

Flüssiger Hochkaräter

ORIGINAL DANZIGER GOLDWASSER. Der Premium-Likör ist eine der ältesten Marken der Welt. Seit mehr als 400 Jahren wird er nach der Originalrezeptur destilliert und mit echtem Blattgold veredelt. Jeder dritte Bundesbürger kennt das Original Danziger Goldwasser.



FOTOS: HARDENBERG-WILTHEN

FOTO: LIEBIG-BRAUNHOLZ

HINTERGRUND

Die Hardenberg-Wilthen AG, zu der die LIQUEURFABRIK „DER LACHS“ gehört, produziert pro Jahr etwa 500.000 Flaschen à 0,5 Liter der Likörspezialität „Der Lachs“ – Das Original Danziger Goldwasser (40% vol.). Davon werden rund zehn Prozent für den Export gefertigt, wovon ein Großteil nach Polen versandt wird und in den Duty Free-Handel geht. Der Rest wird im Inland im Lebensmittel Einzelhandel vertrieben, wo das Produkt seinen Platz neben den internationalen Marken im Regal hat.

Die Marke „Der Lachs“ – Das Original Danziger Goldwasser überzeugt die Konsumenten nicht nur mit seinem außergewöhnlichen Äußeren inklusive Edelmetall, sondern auch geschmacklich: Der Likör erhielt im vergangenen Jahr auch die Goldmedaille beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb ISW 2006, wobei die Jury – in einer strengen Blindverkostung – ihr Urteil ausschließlich aufgrund des Geschmacks fällte. Neben der Liqueurfabrik „Der Lachs“ gehören die Hardenberg'sche Kornbrennerei und die Wilthener Weinbrennerei zur Hardenberg-Wilthen AG. Unternehmenssitz ist Nörten-Hardenberg bei Göttingen.

Die Rezeptur für die Herstellung des Original Danziger Goldwassers wird seit jeher streng geheim gehalten. Das macht den Likör so unverwechselbar. Seine Einzigartigkeit ist vor allem aber auch in der Zugabe des 22-karätigen Blattgoldes begründet. Damit etablierte sich das Original Danziger Goldwasser zu einer unnachahmlichen Marke, die zudem die älteste der Welt ist.

Spanien die Knechtung der Niederlande unternahm, mit dem Original Danziger Goldwasser (früher Guldewasser) eine Medizin erfunden. Diese hatte damals eine heilende Wirkung für die Menschen, die sich gerade auch durch den Zusatz des Goldes verstärken sollte. Denn in Zeiten einer dürftigen medizinischen Versorgung standen Alkohol, Gewürze und auch Gold für die Reinigung des Körpers.

Und dessen Schwager Isaac Wed-Ling hatten von diesem Jahr an ein neues Anwesen für die Fabrik gefunden und waren in Danzigs beste Lage, in die Breitgasse, gezogen. Dort hatten alle Häuser ein Symbol anstatt einer Hausnummer über der Haustür, und die Liqueur-Fabrik war fortan mit einem in Stein gehauenen Lachs verbunden. Der Name „Der Lachs“ wurde zum Inbegriff für eine feine Liqueur-Spezialität.

Über 300 Jahre blieb Danzig schließlich der Heimathafen des „Lachs“, von dem aus er in die ganze Welt ausschärfte. Erst 1922 wurde – angesichts der Isolierung Danzigs infolge des Versailler Vertrages – Berlin als zweiter Produktionsort ausgewählt. Als die Originalfabrik in Danzig ihre Produktion nach dem Zweiten Weltkrieg einstellen musste, wurde „Der Lachs“ ausschließlich am Standort Berlin-Halensee produziert. Die Fabrik wurde seit Isaac Wed-Ling immer wieder nur durch Töchter vererbt, jedoch nie verkauft. Die letzte Alleinbesitzerin war die Enkelin des Königlich Preussischen Oberleutnants Henrichsdorff, Anna Maria von der Marwitz, in deren Familienbesitz sich noch heute Anteile an der Marke „Der Lachs“ befinden.

Seit 1971 hält die Gräfin von Hardenberg'sche Kornbrennerei im norddeutschen Nörten-Hardenberg über 80 Prozent der Firmenanteile. In diesem Jahr erwarb das Unternehmen die Marke inklusive der Rezepturen von den vorherigen Besitzern, die zur Unterzeichnung der Verträge im August 1971 auf den Hardenberg kamen. Die Verantwortung für diese Marke wurde damit an ein ebenso renommiertes wie traditionelles Unternehmen übergeben, das bereits seit 1700 Spirituosen herstellte. In diesem Jahr wurde die Kornbrennerei gegründet, die seither auch für die Verarbeitung von ausgesuchtem Weizen aus eigenem Anbau bekannt ist.

Der Verpflichtung gegenüber der Liqueurfabrik „Der Lachs“ ist man sich in Nörten-Hardenberg be-

wusst. Mit äußerster Sorgfalt wurden von Anfang an diverse Marketingmaßnahmen durchgeführt, um sofort aktiv in den Markt einzusteigen. „Nur der Kunde, der das Original Danziger Goldwasser kennt, kauft es auch. Die heute hohe Bekanntheit haben wir mit besten Marketing- und Distributionskonzepten erreicht“, sagt Kathrin Paul, die 2003 mit dem Produktrelaunch und dem Marketing betraut war.

