

## **Der Lachs – und das „Danziger Goldwasser“**

### **Aus der Geschichte der Danziger Branntwein- und Liqueurfabrik**

**Hans-Jürgen Kämpfert**

**2024**

---

Die Danziger Likörfabrik „Der Lachs“ war schon lange vor dem Zweiten Weltkrieg nahezu weltbekannt, vor allem das „Danziger Goldwasser“, der „Krambambuli“, der Kurfürstliche Magenbitter“ und der „Pommerantzen“ haben dazu beigetragen. Und wohl jeder Danziger kannte damals die Probierstube in der Breitgasse 52 im Hause „Der Lachs“. Nach dem Kriege gab es diese Probierstube nicht mehr, weil Danzigs Innenstadt zu mehr als 90% zerstört worden war, aber fast jeder Tourist und auch die alten Danziger besuchten ein an gleicher Stelle entstandenes Restaurant. Es gehörte zumindest zeitweilig zu den gehobenen Häusern in Danzig und verkörperte ebenfalls zumindest zeitweilig die alte Danziger von der Hanse geprägte Wohnkultur – eine besondere Lokalität! Diese mehr als vierhundertjährige Tradition der im alten Danzig überaus beliebten Likörfabrik gibt Anlass zu historischen, familiengeschichtlichen, wirtschaftshistorischen und sozialgeschichtlichen Anmerkungen von großem Interesse – zumindest für Likör- und für Danzig-Liebhaber.

Im Jahre 1567 erreichte Ambrosien Vermöllen aus Holland als Flüchtling mit einem Schiff die gut befestigte, reiche Handels- und Hafenstadt Danzig. In seinem wohl eher geringen Fluchtgepäck befand sich eine Sammlung von Rezepten zur Herstellung von Likören, darunter auch eines für die Anfertigung eines "Goldwassers", das ihn und seine Erben später berühmt machen sollte. Zahlreiche Holländer flüchteten damals vor Philipp II. von Spanien aus dem Hause Habsburg und vor dem von ihm in die späteren Niederlande gesandten Herzog Alba, der die Menschen dort mit Knechtung und Inquisition verfolgte: die Gegenreformation forderte zahllose Opfer. Etwa 10.000 Protestanten und Mennoniten, die „Taufgesinnten“, die diesem Glaubenskampf entkommen wollten und damals noch dem Heiligen Römischen Reich deutscher Nation angehörten, fanden Aufnahme im östlicher gelegenen Preußen und auch in Danzig,

wo sie sich zunächst nur **vor** den Toren der Stadt, vor allem auf Besitzungen der katholischen Kirchen, ansiedeln durften. Nach und nach wurde ihnen erlaubt, Bauernhöfe im Danziger Werder zu erwerben, aber erst am Ende des 16. Jahrhunderts erhielten sie die Erlaubnis, sich auch in der Stadt Danzig niederzulassen, jedoch nur, wenn alle drei Ordnungen der Stadtverwaltung zustimmten und auch nur in speziellen Berufen, z. B. als Bortenwirker, in Färbereiwerkstätten oder in der Branntweinbereitung. Diese Auflagen blieben in Danzig wohl bis zum Ende des 18. Jahrhunderts bestehen.

