

# Junge Unternehmer im Adel

„*Wer Sorgen hat,  
hat auch Likör.*“ *Wilhelm Busch*

Sorgen haben **Gräfin Verena** und **Graf Hubertus Hahn v. Burgsdorff** keine, dafür aber reichlich Likör! Aber erst seit drei Jahren, als sie dank eines alten Familienrezepts anfangen, der in Vergessenheit geratenen Pomeranze (Bitterorange) hochprozentiges Leben einzuhauchen

**In den 90er-Jahren seid Ihr von Hannover in die mecklenburgische Provinz, das angestammte Land der Grafen Hahn, „zurückgekehrt“. Was hat Euch zu diesem Schritt bewegt?**

Die Großmutter meines Mannes musste 1945 allein, ihr Mann war gefallen, mit den Kindern vor den Russen aus Mecklenburg fliehen. Zeit ihres Lebens wünschte sie sich eine Rückkehr in das Land, in dem sie mit ihrer Familie vor dem Krieg so glücklich war. Diese Sehnsucht übertrug sich auf ihre Kinder und Enkelkinder. Als die Wende kam, war die ganze Familie elektrisiert von dem Gedanken „zurück nach Mecklenburg“ zu gehen. Schon 1991 war die Familie zurück und startete ihren landwirtschaftlichen Betrieb, den heute mein Mann betreibt. Ich habe noch lange in Berlin gewohnt und gearbeitet, bevor ich

Schloss  
Basedow, der  
Stammsitz  
der Grafen  
v. Hahn



nach Mecklenburg zog. Ich habe immer erwartet, einen „Landkoller“ zu bekommen, aber das ist bis heute nie eingetreten. Ich wohne mittlerweile seit drei Jahren hier und fühle mich mit unserer kleinen Familie sehr wohl in dieser wunderschönen Landschaft und unseren kleinen und großen Herausforderungen. Hier habe ich täglich das Gefühl, etwas bewegen zu können, aber auch zu müssen. Wir sind häufig im Blick der Dorfbevölkerung, was nicht immer ganz einfach ist.

**2010 habt Ihr ohne Vorkenntnisse die Hahnsche Gutsmanufaktur und somit den Bitterlikör „Alte Pomeranze“ aus der Taufe gehoben. Wie kam es dazu?**

Die Idee kam durch Zufall zu uns. Die mindestens drei Generationen alte Rezeptur, die von einem Freund der Familie stammte, wäre ansonsten einfach in Vergessenheit geraten. So übernahmen wir alles, inklusive alter Gerätschaften (Presse, Abfüllmaschine etc.), und fingen an, uns in die Produktion einzuarbeiten. Wir stellten z. B. fest, dass eine Verlängerung der Reifezeit auf mindestens drei Monate die Qualität deutlich verbessert: Der Geschmack wurde noch weicher und runder. Et voilà, die Alte Pomeranze war zu neuem Leben erweckt. Es ist sicher nicht so, dass wir zu wenig zu tun hätten, aber als Selbstständiger steht man eben gern auf mehreren Beinen. Und ich selbst genieße es sehr, neben den Kindern, Hund und Haushalt auch noch etwas anderes zu tun zu haben. Und Schnaps mochte mein Mann als

FOTOS: PRIVAT



Gräfin Verena  
und Graf Hubertus  
Hahn v. Burgsdorff  
mögen es gern  
bitter

## ZU DEN PERSONEN

**Graf Hubertus und Gräfin Verena Hahn v. Burgsdorff**

sind seit 2007 verheiratet und leben gemeinsam seit drei Jahren in der Mecklenburgischen Schweiz, wo Hubertus den landwirtschaftlichen Betrieb seines Vaters Eckhard weiterführt.

**Verena, geb. v. Wussow,** kommt 1980 in New York auf die Welt, anschließend wächst sie mit ihren drei Schwestern Julia, Charlotte und Donata in Pattensen bei Hannover auf. Nach dem Abitur absolviert sie ihr BWL-Studium in Bayreuth, Berlin und Paris, um anschließend im Private Wealth Management der BHF Bank in Berlin zu arbeiten.

**Hubertus, geb. 1975,** wächst mit seinen Brüdern Franz und Fabian in Wettmar und Meißendorf bei Hannover auf. In Göttingen studiert er Landwirtschaft, um eines Tages das Werk des Vaters zu übernehmen. Der wiederum machte sich als Quereinsteiger allerdings erst als 50-Jähriger mit der Landwirtschaft vertraut. 2006 erfolgt die Hofübergabe vom Vater an den Sohn. Neben den beiden Kindern, Ottonie (fast 3) und Conrad (16 Monate) versucht Verena zum Ausgleich, Sport zu treiben und, vorausgesetzt die Kinder lassen es zu, Klavier zu spielen, während sich Hubertus bei der Jagd, der Familie und an der frischen Luft entspannt.

