

Ewige Jugend dank „Alter Pomeranze“

Von Frank Wilhelm

Als Studentin der Betriebswirtschaft hätte sich Verena Hahn sicher nicht träumen können, dass sie einmal mit Likör ihr Geld verdienen wird. Mittlerweile ist der Traum wahrgeworden – und das ausgerechnet in einem kleinen Dorf in der Mecklenburgischen-Schweiz.

ROTTMANNSHAGEN. Wer das erste Mal an einer „Alten Pomeranze“ nippt, ist wahrscheinlich erst einmal überrascht. Der Abgang ist ziemlich bitter. Kräuterlikör-Konsumenten, die eher aromatische Discounter-Spirituen bevorzugen, verziehen möglicherweise das Gesicht. „Dafür hilft aber unser Kräuter garantiert, beispielsweise, wenn man zu viel fetten Gänsebraten genossen hat“, sagt Verena Hahn, ihres Zeichens Gräfin Hahn von Burgsdorff. Gegen den bitteren Abgang gebe es auch ein einfaches Rezept: Die Flasche ein paar Minuten offen stehen lassen – wie bei einem guten Rotwein.

Verena Hahn muss es wissen. Schließlich beschäftigt sie sich seit vier Jahren mit der Herstellung der „Alten Pomeranze“. Wie kommt ausgerechnet sie, als junge und attraktive Frau, zur Herstellung eines Likörs? Die 33-Jährige muss lachen und beim Erzählen etwas ausholen. Sie stammt aus Niedersachsen, hat dort Betriebswirtschaft (BWL) studiert.

Ihr Mann, Hubertus Hahn, ist Landwirt. 2009 zog es Hubertus und Verena Graf und Gräfin Hahn von Burgsdorff, so die aus Adelssicht exakte Bezeichnung des Paares, quasi in die alte Heimat – nach Rottmanshagen bei Stavenhagen. Im Nachbardorf Zettemin produziert Verena Hahn ihren Bitterlikör. Eine Linie der Hahns lebte seit dem 14. Jahrhundert in Basedow bei Malchin. 1945 musste die Familie ihr Herrenhaus aufgeben und ging in den Westen. Die Eltern von Hubertus Hahn zogen bereits nach der deutschen Einheit wieder zurück nach Mecklenburg-Vorpommern.

Das Rezept ist mindestens drei Generationen alt Die jungen Hahns haben sehr gründlich Familienforschung betrieben. „Immer wieder sind wir dabei auf den Goldenen Apfel gestoßen, hinter dem sich die Pomeranze verbirgt“, sagt Verena Hahn. Die bittere Frucht gilt als Urform der süßen Orange. In vielen herrschaftlichen Parks von

Mecklenburg und Vorpommern wurden die Bäumchen gezüchtet. Auch im Basedower Park leuchteten die „strahlend weißen Blüten der Pomeranzenbäume“ über die Pommerschen Ebenen, heißt es lyrisch auf der Website der Hahnschen Manufaktur. 2010 war es, dass Verena Hahn auf einen Likör gestoßen ist, der auf der Grundlage der Pomeranze hergestellt wurde. Ein Freund aus der Region rund um Malchin hatte das Geöff nach einem Rezept produziert, das „mindestens drei Generationen alt war“. Der Bekannte habe keine Lust mehr an der Likör-Herstellung gehabt, deshalb haben ihm die Hahns die Rezeptur abgekauft. Und ihren Schnaps „Alte Pomeranze“ genannt – ein Name, der viele Deutungen zulässt. Zuerst verweist er natürlich auf den „Goldenen Apfel“ und seine jahrhundertealte Tradition im Nordosten. Bei Pomeranze fällt einem aber auch Pommern ein, was durch

den Landstrich gedeckt ist. Rund um Zettemin erstreckte sich eine kleine Exklave, die bis 1937 zu Pommern gehörte. Weniger hat der Schnaps mit der so genannten Landpomeranze gemein, ein Begriff, mit dem eher abfällig über Mädchen vom Lande gesprochen wurde. Die Pomeranzen-Schalen als Grundlage für die Likörherstellung kommen heute aber nicht aus dem Nordosten. Verena Hahn bezieht