### **Die Gründung der Likörfabrik**

Ambrosien Vermöllen aus Lier in Holland erhielt am 6. Juli 1598 - also 31 Jahre nach seiner Einwanderung - das Bürgerrecht in Danzig und errichtete hier eine Likörfabrik, die bis heute Bestand hat. Dieses Datum gilt als das Gründungsdatum der Lachsfabrik, obwohl dieser Name erst später in Gebrauch gekommen ist. Die beiden Söhne Ahrent und Peter Vermöllen führten diese Firma fort. Das älteste erhalten gebliebene Rezeptbuch des Sohnes Ahrent Vermöllen aus dem Jahre 1606 war vor dem Zweiten Weltkrieg noch in Danzig vorhanden. Auch der Enkel des Firmengründers, Salomon Vermöllen trat in die Firma ein und führte sie ab 1696 gemeinsam mit seinem Schwager Isaac Wed - Ling. Da Salomon kinderlos blieb, schenkte er die Likörfabrik am Tage seiner Goldenen Hochzeit, am 16. September 1708, seinem Schwager, der als "Meister der Pflanzensäfte" bezeichnet wurde, sich also einen außerordentlich guten Ruf als Likörhersteller erworben hatte. Isaac Wed-Ling starb im Jahre 1711. Nach der Hochzeit seiner Tochter arbeitete sein Schwiegersohn Dirck Hekker in der Firma mit, als deren Besitzer bis heute: **„Isaac Wed-Ling Witwe und Eydam Dirck Hekker“** auf den Flaschen verzeichnet steht. Die Firma wurde fast stets von der Tochter auf die Tochter vererbt, obwohl die Schwiegersöhne das Unternehmen führten und oft persönlich zu großem Ansehen in der Stadt und beim preußischen Königshause kamen. So wurde Dirck Hekker (gest. 1758), sein Schwiegersohn Dirck Bestvater und Carl Gottfried Henrichsdorff zu Königlich-Preußischen Kommerzienräten ernannt, Henrichsdorff sogar zum Admiralitätsrat. Bestvater erhielt als Anerkennung am 4. Oktober 1781 als erster Mennonit (und mehr als 200 Jahre nach deren Einwanderung!) die Erlaubnis, **in der Stadt** Danzig ein Haus zu kaufen. In der zugehörigen Urkunde heißt es als



Ambrosien Vermöllen

Bild im Restaurant „Der Lachs“, 2014

Begründung: „Überdem der Stadt durch die von seinen Vorvätern allhier angelegt und von ihm bisher unterhaltene Brantwein-Fabrique mannigfaltige Vorteile zugeflossen.“<sup>1</sup> Zumindest Hekker und Bestvater betrieben neben der Likörfabrik auch andere Kaufmannsgeschäfte sowie eine Reederei. Dies mag wohl nötig gewesen sein, um das Geschäft auch durch schlechte Zeiten zu bringen, denn niemals ist die Firma verkauft worden, stets wurde sie vererbt.

---

<sup>1</sup> Aus: Danzig. 1924, s. Fußnote 5

## Stammtafel Vermöllen (vorläufig)

Ambrosien Vermöllen  
I  
I  
Ahrent V.                      Peter V.  
I  
I  
Salomon V.      Schwager Isaac Wed-Ling oo die „Witwe“  
Kinderlos                      +1711  
I  
Dirck Hekker oo Tochter  
+1758  
I  
1. Dirck Bestvater oo Tochter  
\*1733  
2. 1798 Carl Gottfried Henrichsdorff  
Kinderlos  
I  
I  
Johann Carl Friedrich Henrichsdorff  
I  
I  
Adalbert von der Marwitz oo Maria Anna Henrichsdorff  
1847 letzte Alleinerbin  
I  
1909 Erbengemeinschaft aus Kindern und Enkeln

## Das Haus Nr. 52 in der Breitgasse.

Schon im Jahre 1704 mietete Isaac Wed-Ling von dem Danziger Kaufmann Siegfried Satorius dieses bei den Danzigern des 20. Jahrhunderts sehr bekannte Haus in der Breitgasse. Satorius hatte hier seit 1701 eine Likörfabrik betrieben, und nun verlegte auch Wed-Ling seine Fabrik in dieses Haus, das wegen des Bildes (wohl aus Stein) über seiner Tür "Der Lachs" genannt wurde. Ganz allmählich ging dieser Name des Hauses auf die Likörfabrik über und entwickelte sich schließlich zum weltbekannten Markenzeichen. Der Eigentümer dieses Danziger Hauses war der Abt des Klosters Oliva, einem Vorort von Danzig, der den Pachtvertrag 1710 auch mit Wed-Ling erneuerte. Noch 1791 verlieh der letzte Abt des Zisterzienserklosters Oliva und Bischof von Kulm, Karl Graf von Hohenzollern-Hechingen, den Erben Wed-Lings die emphyteutischen Rechte, also die Erbpacht für das Haus, für weitere 50 Jahre. Erst am 7. Mai 1840 als diese Erbpacht ausgelaufen war, kaufte die Lachs-Firma das Haus aus dem Besitz des Königlich-Preußischen Staatsfiskus, der seit Anfang des 19. Jahrhunderts nach der Auflösung des Klosters Rechtsnachfolger des Abtes geworden war.