## FIRMENPROFIL:

*Name: Hahnsche Gutsmanufaktur**Gegründet: 2010**in: Zettemin/Mecklenburg-Vorpommern**von: Gräfin Verena und Graf Hubertus  
Hahn v. Burgsdorff**Anzahl Mitarbeiter: 1–2 Teilzeitkräfte**Produkt: Bitterlikör „Alte Pomeranze“**Erhältlich u. a. bei: Coledampf's and Companies/  
Berlin, Laggner Krongut/Bornstedt/Potsdam, Bar Mün-  
chen/München, Feinkost Mecklenburg/Hamburg, San-  
sibar/Sylt, Bremer Weinhandlung/Göttingen, Gräflich  
zu Knyphausen'sches Rentamt/Schloss Lütetsburg,  
Sternrestaurant „Ich weiss ein Haus am See“/Krakow  
am See, Mecklenburg etc.**Bestseller: Unser Präsentkorb für die 50-cl-Flasche**Zielgruppe: Digestiv- und Bitterliebhaber sowie  
Longdrinkfreunde**Rezepttipp: „Alte Pomeranze“ auf Sekt mit Ginger Ale**In Zukunft: u. a. Entwicklung einer speziellen Flasche  
für die Gastronomie**Webseite: [www.alte-pomeranze.de](http://www.alte-pomeranze.de)**Kontakt: Dorfstraße 15, 17153 Rottmannshagen,  
Tel.: 03 99 55-3 95 39, Fax: 03 99 55-39 90 32  
E-Mail: [manufaktur@alte-pomeranze.de](mailto:manufaktur@alte-pomeranze.de)*

► baltischer Corpsstudent immer schon gern. Ich natürlich auch!

**Was macht die Pomeranze als Frucht, und insbesondere als Likör, so besonders, und wo bezieht man heutzutage diese für Mecklenburg doch eher untypische Frucht?**

Die Pomeranzenschalen haben ein einzigartig wunderschönes, intensives Aroma – viel mehr als die mittlerweile bekannteren daraus gezüchteten süßen Orangen. Viele kennen diese Frucht heute nicht mehr, was die Neugier auf unser Produkt häufig erhöht. Hier gibt es eine herrliche Geschichte: Früher konnte der Gast seine Wichtigkeit im Haus des Gastgebers anhand der Anzahl der Pomeranzen als Dekoration auf dem Tisch erkennen: viele Pomeranzen – wichtiger Gast! Heutzutage kaufen wir die getrockneten Schalen aus Spanien zu. Die Orangerie des Basedower Schlosses haben wir ja nicht mehr, und die Kos-



Die Pomeranzen kommen heute nicht mehr aus der Schloss-Orangerie – die getrockneten Schalen werden aus Spanien geliefert

ten einer eigenen Orangerie inklusive enormer Heizkosten scheuen wir eindeutig. Zudem möchten wir das ganze Jahr lieferfähig sein.

**Ist Euch bekannt, warum die „(Land-) Pomeranze“ so negativ besetzt ist?**

Früher wurden die kleinen, rotbäckigen Landmädchen so genannt. Zu dieser Zeit war solch ein Aussehen allerdings nicht erstrebenswert. Wer etwas auf sich hielt, ging meist mit Sonnenschirm spazieren, um die vornehme Blässe seiner Haut zu erhalten. Ich muss feststellen, unsere Kinder sehen ganz und gar wie rotbackige Pomeranzen aus, und ich sehe das als schönes, gesundes Kompliment. So ändern sich die Zeiten!

**Wie darf man sich Eure Produktion der „Alten Pomeranze“ vorstellen?**

Wir sind im besten Sinne des Wortes eine Manufaktur: Wir machen alles selber, damit wir die Qualität wahren und das Rezept in sicherer Hand wissen. D. h. wir setzen unseren außergewöhnlichen Bitter selber an, lassen ihn mindestens drei Monate in Fässern ruhen, füllen selber ab und versenden am Ende die fertigen Flaschen. Es ist viel Handarbeit. Früher haben wir alles allein gemacht – das schaffen wir heute nicht mehr.

**Wie vermarktet Ihr Euren Likör, und welche Vertriebswege haben sich herauskristallisiert?**

Unsere Hauptabnehmer sind gehobene Feinkostläden, Spirituosen- und Tabakläden. Wir bevorzugen Läden, in denen der Kunde ausführlich

beraten wird, man die „alte Pomeranze“ probieren kann und wo der Kunde einen hochwertigen Alkohol oder ein besonderes Geschenk sucht. Selbstverständlich haben wir auch einen Onlineshop. Es werden aber auch die Kunden mehr, die einfach an unserer Haustür klingeln und ein Fläschchen an der Tür kaufen. Dann erwischen mich die Kunden meist mit einem schreienden Kind auf dem Arm und einem bellenden Hund an der Tür. Verscheucht haben wir aber noch keinen.

