



Oben: Gute Aussichten für Gräfin Hahn.
Ganz oben: Pomeranzenbaum.

Pomeranze. Das Wort kennt man fast nur noch als Bestandteil des Begriffs „Landpomeranze“. Eine abwertende Bezeichnung für ein Mädchen aus der Provinz. Dabei umweht die Pomeranze eher Weltläufigkeit. Sie war die erste Zitrusfrucht, die den Weg nach Europa fand. Für sie wurden die „Orangerien“ gebaut, herrschaftliche Gewächshäuser. Sie zu pflegen war also im Wortsinn ein fürstliches, ein kostspieliges Vergnügen, ihr Genuss ein Luxus. Wer heute den Bitterlikör „Alte Pomeranze“ genießt, genießt also auch ein Stück Geschichte.

Umso mehr als die „Alte Pomeranze“ selbst „von uraltem Adel“ ist. Die Grafen Hahn verweisen stolz auf ihre Familientradition. „Seit 1337 in Mecklenburg“, so steht es auf der Homepage. Und seit Mitte

DIE „ALTE POMERANZE“ DER GRAFEN HAHN

Ein Bitterlikör mit Stammbaum

Mecklenburg-Vorpommern ist das Land der wogenden Kornfelder. Nicht der Obstwiesen. Typische Spirituosen sind daher auch Korn oder Kümmel, keine Obstbrände. Als Spezialität kennt man vielleicht den Sanddornlikör, aber Orangen, Südfrüchte? Aus dem kühlen Norden? Ja! Jetzt wieder. Der Likör „Alte Pomeranze“ der Hahnschen Genussmanufaktur greift eine traditionelle Rezeptur der Familie aus Mecklenburg wieder auf.

des 16. Jahrhunderts pflegt die Familie Pomeranzen, verwendete die Früchte als Dekoration, in vielen Rezepten und Anwendungen. Die Rezeptur des Bitterlikörs „Alte Pomeranze“ ist auch mindestens drei Generationen alt. Eine Tradition, die es heute beinahe nicht mehr gäbe, denn nach Ende des 2. Weltkrieges, im Herbst 1945 wurde die Familie enteignet und musste den Stammsitz, Schloss Basedow, verlassen.

NEUSTART MIT LANDWIRTSCHAFT UND MANUFAKTUR

Vieles ging verloren. Fast wäre auch die Rezeptur der „Alten Pomeranze“ in Vergessenheit geraten. Nach der Wende kehrte die Familie nach Mecklenburg zurück. Das Familiengut erhielt sie nicht zurück, aber sie konnte etwas Land zu vergünstigten Konditionen von der Treuhand erwerben. Der Betrieb hat mittlerweile Durchschnittsgröße – bezogen auf den Landkreis „Mecklenburgische Seenplatte“. Und im deutschen Nordosten sind bekanntlich die Betriebsgrößen andere als im Südwesten... Es verwundert daher auch nicht, der Ackerbau ist die Haupteinkunftsquelle der Familie. Die Likörmanufaktur ist der kleinere Betriebszweig, aber einer, der wächst.

Für Wachstum sorgt Gräfin Hahn. Sie ist studierte Betriebswirtin. Sie vor allem ist für die Likörproduktion, aber auch für Konzeption, Design und Marketing zuständig. Vieles lässt sich praktischerweise von zuhause aus steuern. Praktisch, weil drei kleine Kinder im Haus sind. Praktisch ist aber auch, dass die Eltern und Schwiegereltern in der Nähe sind. Sie können bei-



Die „Alte Pomeranze“ in der Karaffe und in mehreren Flaschengrößen.

spielsweise die Kinder hüten, wenn die Eltern auf Messen unterwegs sind, um die „Alte Pomeranze“ bekannt zu machen und zu vertreiben. Das machen die Grafen am besten persönlich. Das passt zu einer Manufaktur, das passt zum Produkt. Denn beide – Produkt und Familie – repräsentieren Geschichte.

HAUPTZUTAT GESCHICHTE

Und Geschichte ist eine der Hauptzutaten der „Alten Pomeranze“, die ihre Vergangenheit sozusagen schon im Namen trägt. Die eigentliche Rezeptur ist ein Familiengeheimnis. Pomeranzen bilden – selbstverständlich – die Basis. Sie werden nicht mehr wie früher selbst in Orangerien gezo-

NACHGEFRAGT



Die Bitterorange oder Pomeranze (*Citrus × aurantium* L.), ist eine Zitruspflanze. Sie ist im südlichen China aus einer Kreuzung aus Mandarine und Pampelmuse entstanden

und kam bereits im Mittelalter nach Europa. Die runden Früchte reifen auf immergrünen, bis zu 10 m hohen Bäumen. Roh sind sie kaum genießbar, aber sie werden zu Orangenmarmelade (äußere Schale), Orangeat (ganze Frucht) und aufgrund ihres starken Aromas auch zu Limonaden („Aranciata Amara“ in Italien oder maltesische Bitterorangenlimonade „Kinnie“) und Likören (Curacao) verarbeitet (Schalen und Saft). Aus den Fruchtschalen wird außerdem Bitterorangenöl gewonnen, das z.B. in der Aromatherapie, aber auch in „zitronigen“ Duftwässern eingesetzt wird. Die weißen, ebenfalls stark duftenden Blütenblätter dienen der Gewinnung des in der Parfümindustrie als Duftkomponente verwendeten Neroliöls

auf Trinkstärke herabgesetzt – abgefüllt und vermarktet zu werden. Mittlerweile helfen in der Manufaktur ein bis zwei Teilkraftkräfte aus.