Die Lachs-Häuser vom Jahre 1740

Man beachte die hier noch vorhandenen, ausführlich dargestellten Beischläge.

## **Geschichten aus der Wirtschaftsgeschichte.**

Die Likörfabrik „Der Lachs“ und ihre feinen Kräuterliköre und sonstigen edlen Wässer wurden bald weit über Danzig hinaus in ganz Europa bekannt, selbst in Frankreich, England, Spanien und Portugal zierten sie die Tafeln der Reichen und der Herrscher. Die Kurfürsten von Brandenburg liebten sie vor allem, und ihr Name wurde dann auch zu einem der bekanntesten dieser Liköre: der Kurfürsten oder Kurfürstliche Magen(bitter). Gerade die für Danzig und seine Menschen so schwierige Belagerung durch die Russen im Jahre 1734 hatte für die Lachs-Firma paradoxerweise eine positive Nebenwirkung: ihre Liköre wurden bei den Russen bekannt und sehr beliebt und erwirkten in dem Riesenreich einen sehr einträglichen Absatzmarkt. So hatte sich eine Rechnung erhalten, nach der die russische Zarin (1762-1796) Katharina II., die Große, (als Sophie Auguste Friederike von Anhalt-Zerbst in Stettin geboren) im Jahre 1767 für 5152 Gulden Liköre aus dem Danziger Lachs einkaufte.

Das Flaschenformat war von alters her ein Vierkant und die Farbe ihres Glases war ein dunkles Braun. Es ist im Laufe der Zeit vielfach nachgeahmt worden. Eine erhalten gebliebene Preisliste aus dem Jahre 1791 zählt 97 unterschiedliche Likörsorten aus dem Hause „Der Lachs“ auf, darunter finden wir z.B.:

Cardamom,  
Cordial,  
Dübelt Güldenwasser (Danziger Goldwasser mit schwebenden 22-karätigen Goldblättchen),  
Kalmus,  
Krambambuli (ein Kirschlikör),  
Kurfürstlicher Magen, Kurfürsten (als Dank für den Großen Kurfürsten, der holländische Glaubensflüchtlinge aufnahm),  
Lillien Komfallgen (Maiglöckchen),  
Nägelcken (Nelken),  
Pommerantzen,  
Ratafia,  
Rosemary.

Eine Reihe dieser **Rezepte** sind uns bis auf den heutigen Tag überliefert. Die Basis für die Liköre war reindestillierter Kornspiritus und französischer Weinsprit, doch die Kenntnis der Zusammensetzung sichert noch nicht das Gelingen eines guten Likörs!

## Die Lachs-Liköre in der Literatur

Qualität und Bekanntheitsgrad der Liköre aus dem Hause "Der Lachs" waren so überragend, dass sie als Muster für einen vorzüglichen deutschen Likör angesehen und genannt wurden. So finden wir sie alsbald in der Literatur wieder, sei es in der klassischen, in der modernen oder in der leichten. Schon um 1745 entstand der wohl merkwürdigste und bekannteste, aber auch älteste literarische Beitrag. Sein Titel: "Der Krambambulist. Ein Lobgedicht über die gebrannten Wasser im Lachs zu Danzig"<sup>2</sup>. Sein Verfasser ist Christian Friedrich Wedekind, der Crescentius Koromandel des bekannten Studentenliedes:

„Krambambuli, das ist der Titel des Tranks, der sich bei uns bewährt;  
er ist ein ganz probates Mittel, wenn uns was Böses widerfährt:  
Des Abends spät, des Morgens früh trink ich mein Glas Krambambuli,  
Krambimbambambuli, Krambambuli.“

In allen elf Strophen endet der letzte Vers dieses in das Allgemeine Deutsche Kommersbuch<sup>3</sup> von 1858 aufgenommenen und neu gestalteten Liedes mit dem Wort Krambambuli. Das ursprüngliche Lobgedicht von 1745 hat gar 102 Strophen mit zum Teil witzigen Bezügen zu antiken und zu zeitnahen Dichtern. Nach langem Suchen habe ich schließlich den **Originaltext** im Druck in der Lübecker Stadtbibliothek gefunden. Einige Strophen mögen hier als Kostprobe folgen:

„Der singt von Chloris Rosenwangen, Und der von Phillis Lilgen Brust,  
Der seufzt mit schmachendem Verlangen, Nach Galatheens Augenlust,  
Ein jeder hat hier sein Genie, Ich singe vom Krambambuli.  
Ich singe. Steht mir bey, ihr Musen! Apollo stimm das heischre Rohr,  
Begeistre mich, entflamm den Busen, Spiel mir ein Probestückchen vor,  
Gib mir den Stoff, die Melodie zum herrlichen Krambambuli.

