



Eine bittersüße KÖSTLICHKEIT



In der Mecklenburgischen Schweiz fertigt *Verena Gräfin Hahn von Burgsdorff* den Likör „Alte Pomeranze“

Erst war es nur ein Hobby, doch mittlerweile hat Verena Gräfin Hahn von Burgsdorff es zum eigenen Unternehmen gemacht: Auf der historischen Wasserburg Liepen (Mecklenburg-Vorpommern) produziert sie die „Alte Pomeranze“, den würzig-herben Bitterlikör. Pomeranzen sind Bitterorangen und wurden von den Grafen Hahn über Jahrhunderte gezüchtet. Die Gräfin belebte ein altes Familienrezept und stellt nun ihre kleine Köstlichkeit in der Hahnschen Gutsmanufaktur selbst her, die sie mit ihrem Ehemann Hubertus, einem Landwirt, seit sieben Jahren betreibt. Die Mutter von vier Kindern (zwischen sechs Monaten und sechs Jahren), die früher bei einer Bank angestellt war, züchtet keine eigenen Früchte: „Die Bäume brauchen unheimlich viel Licht und Wärme. Unsere

Vorfahren konnten sich noch Orangerien leisten, das ist heute vorbei. Ich beziehe die Pomeranzenschalen, Gewürze, Wurzeln und Kräuter bei einem Gewürzhändler. Wir setzen den Likör aber selbst an und füllen ihn auch von Hand ab. Ohne fertiges Aroma oder Gewürzmischungen. Wir haben die alten Geräte erworben und die traditionelle Zubereitung perfektioniert.“ In massiven Fässern muss der Likör ein paar Monate reifen und kann im Hofladen gekostet und gekauft werden. Und was hat die „Alte Pomeranze“ mit der „Landpomeranze“ zu tun? „Als Landpomeranze bezeichnete man ärmliche Mädchen, die barfuß rumliefen und von der Sonne rote Bäckchen hatten – genauso rot wie die Pomeranzen.“ Infos: www.alte-pomeranze.de **S. Will** 



Nach einem altem Familienrezept entsteht der Likör (u.) von Verena und Hubertus (l.) auf der Wasserburg Liepen (o.)



Die Gräfin und ihr Bitterlikör „Alte Pomeranze“: Die Preise liegen zwischen 5,70 Euro (100ml) und 19,50 Euro (500ml)



FOTOS: HAHNSCHE GUTSMANUFAKTUR (4), ISTOCKPHOTO.COM