

Berliner Perlen

Naturherb, süßlich oder kräftig salzig

Deutschlands ältestes Lakritzgeschäft heißt „Kadó“ und liegt in der Kreuzberger Graefestraße. Ilse Böge und ihr Mann Frank Büttner bieten dort mehr als 500 Sorten aus aller Welt an – von Island bis Sizilien. Ein Besuch

SIMONE JACOBUS

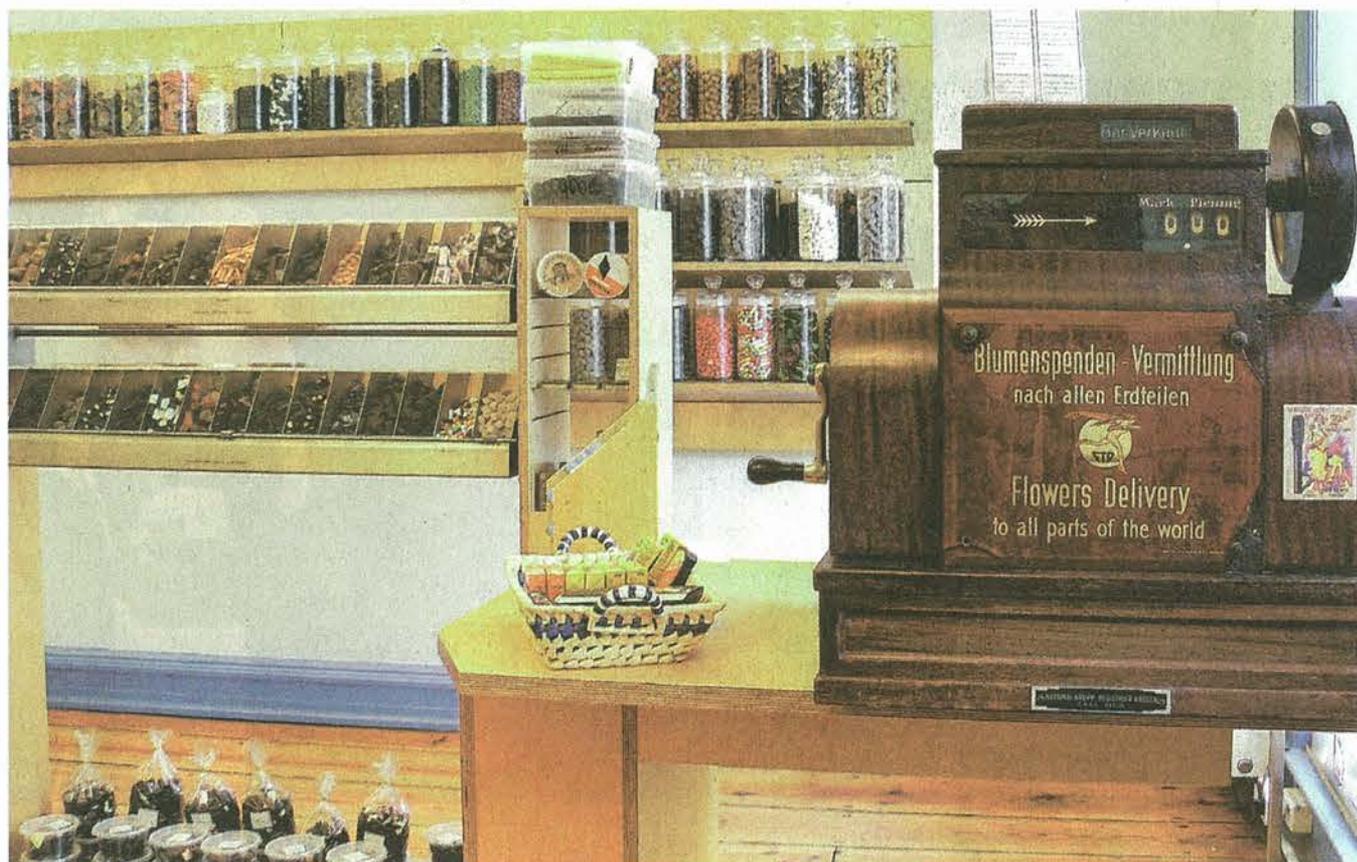
Schwarz und lecker, süß oder salzig. Für Lakritz-Liebhaber ist das „Kadó“ ein Paradies. 1997 haben Ilse Böge und ihr Mann Frank Büttner das Geschäft an der Graefestraße in Kreuzberg gegründet. Damit ist es wohl das älteste Lakritz-Fachgeschäft Deutschlands.

Ilse Böge ist als Ostfriesin, die an der Grenze zu den Niederlanden aufgewachsen ist, quasi per Geburt ein großer Lakritzfan. „Sie hat richtig gelitten darunter, dass es hier in Berlin kaum Auswahl gab und hat sich immer von der Familie etwas mitbringen oder schicken lassen“, verrät ihr Mann. Inzwischen bietet das Paar in seinem Geschäft mehr als 500 unterschiedliche Lakritzsorten aus aller Welt an – von Island bis Sizilien. Naturherb, süßlich-mild, kräftig salzig oder gar mit Salmiak? Mit Schokolade umhüllt, dragiert, gerollt, gefüllt, in schwarzen Stangen, pulverisiert, als Streusel oder Lakritzsaucen? Egal welche Geschmacksrichtungen und Form die Kunden bevorzugen, sie werden fündig. „Wir kennen alle unsere Hersteller persönlich, waren auch schon oft vor Ort“, erzählt Büttner.