---

<sup>2</sup> Der Krambambulist. Ein Lobgedicht über die gebrannten Wasser im Lachs zu Danzig. Vermehrte und verbesserte Herausgabe. Danzig, gedruckt bey D. E. Wedel, 1781

Als Verfasser ist handschriftlich Christoph Friedrich Wittekind hinzugesetzt.

<sup>3</sup> Allgemeines Deutsches Kommersbuch von Friedrich Silcher und Friedrich Erk. Lahr 1858 / 1903

Steigt aus der Gruft, ihr morschen Glieder, Gronow und Gräwe tritt heran!  
 Reichlin und Aristarch kommt wieder, Sciopp und Voß und Priscian,  
 Entdeckt die Etymologie vom edlen Wort: Krambambuli.  
 O! wär Homerus noch am Leben, Und Flackus und Anackreon,  
 Wie würden sie dich nicht erheben, Du trügst den Epheukranz davon,  
 Catull schrieb eine Elegie zum Lobe des Krambambuli.  
 Trinkt Wasser, wie die Bürstenbinder, Reis't nach Pyrmont und Schwalbach zu,  
 Mein Danziger treibt viel gelinder, Befördert Dauung, Schlaf und Ruh,  
 Was soll die mineralsche Brüh? Gesünder ist Krambambuli.  
 Krambambuli, du mein Ergötzen! Du meiner Lippen süsse Lust,  
 Wie zart kannst du die Zunge Letzen! Wie wohl bekömmst Du meiner Brust!  
 So sehr ich sonst den Branntwein flieh, so gern trink ich Krambambuli.  
 Die Flüchtigkeit von diesem Leben Bildt sich in deinen Farben ab,  
 So wie sich hier die Dünste heben, So steigt und fällt das Glück ins Grab,  
 Dies lehret die Anatomie von einem Glaß Krambambuli.  
 Und muß ich denn auch endlich sterben, Soll nun mein Geist von hinnen gehn,  
 So kann der Körper nicht verderben, Sein Stoff bleibt unverweslich stehn,  
 Und wird gleichsam durch Sympathie versteinert im Krambambuli.“

Zahlreiche andere Dichter und Schriftsteller folgten diesem Beispiel von Wedekind:  
 Gotthold Ephraim Lessing, 1729-1781: Minna von Barnhelm, 1767, 1. Aufzug, 2.  
 Auftritt

Gerhard von Kugelgen, 1772-1820

E.T.A. Hoffmann, 1776-1822: Klein Zaches, genannt Zinnober, Märchen, 1819

Heinrich von Kleist, 1777-1811: Der zerbrochene Krug, 5. Auftr., Anekdote aus dem  
 letzten preußischen Kriege, 1810, Anekdote: Der Branntweinsäufer und die Berliner  
 Glocken

Bettina von Arnim, geb. von Brentano, 1785-1859: Dies Buch gehört dem König,  
 1843

Theodor Fontane, 1819-1898: Vor dem Sturm, 1878, Der Stechlin, 1895-1898,  
 Unwiederbringlich, 1887-1891, S. 40

Marie von Ebner-Eschenbach, 1830-1916: Krambambuli, Novelle, 1883, Reclam

Gerhart Hauptmann, 1862-1946

Alexander Majkowski, 1876-1938: Das abenteuerliche Leben des Remus, 1938, S. 375

Elsa Faber von Bockelmann, 1890-1980: Danziger Goldwasser, 1921, Märchen, Danziger Hauskalender 1961/80

Barbara Noack: Danziger Liebesgeschichte, 1964, S. 34, 37 = Ein Kurfürsten für Mariechen