DIE TRADITION FORTSCHREIBEN

Auch die Gestaltung, das „Corporate Design“, wirkt stimmig. Edel und schlicht, modern und doch traditionell. Eben auch in der Gestaltung wird die Tradition in die Moderne transportiert. Fortgeführt auf der informativen und anregenden Homepage sowie auf Facebook. Auch die Gestaltung von Produkt und Produktwerbung ist übrigens von echtem Adel. Constanze von der Goltz zeichnet für sie verantwortlich.

Insgesamt ist die „Alte Pomeranze“ ein hochwertiges Produkt, das dann natürlich auch preislich im Premiumsegment angesiedelt ist. 17,40 Euro kostet der halbe Liter. Der recht hohe Preis ist aber kein Hinderungsgrund für Wachstum. Vielleicht ist sogar das Gegenteil der Fall. Denn eine Positionierung als Premiumprodukt ist nicht glaubwürdig, wenn der Preis nicht stimmt (das gilt im Übrigen für alle Brenner und Likörproduzenten!). Abnehmer sind daher auch in erster Linie gehobene Feinkost-,

Spirituosen- und Tabakläden. Aber auch ein Online-Handel und der Verkauf ab Hof machen einen Teil des Absatzes aus. In den letzten Jahren wurde die Produktion der „Alten Pomeranze“ verdreifacht auf mittlerweile über 3000 l/Jahr. Und sie wächst weiter. Organisch nach und nach.

Dabei geht die Familie zielstrebig vor. Auch Visionen wie eine Schau-Manufaktur, vielleicht auch ergänzt um eine wiederbelebte kleine Pomeranzenzucht, existieren. Aber das ist noch Zukunftsmusik. Doch wer weiß...? Wer auf eine so lange Vergangenheit zurückblicken kann, plant auch über den Tag hinaus, in der Perspektive von Generationen, wo die eine sät und erst die nächste oder übernächste die Ernte einfährt.

„Tinctura ad longam vitam“ wurde die Pomeranzenessenz auch genannt, also Tinktur für ein langes Leben. Weil ihr eine gesundheitsfördernde, lebensverlängernde Wirkung nachgesagt wird. Auf ein langes Leben, eine lange Tradition blickt die „Alte Pomeranze“ schon selbst zurück. Und wie es aussieht, wird ihr auch noch ein langes Leben beschieden sein...

Friedrich Springob, Stuttgart

gen; das wäre wirtschaftlich nicht zu leisten. Die Gewächshauskosten, die Heizkosten wären zu hoch. Die Pomeranzen werden aus dem Großhandel bezogen. Dort sind sie gar nicht unbedingt eine „exotische“ Zutat. Denn die Pomeranze wird in vielen Produkten verwendet, in Bittermarmeladen etwa oder als Orangeat für das Backgewerbe. Auch in einem Likör, dem bekannten „Blue Curacao“.

Doch die „Alte Pomeranze“ hat einen ganz anderen Charakter als das Produkt aus dem Supermarkt. Nicht blau, sondern gold-braun. Nicht vordergründig „orangig“, sondern mehr hintergründig fruchtig, komplexer, auch durch die Aromen zusätzlicher Zutaten. Schon in der Nase wahrnehmbar sind die verwendeten Kräuter und Wurzeln. Noch ein wichtiger Unterschied: die lange Reifezeit. Und schließlich die Handarbeit: die getrockneten, aus Spanien zugekauften Pomeranzenschalen werden mit einer speziellen Mischung aus sieben Kräutern, Wurzeln und Gewürzen selbst angesetzt, ruhen mindestens drei Monate in Fässern, um dann – filtriert und

KONTAKT

Hahnsche Gutsmanufaktur GbR
Dorfstrasse 15
17153 Rottmannshagen
www.alte-pomeranze.de



Als Beilage in dieser Ausgabe:

Das große Ulmer Weihnachtsgewinnspiel!

Haben Sie die Gewinnspiel-Beilage nicht gefunden?

Dann klicken Sie auf unsere Gewinnspiel-Website und nehmen Sie online teil. Natürlich mit den gleichen Gewinnchancen!



Einfach und bequem online teilnehmen:
www.kleinbrennerei.de/gewinnspiel

Ulmer