Die wohl größte Investition für die präzisen Produktionsabläufe des Original Danziger Goldwassers lag in einer neuen Abfüllanlage für die Goldblättchen. Seit 1995 läuft die Produktion über eine hochmoderne Anlage der Firma R + R aus Goslar. Diese hat mit dem Produktionsleiter der Brennerei ein System erfunden, das ermöglicht, dass das Abfüllen der Goldblättchen nicht mehr von Hand vorgenommen werden muss. So gelangt erst seit mehr als zehn Jahren das 22-karätige Gold, das von der Buchblattgoldfabrik Noris-Blattgold in Schwabach in Tüten angeliefert wird, über eine Abfüllanlage in die Flaschen, die aus dem Glaswerk Ernstal kommen.

Die genaue Zusammensetzung der übrigen Zutaten wird der Verbraucher nicht erfahren. „Das bleibt geheim. Selbst unser Destillateur- und Brennmeister hat Schweigepflicht, auch wenn er mal den Hardenberg verlässt“, erzählt Kathrin Paul. Soviel sei dann allerdings doch verraten: Das Original Danziger Goldwasser besteht aus 13 feinsten Gewürzen und Kräutern wie beispielsweise Lavendel-

blüten, Muskatnuss, Anis, Gewürznelken, Kardamom und Süßholzwurzeln.

Trotz modernster Produktionsanlagen und der zeitsparenden Abfüllanlage bleibt die Herstellung des Original Danziger Goldwassers in der Hardenberg'schen Brennerei das aufwändigste Verfahren. Wenn beispielsweise die Produktion der übrigen Brände, Spirituosen und Liköre läuft, verlassen etwa 11.000 Flaschen pro Stunde die Produktionshallen. Beim Goldwasser hingegen wird außerordentlich viel Handarbeit geleistet, so dass diese Menge nur langsam produziert werden kann.

Der Endverbraucher kann und soll sich eben auf ein exklusives Produkt verlassen können, dass heute noch genauso hergestellt wird wie bei seiner Erfindung. Stolz ist man auf dem Hardenberg außerdem auch auf die Alleinstellung des Likörs. Beim Goldwasser hat man es stets verstanden, dieses Privileg im Marketing herauszustellen und für seine Absatzsteigerung auszunutzen.

Wenn man das Goldwasser heute beispielsweise auf Eis oder etwa mit Sekt gemixt genießt, ist dies darauf zurückzuführen. Auch erstrahlt der älteste Likör der Welt seit 2003 in neuer Optik noch hochwertiger, ohne dabei seinen traditionellen Charakter verloren zu haben. Zudem haben die zahlreichen Aktionen am POS hierzu gerade in den letzten Jahren gerade zur Weihnachtszeit für einen höheren Absatz gesorgt. ■

Silke Liebig-Braunholz



Die Lachshäuser (li.) sind noch im Besitz der Gründerfamilie. Dort hatte die Familie Vermöllen Probierstuben eingerichtet (re.).

Als Ambrosius Vermöllen, der Erfinder der berühmten Spirituose, 1598 seine Liqueur-Fabrik in Danzig eröffnete, konnte er nicht ahnen, welchen Siegeszug sein Original Danziger Goldwasser einmal nehmen würde. Denn noch immer wird das gebrannte Wasser unverändert nach seinem Original-Rezept, das 1606 niedergeschrieben wurde, hergestellt. Vielleicht gerade wegen seiner einzigartigen Rezeptur, der im 17. Jahrhundert magische Kräfte nachgesagt wurden.

Der aus Lier in Holland stammende Vermöllen hatte nach seiner Flucht vor Herzog Alba, der auf Befehl des Königs Philipp II. von

So etablierte sich das Original Danziger Goldwasser schnell auch unter den Adeligen. Scheichs und Könige wollten das gebrannte Wasser trinken. Selbst Katharina die Große von Russland wurde mit dem Likör beliefert. Auch Peter der Große war ein Liebhaber dieser Köstlichkeit.

Lessing erwähnte sie sogar in seiner „Minna von Barnhelm“. Und Danzig wurde schnell zu einem berühmten europäischen Zentrum des Brennens – unter dem Flaggschiff des Original Danziger Goldwassers. Dieses wurde von 1704 an zudem unter dem Namen „Der Lachs“ vermarktet. Vermöllens En-

Seinen Ruhm hat „Der Lachs“ vor allem aber dem späteren Besitzer der Fabrik Isaac Wed-Ling zu verdanken. Dieser hat seine Kunden vorzüglich betreut, viele Feste veranstaltet und dort Werbung für das Original Danziger Goldwasser betrieben. Dadurch profitierte er von einer sehr großen Mundpropaganda. Irgendwann war „Der Lachs“ ein Geheimtipp. Als Wed-Ling 1711 starb, übernahmen seine Witwe und ihr Schwiegersohn Dirck Hekker die Fabrik und firmierten fortan unter dem Namen Isaac Wed-Ling Wwe & Eydam Dirck Hekker, der sich noch heute auf dem Etikett wiederfindet.