



Herbe Verführung

Keine Orange ist so reich an Aromen wie die *Pomeranze*.
In Mecklenburg wird daraus Likör hergestellt.

TEXT CLAUDIA TEIBLER

Eines der typischen Verbreitungsgebiete der Pomeranze zeichnet sich durch sanfte, weitläufige Hügel aus, durch saftige Wiesen – und durch Winter mit knackigen Minustemperaturen. „Die Fürsten in der Mecklenburgische Schweiz waren ganz verrückt nach den Früchten und Bäumen – wer etwas auf sich hielt, stellte sie den Sommer über im Park auf

und baute ihnen Orangerien, um sie gut durch die frostige Jahreszeit zu bringen“, erzählt Verena Gräfin Hahn von Burgsdorff. Auch in der Familie ihres Mannes Hubertus hatte der Umgang mit den bitteren Orangen eine große Tradition: In deren Stammschloss in Basedow gab es eine großzügige Orangerie.

„Allerdings“, erzählt Verena Gräfin Hahn weiter, „waren Pomeranzen lange

Zeit vor allem ein Statussymbol. Ein Gast konnte zum Beispiel beim Anblick der Tischdekoration an der dafür verwendeten Anzahl von Pomeranzen ablesen, wie hoch die Wertschätzung war, die ihm sein Gastgeber entgegenbrachte.“ Denn schon der Name und die außergewöhnliche, leuchtende Farbe der Früchte signalisierten Kostbarkeit: *Pomum aurantium* heißt die Pomeranze auf Latein, frei übersetzt

„goldener Apfel“. Beheimatet ist sie, wie alle Zitrusfrüchte, in China. Spätestens seit der Antike ist sie in Südeuropa bekannt. Die alten Römer unterschieden zwischen sauren und süßen Orangen und setzten Saft und Schale der Pomeranze als Gegenmittel bei Vergiftungen ein. Mit dem Ende ihres Reiches verschwanden Pomeranzen, aber auch süße Orangen in Italien und Mitteleuropa allerdings erst einmal wieder von der Bildfläche.

Erst im 16. Jahrhundert traten die hübschen Pomeranzenbäumchen von Spanien aus ihren Siegeszug durch die Adelshöfe an. Doch ließen die Früchte die barocken Fürsten zugleich etwas ratlos zurück, denn in rohem Zustand sind Pomeranzen ungenießbar: Der Saft ist sauer, das Fruchtfleisch fest, die Schicht der Schale dick.

