

# Kurier am Wochenende

## „Alte Pomeranze“ heißt die neue Kreation

Von unserem Redaktionsmitglied  
**Sebastian Haerter**

Wilhelm Busch hat gemahnt: „Es ist ein Brauch von alters her: Wer Sorgen hat, hat auch Likör!“ Dass auch frohsinnige Menschen ein positives Verhältnis zum Likör haben können, stellen die Nachfahren eines uralten mecklenburgischen Adelsgeschlechts in Zettemin unter Beweis, die damit ein Stück Familienhistorie bewahren und aufleben lassen wollen.

**ROTTMANNSHAGEN/ZETTEMIN.** Auf Gut Rottmannshagen – einer pommerischen Exklave im Herzen Mecklenburgs – könnte es sie einst gegeben haben. Ebenso im benachbarten Zettemin, das gleichfalls zu dem aus sieben Dörfern bestehenden Mini-Pommern gehört – genannt die „säben Dörper“. Im Grunde genommen war die Landpomeranze aber wohl in jedem Dorf des Landes zu Hause. Der Volksmund bezeichnete so leicht spöttisch jene Frauen aus der Provinz, die etwas einfältig und unbefolgt waren, keinen blassen Schimmer von der weiten Welt hatten und dennoch viel auf sich hielten. Von richtigen Pomeranzen – die auch Bitterorange genannte Urform der Orange – dürften diese Frauenzimmer daher bestenfalls aus Erzählungen gehört haben. Denn diese Früchte auf dem Tisch zu haben, war in hiesigen Breiten Jahrhunderte lang Privileg des Adels und ausgemachtes Zeichen von Wohlstand.

Heute schicken sich Rottmannshagen und Zettemin an, der echten und fast in Vergessenheit geratenen Südfrucht zu einer hochprozentigen Renaissance in Form eines Bitterlikörs namens „Alte Pomeranze“ zu verhelfen. Das ist vor allem den hier ansässigen Nachfahren eines der ältesten mecklenburgischen Adelsgeschlechter zu verdanken: Hubertus und Verena Graf und Gräfin Hahn von Burgsdorff. Das junge Ehepaar wohnt in Rottmannshagen und betreibt seit wenigen Jahren eine Landwirtschaft in Zettemin. Raps, Weizen und Mais sind die Feldfrüchte, die hier wachsen und den Betrieb ernähren. An Zitrusfrüchte dachte hier anfangs mit Sicherheit niemand; keine dieser empfindlichen mediterranen Pflanzen würde ungeschützt auch nur einen der rauen mecklenburgisch-pommerischen Winter überleben, dräuender Klimawandel hin oder her.

Doch im Zuge von familiären



**Adel verpflichtet** – wer wollte das bestreiten, bei einer fast 700 Jahre währenden Familientradition der Grafen Hahn in Mecklenburg. Hubertus und Verena Graf und Gräfin Hahn von Burgsdorff führen sie auf ihre eigene Art weiter und kreieren aus der Vorliebe ihrer Altvordenen für die Pomeranze einen Bitterlikör. FOTOS: SEBASTIAN HAERTER

Nachforschungen entdeckte Hubertus Hahn, dass die Pomeranze schon jahrhundertlang Begleiter der Hahn'schen Historie war. „Als wir im Schweriner Landeshauptarchiv zur Geschichte unserer Familie recherchierten, stießen wir immer wieder auch auf den ‚Goldenen Apfel‘, wie der lateinische Name der Pomeranze übersetzt heißt“, erzählt Verena Hahn. In Basedow, wo eine Linie der Grafen Hahn seit dem 14. Jahrhundert bis zu ihrer Vertreibung 1945 lebte, gab es sogar eine Orangerie am Herrenhaus, in der die wertvollen Pomeranzenbäume den Winter über geschützt verbrachten. Ähnliche Anlagen finden sich auch in Ivenack oder Neustrelitz an den dortigen Adelssitzen.

So entstand die Idee, dieser in hiesigen Breiten etwas in Vergessenheit geratenen Frucht wieder zu mehr Popularität zu verhelfen. Der Zufall half: Er kam in Form eines Freundes, der sowohl das Rezept für den Likör – „es ist nachweislich 80 Jahre alt, wahrscheinlich viel älter“ – lieferte als auch eine alte Presse und weitere nützliche Gerätschaften. Seither entsteht in Zettemin aus spanischen

Pomeranzenschalen – der Anbau vor Ort wäre unrentabel – unter Beimischung einer geheimen Rezeptur aus Kräutern, Gewürzen und Wurzeln in dreimonatiger Reifezeit die „Classic“-Version des 38-prozentigen Likörs, der als Digestiv pur genossen wird oder als Aperitif mit Ginger Ale und Eis. Alles, was länger reift, darf sich „Premium“ nennen. „Je länger er reift, desto weicher wird der Likör“, erläutert Hubertus Hahn. 1000 Liter beträgt die derzeitige Jahresproduktion der Hahn'schen Gutsmanufaktur. Abgefüllt wird der edle Tropfen in sieben Flaschengrößen, die man im Fachhandel bekommt.