**Ihr produziert mittlerweile über 3000 Liter im Jahr. Wie erklärt Ihr Euch die Nachfrage nach einem regionalen Nischenprodukt?**

Wir merken immer wieder, dass Wert auf regionale und vor allem selbst produzierte Produkte gelegt wird. Jede einzelne Zutat nehmen wir selbst in die Hand – so haben wir die perfekte Kontrolle. Und wir bestehen auf den drei Monaten Reifezeit,

komme, was wolle. Qualität als höchste Priorität! Denn bewusst haben wir uns im Premiumsegment angesiedelt – Billigmarken gibt es mittlerweile genug, billig kann jeder. Aber so ein altes Rezept haben die wenigsten, und die Pomeranzen erwecken Neugier. Natürlich kommt dann auch häufig die Sprache auf unsere Familie und wie wir nach Mecklenburg gehören. Immer wieder werden wir gefragt, ob wir denn „so richtig auf dem Schloss wohnen“, was ich dann immer zum Leidwesen der Fragenden verneinen muss.

**Während sich Hubertus um die Landwirtschaft kümmert, bist Du, Verena, die treibende Kraft hinter der „Alten Pomeranze“. Wie vereint man Familie und Unternehmertum?**

Unsere beiden Kinder sind noch klein, und nur die Große geht halbtags in den Kindergarten. Das heißt, ich habe nur wenig Zeit zum Arbeiten. Oft muss ich abends noch mal an den Schreibtisch und schaffe häufig viel zu wenig. Auf der anderen Seite geht die Familie immer vor, und wenn ein Kind krank ist, ist der Laptop aus. Wenn wir auf Messen oder größere Verkaufsveranstaltungen gehen, helfen glücklicherweise meist die Großeltern aus. Man kann auch beim Stillen E-Mails schreiben, während des Wickelns telefonieren oder beim Spaziergang mit Kindern und Hund Bestellungen aufnehmen. Einmal war ich auf einer großen Messe in Hamburg, obwohl unser Sohn noch gestillt wurde. Kurzerhand organisierte ich mir zwei Freundinnen, die Conrad um die Alster schuckelten und ihn mir zum Stillen wiederbrachten. Gewickelt wurde er im Café. Es geht alles! Beim Überleben helfen gute Nerven, eine möglichst perfekte Organisation und Flexibilität. Leicht gesagt, aber schaffen tue ich es leider auch nicht immer! ■

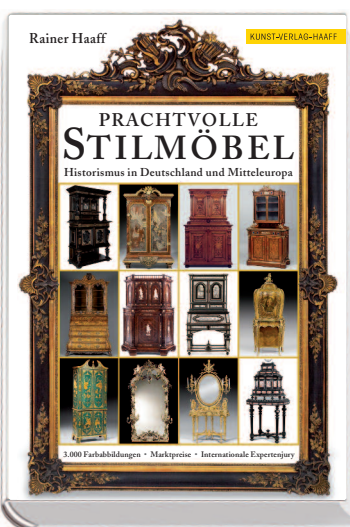
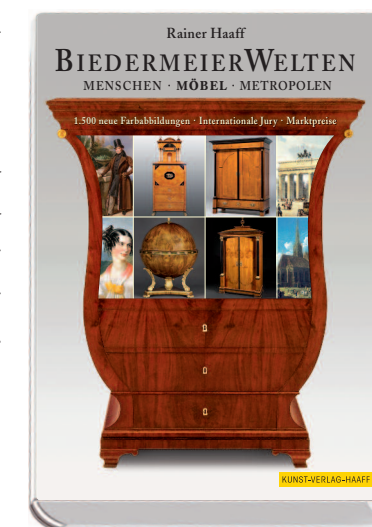
FOTOS: PRIVAT

Anzeige

## KUNSTKONSULTATION UND KUNSTVERLAG PROF. RAINER HAAFF

Kompetente Beratung und seriöse Vermittlung für Ankauf und Verkauf von Kunst und Antiquitäten des Deutschen Adels und der Donaumonarchie. Persönlicher Service und diskrete Konsultation durch den renommierten Kunsthistoriker, Kunstfachbuchautor und Antiquitätenexperten Professor Rainer Haaff.

**Persönlicher Beratungskontakt und Buchbestellungen:**  
Telefon 0 72 47 / 954 35 53 und Fax 0 72 47 / 888 75 33  
Mannheimer Straße 8 · D-76344 Leopoldshafen  
[www.kunst-verlag-haaff.de](http://www.kunst-verlag-haaff.de)



*Daniela Liebe Edle v. Kreutzner,  
Autorin dieser Serie und selbst Jungunter-  
nehmerin mit ihrem Jagdmodelabel  
[www.danielavonliebe.com](http://www.danielavonliebe.com)*