## **Die letzten 150 Jahre in Danzig**

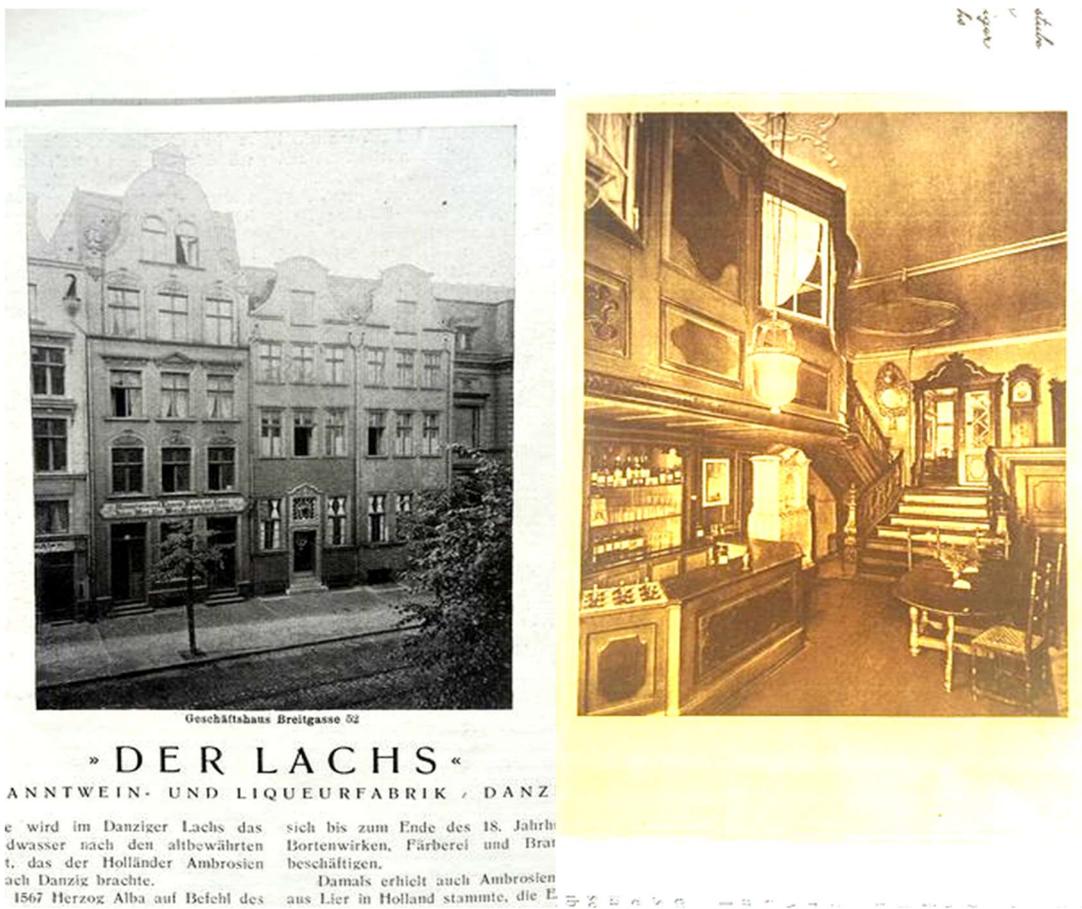
Die Branntwein- und Liqueurfabrik „Der Lachs“ hat in ihrer wirtschaftlichen Entwicklung Höhen und Tiefen erlebt, wie nicht anders zu erwarten; sie stehen oft in engem Zusammenhang mit der Danziger Stadtgeschichte. Hatte die Firma z.B. im Jahre 1806 noch einen Umsatz von 212 000 Danziger Gulden, so ging er während der für Danzig überaus leidvollen Besetzung durch die Franzosen von 1807 bis 1813 schließlich völlig zurück. Die Firma musste in diesen Jahren allein 141 178 Danziger Gulden Kontribution an die Franzosen zahlen, und im Jahre 1813 findet sich unter der Abrechnung der Vermerk:

„Die Russen und Preussen belagern die Stadt und befreien sie von den Franzosen. Meinen ganzen Vorrat von Branntwein ausverkauft.“ Soldaten haben offensichtlich zu allen Zeiten einen hohen Bedarf an gebrannten Wassern nachweisen müssen!

