Hochprozentige Orange

TRADITION Thomas König und Germar Pflug wollen dem früher in Oranienbaum destillierten Likör ein neues Image verpassen.

ORANIENBAUM/MZ/ABE - Wenn den großen Weltumseglern der Geschichte nicht eine kräftige Brise die Takelage gebläht hätte, die meisten Landstriche wären unentdeckt geblieben. Einen Aufbruch zu neuen Ufern im - zugegeben - kleineren Maßstab streben auch Thomas König aus Oranienbaum und Germar Pflug aus Coburg an. Sie verfolgen die „Vision Orange". Zusammen mit Unterstützern will das Duo einer Traditionsmarke der Region, dem „Aechten Orange Bitter Likör", Rückenwind verschaffen. Können nämlich der naturtrübe Saft „Wörlitzer Apfeltraum" und die Fast-Food-Alternative „Elbeburger" inzwischen schon stärker darauf hoffen, in aller Munde zu sein, fehlt es ihrem Leib- und Magenprodukt noch an Präsenz.

Thomas König und Germar Pflug verfolgen die „Vision Orange". FOTO: BEHLING

Bei Zar und König beliebt

Seit 1828 wurde in der Oranienbaumer Fabrik von Max Friedrich aus frischen Blüten der „Aechte Orange Bitter Likör" destilliert. Weit über die Grenzen Preußens hinweg wurde dieser außergewöhnliche Likör bekannt, selbst der russische Zar und das englische Königshaus wussten den edlen Tropfen zu schätzen. 1955 aber wurde die letzte Flasche in Oranienbaum abgefüllt.

Nun wollen König und Pflug dem Orange-Bitter-Likör, der seit wenigen Jahren wieder produziert wird, ein zeitgemäßes Image verpassen. König, der ehrenamtliche Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft zur Geschichte Oranienbaums, und Pflug, der in der Elektronikbranche arbeitet, begannen im letzten Spätsommer zunächst, das Design moderner zu gestalten. Die Form der Flaschen änderte sich. Das Etikett erhielt eine edlere Aufmachung. „Zuvor wurden mühsam kleine Farbkopien ausgeschnitten und per Hand aufs Glas geklebt. Jetzt ist das Etikett komplett mit Silber beschichtet. Das sieht sogar von hinten betrachtet toll aus und fällt außerdem nicht ab", erzählt Pflug. Parallel dazu entwickelte König die Internet-Seite „Vision Orange". Ein schmales Booklet, ein Flyer und ein quadratischer Sticker in einheitlichem Look komplettieren inzwischen die Charmeoffensive für den Likör, der seine wesentlichste Zutat dereinst direkt aus der herzoglichen Orangerie im Ort bezog. Die zusätzlich entwickelten Anhänger, die jeden Flaschenhals zieren, fertigten sechs Beschäftigte der Gräfenhainichener Zweigwerkstatt des Diakonievereins Bitterfeld-Wolfen-Gräfenhainichen.

Und geht es nach Bürgit Klaut, sollte demnächst eine passende Tragetasche aus Kunststoff oder stärkerem Papier den Transport der Flaschen erleichtern. Klaut, Mitarbeiterin der Kulturstiftung Dessau-Wörlitz, die sich als Kastellanin auch um den Museumsshop am Schloss Oranienbaum kümmert, hat das bernsteinfarbene Getränk ins Sortiment aufgenommen.

Sich allein auf die Laufkundschaft zu konzentrieren, liegt Germar Pflug und Thomas König jedoch fern. Auf der Messe „Alles für den Gast" im österreichischen Salzburg überzeugten sie beispielsweise Küchenchef Thomas Dötzer aus der Festspielstadt Bayreuth (Bayern). Das bitter-süße Aroma des Orangenlikörs steckt nun sowohl in seiner Vinaigrette, die einen Salat aus Orangenfilets und Wildkräutern abrundet, als auch in der aus Schalotten und Bergpfeffer kombinierten Marinade für ein deftiges Steak vom Grill.

In Küche und Bar

Germar Pflug hätte nichts dagegen, wenn der „Aechte Orange Bitter" bei Patissiers, den Spezialisten für die Naschwerke zum Nachtisch, und den Baristi, die an der Espressomaschine die hohe Kaffeekunst zelebrieren, ähnlichen Anklang fände. „Vielleicht entern wir über die Küchen die Bar-Tresen", überlegt Pflug, der zuletzt auf der Düsseldorfer „Pro-Wein", der internationalen Fachmesse für Weine und Spirituosen, die Werbetrommel rührte.

Vision Orange im Internet unter **www.vision-orange.com/**.

LIKÖR

Fabrik am Markt

In der ehemaligen Likörfabrik Max Friedrich am Markt in Oranienbaum wurde der Orangebitter-Likör bis 1955 abgefüllt. Nunmehr gelangt er beim Getränkespezialisten Alf Kullmann in Reppinichen (Wiesenburg/Mark) in die Flaschen. Das originale Rezept stammt von Kurt Weise, einem Urenkel des Firmengründers.

Im Jahr 2 000 wurde der Likör beim Oranienbaumer Orangenfest erstmals wieder ausgeschenkt. Mittlerweile avancierte er zu einem beliebten Mitbringsel aus dem kleinen Ort im Dessau-Wörlitzer Gartenreich.