixirs mit einer angenehmen Frische der Himbeeren und einer leichten Bitternote der Limonade.



ZUTATEN

5cl Remedy Elixir

2cl Limettensaft

3-4 Himbeeren

Bitter Lemon

ZUBEREITUNG

Remedy Elixir, Limettensaft in ein Highballglas geben. Himbeeren dazu geben und mit einem Stößel zerdrücken. In das Glas Eiswürfel hinzugeben und mit Bitter Lemon auffüllen.



NAME DES COCKTAILS

Lovely Melon

CHARAKTERISTIK

Fruchtig, erfrischend und
lieblich. Der ideale Cocktail
für den Sommer.



ZUTATEN

6cl Remedy Elixir

2cl Limettensaft

3-4 Wassermelonen Stücke

1 Teelöffel Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Glas geben.
Die Wassermelonenstücke mit
einem Stößel gut zerdrücken.
Das Glas anschließend rand-
voll mit Crushed Ice füllen
und alles gut verrühren.



NAME DES COCKTAILS

Tropical Remedy

CHARAKTERISTIK

Wunderbar fruchtig und herrlich
lieblich. Ein exotischer Drink,
der einen von tropischen, weit
entfernten Orten träumen lässt.



ZUTATEN

5cl Remedy Pineapple

2cl Limettensaft

Mangosaft

Minzeblätter

ZUBEREITUNG

Remedy Pineapple, Limetten-
saft und Minzeblätter in ein
Highballglas geben und mit
einem Stößel etwas zerdrücken.
Den Mangosaft hinzugeben.
Das Glas mit Crushed Ice füllen.



NOTIZEN

NOTIZEN

SKILLFULLY CRAFTED

REMEDY
RUM

RICHLY FLAVOURED

www.remedy-rum.com


SIERRA MADRE

Import/Vertrieb: Sierra Madre GmbH • Rohrstr. 26 • D-58093 Hagen

☎ +49 (0) 2331 377560 • info@sierra-madre.de

www.sierra-madre.de •     [sierramadregmbh](#)

— BITTE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN. —

Art.-Nr.: 956281