

Hinter Schloss und Riegel

Jahrhunderte lang züchteten die Grafen Hahn auf ihrem mecklenburgischen Schloss Pomeranzen. Ihre Nachfahren brauen aus den Früchten nach geheimem Rezept einen Likör, der es in sich hat. Bloß was?



Sie gehörten zum Adel wie Mätressen und vierspännige Kutschen. Wer vor 200 Jahren etwas auf sich hielt und ein Schloss mit Orangerie besaß, züchtete Pomeranzen. Die heute fast vergessenen Bitterorangen galten nicht nur als Gleichnis der ewigen Jugend und Mittel gegen herrschaftliche Zipperlein wie Bluthochdruck und Völlegefühl. Sie waren auch Statussymbol. „An der Anzahl der Pomeranzen auf einer Festtafel konnte man die Wertschätzung für den Gast und die Großzügigkeit des Gastgebers ablesen“, sagt Hubertus Graf Hahn von Burgsdorff.

Die Vorfahren des Grafen, die 21 Generationen lang auf Schloss Basedow in Mecklenburg residierten, besaßen eine besondere Schwäche für die rotgoldene Zitrusfrucht. In der Basedower Orangerie waren Gärtner damit beschäftigt, die sensible Kreuzung aus Pampelmuse und Mandarine in Kübeln warm zu halten und windgeschützt aufzustellen. Besonders

das Wässern der Pflanzen forderte Fingerspitzengefühl. Denn das eigenwillige Früchtchen verzeiht weder Trockenheit noch Nässe. Oft schien das Kultivieren der Pflanzen kniffliger als die Zucht der edlen Rennpferde im benachbarten Stall.

Doch der Aufwand lohnte sich. Aus den Fruchtschalen wurde duftendes Öl gepresst und zu Eau de Cologne verarbeitet. Aus der Schale selbst wurde Orangenat und aus der Frucht bittere englische Marmelade gewonnen. Den Saft reifer

Keine Frucht für arme Schlucker

Pomeranzen empfahlen Apotheker im 19. Jahrhundert gegen den gefährlichen Skorbut, die Kerne der Früchte gegen hohes Fieber. Kein Wunder, dass die Kraft der Pomeranze auch die Phantasie beflügelte. Der Dichter Eduard Mörike (1804–1875) ließ in seiner Novelle „Mozart auf der Reise nach Prag“ den Musiker eine

Pomeranze von einem eingetopften Bäumchen stehlen. Und selbst Goethe machte in dem Gedicht „An seine Spröde“ aus dem Jahr 1789 der Pomeranze wortreich den Hof.

Obwohl die Pomeranze überall eine wichtige Rolle spielte, war sie nichts für arme Schlucker. „Es war keine Bauernpflanze“, sagt Graf Hahn. „Wegen der aufwändigen Pflege galt sie als goldener Apfel der Fürstenhäuser.“ Die sprichwörtlichen Landpomeranzen – also Dorfmädchen mit pomeranzenroten Pausbacken – bekamen die kostbare Frucht wohl kaum zu sehen. Die bis zu zehn Meter hohen Pomeranzenbäume wuchsen eben nicht am Feldrand.

In Orangerien wie auf Schloss Basedow wurden die Geheimnisse der Pomeranzenzucht so sorgsam gehütet wie das Tafelsilber. Besonders eine Essenz namens „Tinctura ad longam vitam“ (Tinktur für ein langes Leben) geistert durch die Fa-

Mit offizieller
Genehmigung
Liebes Land 2012
Die neue Art zu leben



Heft 3/2012



Hubertus Hahn von Burgsdorff bekam das Familienrezept nicht auf dem Silbertablett, serviert aber gern den Probeschluck darauf.

miliengeschichte. Dieser Bitterlikör aus Pomeranzenschalen soll den Magen angeregt, die Nerven beruhigt und den Geist beflügelt haben. Doch die Unterlagen verbrannten vermutlich im Winter 1944/45 im Torhaus mit dem Hahnschen Familienarchiv. 1945 wurde die gräfliche Familie enteignet. Sie kehrte erst nach 1990 in die Nähe des Schlosses zurück und wohnt heute im Nachbardorf.

Als sich Verena und Hubertus Hahn im Jahr 2009 auf die Suche nach Zeugnissen der Pomeranzenzucht machten, stocher-

Selten veredelt, meistens heikel

Pomeranzen sind immergrüne Bäume mit runden Kronen. Ihre stark duftenden, weißen Blüten sitzen an dornigen Zweigen. Diese und die ovalen Blätter enthalten ein gelbliches, ätherisches Öl („Petitgrain“), das als Grundlage für viele Parfums dient. Die kugeligen, leicht schrumpeligen Früchte sind ab November reif, können aber bis Mitte April geerntet werden.

