

Scharf, süß oder salzig: Das „kleine Schwarze“

Von Birgit Bürkner

Traurige Hunde, grinsende Schweine, Seesterne, Pferde, Fische - das Geschäft „Kadó“ in Kreuzberg verkauft

über hundert verschiedene Sorten Lakritze. Die Berliner stehen mächtig auf das kleine Schwarze, das manchmal ziemlich scharf sein kann.

Niedliches gelbes Herz, wie lecker siehst du aus - dachte sich die Kundin und schwupp, schon war es in ihrem Mund verschwunden. Plötzlich dies: Die Frau reißt die Augen auf, ringt nach Luft und stößt einen spitzen Schrei aus. Ihr Mund zieht sich zusammen. So verharrt sie zwei Minuten. Dann lächelt sie glücklich.

„Das kann nur Lakritze“, sagt Ilse Böge (35) lachend. Sie ist als Lakritz-Expertin und Inhaberin von „Kadó“ bestens vertraut mit der Reaktion ihrer Kunden. „Die meisten Sorten vereinen zwei gegensätzliche Geschmacksrichtungen - zuckersüß und extrem salzig“, sagt Böge. Natürlich hat sie auch mildere Sorten: „für Neueinsteiger.“

Aus Italien, Kasachstan, Finnland kommen die Lakritzspezialitäten, schmecken nach Banane, Anis, Salmiak oder Schokolade. Der herbe Unterton ist immer gleich. „Das macht der Grundstoff, das Süßholz“, erklärt Böge. „Die Wurzel



Hmmm, schmeckt herrlich. Farouk (9) aus Kreuzberg knabbert an einer Lakritz-Schlange.

diese Strauches wird geraspelt und gekocht.“

Eine Rezeptur, deren heilende Wirkung schon im Mittelalter bekannt war. Damals wurde das „schwarze Gold“ gegen „Seitenweh“, „raue Kälte“, den „hitzigen Magen“ und sogar gegen „Impotenz“ eingesetzt. ● Alles über Lakritze am 28. August (Lange Nacht der Museen), Technikmuseum. ● „Kadó“: Graefestraße 75, Kreuzberg. Geöffnet: di. bis fr. 9.30 bis 18.30 Uhr, sa. 9.00 bis 14 Uhr.



Ilse Böge (35) ist leidenschaftliche Lakritz-Liebhaberin (oben). Über hundert Sorten verkauft sie in ihrem Laden in der Graefestraße in Kreuzberg (rechts). 100 Gramm kosten 3,00 Mark.

Fotos: Bergmann