Die Kundschaft ist buntgemischt, es seien aber sehr viele Skandinavier darunter, denen es ähnlich gehe, wie seiner Frau damals. Allerdings müssen Menschen mit Blut-Hochdruck aufpassen. Schon fünf Gramm reines Lakritz steigern den Blutdruck. Deshalb sollten diese Personen auf die Menge achten, die sie essen, erläutert Büttner.

Inhaber Büttner schätzt vor allem den engen Kundenkontakt

Eigentlich hat das Paar etwas ganz anderes gelernt. Frank Büttner ist studierter Politikwissenschaftler. Seine Frau ist Volkswirtin – und hat eindeutig die Passion für Lakritze in die Beziehung gebracht. „Sie kann nicht ohne leben“, meint ihr Mann lachend. Seine Eltern waren damals sehr skeptisch. Erst lange studiert, dann noch eine Zusatzausbildung und das Ende vom Lied – ein Lakritzladen. „Obwohl ich nie wie meine Eltern in den Einzelhandel einsteigen wollte, macht mir das mittlerweile richtig Spaß. Vor allem der Kontakt zu den Menschen“, erzählt Büttner. Inzwischen kommt schon die nächste Generation aus



Lakritz für jeden Geschmack, abgerechnet werden die Käufe mittels einer alten Registrierkasse.

FOTOS: SIMONE JACOBUS (2)

dem Kiez als Kunden ins Geschäft. „Es ist schon lustig, wie die Kinder der Anfangsjahre jetzt plötzlich mit ihren Kindern wieder hier im Laden stehen.“

Als das Paar 1996 mit dem schwarzen Leckerbissen begann, tourten sie zunächst von einem Markt zum anderen. Zwölf

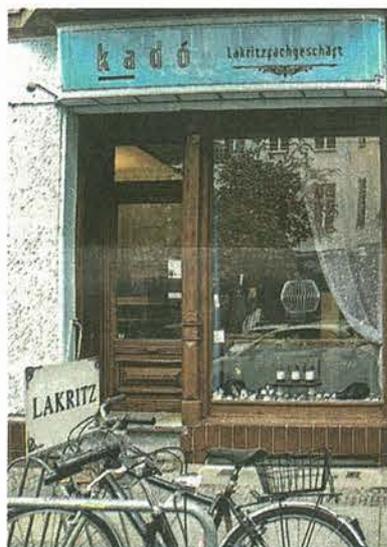
Jahre lang standen sie auf dem Kollwitzmarkt, zehn Jahre auf dem am Hackeschen Markt und 22 Jahre lang auf dem Winterfeldtmarkt. „Vorher fuhr ich mit dem alten Volvo meines Freundes in die Niederlande, um Ware einzukaufen, da kannte ich mich aus. Neben ‚Drop‘ (holl.: Lakritz) gab es noch viele andere leckere ‚Snoepjes‘ (Süßigkeiten), so dass das Sortiment anfangs noch sehr holländisch aussah“, so Böge.

Parallel zum Markttreiben mietete sie ab April 1997 eine Lagerfläche an der Graefestraße 75 an, die „zu der Zeit eine verschlafene Wohngegend in Kreuzberg war“. Die Räume erforderten erstmal viel Eigenleistung. Nach und nach wurde jedoch sichtbar, dass die Räumlichkeiten auch einen schönen kleinen Laden abgeben würden. „Kadó“ sollte er heißen. Das Wort stammt aus dem Holländischen und bedeutet Geschenk. Als im Jahr 2000 die erste Konkurrenz in Berlin hinzukam, waren Büttner und Böge sehr aufgeregt. Doch etliche Geschäfte haben inzwischen wieder geschlossen, das „Kadó“ gibt es immer noch. Während sie in den Anfangsjahren alles alleine gemacht haben, haben sie seit 1999 auch Angestellte.

Da die Lakritzherstellung sehr aufwändig ist, produziert das Paar nicht selber. „Aber wir haben mittlerweile drei Sorten nach unseren eigenen Rezepten herstellen lassen, eins mit Ingwer, das andere mit Zimt und dann noch salzige ‚Seeigel‘“, sagt Büttner stolz. „Ich dachte, mich schon einigermaßen in der Lakritzwelt auszukennen, aber ich wurde immer wieder angenehm überrascht. 2003 führte uns die Suche nach weiteren Sorten nach Skandinavien. Die nordischen Rezepturen sind kreativer in ihren Kombinationen, Banane-Zitrone-Salmiak, da muss man erstmal draufkommen. Aber es passt tatsächlich gut zusammen“, so Böge.

Startete das „Kadó“ 1996 mit ca. 60 Sorten, war das Sortiment elf Jahre später auf 400 angewachsen. Der Laden wurde zu eng. Das Ehepaar hatte Glück: Direkt gegenüber wurden Räume frei und sie zogen „nach drüben“ in die Graefestraße 20, wo sie auch heute noch zu finden sind.

► **Kadó** Graefestraße 20, Kreuzberg, Tel. 69 04 16 38, Di.–Fr. 9.30–18.30 Uhr, Sbd. 9.30 Uhr–15.30 Uhr, www.kado.de



Seit mehr als 20 Jahren im Kiez ansässig: das „Kadó“ in Kreuzberg.