Senftenberg
03. Dezember 2016, 02:32 Uhr

Die Schwarze Mamba aus Jannowitz

So schmeckt Weihnachten: Posselts Johannisbeer-Hauslikör seit dieser Woche erstmals in der Flasche

In Jannowitz ist der süße Genuss der "Schwarzen Mamba" schon rum: die Postfrau hat eine der ersten Flaschen, die Nachbarn auch. Posselts dunkel violettfarbener Hauslikör schmeckt fruchtig, aber nicht zu süß, geheimnisvoll würzig und am besten eisgekühlt.

Beim Dekorieren läuft Carmen Posselt zur Höchstform auf. Sogar die Orangenscheiben sind selbst getrocknet. Foto: Steffen Rasche/str1

In Jannowitz wimmelt es vor lauter Schwarzer Mambas. Es gibt die prickelnde Ausführung mit Sekt, die heiße Mamba als Weihnachtspunsch, die Mamba-Torte mit ganz viel Sahne und sogar ein "Auge der Mamba". All diese Leckereien aus der Heimat haben einen Ursprung: Posselts selbst gemachter Hauslikör aus schwarzen Johannisbeeren.

Die Mamba-Erfinder heißen Carmen und Gerd Posselt. Ihren guten Tropfen

haben sie in dieser Woche erstmals in die Flasche gebracht. Die Jungfern-Kollektion steht frisch abgefüllt in den Hofläden des Nachbardorfes Kroppen beim Fischer und Bäcker.

Die Idee für den selbst Aufgesetzten kam den beiden leidenschaftlichen Köchen eher zufällig. Die Johnnisbeer-Ernte in den Jannowitzer Gärten war so reichlich, dass sie immer wieder mit einer Frage konfrontiert wurden: "Könnt ihr nicht was draus machen?" Und Carmen und Gerd Posselt, mit dem Händchen für alles, was gut schmeckt, konnten was draus machen. Weil sie auf Marmelade keine Lust hatten, setzten sie mit Hochprozentigem die erste Charge an. "Wir wollten einen Likör machen, der nicht so süß wie viele andere schmeckt", sagt Carmen Posselt. Also wurde immer wieder experimentiert, angesetzt, verkostet, verworfen. "Bis wir irgendwann die perfekte Mischung hatten", sagt Gerd Posselt. Was genau in die großen Glasbehälter im Keller kommt, verrät er natürlich nicht. Nur soviel: Hochprozentiger natürlich, eine große Ladung besonders saftiger schwarzer Johnnisbeeren aus eigener Ernte, ein besonderer Zucker und ein Hauch von Gewürzen, die für die besondere Note von Posselts Hauslikör sorgen. Welche das sind, bleibt Familiengeheimnis. Wenn alles angesetzt ist, heißt es abwarten. Acht Wochen lang tut sich erst einmal nicht viel. Ab und an wird der Behälter ordentlich geschüttelt. Mehr nicht. Zum Schluss wird gefiltert, abgeschmeckt und höchstens noch nachgesüßt.

Der Likör war erfunden, was fehlte, war ein passender Name. "Wir haben nach einem mit regionalem Bezug gesucht", sagt Carmen Posselt. Das durch Jannowitz führende Schwarzwasser war von Anfang an mit im Spiel. Die Mamba stammt aus dem Spitznamen einer Kollegin. Weil dann die Kombination "Schwarzwasser Mamba" zu lang erschien, machte Gerd Posselt daraus die "Schwarze Mamba". Tochter Annelie kam beim Entwurf des Etiketts mit ins Boot. Bevor die Mamba schließlich in die Flasche kam, verging trotzdem noch einige Zeit. Laboruntersuchungen zur Bestimmung des Alkoholgehalts, Absprachen mit Behörden – am Ende war es ein langer Weg bis die erste 200-Milliliter-Flasche geöffnet werden konnte.

Inzwischen sind die ersten 1000 Etiketten bei Clever Hosena gedruckt. Posselts Hauslikör ist vom Lesen der Johannisbeeren bis zum Dekorieren der Flaschen durchweg Handarbeit. Weil Carmen und Gerd Posselt mir ihrer "Schwarzen Mamba" so viel Spaß hatten, denken sie über eine Schwester nach. Name und Frucht sind schon gefunden – mehr wird noch nicht verraten. Auf jeden Fall sind die beiden dabei voll in ihrem Element. Nicht umsonst haben sie vor sechs Jahren ihre sicheren Jobs bei der BASF und der Wequa aufgegeben, um im eigenen Partyservice ihre Leidenschaft für gutes Essen zu verwirklichen.

Alles reine Handarbeit. Gerd Posselt beim Abfüllen. Foto: str1

Auch eine Leckerei aus der Heimat made bei Posselt: "Das Auge der Mamba". Dafür werden im Johannisbeerlikör einzelne Beeren mariniert und später in Eiswürfel eingeschlossen. Mit einem Schuss eisgekühltem Hauslikör darüber ein Genuss. Foto: Rasche/str1

Andrea Budich

Quelle:
http://www.lr-online.de/regionen/senftenberg/Die-Schwarze-Mamba-aus-Jannowitz;
03.12.2016