Die Firma erholte sich – wie alle Gewerbe und auch die Stadtfinanzen – wieder langsam von der Knebelung durch die französische Besatzung, so dass Carl Gottfried Henrichsdorff 1816 die in der entbehrungsreichen Franzosenzeit teilweise abgeholzte, herrliche vierreihige Lindenallee von Danzig nach Langfuhr auf eigene Kosten wieder aufforsten ließ, wie aus einem Dankschreiben der Stadt hervorgeht. Der damalige Danziger Bürgermeister Daniel Galath hatte sie um 1767 pflanzen lassen. Carl Gottfried Henrichsdorff heiratete im Jahre 1798 die 65-jährige Witwe von Dirck Bestvater, die ihren gesamten Besitz in die Ehe einbrachte, und verwaltete nun die Firma. Die näheren Umstände hierzu kennen wir nicht. Unter dem Druck eines wirtschaftlichen Rückschlages bestimmte er in seinem Testament von 1832, dass die Liqueurfabrik "mit Geheimnissen der Bereitung" gesondert verkauft werden sollte. Warum sein letzter Wille nicht zur Ausführung kam, sondern die Firma von seinem Neffen Johann Carl Friedrich Henrichsdorff weitergeführt wurde, den er – selber



Baufälligkeit nach der Straße zu erneuert werden müssen. Es birgt im unteren Geschoße ein wahres Schmuckkästchen mittelalterlichen Bürgertums, das Probierstübchen, welches in seinem uralten Zustande unverändert gelassen ist. Ein uralter Ofen aus gemalten holländischen Porzellankacheln spendet wohlthuende Wärme, durch bunte Fensterscheiben dringt ein mattes Licht. An den Wänden stehen die prächtigen Truhen mit wertvollen Papieren, über ihnen alte Oelbilder Danziger Ratsherren und englische Kupferstiche, Danziger getriebene Blaker und Porzellanschalen und Urväter- Hausrat." In diesem Probierstübchen war bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges meine Tante Lotte Brückmann tätig; sie schätzte den Kurfürstlichen Magenbitter sehr – ein Gläschen pro Tag, manchmal auch wohl zwei – und wurde mehr als 100 Jahre alt!



Links: Das Geschäftshaus Breitgasse 52

Rechts: Das Probierstübchen von der Eingangstüre aus, links der Tresen

Der alte Geschäftsgrundsatz, nur gegen Bargeld zu verkaufen, hatte sich im Laufe der Jahrzehnte für das Wohlergehen der Firma sehr bewährt. Außerdem wurden die

erfolgreichen Rezepte geheim gehalten. So wurden die Lachs-Liköre bis heute von vielen Herstellern nachgeahmt, doch ihre Qualität wurde nie erreicht. In dem schon erwähnten Buch „Deutschlands Städtebau. Danzig“ heißt es: „Mit einer gewissen Feierlichkeit wird bei einem Wechsel des Fabrikleiters die ehrwürdige Lade mit den geheimen Rezepten für die herzerquickenden Mischungen dem neuen Leiter übergeben, der auf Bürgerwort zu versichern hat, sie bis an sein Ende treu zu bewahren. So kommt es, dass von den zahlreichen Nachahmungen keine einzige die Tränke des Lachses erreichen kann.“

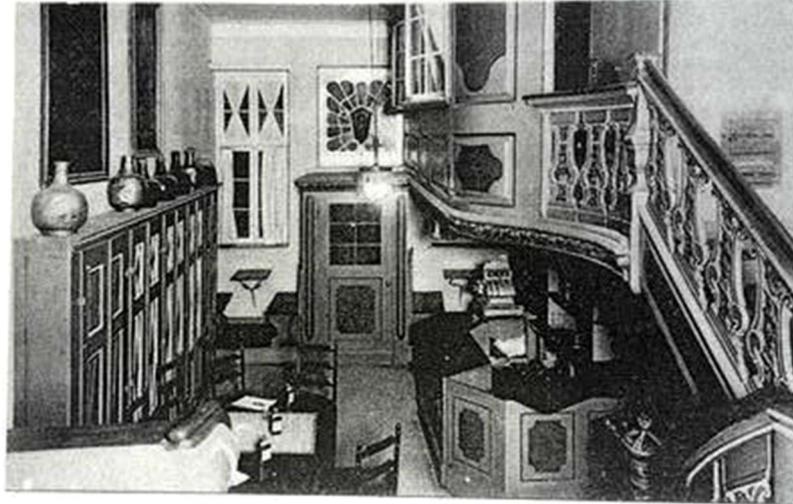
Man sagt, dass für das „Danziger Goldwasser“ zwanzig verschiedene Kräuter verwendet werden, die hauchdünnen Goldplättchen werden erst am Ende des Herstellungsprozesses hinzugefügt, und zwar von Anfang an von Hand mit einem Speziallöffel, genau 0,08 Gramm pro Flasche.