Pomeranzen werden selten veredelt, sondern meist aus den Samen gezogen. Sie brauchen Wärme und sollten im Sommer so sonnig wie möglich stehen. Bei zu viel Nässe bekommen sie schnell Wurzelfäule, ist es zu trocken, wachsen sie nicht.

Auch Wind mögen die Pflanzen nicht. Am besten pflanzt man sie deshalb in große Kübel, die im Winter in einem hellen, frostfreien Raum stehen können. Etwas sparsamer düngen als andere Zitrussorten.

Drei- bis vierjährige Pflanzen (40 bis 60 cm Höhe) kosten zwischen 30 und 40 Euro. Man bekommt sie in Spezialgärtnereien, etwa bei Peter Klock, Südflora-Baumschule, Stuts Moor 42, 22607 Hamburg, Tel. (040) 8 99 16 98; www.suedflora.de, oder bei BotanicGroup Pflanzenhandel, Beckedorferstraße 19, 21218 Seevetal, Tel. (0700) 77 06 77 07; www.botanicgroup.com



Rezept für Basedower Bischof

Der „Basedower Bischof“ war der Lieblings-Aperitif der Grafen Hahn. Hier das Familienrezept: Sie brauchen 5 unbehandelte Pomeranzen, 1 Zitrone (Saft und Schalen), 1 Vanilleschote, 250 g Zucker, 25 cl Alte Pomeranze, Sekt oder Mineralwasser.

Schneiden Sie Pomeranzen und Zitronen in dünne Spalten, pressen Sie den Saft aus. Schalen und Fruchtfleisch zusammen mit der ausgekratzten Vanilleschote, dem Vanillemark und dem Zucker in ein Gefäß geben. Die Alte Pomeranze hinzufügen, mit Sekt oder Mineralwasser auffüllen und zugedeckt möglichst lange ziehen lassen. Gut gekühlt vor dem Essen servieren.



Bis der Likör fließt, ist jede Menge Handarbeit nötig. Auch an der Ölpresse legt das Grafenpaar selbst Hand an.

Karrierestufen einer Orange: vom Frischobst über getrocknete Schalen bis zur hochprozentigen Leckerei.



ten sie lange im Nebel. Erst ein Freund der Familie förderte ein über Generationen weitergegebenes Likör-Rezept ans Licht. Mit einer alten Handpresse, einem Mörser, reinem Alkohol und jeder Menge Pomeranzenschalen stellte die Familie Versuche an und war vom Ergebnis überrascht. Der nach einigen Monaten Reifezeit entstandene Likör entpuppte sich als Schluck für Genießer, mit samtig-brauner Färbung, die an Cognac erinnert, und würzig-weichem Kräuteraroma. „Das passt vor dem Essen, nach dem Essen und zwischendurch“, sagt Graf Hahn und ordnet sein Erzeugnis damit als Universalgetränk ein.

Über das Rezept für die „Alte Pomeranze“ schweigt der studierte Landwirt eiserne. Nur eins mag er verraten: Außer



Auf seinen Schultern ruht die Familientradition: Die Alte Pomeranze wird im Stahlfass angesetzt und später in Flaschen gefüllt.

Fotos: Margit Wild; wikipedia (2); Friedrich Straus

Pomeranzenschalen kommt „eine Handvoll Kräuter“ in die Presse. Die stammen nicht mehr aus der Basedower Orange, sondern von einem befreundeten Händler. Die zerkleinerten Zutaten werden mit Alkohol in 50-Liter-Stahlfässern angesetzt. Dort ruhen sie je nach Variante drei oder fünf Monate. Am Ende werden sie von gräflicher Hand in Flaschen gefüllt. „Vom Ansetzen der Kräuter bis zum Etikettieren der Flaschen ist alles Handarbeit“, sagt Gräfin Hahn. Rund 1000 Liter produzierte die kleine Manufaktur im vergangenen Jahr auf diese Weise.

Ob der Pomeranzen-Likör tatsächlich für ein langes Leben sorgt? Egal. Was so gut schmeckt, muss gesund sein.

Heike Lehnerer



Auch als Gemälde ein Gedicht: die Bitterorange, auch Pomeranze genannt.

Pomeranze ab Hof

In der Hahnschen Gutsmanufaktur bekommt man die Alte Pomeranze Classic oder eine Premium-Variante, die länger gereift ist und weicher schmeckt. 10 cl Classic kosten 4 Euro; 50 cl Premium-Pomeranze sind für 15,40 Euro zu haben.

Hahnsche Gutsmanufaktur
Verena und Hubertus Hahn
von Burgsdorff
Dorfstraße 15
17153 Rottmannshagen
Tel. (039955) 3 95 39
www.alte-pomeranze.de



Pomeranze gefällig? Hubertus Hahn von Burgsdorff bewahrt ein Familienrezept.