

Die jungen Gutsbesitzer
haben sich an eine Frucht
erinnert, die fast in
Vergessenheit geraten war

Ein Gläschen Likör für ein langes Leben ...



Es klingt fast nach einem Familiengeheimnis: Über Jahrhunderte hinweg wurde eine Rezeptur mit dem klangvollen lateinischen Namen „Tinctura ad longam vitam“- Tinktur für ein langes Leben- aufbewahrt. Vielleicht wäre sie irgendwann ganz in Vergessenheit geraten. Doch 2009 erweckten Hubertus Graf Hahn von Burgsdorff und seine Gemahlin das Glücksrezept „Alte Pomeranze“ zu neuem Leben.

Ein Geheimrezept wird wieder neu entdeckt

In Generationen wurden die empfindlichen Pflanzen einst in der Orangerie des Schlosses Basedow gezüchtet, dem Familienschloss der Grafen Hahn in Mecklenburg. Aber auch an Europas Fürstenhöfen erfreute sich die Bitterorangenart großer Beliebtheit. Wegen ihrer vielen Verwendungsmöglichkeiten und der aufwändigen Zucht galten →

Verena Gräfin Hahn von Burgsdorff Alte Pomeranze ist ein Glücksrezept

Fotos: Hahn von Burgsdorff/Privat

Schloss Basedow im Herzen der Mecklenburger Schweiz. Stammsitz der Grafen Hahn seit dem Jahr 1337



Pomeranzen als Statussymbol. Die Früchte zierten nicht nur jede Tafel. Im 19. Jahrhundert stellten Apotheker aus den Blüten der Pomeranzenbäume Duftwässerchen und ätherische Öle her, die Kerne verschrieb man bei hohem Fieber und Magenverstimmungen.

Junge Mädchen mit gold glühenden Wangen

Die Alte Pomeranze, den würzigherben Bitterlikör wieder aufleben zu lassen – für Verena Gräfin Hahn und ihren Gemahl eine echte Herausforderung. Die Gerätschaften aus längst vergangenen Zeiten wurden wieder in Betrieb genommen. „Nach monatelangem Reifen der Schalen in massiven Fässern hat die Alte Pomeranze dann ihr kräftiges Aroma“, erzählt die Gräfin. „Es sind viele Produktionsschritte, jeder einzelne in liebevoller Handarbeit ausgeführt, bis man den Bitterlikör abfüllen kann. Auf künstliche Aromastoffe verzich-

ten wir gänzlich.“ Und ihre Augen strahlen.

Natürlich bekommen auch Gäste auf dem Hahn'schen Anwesen jenen Likör serviert, dessen Rezeptur auch weiterhin geheim bleiben soll. Pomeranzenschalen, Gewürze, Kräuter und Wurzeln, so viel wird aber verraten. „Ich trinke gern ein Gläschen davon als Digestiv nach einem schweren Essen. Er schmeckt aber auch als Longdrink mit Ginger Ale oder Prosecco köstlich. Unsere Besucher lieben es.“

Man sieht der jungen Gräfin an, wie viel Freude sie an ihrer Arbeit hat. Wer kennt nicht den Ausspruch: „Das ist eine richtige Landpomeranze!“ Gar nicht nett gemeint. Dabei kommt das Wort aus dem Lateinischen und heißt übersetzt „Goldener Apfel“. Man bezeichnete so ursprünglich Mädchen, deren Wangen wie die Früchte golden glühten. Und das war als Kompliment gedacht.

Jane Hargraeves



Geheimrezept für den Likör: Pomeranzenschalen, Gewürze, Kräuter und Wurzeln



Die Alte Pomeranze, serviert mit Prosecco oder Ginger Ale: Gäste genießen das Getränk

Verena und Hubertus Hahn von Burgsdorff (u.) gruben die alten Rezepte wieder aus



Königliche Gärten

Die Fruchtschalen der eigenen Pomeranzenbäume reichen für die Produktion nicht, müssen zugekauft werden



Auch als hübsche Dekoration machen die kleinen bittersüßen Orangen auf weißgedeckter Tafel Eindruck



Genuss Eine Idee führt zum Erfolg

Was ihre genaue Wirkung ist, vermag keiner genau zu sagen. Die Alte Pomeranze gibt ihr Geheimnis nicht preis. Aber das Grafenpaar freut sich, dass ihr in liebevoller Handarbeit hergestellter Bitterlikör inzwischen ein Geheimtipp ist und sich gut verkauft. (www.alte-pomeranze.de). Dass eine jahrhundertealte Vorliebe der Grafen Hahn für die gesunde und wohlschmeckende Frucht zu neuem Leben erweckt wurde – eine Traditionspflege der etwas anderen Art. Vor allem eine, die der jungen Gutsbesitzerin viel Freude bereitet.