Das Probierstübchen von der Eingangstüre aus gesehen

ntzen, der zehn j  
en Entscheidungs  
es bei der Ämte  
ekte einberufen  
betreffende Bes  
ing der ausgebild  
ist zur Organisati  
ft deutlich restri  
n ordentliche (mu  
rio). In den 178  
glieder ein, die z  
ie ursprüngliche  
bränken, wurde d  
ben. Dabei hieß e  
ieder aufnehmen,  
den keine andern  
be Aufnahme von  
aria besondere V  
issenschaften des  
Mitglieder hingeg  
ahme war ebenso  
zunächst an ein l  
ng wurde die An  
ritätsentscheid al  
vor der nächsten  
diese rechtskräft  
ein fester Jahres

ben üben 48 der 9  
e erläutert § 21 der  
a Societatis (1743),  
ordnungen von 174  
01, Acta Societatis



Gruß aus den Probierstuben der weltbekannten Likörfabrik „Der Lachs“  
gegründet 1598, Danzig, Breitgasse 52

Das Probierstübchen in Richtung Eingangstüre gesehen, rechts die Theke

## Die Zeit der Freien Stadt Danzig

In der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen erschwerten hohe Zölle den Export vor allem nach Russland und Frankreich, so dass notwendigerweise neue Absatzgebiete in Übersee erschlossen werden mussten und auch konnten. Die Lachs-Liköre wurden nun also weltweit bekannt und beliebt. Danzig und sein Umland war durch die Bestimmungen von Versailles gegen seinen Willen von Deutschland abgetrennt und ein eigener Staat geworden. Da die Freie Stadt Danzig aber durch diese Bestimmungen in eine Zollunion mit Polen eingebunden war, ergaben sich ganz erhebliche Schwierigkeiten für den Export nach Deutschland. Im Jahre 1921 errichtete deshalb „Der Lachs“ eine Zweigniederlassung in Berlin - Halensee, in der Johann-Sigismund-Str. 20, und arbeitete mit der Altvater Likörfabrik Siegfried Gessler zusammen unter der Firmenbezeichnung „Danziger Lachs Gesslers Altvater GmbH“. Die alteingesessene Danziger Firma konnte so die Schwierigkeiten in und nach dem Ersten Weltkrieg überwinden und besaß im Jahre 1924 sechs Häuser: drei an der allen Danzigern bekannten Stelle in der Breitgasse und drei auf deren Rückseite in der Heiligen-Geist-Gasse. Am 19. Juli 1938 wurde sogar ein eigenes Lachs-Museum eröffnet, in dem die 340-jährige Tradition des Hauses der Öffentlichkeit dargeboten wurde.



Probierstübchen mit musealer Einrichtung

### **„Der Lachs“ in der Vertreibung.**

Wie fast alle Danziger Einwohner wurden auch die Erben der Likörfirma am oder nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges aus ihrer Heimat vertrieben und durften bis heute nicht dahin zurückkehren. Die Rezepte aber waren in den Westen gelangt und wurden hier auch weiter verwendet, so dass sich die Liköre – zunächst aus der Berliner Zweigniederlassung - sowohl in kleinem privaten Kreise als auch bei großen Veranstaltungen, wie z.B. bei dem damals jährlich durchgeführten „Tag der Danziger“,

großer Beliebtheit erfreuten. Im Jahre 1972 übernahm die „Gräflich von Hardenbergsche Kornbrennerei“ in Nörten-Hardenberg die Mehrheit der Anteile. Hergestellt wurden noch fünf Sorten: Danziger Goldwasser, Kurfürsten, Pommerantzen, Krambambuli und zumindest zeitweise auch Wodka.



