



# Ein Bittern macht Karriere

„Föhlt Du Di schraa, geht Di 't nee goot? Een Kluck van d' Bittern maakt Di weer Mood!“

Natürlich verrät Ernst-Wilhelm Pollner nicht die Mixtur seines Grootheider Bittern. Sternanis ist drin. Das lässt sich mit feiner Zunge schmecken. Auch Nelken, Enzian und Ingwer sind versammelt – und so etwa weitere 15 Tinkturen, die aus verschiedenen Kräutern gewonnen werden. Spätestens jetzt wird der Apotheker aus Großheide einsilbig und verlagert sich auf schweisames Lächeln. Aus gutem Grund, schließlich will Pollner seinen Magenbitter als Unikat gewahrt wissen, zumal sich das Schnäpschen mittlerweile einen so schmackhaften Ruf erworben hat, das es praktisch als „Duftmarke“ für die Apotheke dient. Selbst Bürgermeister Theo Weber ist nicht unglücklich darüber, dass es in seiner Gemeinde einen „eigenen“ Magenbitter gibt – der übrigens schon mehrfach beim Parlamentarischen Abend der Ostfriesen in der

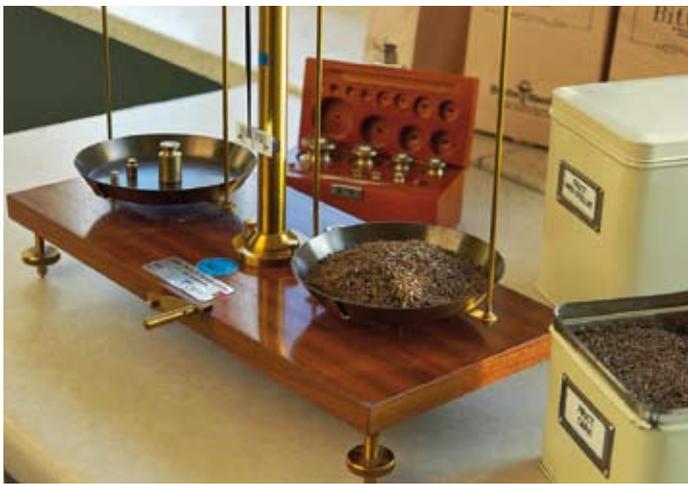


Sternanis gehört zu den wichtigen Bestandteilen. Über die genaue Zusammensetzung seines Bittern bewahrt Apotheker Pollner Stillschweigen. Getrunken wird das Schnäpschen gern aus den eigens getöpften Mini-Bechern. Na denn, Prost!



Landeshauptstadt Hannover ausgedient wurde.

Dabei hat alles recht unspektakulär angefangen. Anfang der 70er Jahre lernte Pollner in der Adler-Apotheke in Bielefeld-Brackwede. Sein Chef experimentierte gern mit geistigen Getränken – Pollner fand Gefallen und machte mit. Die „Hexenküche“ geriet aber in Vergessenheit, das Studium hatte Vorrang. 1979 kam der gebürtige Ostwestfale



In der „Hexenküche“ geht alles mit rechten Dingen zu. Hier wird nichts gezaubert, vielmehr ist Aufmerksamkeit und Handarbeit gefragt. Die Zutaten müssen aufs Gramm genau abgewogen werden; Schwebstoffe werden mehrmals ausgefiltert.

nach Großheide und machte sich mit der Friesen-Apotheke selbstständig. Wieder war das Tagesgeschäft wichtiger, aber irgendwann kramte er in seinen Erinnerungen und fasste den Entschluss, selbst die Flaschen zu befüllen – übrigens auch in ureigenem Interesse, denn herkömmliche Magenbitter schmeckten ihm nicht wirklich.

### „Feldversuch“

Ein gutes halbes Jahr mischte Pollner Alkohol mit Kräutern und Zuckersirup, probierte diese oder jene Zusammensetzung – dann war der Grootheider Bittern erfunden. Und weil in Deutschland alles nach Recht und Ordnung abläuft, musste Pollner bei der Bundesmonopolstelle für Branntwein seine Lizenz zum Erwerb von Alkohol für pharmazeutische Zwecke zurückgeben; der ist nämlich unsteuerter, darf aber nicht für trinkbaren Alkohol verwendet werden. Für seinen Bittern muss er nun

den teuren „Sprit“ kaufen. Zunächst testete der Apotheker seinen Kräuter-Schnaps im Freundes- und Bekanntenkreis. Mit Erfolg, denn die Daumen zeigten immer nach oben – Motto: Schmeckt wohl und tut gut bei der Verdauung. Der Wendepunkt kam mit der ersten Großheider Gewerbeschau Anfang der 90er Jahre. Der „Feldversuch“ mit dem 35-Prozent-Bittern war ein Erfolg, die Resonanz enorm. Es dauerte nicht lange, da stand der Bittern im Apotheker-Regal. Die Karriere des „Schlucks“ war fortan nicht mehr aufzuhalten. Pollner feilte derweil an der Produktpalette. Die klassisch-bauchige Buddel bekam Zuwachs durch eine edlere Schmuckflasche und ein kleines Behältnis in Form eines Tannenbaums – für Weihnachten eben. Richtig schick wird es, wenn die Holzkiste zum Einsatz kommt. Pollner hat Kontakte aus seiner alten Heimat aufgefrischt und lässt in der traditionsreichen Bün-

der Zigarrenfabrik August Schuster spezielle Kisten aus Zedernholz anfertigen. Dazu gehören dann auch noch vier kleine Tonbecher, die Pollner – dank Urlaubsbekanntschaften – im fernen Andalusien von Töpfermeister Pedro Rámirez Marin Stück für Stück handarbeiten lässt. Und zum 15-jährigen Jubiläum des schmackhaften Tropfens im letzten Jahr sorgte Pollner für eine limitierte Auflage mit 1500 exklusiven Flaschen – denn das Etikett ist von dem bekannten Norderneyer Maler Ole West entworfen worden. Dann schmeckt der Bittern gleich doppelt gut...

**Andreas Litzkendorf**

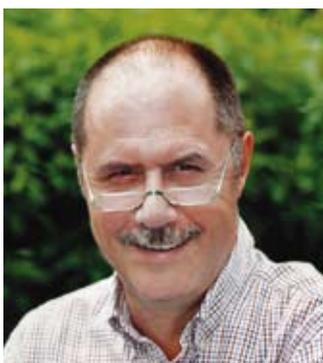
Mit freundlicher  
Genehmigung

OSTFRIESLAND  
MAGAZIN

SKN Druck u. Verlag  
GmbH & Co. KG  
Stellmacherstraße 14  
26506 Norden

[www.ostfrieslandmagazin.de](http://www.ostfrieslandmagazin.de)

Text und Fotos Copyright  
SKN



Ernst-Wilhelm Pollner.



Die traditionelle Flasche.