

Der charmante Siegeszug des Goldenen Apfels

Die junge Familie von Hahn hat auf der Wasserburg Liepen anhand eines bislang geheimnisvoll gehüteten Rezepts die Pomeranze für die Gegenwart wiederentdeckt. Über den Siegeszug der Heilpflanze, aber auch die weitere Nutzung des historischen Burgensembles sprach Silke Voß mit Herstellerin sowie „Burgfrau“ Verena Gräfin Hahn von Burgsdorff.

Schon Goethe wusste die aromatische Frucht zu schätzen, wie er in einem Gedicht „An seine Spröde“ lobt. Wie sehen dank Ihrer Likör-Rezeptur unsere Zeitgenossen den sogenannten „goldenen Apfel“ heute?
Nun, mittlerweile ist unsere ‚Alte Pomeranze‘ deutschlandweit bekannt. Zwar kann man den Likör eher in Norddeutschland, aber mittlerweile auch in Feinkostläden von München bis Magdeburg kosten. Man muss aber auch einräumen, dass das Produkt nicht dem Massengeschmack entspricht, der eher alles Süße,

aus Amerika Importierte zu bevorzugen scheint. Das Bittere ist eben nicht jedermanns Sache. Außerdem haben das viele Kräuterliköre. Nur dass wir keine Massensware produzieren, sondern alles vom Abwiegen über die Fassreifung bis zum Abfüllen selbst machen. Aber es finden sich immer wieder Liebhaber der Destillation dieser sonnenliebenden Frucht. Eine Dame beispielsweise hat schon zum 9. Mal bei uns bestellt.

Ist der herbe Geschmack mit dem des Campari vergleichbar? Den mag ja schließlich auch nicht jeder.
Richtig! Und im italienischen Bitter sind tatsächlich auch die kleinen, dicken Pomeranzenschalen verarbeitet! Wir wollen jetzt unsere Pomeranze aber auf der Stuttgarter Slow Food Messe populärer machen. Was teuer und sehr aufwändig ist.

Weil Sie alles selbermachen? Wo fängt das an, wo hört das auf?
Wie gesagt bei der dreimonatigen Fassreifung, dem Abwiegen der Kräuter bis hin zur Vermarktung, die auch mir komplett obliegt. In unserer Manufaktur kann ich aber auch auf die Hilfe von Mitarbeitern zählen.

Das alles erinnert mich an diese bewundernswerten Ein-Mann-Brauerei in Groß Gievitze bei Waren. Der Betreiber, ein absoluter Idealist, klebt sogar die

Etiketten von Hand auf...
(Verena von Hahn macht eine Handbewegung, die anzeigt, dass ihr das Etikettieren bis zum Hals steht und lacht.) Davon kann ich auch ein Lied singen. Aber selbst das gehört dazu. Fantastisch übrigens, diese Brauerei in Gievitze, nicht wahr?

Wer nicht bis München fahren will – wo findet man die Alte Pomeranze denn in der Region?
In kleinen Hofläden, Spirituosenfachläden, Touristinfos, Gourmetrestaurants, sogar im Buchhandel von Brandenburg bis Rügen.

Und warum nicht in hiesigen Supermärkten?
Der Likör passt einfach nicht in das dortige Sortiment. Die Herstellung braucht Zeit, ist insofern nicht massentauglich und das Produkt wohl auch zu ausgefallen.

Im vergangenen Jahr haben Sie zu einem ganzjährigen Kulturprogramm und damit mehr Öffentlichkeit geladen. Was erwartet Besucher 2016 auf der Wasserburg?
Am Samstag vor dem Kinder-Tag können sich die Jüngsten wieder beim Kinder-Techniktag erproben. Unsere Söhne selbst sind absolute Technik-Freaks und lieben es, Trecker mitzufahren. Da im Vorjahr der Tag der Offenen Gärten sowie der Tag des offenen Denkmals so gut angenommen wurde, werden wir auch wieder dazu einladen, zu ersterem diesmal mit einer Pflanzenbörse. Vor allem freut es mich, dass so viele Menschen aus der Region Interesse gezeigt haben. Und einen Vorlesetag für Kinder, eine Andacht unter freiem Himmel sowie ein Oldtimertreffen wird es wieder geben. Natürlich ha-



Verena Gräfin Hahn von Burgsdorff und ihr vierbeiniger Liebling Rübe. Auch in diesem Jahr lädt sie wieder auf die Wasserburg mit mehreren Veranstaltungen. Außerdem können die Scheunen genutzt werden.

FOTO: SILKE VOSS

ben auch Hofläden und Gewölbekeller geöffnet.

Nachdem die LEG Rose now Ende 2015 die Pforten des Denkmalpfleghofs geschlossen hat und Sie die Scheune gekauft haben, stellt sich nun die Frage, ob Sie das Konzept weiterbetreiben.
So ein Denkmalpfleghof ist wirklich eine schöne Idee, und wir finden es sehr schade, dass er nicht mehr existiert. Aber zuletzt konnte er nicht mehr wirtschaftlich betrieben werden. Ehrlich gesagt, kennen wir uns auch zu wenig in diesem Metier aus. Wir wollen uns ganz auf unsere Geschäftsidee, die Alte Pomeranze, konzentrieren und das tun, was wir gut können. Und da-

mit allein haben wir genug zu tun.

Was geschieht nun mit den leeren Wirtschaftsgebäuden?
Wir denken zum Beispiel daran, die Backstein-Scheune zu vermieten. Mit einem großen Festraum, Küche und WC ausgestattet eignet sie sich wunderbar für Feiern. Die zweite Scheune bietet sich bestens als Material-Depot, Werkstatt etc. an. Weitere Ideen sind natürlich willkommen!

Und was wird aus dem Gemüsebeet in Ihrem Park, den schließlich auch die LEG gepflegt hat und dessen Ernte schlussendlich der Malchiner Tafel zugute kam?

Nun, das ist leider noch nicht gesichert. Also, wir suchen noch Leute, die Lust haben für einen guten Zweck zu gärtnern. Vielleicht zeigt ja auch eine Schule Interesse als Schulgarten für ihre Küche? Die Kräuterspirale werden wir aber weiter pflegen.

Wäre noch das Backhaus...
Da haben wir auch noch keine Idee. Leider ist der Ofen sehr aufwendig zu betreiben. Aber wer Interesse hat, darf das Backhaus auch gern benutzen.

Kontakt zur Autorin
s.voss@nordkurier.de



Extrahierte Geschichte: Aus der gräflichen Vorliebe für Zitrusfrüchte in den vergangenen Jahrhunderten ist bei den Nachfahren ein Likör geworden.

FOTO: SEBASTIAN HAERTER



Zur historischen Wasserburg gehörende Gebäude wie Scheunen und Backhaus können künftig von Interessenten genutzt werden.

FOTO: TORSTEN BENGELSDORF