Die mit der Zeit sich wandelnden Flaschen der Liköre

Von links: Kurfürsten, 0,25 l Flasche „Hergestellt in der Niederlassung Berlin“,  
 Krambambuly, 0,5 l Fl., Pommerantzen, Pommerantzen, Kurfürsten, Goldwasser, je  
 0,5 l Fl.,  
 Goldwasser, weiße Flasche, 0,5 l, ganz rechts: Goldwasser, Sechskant, 0,7 l Flasche.

Auch im heutigen Danzig wird die Tradition der Lachs-Firma weiter gepflegt. In der nach alten Vorlagen - wie eine Anzahl anderer Straßen der Innenstadt auch - wiederaufgebauten Breitgasse - heute ul. Szeroka - ist im Lachshaus ein neues, angesehenes und vergleichsweise teures Restaurant mit dem Namen Pod Lososiem, „Unter dem Lachs“, eingerichtet worden. Das Probierstübchen gibt es nicht mehr. Auch ein Goldwasser, das Zlota Woda, wird in Danzig wieder hergestellt, doch reicht es wohl nicht an die alte Qualität heran, aber Essen und Trinken sind bekanntlich Geschmackssache.

Zum großen Kummer aller Danziger werden seit 1996 Pommerantzen und Krambambuli nicht mehr hergestellt, offenbar war der Absatz zu gering im seit alters

her harten Konkurrenzkampf der Branche. So soll der Absatz an Danziger Goldwasser in der 0,5-Liter-Flasche 1995 nur noch 135 000 Flaschen betragen haben, während für das Jahr 1998, dem Jubiläumsjahr, etwa 400 000 verkaufte Flaschen erwartet wurden - nun allerdings in den neuen weißen Flaschen, die alte braune Vierkantflasche wurde ganz aufgegeben. Etwa ein Viertel dieser Menge wird ins Ausland exportiert. Das erweiterte Unternehmen firmiert jetzt unter dem neuen Namen Hardenberg – Wilthen A. G., wo die alten Originalrezepturen aus dem Jahre 1606 noch vorliegen sollen.



Haupteingang in der Breitgasse um 2010

Um das Jahr 2003 musste die Produktion noch weiter reduziert werden, nur das traditionsreiche Danziger Goldwasser ist in den Regalen der Spirituosenläden und in

den Supermärkten noch zu finden. Um 2010 wurde dann – wohl aus wirtschaftlichen Gründen, um moderner zu erscheinen – eine neue weiße, durchsichtige Sechskantflasche von 0,7 l Inhalt dem Publikum präsentiert.

Die Danziger, ihre Freunde und die Liebhaber eines guten Likörs aber sind gefordert: Sie müssen alles dafür tun, was sie nur vermögen (und das heißt, nicht nur selber konsumieren, sondern den geliebten heimatlichen Likör auch verschenken), damit der Absatz des Danziger Likörs nicht stagniert. Wenigstens die letzte Sorte aus dem Hause „Der Lachs“ - das Danziger Goldwasser – sollte doch auch im neuen Jahrtausend noch von der Wirtschaft, der Kultur und den Menschen im alten deutschen Danzig künden.



Zwischen Oberlicht und Türe ein Lachs, auf der Türe das Danziger Wappen (2012)



Lachssortiment auf einer Leinendecke mit kaschubischen Motiven bestickt (2000)



Aufgang zum Restaurant um 2010.

In der Türe zwei Danziger Wappen, rechts davon ein Danziger Blaker.  
Ganz oben links verdeckt hängt das Porträt von Ambrosius Vermöllen.

Oberhalb der Türe die Inschrift:

„Artificem commendat opus

Ambrosius Vermoellen“

(Den Künstler empfiehlt sein Werk)

Aus: Hrsg. Gilbert H. Gornig u. a.: Deutsch-polnische Begegnung zu  
Wissenschaft und Kultur im zusammenwachsenden Europa. Schriftenreihe der  
Danziger Naturforschenden Gesellschaft, Band 14, S. 135 f. Marburg 2022.

Nachtrag 2024: Im Laufe des Jahres 2024 werden auch in Supermärkten  
Flaschen des Danziger Goldwassers mit englischer Beschriftung angeboten.  
Vermutlich versprechen sich die Produzenten dadurch einen gesteigerten Absatz  
auch im Ausland. Schon nach dem Ersten Weltkrieg wurden Erzeugnisse der  
Firma „Der Lachs“ erfolgreich in den USA angeboten.