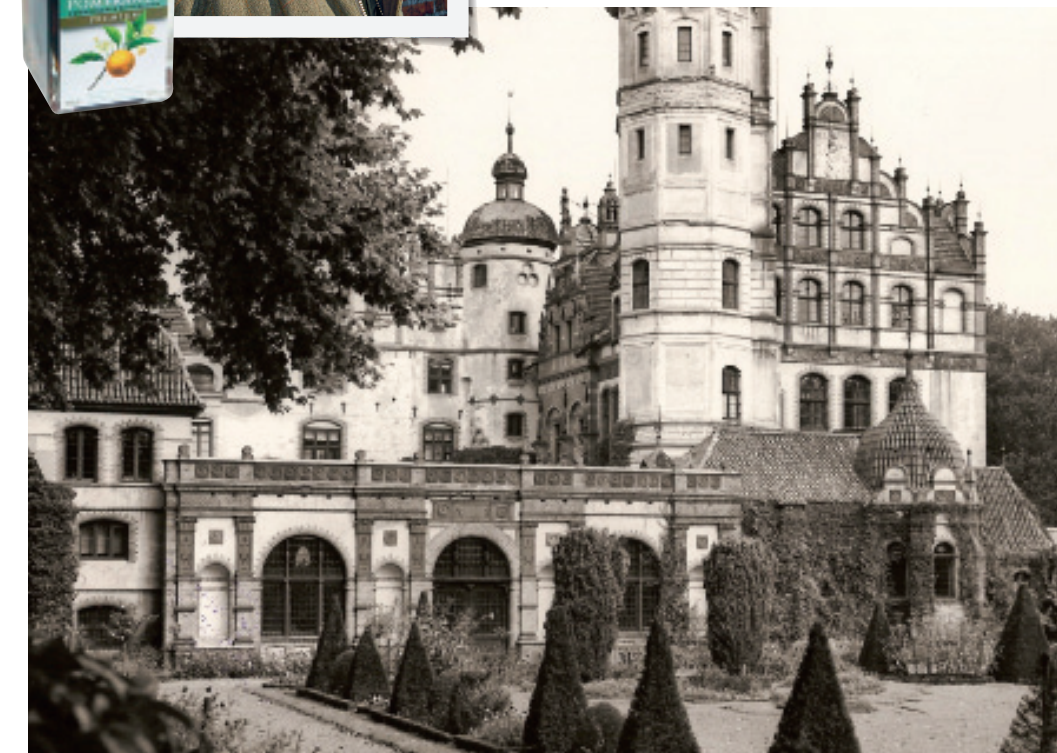
Gerade das allerdings macht die heute unbekanntere Schwester der allgegenwärtigen „klassischen“ Orange zum Liebling aller Fans von Süßem: Pomeranzen liefern die Schalen, die zu Orangeat kandiert werden, und lassen sich zu einer ungeahnt geschmacksintensiven Orangenmarmelade verkochen. Darüber hinaus ist auch die medizinische Wirkung der Frucht von Bedeutung. Im 19. Jahrhundert stellten Apotheker aus Blüten und Schalen Duftwässer, aber auch einen Brantwein her, der Verdauungsschwächen linderte.



FOTOS: GETTY IMAGES (1), TOPICMEDIA (1)



Hubertus Graf Hahn setzt mit dem Bitterlikör „Alte Pomeranze“ die Pomeranzen-Tradition fort, die auf dem Stammschloss seiner Familie gepflegt wurde.



Bitterlikör nach altem Rezept

Dass sich auch Graf und Gräfin Hahn auf die Pomeranze zurückbesonnen haben, ist einem Glücksfall zu verdanken: Vor vier Jahren entdeckten sie ein seit mehreren Generationen überliefertes Rezept für einen Bitterlikör, die „Alte Pomeranze“. Diese Tradition haben sie nun wiederbelebt und stellen den Likör in ihrer kleinen Manufaktur in Rottmanshagen, unweit des Stammschlusses in Basedow, selbst her. Verwendet werden dafür allerdings keine ganzen Pomeranzen, sondern nur getrocknete Pomeranzenschalen. „Die setzen wir mit Alkohol an und lassen sie eine Zeit lang reifen“, schildert Verena Gräfin Hahn den Entstehungsprozess.

Die vielen Bitterstoffe machen die Pomeranze roh ungenießbar. Gekocht oder kandiert aber entfalten die Früchte eine enorme Vielfalt an Aromen.

Danach werden die Schalen mit einer alttümlichen Presse aus Holz und Eisen von Hand ausgepresst, mit sieben verschiedenen Heilkräutern und Wurzeln sowie mit Zucker versetzt und drei Monate im Fass gelagert. Das Resultat ist weit mehr als nur ein feiner, wärmender Magenbitter nach deftiger Winterkost.

„Wir selbst servieren die ‚Alte Pomeranze‘ auch als warmen Punsch – mit je zur Hälfte Trauben- und Apfelsaft, Nelken, Zimtstangen, Orangenschalen und etwas Zitronensaft“, sagt Verena Gräfin Hahn. „Im Sommer brauen wir daraus eine Bowle, den ‚Basedower Bischof‘. Wir verfeinern damit Orangenmarmelade oder ‚Ente à l’Orange‘. Und was uns besonders freut: Die Nachfrage ist so stark gestiegen, dass mein Mann und ich die Manufaktur nicht mehr allein betreiben, sondern eine Mitarbeiterin eingestellt haben.“