Bekannt ist die Pomeranze schon lange: Nach einer antiken Sage hüteten drei Nymphen, die Hesperiden, in ihrem Garten die „goldenen Äpfel der Unsterblichkeit“. Der Baum wurde vom 100-köpfigen Drachen „Ladon“ bewacht. Herakles gelang es, den Drachen zu überwinden; er nahm die goldenen Äpfel an sich und erlangte dadurch ewige Schönheit, Jugend und Unsterblichkeit. Was Wunder, dass die Pomeranze, nachdem sie im 16. Jahrhundert nach Deutschland gelangt war, zum Hit in den

adeligen Gärten avancierte. Die Früchte seien so kostbar gewesen, dass man anhand der Anzahl der Pomeranzen auf der Tafel sehen konnte, wie wohlhabend der Gastgeber war beziehungsweise welchen Stellenwert er seinem Gast zumas, weiß Verena Hahn. Von den weiteren Talenten der Frucht ganz zu schweigen: der Saft half gegen Skorbut, die Kerne senkten Fieber. Noch heute nutzt man die Schale für Bitterorangenmarmelade, die Parfümindustrie gewinnt aus ihr wertvolle Öle. Das junge Ehepaar hat wachsenden Spaß an seinem Produkt, das sich immer größerer Beliebtheit erfreut. „Wenn man in etwas Liebe reinsteckt und es kommt gut an, dann ist alles gut“, meinen beide unisono. Und so kommt dann Wilhelm Busch doch noch zu seinem Recht, wenn er sagt: „Es ist ein Brauch von Alters her: Wer Sorgen hat, hat auch Likör. Doch wer zufrieden und vergnügt, sieht zu, daß er auch welchen kriegt...“

» [www.alte-pomeranze.de](http://www.alte-pomeranze.de)



**Kein Museumsstück:** Die alte Presse darf immer noch gehörig Druck entfalten, wenn die „Alte Pomeranze“ produziert wird.



**Landwirt Hubertus Graf Hahn von Burgsdorff verdient sein Geld mit Mais, Weizen und Raps.** Die Produktion des Bitterlikörs ist ein Nebenerwerb.



**Wertvoller Rohstoff:** die getrockneten Schalen der Pomeranze bilden den wichtigsten Anteil der sonst streng geheimen Zutatenliste des Bitterlikörs.

### Geschichte

#### Ein Fotograf erschreckt mit seinem Blitzlicht die Potsdamer

Vor rund 100 Jahren war Adolf Miethe der Erste, der das konnte – Fotos in solcher Farbigkeit und in einer solch hohen Qualität machen. Seine Bilder warben für Stollwerck-Schokolade, zeigten schöne Damen am Wegesrand und sogar den Mond am Himmel. Mit akademischen Weihen ausgezeichnet, saß der erstaunlich vielseitige Forscher am Ende doch einem technischen Irrtum auf.



**Eines der ersten Farbfotos von Adolf Miethe** REPRO: ANDREAS HENTSCHEL

### Heutzutage

#### Schutz der Gesellschaft vor gefährlichen Verbrechern

Man kennt ihn aus vielen TV-Serien: den Profiler. In den USA wird Profiling seit Mitte der 1970er Jahre eingesetzt, um schwere Gewaltverbrechen aufzuklären. In Deutschland ist diese Entschlüsselung unter dem Begriff der Fachanalyse bekannt. Wie dieser Beruf in der Praxis aussieht, was ihn von dem des Ermittlers unterscheidet und wie er mit den Belastungen umgeht, davon berichtet Kriminalhauptkommissar Alfred Waschkowski vom LKA Schwerin.



**Alfred Waschkowski ist Fallanalytiker in Schwerin.** FOTO: TREMPER

### Horizonte

#### Mehr als Öl und Dromedare

Es kann in Dubai schon passieren, dass ein Dromedar vor einem Ölmulti-Werbeschild das wenige Grün in der Wüste abgrast. Einige Kilometer entfernt liegen Dhaas, traditionelle Holzschiffe, im Hafen vor schillernden Fassaden. Die Hauptstadt des gleichnamigen Arabischen Emirates ist voller Widersprüche. Mitten in der Wüste tobt das Leben. Wir Europäer haben schnell etliche Klischees vor Augen, denn unser Bild von Dubai-City ist vor allem von Werbeprospekten geprägt. Als Tourist wundert man sich dann vor Ort über das Treiben in der Altstadt.



**In Dubai ist moderne Architektur zu bewundern.** FOTO: KLAUS-DIETER BLOCK

### Mobil

#### Fahrer unterschätzen Gefahr an Gleisen

Gegenstände auf Bahngleisen, Mutproben Jugendlichen und unachtsame Fahrzeugführer sind tödliche Gefahren. Ein Zug kann nicht kurzfristig bremsen, seine Last ist zu groß. Nach Informationen der Ostdeutschen Eisenbahn GmbH überschätzen sich immer mehr Kraftfahrer maßlos selbst und bringen sich und viele andere in Gefahr.

### Unterwegs

#### Fliegen fliegen in den Fluss

Frauen wagen sich in eine Männerdomäne: Im norwegischen Hedmark begeben sie sich auf Angeltour. Doch so ganz normal mit Kahn und Rute sind sie nicht unterwegs. Es geht ums Fliegenfischen, eine Wissenschaft für sich. Der Köder imitiert die Beutetiere der Fische, besondere Schnur und Wurftechnik kommen zum Einsatz.

### Zuhause

#### Frühling kommt mit Flieder wieder

Noch blüht der Flieder nicht, aber in Kürze betört er wieder mit seinen schönen Farben und dem „unüberreichbaren“ Duft. Für viele ist er der Inbegriff von Frühling. Flieder eignet sich als Einzel- oder Heckenpflanze und erlebt mit neuen Züchtungen eine Wiederkehr.

### Erfolgreich

#### Kinder mögen Schönes im Alltag

Kinder sollten die Erfahrung machen, wie sie mit kleinen Taten den Alltag verschönern können. Davon ist Anke Ristau überzeugt. Die Leiterin der Grundschule Mitte „Uns Hüsung“ in Neubrandenburg rät dazu, die Kleinen an die Schönheiten unserer Kultur heranzuführen.