den Rohstoff von einem Großhändler aus Hamburg, der ihn wiederum aus Südosteuropa importiert. Auf dem weitläufigen Kräuterlikör-Markt will sich Verena Hahn mit Qualität behaupten. Mindestens drei Monate lagert der Likör in Fässern, um zu reifen. „Damit erreichen wir eine Premium-Qualität“, sagt sie. Zudem habe sie lange nach der passenden Flasche gesucht. Jahr für Jahr hat Verena Hahn die Produktionsmengen gesteigert. Obwohl ihr die Familie mit drei kleinen Kindern – „dieses Jahr kam der zweite Sohn“ – einiges abfordert. „Aber ich wollte schon immer selbstständig sein. Die Likörherstellung kann ich sogar nebenbei machen“, sagt sie. Schwierig sei allerdings vor allem der Vertrieb. Derzeit kann man die „Alte Pomeranze“ über den Online-Shop der Gutsmanufaktur erwerben oder wenn man bei Verena Hahn an der Haustür klingelt. Das eine oder andere Päckchen hat sie auch schon nach Polen, Österreich und

die Niederlande geschickt. Etliche Läden in der Region bieten ihren Bitterlikör an. Zudem kann der Gast den Schnaps in verschiedenen Restaurants genießen. „Aber es kann natürlich immer noch mehr sein“, sagt sie. Schön wäre es, wenn noch mehr Lokale den Kräuterlikör „von hier“ anbieten würden. Ein Traum wäre ein Lädchen in Neubrandenburg. Immerhin, so sagt sie, hilft die „Alte Pomeranze“ nicht nur bei einem schweren Magen. Eine alte Sage erzählt, dass der „Goldene Apfel“ auch ewige Schönheit und Jugend verheißt. Eher abgesichert ist die Erkenntnis, dass die Pomeranze auch gegen Skorbut und hohes Fieber hilft.

Kontakt zum Autor
f.wilhelm@nordkurier.de

Cocktail Pomeranze Cosmopolitan

Man kann die „Alte Pomeranze“ natürlich immer pur genießen. Wer Cocktails mag, kann den Bitterlikör aber auch mit diversen anderen Zutaten mixen. Verena Hahn empfiehlt einen Cocktail Pomeranze Cosmopolitan:

- Cranberry Saft (4 cl)
- Wodka (4 cl)
- Limettensaft (2 cl)
- Ingwerlikör (1 cl)
- Alte Pomeranze (1 cl)
- 1 Stück Limette.

Alles gut auf Eis mixen. Aber Vorsicht: Der Cocktail hat es in sich! Mehr Cocktails und Infos:

www.alte-pomeranze.de

Schmeckt und soll noch dazu gesund sein: Verena Hahn beschäftigt sich seit 2010 mit der Herstellung der „Alten Pomeranze“.

FOTO: FRANK WILHELM



LESEPROBE

Viele weitere tolle Ideen zum Nachkochen, finden Sie in unserem Rezeptbuch.

Forelle in Alufolie

Das brauchen Sie

- 4 Forellen (küchenfertig)
- 4 Tomaten
- 2 große Zwiebeln
- Butter
- Salz
- Zitrone
- frische Kräuter (Dill, Petersilie)
- Grillfolie

So geht's

- Die Forellen gründlich waschen, mit Zitronensaft beträufeln. Von innen und außen gut salzen.
- Dann die Folie auslegen, in der Mitte mit Butterflocken, Zwiebelringen und Tomatenscheiben belegen. Den Fisch daraufsetzen.
- Nun die Forelle wie ein Sandwich ebenfalls von innen und außen mit Butter, Zwiebelringen, Tomaten, Dill und Petersilie garnieren.
- Die Forelle in Grillfolie einwickeln, die Enden gut verschließen, sodass keine Flüssigkeit entweichen kann.
- Für 25 bis 30 Minuten auf den Grill legen, zwischendurch einmal wenden.

111 Lieblings-Rezepte

regional • vielfach erprobt • einfach lecker

Nordkurier

111 Lieblings-Rezepte unserer Leser

Die meisten Menschen haben ein ganz persönliches Lieblingsrezept – oder auch zwei oder sogar mehr. In diesem Kochbuch gibt es gleich 111 solcher Köstlichkeiten. Es sind Lieblingsrezepte von Lesern unserer Zeitung. Darunter gibt es Suppen ebenso wie Braten, Fischgerichte und Aufläufe, aber auch Desserts, Kuchen und Plätzchen. Und der große Vorteil all dieser Rezepte – sie sind von erfahrenen Hobbyköchinnen und -köchen viele Male erprobt, stets gelungen und von anderen hoch gelobt worden.

Sie erhalten das Kochbuch zum Preis von 14,90 Euro im Nordkurier Servicepunkt, Friedrich-Engels-Ring 29, 17033 Neubrandenburg oder unter abo.nordkurier.de/magazine.

